

1	Advertências	449
1.1	Advertências gerais de segurança	449
1.2	Finalidade do aparelho	453
1.3	Responsabilidade do fabricante	453
1.4	Este manual de utilização	454
1.5	Chapa de identificação	454
1.6	Eliminação	454
1.7	Como ler o manual de utilização	455
2	Descrição	456
2.1	Descrição geral	456
2.2	Placa de cozinha	457
2.3	Painel de comandos	457
2.4	Outras partes	458
2.5	Acessórios disponíveis	459
3	Utilização	461
3.1	Advertências	461
3.2	Primeira utilização	462
3.3	Utilização dos acessórios	463
3.4	Utilização da placa	466
3.5	Utilização do forno	467
3.6	Conselhos para a cozedura	475
3.7	Funções especiais	477
3.8	Programas automáticos	480
3.9	Menu secundário	483
3.10	Utilização da estufa	486
4	Limpeza e manutenção	487
4.1	Advertências	487
4.2	Limpeza do aparelho	487
4.3	Desmontagem da porta	488
4.4	Limpeza dos vidros da porta	489
4.5	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	492
4.6	Pirólise (apenas em alguns modelos)	495
4.7	Manutenção extraordinária	497
5	Instalação	500
5.1	Ligação do gás	500
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	505
5.3	Colocação	510
5.4	Ligação elétrica	517
5.5	Para o instalador	519

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

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



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos 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 capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.



- 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 conserve materiais inflamáveis na estufa (quando presente) ou perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



Advertências

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.



- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não pulverize produtos de limpeza diretamente sobre a porta, pois poderão entrar em espaços difíceis de enxaguar, e, ao longo do tempo, reagir com painéis com acabamentos em verniz ou em aço.

Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos o rultotes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Faça realizar a ligação ao gás a pessoal qualificado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão



Advertências

máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.

- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- 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 fiquem objetos presos nas portas.

1.2 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.

1.3 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 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.

1.5 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.

1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

- 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.



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

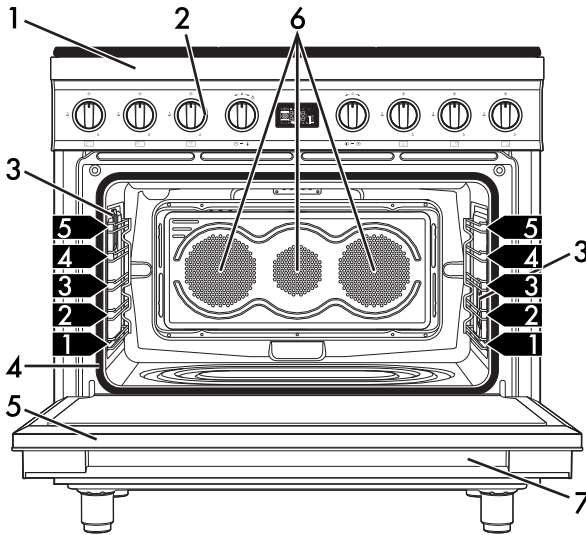
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Lâmpada
- 4 Vedante

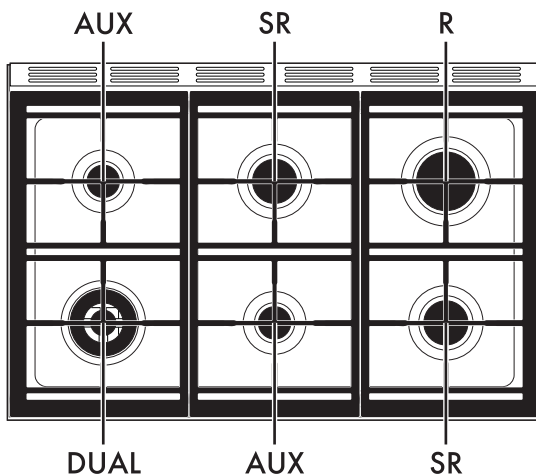
- 5 Porta
- 6 Ventoinha
- 7 Estufa

1,2,3 Armações de suporte das grelhas/tabuleiros



Descrição

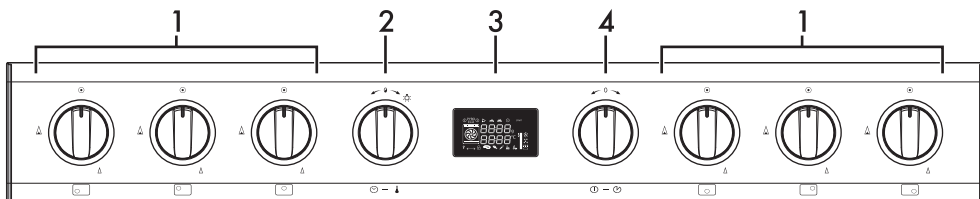
2.2 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar
SR = Semirrápido




R = Rápido
DUAL = Ultra-rápido


2.3 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 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura, a duração, definir cozeduras programadas, a hora atual e ligar ou desligar a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.



3 Display

Exibe a hora atual, a função e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo determinado.

4 Botão de funções

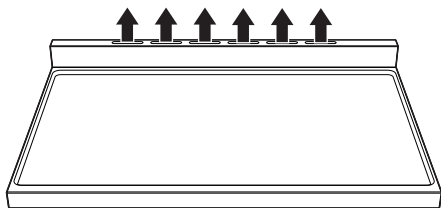
Através deste botão é possível ligar/desligar o aparelho e selecionar a função de cozedura.

2.4 Outras partes

Ventoinha de refrigeração

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






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



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

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada uma qualquer função, exceto as funções  +  e  (modelos Multifunções) e das funções  e  (modelos Pirolíticos);
- Quando o botão de temperatura é rodado brevemente para a direita (ativação e desativação manual).



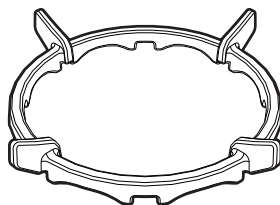
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 2.1 Descrição geral).

2.5 Acessórios disponíveis

Suporte de Wok

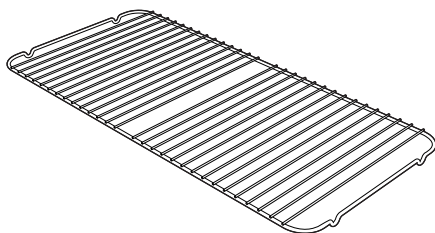


Útil para utilização de recipientes Wok.



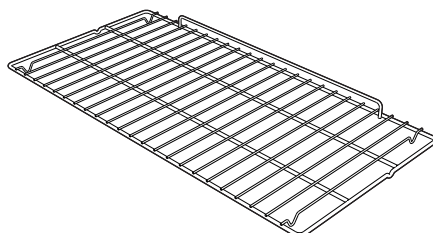
Descrição

Grelha para tabuleiro



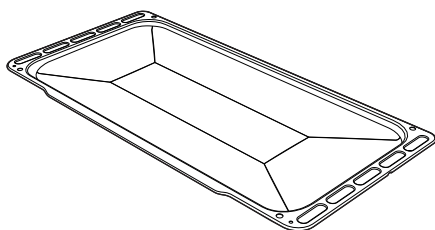
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Grelha



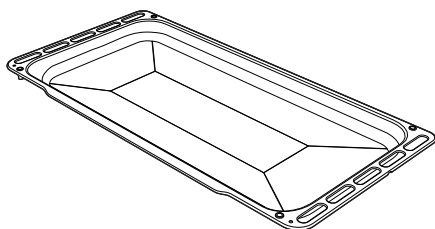
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro de forno



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

Tabuleiro fundo



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



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



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



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



3 Utilização

3.1 Advertências



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

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque nos elementos 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.



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.



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 compartimento de cozedura.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- 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.



Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa quando o aparelho estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa podem estar muito quentes depois da utilização do aparelho.



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

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

A fuga de gás pode causar uma explosão.

No caso de cheiro a gás ou de avarias na instalação do gás:

- Feche imediatamente a alimentação do gás ou feche a válvula da botija do gás.
- Apague imediatamente todos as chamas abertas e os cigarros.
- Não ligue interruptores de corrente ou aparelhos e não extraia as fichas de corrente. Não utilize telefones ou telemóveis no interior do edifício.
- Abra as janelas e areje o quarto.
- Chame o serviço de assistência ou a entidade que fornece o gás.

Funcionamento anómalo

Uma qualquer das condições seguintes deve ser considerada um funcionamento anómalo e precisa de um pedido de intervenção:

- Amarelecimento da placa do queimador.
- Danificação dos utensílios da cozinha.
- Falhas na ligação dos queimadores.
- Dificuldade dos queimadores a permanecerem ligados.
- Os queimadores desligam-se durante o funcionamento.
- As torneiras do gás rodam com dificuldade.

No caso de o aparelho não funcionar corretamente, contacte o Centro de Assistência Autorizado da sua zona.

3.2 Primeira utilização

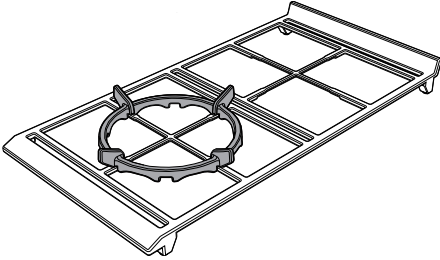
1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o aparelho vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.



3.3 Utilização dos acessórios

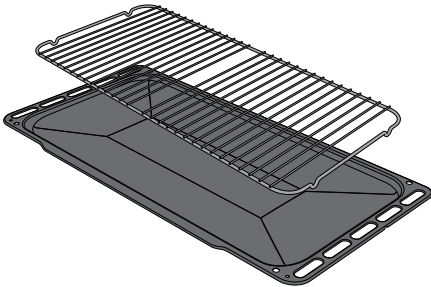
Grelhas de redução

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



Grelha para tabuleiro

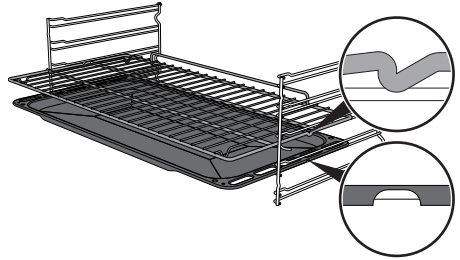
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



Grelhas e tabuleiros

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

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



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




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




Utilização

3.4 Utilização da placa

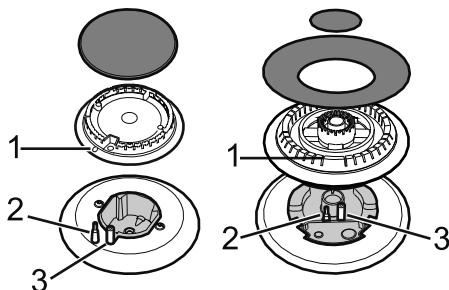
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima,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



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

Posição correta dos espalhadores e das tampas

Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que os espalhadores estejam colocados nas suas bases com as respectivas tampas. Preste atenção se os orifícios dos espalhadores **1** correspondem aos termopares **2** e às velas **3**.



Conselhos práticos para a utilização da placa

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



Diâmetros dos recipientes:

- AUX: 12 - 14 cm
- SR: 16 - 24 cm
- R: 18 - 26 cm
- DUAL: 18 - 28 cm

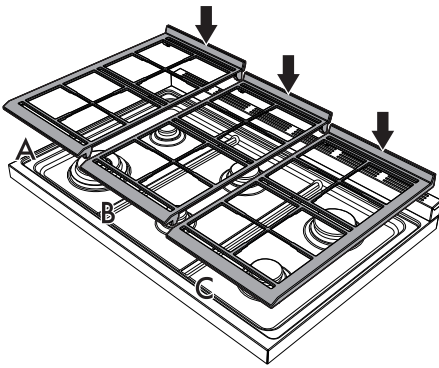


Posição correta das grelhas da placa

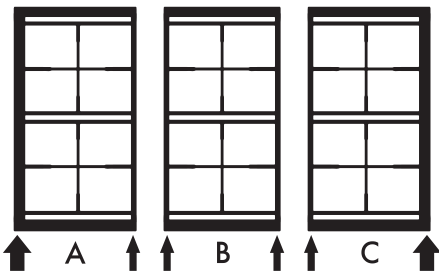
Antes de ligar os queimadores da placa certifique-se de que as grelhas estejam posicionadas corretamente sobre a placa de cozinha.

Considere que:

- Cada grelha tem a sua posição na placa de cozinha.
- A parte sobrelevada deve sempre estar virada para o friso do aparelho.

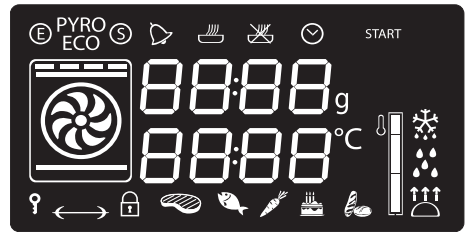


- A grelha esquerda (A) e a grelha direita (C) têm uma aresta mais espessa que deve estar virada para a parte lateral do aparelho.
- A grelha central (B) tem as arestas da mesma espessura.



3.5 Utilização do forno

Display



- Lâmpada indicadora Eco Logic
- Lâmpada indicadora da pirólise (somente modelos pirolíticos)
- Lâmpada indicadora Show Room
- Lâmpada indicadora do temporizador
- Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
- Lâmpada indicadora da cozedura programada
- Lâmpada indicadora do relógio
- Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças
- Lâmpada indicadora do bloqueio da porta (apenas nos modelos pirolíticos)



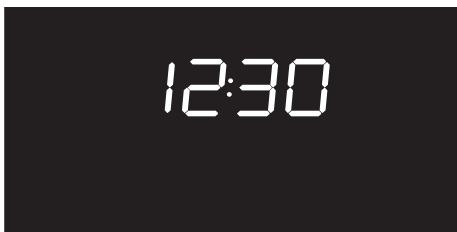
Nível de alcance da temperatura



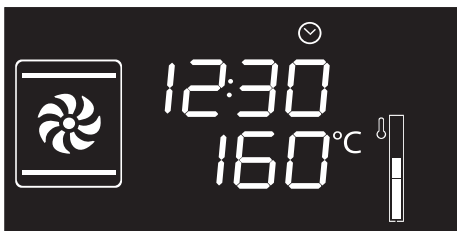
Utilização

Condições de funcionamento

Stand-by: Quando nenhuma função for selecionada, o display mostra a hora atual.



ON: Quando foi iniciada uma função qualquer, o display mostra os parâmetros definidos como a temperatura, duração e o nível de temperatura alcançado.



A cada pressão do botão de temperatura durante uma função avançar-se-á ciclicamente no estado dos parâmetros pela seguinte ordem.

Temperatura

Duração do temporizador

Duração da função

Duração da cozedura programada (se estiver selecionada uma cozedura temporizada).

Visualização das horas

Em cada estado é possível modificar o valor rodando o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

Ajuste da hora

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display a indicação

00:00

a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rode o botão de temperatura para definir a hora exibida (mantenha rodado o botão para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para definir os minutos (mantenha o botão rodado para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).



4. Pressione o botão de temperatura para terminar o ajuste.



Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno. A partir da posição de stand-by, mantenha rodado o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda até que o valor da hora pisque.

Não é possível modificar a hora se o aparelho estiver no estado de ON.

atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

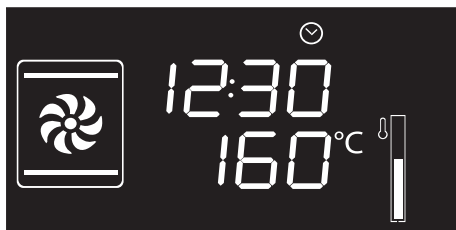
Esta fase é assinalada pelo sinal intermitente do nível de alcance.



Concluído o pré-aquecimento, o nível de alcance permanece fixo e soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento de cozedura.



Funções de cozedura



1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de cozedura desejada.
2. Pressione e rode o botão de temperatura para modificar a temperatura de cozedura.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura tradicional.



Para interromper uma função em qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante pelo menos 3 segundos.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho



Lista das funções

ECO Eco



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

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

Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



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



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



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é 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, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Inferior

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



Estático + ventilador

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



Grill 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

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do compartimento de cozedura) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, 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.



Turbo

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


Temporizador

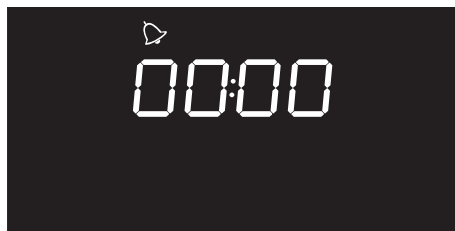




Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas o sinal acústico.



O temporizador pode ser ativado tanto na fase de cozedura como no estado de stand-by do aparelho.

1. Pressione o botão de temperatura uma vez (2 vezes se já estiver na fase de cozedura). No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de temperatura para programar a duração (de 1 minuto até 4 horas). Após alguns segundos, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.
3. Selecione a função desejada para a cozedura e espere que o sinal acústico assinalo o fim do tempo de cozedura. A lâmpada indicadora  pisca.



Utilização

4. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões.
5. Para selecionar outro temporizador, rode o botão de temperatura.



Para remover o temporizador é necessário colocar a zero o valor.


Cozedura temporizada



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




A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



3. Alguns segundos após ter selecionado a duração desejada, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

4. No final da cozedura no display é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.





- Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



Para desativar o sinal acústico e seleccionar outra cozedura temporizada, rode o botão de temperatura para a direita.





Para desativar o sinal acústico e seleccionar uma função de cozedura diferente, rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada



Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

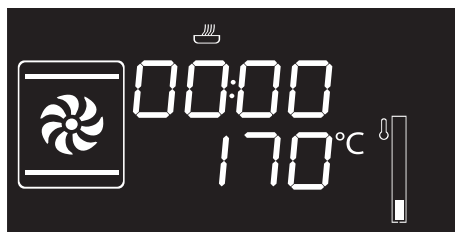
- Quando a lâmpada indicadora  está fixa e o aparelho se encontra na fase de cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
- Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.

Cozedura programada



Por cozedura programada entende-se a função que permite concluí-la automaticamente a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do aparelho.

- Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos  e a lâmpada indicadora  pisca.






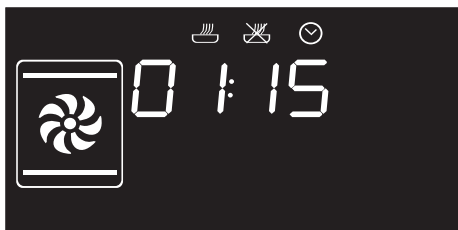
- Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápidos.





Utilização

3. Pressione o botão de temperatura uma quarta vez. A lâmpada indicadora  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.
4. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



5. No final da cozedura no display é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.



6. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.



Na cozedura temporizada, a ligação do forno é antecipado de 10 minutos para permitir ao aparelho alcançar a temperatura necessária à cozedura (pré-aquecimento).










Modificação dos dados definidos na cozedura programada



Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário definir novamente a hora de fim da cozedura.

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:

1. Quando as lâmpadas indicadoras  e  estão fixas e o aparelho está à espera de iniciar a cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.
3. Pressione novamente o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  apaga-se e a lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
4. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
5. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.

3.6 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).
- Em igualdade de peso, os tempos de cozedura das peças cortadas é menor relativamente aos tempos de cozedura da peça inteira.

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grelhador

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.



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.
- No caso de cozedura em vários níveis, posicione os alimentos de preferência na 2ª e 4ª prateleira, aumentar o tempo de cozedura de poucos minutos e utilizar apenas funções ventiladas.
- 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.
- Os tempos de cozedura de suspiros e éclairs variam conforme a respetiva dimensão.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.

- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- Fruta e pão, se cortados aos pedaços, empregam o mesmo tempo para descongelarem, independentemente da quantidade e do peso totais.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

Para poupar energia


- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a chapa para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.



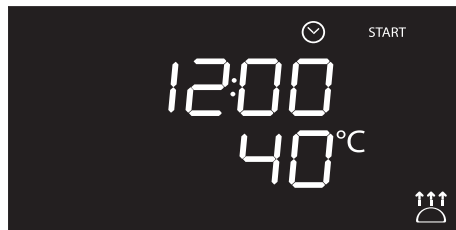
3.7 Funções especiais

Descongelo por tempo



1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de descongelar por tempo .
3. Rode o botão de temperatura para definir a duração (de 1 a 99 minutos).
4. Pressione o botão de temperatura para confirmar a duração definida. A indicação **START** pisca.
5. Pressione o botão de funções para começar a descongelar por tempo.
6. No final é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.
7. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
8. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.


Fermentação



Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.



Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

1. Coloque no segundo nível a massa a fermentar.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de fermentação . A indicação **START** pisca.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a fermentação.
4. No final é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.
5. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
6. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Sabbath



Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo indefinido, não é possível programar nenhuma temporização.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- A lâmpada do compartimento de cozedura está desativada, qualquer intervenção como a abertura da porta ou a ativação manual com o botão não ativa a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder desligar o aparelho.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Sabbath **SAbb**.
2. Pressione e rode o botão de temperatura para alterar a temperatura da função.
3. Pressione o botão de temperatura para confirmar a temperatura definida. A indicação **START** pisca.
4. Pressione o botão de funções para iniciar a função Sabbath.
5. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Descongelar por peso



Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e o tipo de alimento a ser descongelado.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para seleccionar a descongelação por peso assinalado com a indicação **dE00** e com os símbolos alimentos iluminados.
3. Pressione o botão de funções para confirmar a descongelação por peso.
4. Rode o botão de funções para seleccionar o tipo de alimento a ser descongelado.

5. Rode o botão de temperatura para seleccionar o peso (em gramas) do alimento a ser descongelado.
6. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e iniciar a descongelação.
7. No final é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.
8. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
9. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

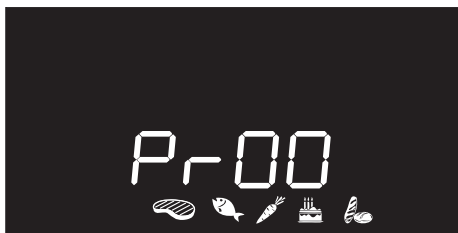
Parâmetros pré-definidos

dE	Tipo	Peso (g)	Tempo (min)*
01	Carnes	500	120
02	Peixes	300	55
03	Fruta	300	35
04	Pão	300	25


* Os tempos de descongelação podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.



3.8 Programas automáticos



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Pressione e rode o botão de funções para seleccionar a cozedura com programas automáticos assinalada com a indicação **Pr-00** e com os símbolos alimentos  iluminados.
2. Pressione o botão de funções para confirmar a cozedura com programas automáticos.
3. Rode o botão de funções para seleccionar o programa favorito (veja Tabela de programas automáticos).
4. Rode o botão de temperatura para seleccionar o peso (em gramas) do alimento a cozinhar.

5. No final do pré-aquecimento, a indicação **START** pisca. Insira o alimento a cozer e pressione o botão de funções para acionar a cozedura.
6. No final é visualizada a indicação **Stop** e soa um sinal acústico.
7. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
8. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Nos programas automáticos é possível definir uma cozedura programada.



Para interromper uma função em qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante pelo menos 3 segundos.



Tabela de programas automáticos



CARNE (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
01	Rosbife (cozedura média)	1300	2		200	56
02	Lombo de porco c/osso	800	2		190	88
03	Borrego (cozedura média)	2000	2		190	105
04	Vitela	1000	2		190	80
05	Frango assado (inteiro)	1000	2		200	80



PEIXE (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
06	Peixe fresco (inteiro)	500	2		160	35
07	Peixe congelado	600	2		160	50



VEGETAIS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
08	Mistos grelhados	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Assados	1000	2		200	33
10	Batatas assadas	1000	2		200	30

⁽¹⁾ Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos de ambos os lados tendo presente os tempos indicados na tabela. O tempo maior indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozinhar partindo dos alimentos crus.



Utilização



BOLOS (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
11	Biscoitos	500	2		160	23
12	Madalenas	500	2		160	21
13	Tarte	1000	2		170	43



PÃO - PIZZA - MASSA (14 -20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
14	Pão levedado (tamanhos médios)	1000	2		200	27
15	Pizza no prato	1000	2		280	12
16	Pizza na pedra	500	1*		280	7
17	Massa no forno	2000	1		220	35
18	Lasanha	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

(2) A pedra deve ser apoiada no fundo do vão de cozedura. A pizza congelada cozida na pedra não requiere tempos de cozedura diferentes em função do peso.



Os tempos indicados nas tabelas não incluem os tempos de pré-aquecimento e referem-se a cozeduras de peças inteiras. No caso de alimentos cortados em porções mais pequenas, o tempo de cozedura diminui.



3.9 Menu secundário

Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

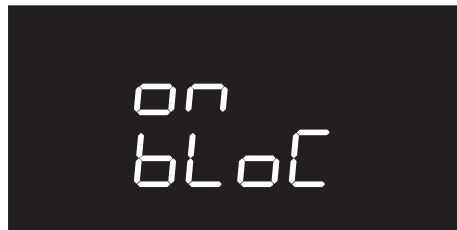
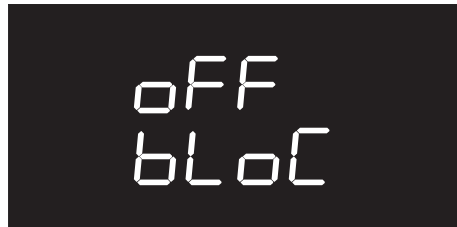
- Ativar ou desativar o bloqueio para as crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show Room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar o modo de baixa potência (Eco-Logic).
- Ativar ou desativar o modo de Manter quente (Keep warm).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada (Eco light).


Com o aparelho em stand-by

1. Ative a lâmpada interna, rodando rapidamente o botão de temperatura.
2. Mantenha pressionado o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos.
3. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF).
4. Pressione o botão de temperatura para passar ao modo seguinte.

Modo Bloqueio para crianças

Este modo permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .



Utilização

Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



No caso de se variar as posições dos botões, o display exibirá por alguns segundos a indicação

bloC.



Mesmo com o modo bloqueio para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, pressionando o botão de funções durante 3 segundos.


Modo show room (apenas para expositores)

Este modo permite ao aparelho desativar os elementos de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.



Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no display.



Modo de baixa potência (Eco-logic)

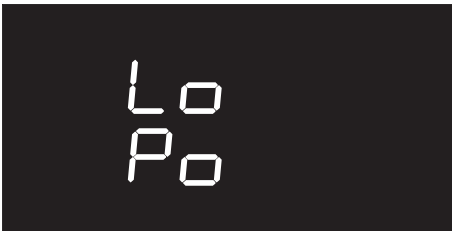
Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada.

Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

HI: potência normal.




LO: baixa potência.



Ativando o modo de baixa potência os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.



Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no display.

Modo de manter quente

Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar, durante um período de tempo de cerca de 1 hora.





Utilização

Modo de temporização da lâmpada

Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.



Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.

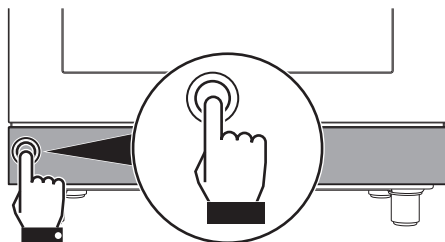


O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de temperatura para a direita em ambas as definições.

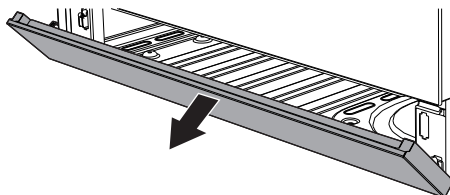
3.10 Utilização da estufa (se presente)

Na parte inferior do aparelho encontra-se a estufa, útil para guardar painéis ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.

1. Para abrir a estufa, pressione levemente no lado esquerdo da porta até ouvir um estalido.



2. Solte delicadamente a porta da estufa.



3. Para voltar a fechar a estufa, levante a porta até ouvir um estalido.

3.11 Utilização da estufa

O compartimento de arrumação encontra-se na parte inferior do fogão. Para abri-lo, puxe a alça em sua direção. Pode ser utilizado para guardar utensílios de cozinha ou objetos metálicos necessários ao uso do aparelho.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

4.2 Limpeza do aparelho



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

Conselhos para a limpeza da placa de cozinha

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

Limpeza da placa de cozinha

1. Verta o detergente não-abrasivo num pano húmido e passe sobre a superfície.
2. Enxagúe cuidadosamente.
3. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Limpeza das grelhas da placa de cozinha, dos espalhadores e das tampas

1. Extraia os elementos da placa de cozinha.
2. Lave em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações.
3. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.
4. Recoloque os elementos na placa de cozinha.



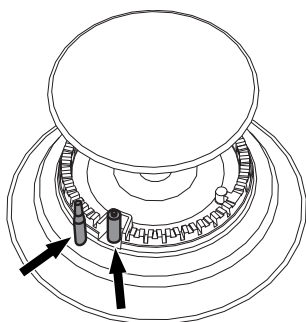
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.



Limpeza e manutenção

Limpeza das velas e dos termopares

- Se necessário, limpe as velas de acendimento e os termopares com um pano húmido.
- Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

- a porta;
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros;
- Retire todos os guias extraíveis;
- a junta.



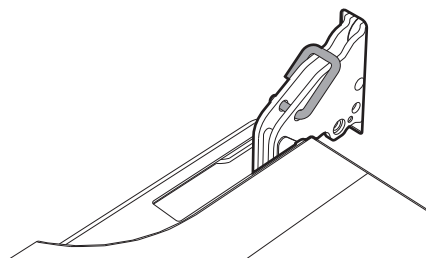
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

4.3 Desmontagem da porta

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

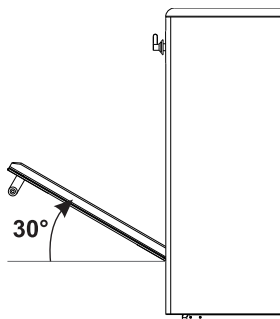
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

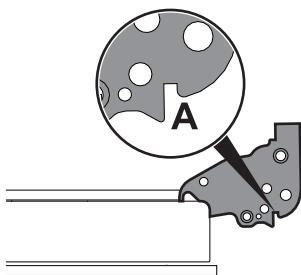




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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



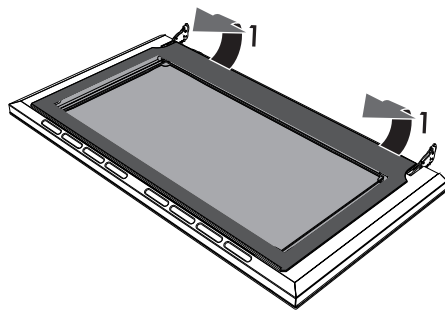
4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

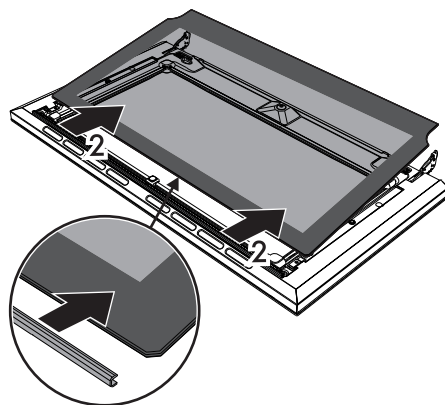
Desmontagem dos vidros interiores

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

1. Puxe delicadamente o vidro interior para cima na parte posterior seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



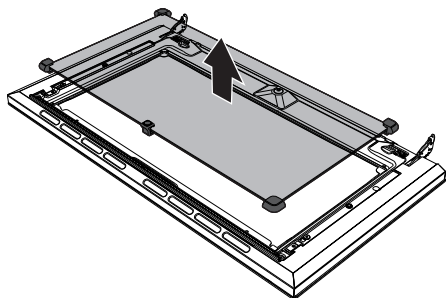
2. Retire o vidro interior do friso anterior (2) para retirá-lo da porta.





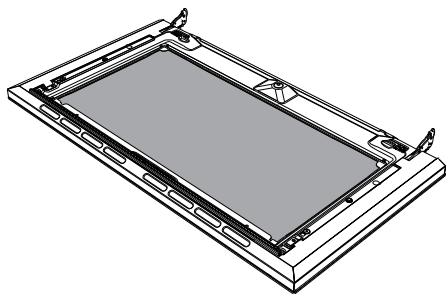
Limpeza e manutenção

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



Nos modelos pirolíticos, os vidros intermédios são 2.

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



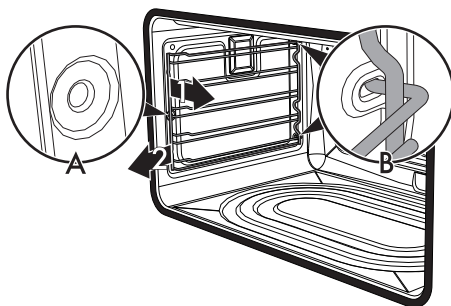
5. No final das operações de limpeza, volte a inserir o vidro intermédio no alojamento apropriado na porta.
6. Para reposicionar o vidro interior, enfie a parte superior no friso da porta e encaixe os 2 pernos posteriores nas suas cavidades com uma ligeira pressão.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

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



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



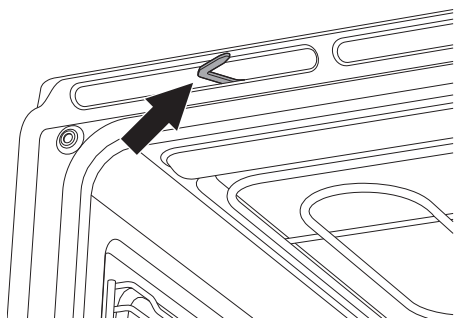
Desativação manual da alavanca do bloqueio da porta (somente nos modelos pirolíticos)



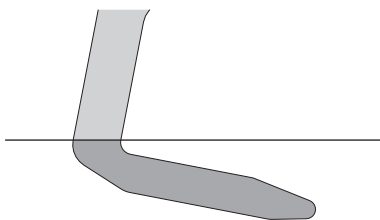
Utilização não correta
Perigo de queimaduras

- 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.

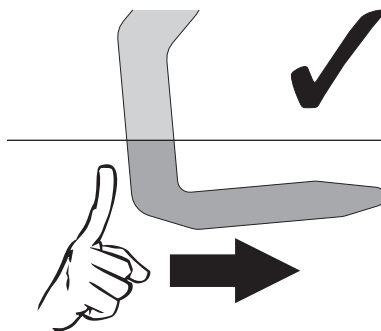


Durante as normais operações de limpeza pode acontecer que a alavanca do bloqueio da porta seja acidentalmente ativada.



alavanca do bloqueio da porta ativada
(perspetiva de cima)

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

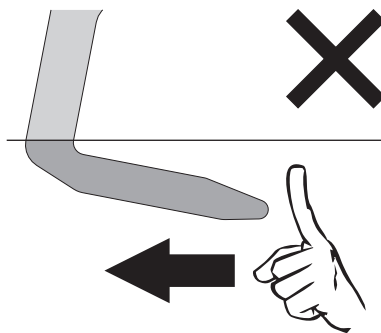


(perspetiva de cima)

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)

PT



Limpeza e manutenção

4.5 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



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 compartimento de cozedura 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

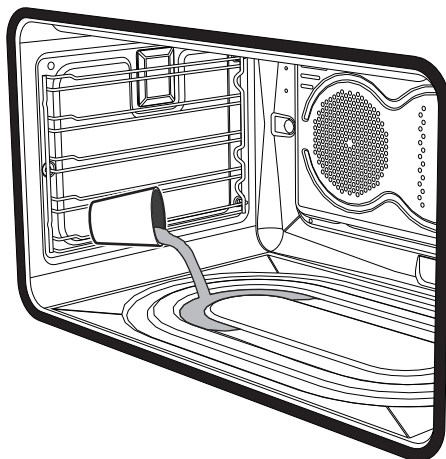
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

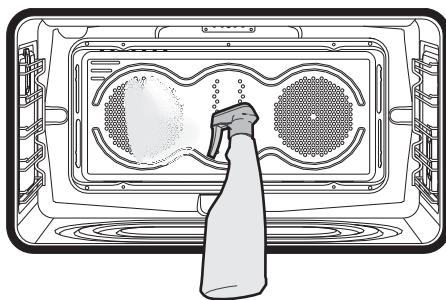
Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire todos os guias extraíveis.
- Feche a porta.

- Verta cerca de 40 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia da cavidade.



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



- Feche a porta.




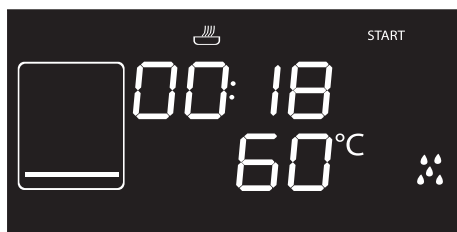
Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

i Se a temperatura interior for superior àquela prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a indicação **STOP**. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Vapor Clean . No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.




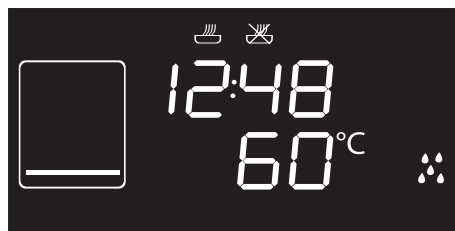
i Os parâmetros de temperatura e tempo não são modificáveis pelo utilizador.

2. Pressione o botão de funções para começar o ciclo de limpeza automática.

Vapor Clean programada

Como no caso das funções normais de cozedura, também para a Vapor Clean é possível definir uma hora de fim da função.

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, pressione o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da função.



2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
3. Pressione o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
4. Pressione o botão de temperatura. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



Limpeza e manutenção

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

No final é visualizada a indicação

Stop e soa um sinal acústico.

1. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
2. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.
3. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
4. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
5. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
6. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxugue o compartimento de cozedura através de 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.

4.6 Pirólise (apenas em alguns modelos)



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.

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 enxagúe e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire todos os guias extraíveis.
- Feche a porta.



Definição da pirólise

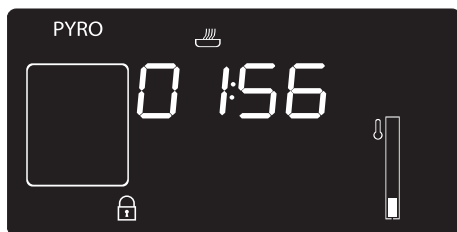
1. Através do botão de funções, selecione uma das funções de limpeza **PYRO ECO** ou **PYRO ECO**.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a duração do ciclo de limpeza entre um mínimo de 2 horas e um máximo de 3 horas (com exceção da função **PYRO ECO** cuja duração é estabelecida no valor de 120 minutos).
3. Pressione o botão de temperatura para ativar a pirólise.




Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 2 horas.
- Sujidade média: 2 horas e ½.
- Muita sujidade: 3 horas.

Pirólise



1. No display aparece a indicação **PYRO ECO** ou **PYRO ECO** e o tempo restante para indicar que o aparelho está a efetuar o ciclo de limpeza automático.

2. Após 2 minutos 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.



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

3. No final da pirólise, a porta permanece bloqueada até que a temperatura do interior do compartimento de cozedura volte aos níveis de segurança. Aguarde que o compartimento de cozedura arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.



PT
Durante a primeira Pirólise poderão manifestar-se 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 final da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar sobreaquecimentos das paredes dos móveis e da parte frontal do aparelho.






Limpeza e manutenção



Se o resultado da pirólise na duração mínima não for satisfatório, é aconselhável definir um tempo maior nos próximos ciclos de limpeza.

Definição da pirólise programada

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

1. Após ter escolhido a duração da pirólise, pressione o botão de temperatura. No display aparece a hora atual e acende-se a lâmpada indicadora .
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a hora em que se deseja terminar a pirólise.
3. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  permanecem fixas e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para ativar o ciclo de limpeza.



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

4.7 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

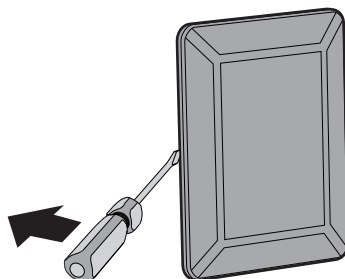


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).

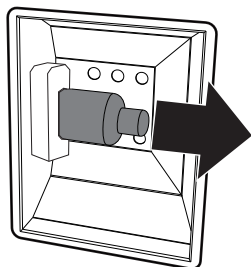


Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





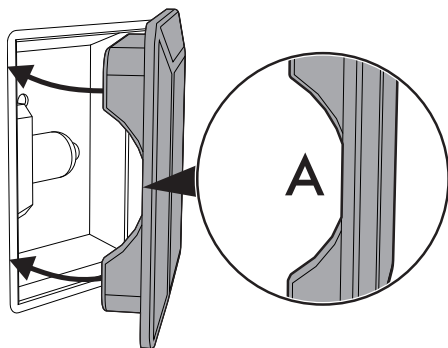
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Introduza a lâmpada nova.

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

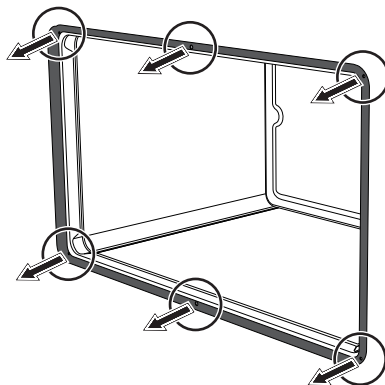


7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem e montagem do vedante (exceto modelos pirolíticos)

Para desmontar o vedante:

- Solte os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

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

Conselhos para a manutenção do vedante

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



Limpeza e manutenção

Que fazer se...

○ aparelho não funciona:

- O interruptor é defeituoso: controle a caixa dos fusíveis e verifique se o interruptor está em ordem.
- Redução de potência: verifique que as lâmpadas indicadoras do aparelho estejam a funcionar.

○ queimador a gás não se liga:

- Redução de potência ou humidade das velas: ligue o queimador a gás com um isqueiro ou um fósforo.

○ forno não aquece:

- Fusível defeituoso: verifique, e, se necessário, substitua o interruptor.
- O botão de funções não foi definido: defina o botão de funções.
- Verifique se foi definido o modo "show room" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").

Todos os alimentos preparados no compartimento do forno ficam queimados num período de tempo muito breve:

- Termóstato defeituoso: contacte o Centro de Assistência Autorizado

○ vidro da porta fica embaciado quando o forno está quente:

- Comportamento de todo normal causado pela diferença de temperatura: não tem qualquer efeito no desempenho do forno.

○ display está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor omipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".

Os comandos não respondem:

- Verifique se foi definido o modo "bloqueio para crianças" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").

Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:

- Verifique se foi definido o modo "baixa potência (Eco-logic)" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário")

○ display exibirá a indicação "ERR4":

- O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o aparelho aguardando alguns minutos antes de seleccionar novamente um ciclo de limpeza.

Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha pára:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, a ventoinha retomará o seu funcionamento normal.



(somente modelos pirolíticos) Após o ciclo de limpeza automática (pirólise) não é possível selecionar nenhuma função:

- Verifique se o bloqueio da porta está desativado. Caso contrário, o aparelho é equipado com uma proteção que não permite a seleção de uma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativo. Tal acontece porque no compartimento ainda existem temperaturas elevadas que não permitiriam qualquer tipo de cozedura.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro ERRx: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.

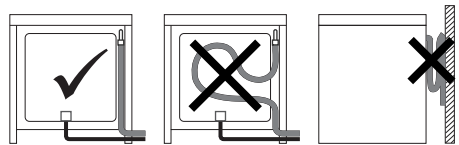
Informações gerais

A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço de parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente. Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "5.2 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

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

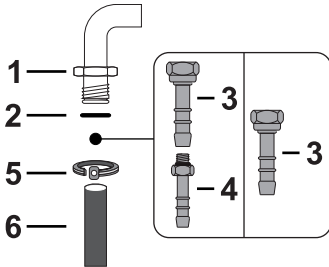


Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).

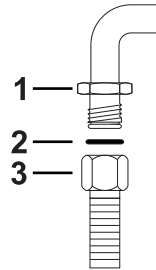
Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo o vedante **2**. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar também o adaptador de mangueira **4** ao adaptador de mangueira **3**.



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



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



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



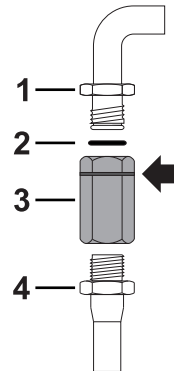
O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.

Ligação com tubo flexível em aço

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

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.



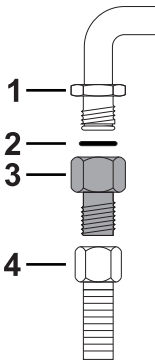


Instalação

Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

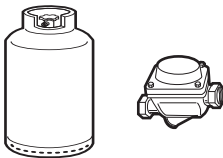
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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**.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

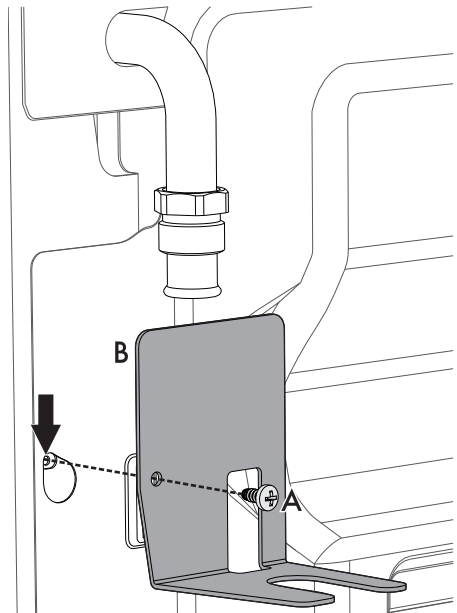


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores".

Extensão da junção para o gás (apenas para modelos pirolíticos)

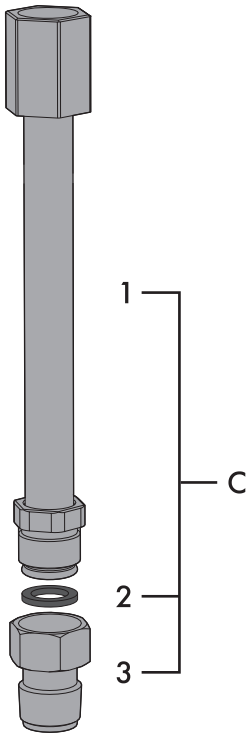
Nos modelos pirolíticos é necessário instalar a extensão da junção para o gás em dotação:

1. Desaperte o parafuso **A** posicionado na parte posterior do aparelho por baixo da junção para o gás.
2. Através do parafuso **A** acabado de remover, fixe o suporte **B** em dotação na parte posterior do fogão.

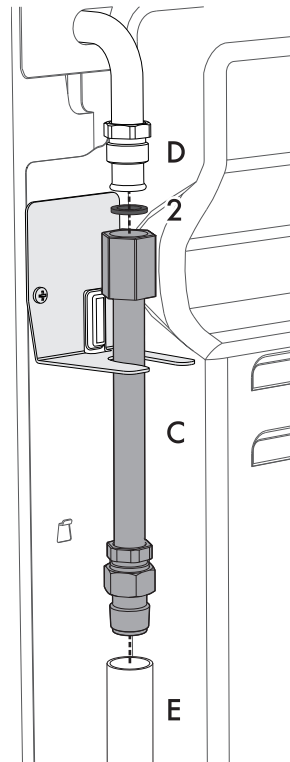




3. Enrosque cuidadosamente a junção **3** na extensão para o gás **1** interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



4. Enrosque a extensão montada **C** na junção do gás do aparelho **D** interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



5. Aplique material isolante na rosca da extensão montada **C**, em seguida apertar o tubo flexível **E**.



Instalação

Ventilação nos locais

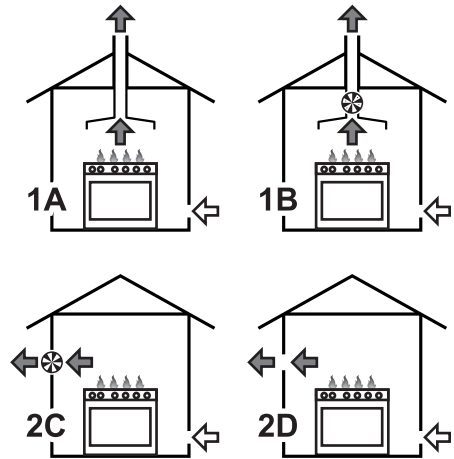
O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local.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

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

Descarga dos produtos de combustão

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

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



1 Evacuação por meio de 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

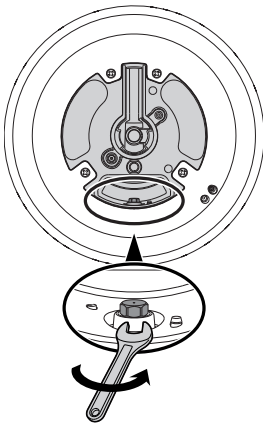


5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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).

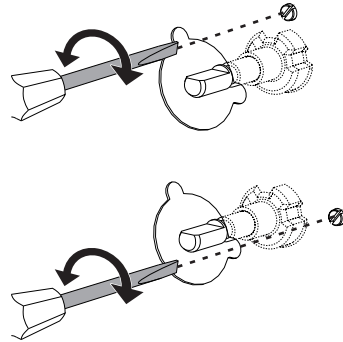


3. Volte a colocar os queimadores nos respetivos encaixes.

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

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

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





Instalação

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

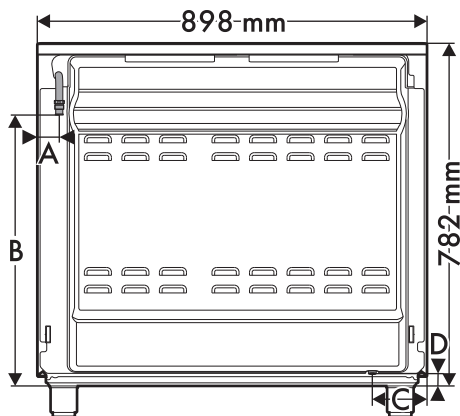
Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.



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

Dimensões

Posição das ligações do gás e da eletricidade.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB- IE	FR- BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gás Metano G20													
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•									
2 Gás Metano G20													
G20	25 mbar												•
3 Gás Metano G25.1													
G25.1	25 mbar												•
4 Gás Metano G25													
G25	20 mbar				•								
5 Gás Metano G2.350													
G2.350	13 mbar											•	
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31													
G30/31	28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31	30/37 mbar	•						•					
G30/31	30/30 mbar								•		•		
7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31													
G30/31	37 mbar											•	
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31													
G30/31	50 mbar				•	•							
9 Gás de Cidade G110													
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	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	120	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	110	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
3 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
4 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	165
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
5 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200
6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	100
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1300
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	127	218	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	125	214	286

Instalação



7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	95
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	900	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	74	80
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1000	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	340
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/3	0190
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200

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
Riscos de danos ao aparelho

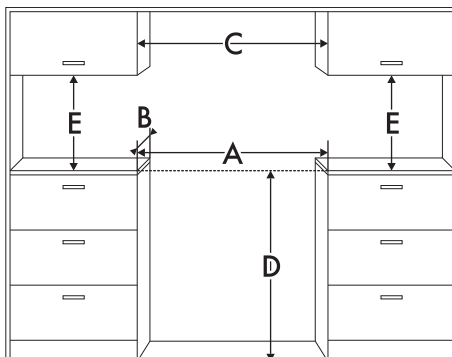
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.



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).

Dimensões volumétricas



A	900 mm
B	600 mm
C*	900 mm
D	900 mm
E	450 mm

* Largura mínima do armário (=A).



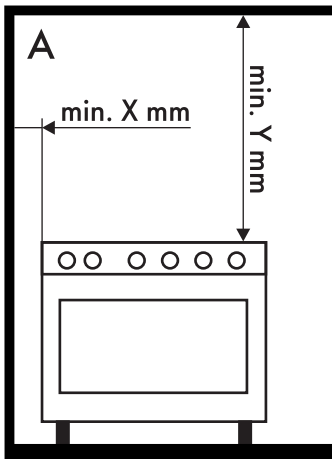
Informações gerais

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

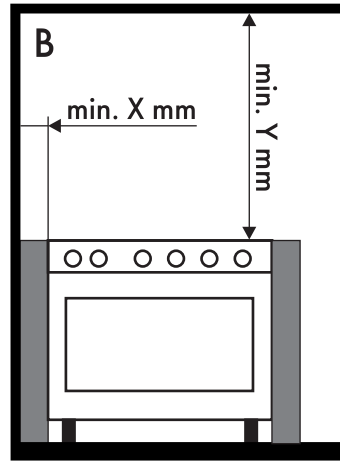
As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de **Y** mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

X	150 mm
Y	750 mm

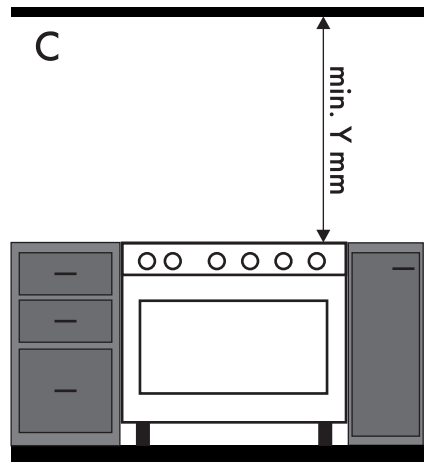
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



A - Classe 1
(Aparelho de instalação livre)



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



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



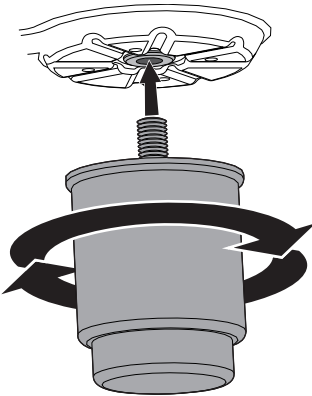
Instalação

Colocação e nivelamento



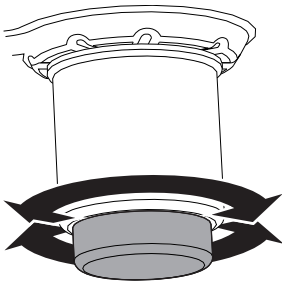
Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

- Introduza primeiro os pés anteriores e depois os posteriores.
- Depois de ter procedido à ligação do gás e e à ligação elétrica, enrosque no aparelho os quatro pés fornecidos.



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

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

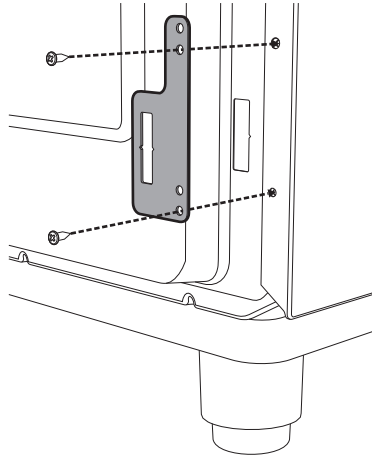


Fixação à parede

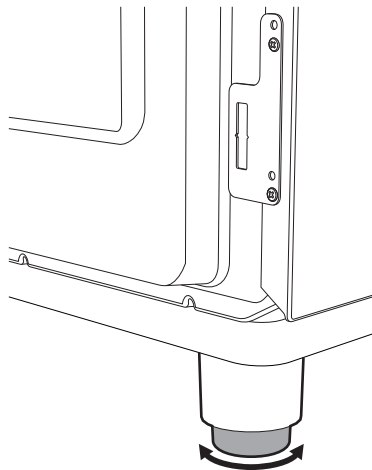


Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

1. Aperte a pequena chapa de fixação à parede atrás do aparelho.

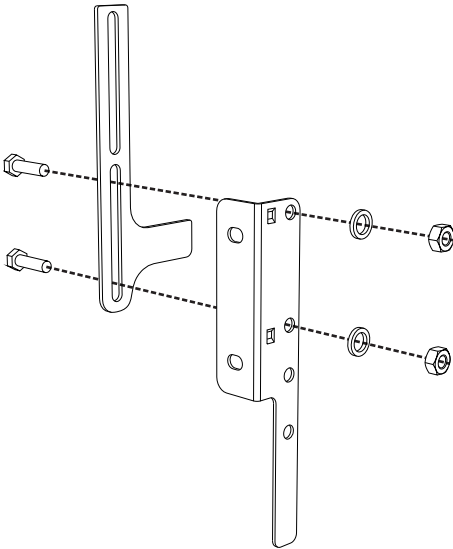


2. Ajuste a altura dos 4 pés.

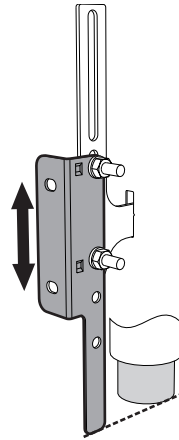




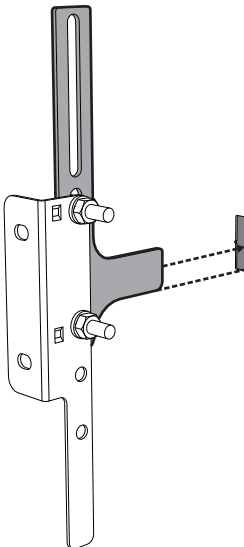
3. Monte o suporte de fixação.



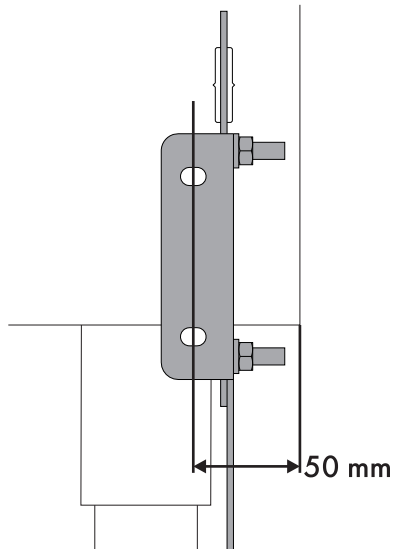
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.



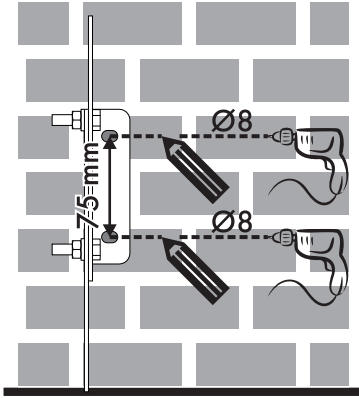
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



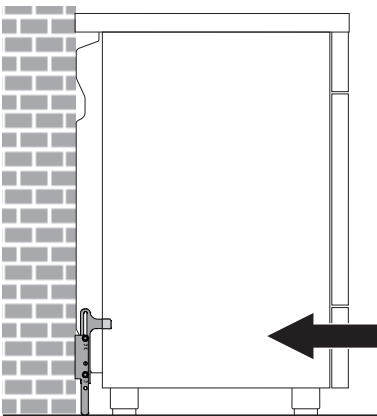


Instalação

7. Desloque o suporte na parede e marque a posição dos furos a realizar na parede.



8. Após realizar os furos na parede, utilize as buchas com parafusos para fixar o suporte à parede.
9. Empurre o fogão contra a parede e simultaneamente insira o suporte na pequena chapa situada na parte posterior do mesmo.



Fixação no pavimento

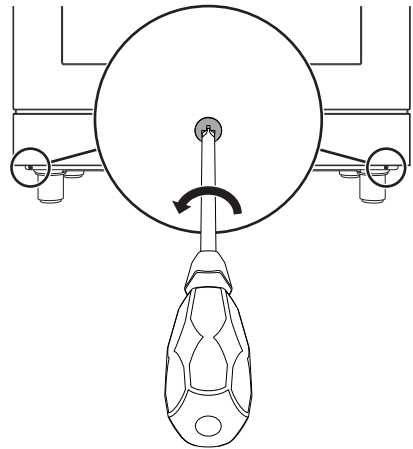


No caso de fixação no pavimento, consulte o Centro de Assistência mais próximo

Montagem do rodapé frontal

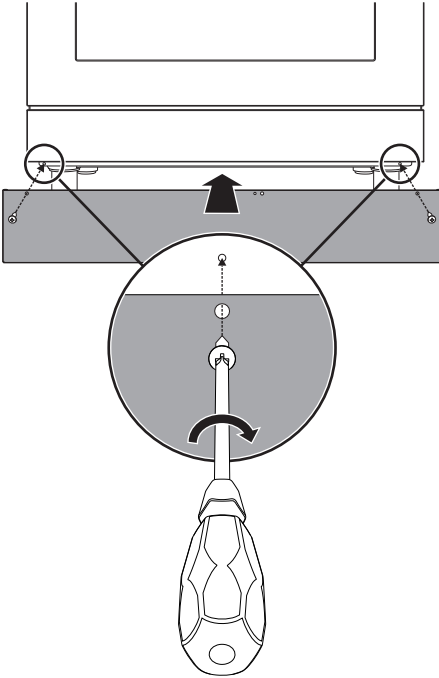
O rodapé frontal deve ser posicionado e fixado corretamente no aparelho.

1. Com a ajuda de uma chave de fendas, retire os parafusos frontais debaixo da estufa.





2. Posicione o rodapé frontal na parte inferior do aparelho e faça corresponder as aberturas laterais do rodapé frontal com as aberturas da base do aparelho.

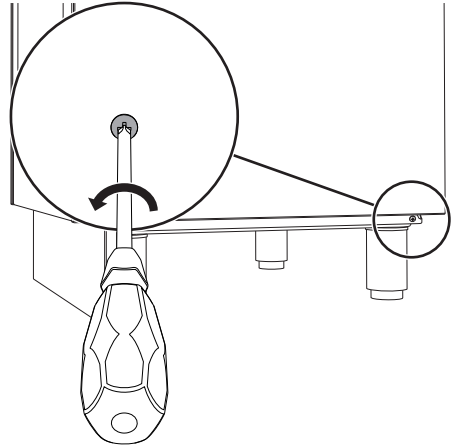


3. Fixe o rodapé frontal do aparelho através dos parafusos anteriormente retirados.

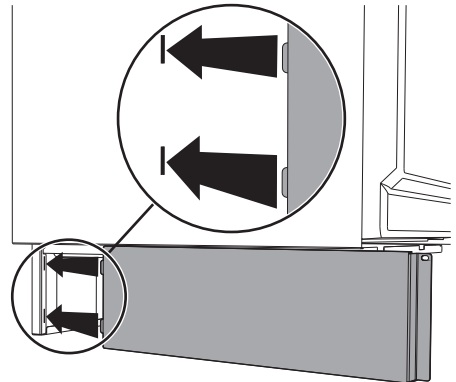
Montagem dos rodapés laterais

Após ter instalado o rodapé frontal, os rodapés laterais podem ser fixados corretamente no aparelho.

1. Com a ajuda de uma chave de fendas, retire os parafusos frontais debaixo da estufa.



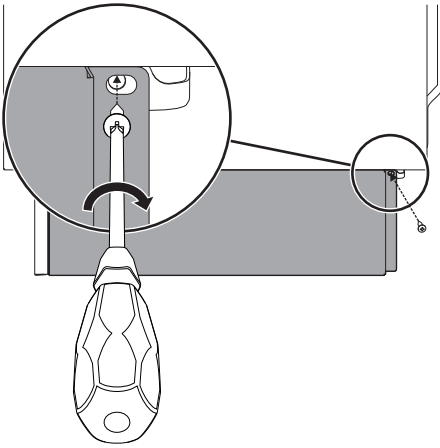
2. Posicione o rodapé lateral na parte inferior lateral do aparelho, abaixo da estufa.
3. Insira os encaixes do rodapé lateral nas fendas presentes na parte posterior do rodapé frontal.





Instalação

4. Faça corresponder a abertura do rodapé lateral com a abertura posterior na base do aparelho.



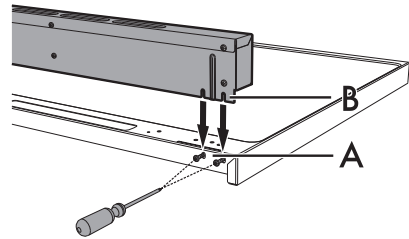
5. Fixe o rodapé lateral do aparelho através do parafuso anteriormente retirado.
6. Repita as operações acima descritas para ambos os rodapés laterais.

Montagem do friso

i O friso fornecido é parte integrante do produto e aconselha-se a fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

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

1. Com a ajuda de uma chave de fendas, desaperte os 4 parafusos (**A**) situados na parte de trás da placa de cozinha (2 em cada lado).
2. Coloque o friso na placa.
3. Faça com que os orifícios do friso (**B**) correspondam com os parafusos (**A**).



4. Fixe o friso na placa apertando os 4 parafusos anteriormente desapertados.



5.4 Ligação elétrica



**Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão**

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

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

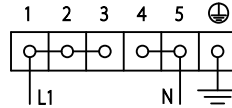
A chapa nunca deverá ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

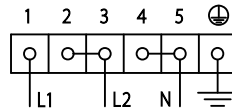
Modelo pirolítico

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



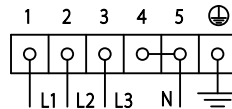
Cabo **tripolar 3 x 2,5 mm²**.

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



Cabo **tetrapolar 4 x 1,5 mm²**.

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



Cabo **pentapolar 5 x 1,5 mm²**.

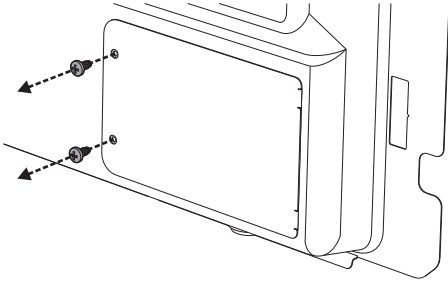


Instalação

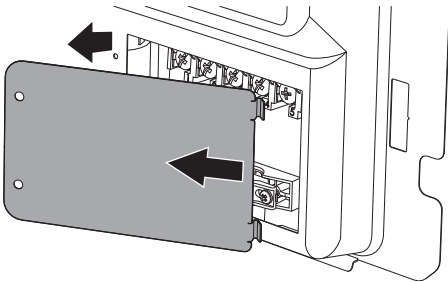
Acesso à placa de bornes (somente modelos pirolíticos)

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

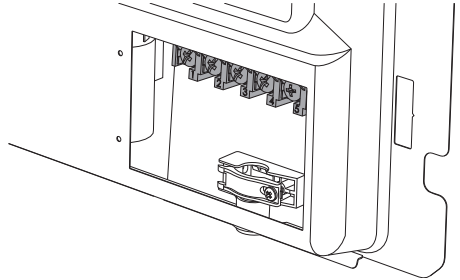
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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

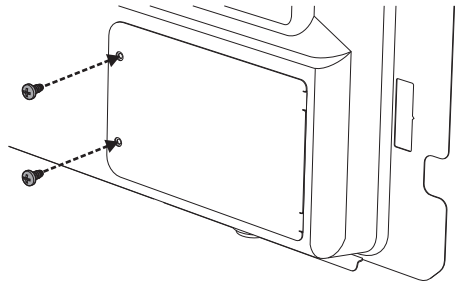


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



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.

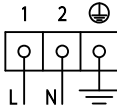




O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

Modelo multiunções

- 220-240 V 1N~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação. O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

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

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.