

1 Instruções	124
1.1 Instruções gerais de segurança	124
1.2 Responsabilidade do fabricante	128
1.3 Finalidade do aparelho	129
1.4 Chapa de identificação	129
1.5 Este manual de utilização	129
1.6 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	129
1.7 Eliminação	129
1.8 Como ler o manual de utilização	130
1.9 Para poupar energia	131
1.10 Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	131
2 Descrição	132
2.1 Descrição Geral	132
2.2 Placa de cozedura	133
2.3 Painel de controlo	133
2.4 Outras partes	134
2.5 Acessórios disponíveis	135
3 Utilização	136
3.1 Utilização dos acessórios	137
3.2 Utilização da placa	138
3.3 Usar a estufa	139
3.4 Utilização do forno	139
3.5 Conselhos de cozedura	141
3.6 Programador digital	143
4 Limpeza e manutenção	147
4.1 Limpeza da placa	148
4.2 Limpeza da porta	149
4.3 Limpeza da cavidade do forno	151
4.4 Limpeza a Vapor	152
4.5 Manutenção extraordinária	153
5 Instalação	155
5.1 Posicionamento	155
5.2 Ligação elétrica	160
5.3 Instruções para o instalador	161

INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que contém todas as instruções para manter inalteradas as qualidades funcionais e estéticas do aparelho.

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



1 Instruções

1.1 Instruções gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura em causa.
- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



- Durante a cozedura a porta do forno deve estar fechada.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- **NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

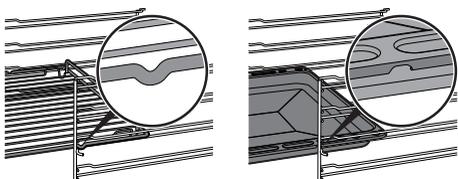
Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.



Instruções

- Não se sente sobre o aparelho.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do forno.



- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozaduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozadura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozadura.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozadura.
- Retire do compartimento da cozadura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozadura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozadura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozadura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.



- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não pulverize produtos de limpeza diretamente sobre a porta, pois poderão entrar em espaços difíceis de enxaguar, e, ao longo do tempo, reagir com painéis com acabamentos

em verniz ou em aço.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- este aparelho não deve ser instalado sobre um pedestral.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes da instalação verifique que as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Preste uma atenção especial às recomendações previstas em matéria de ventilação.



Instruções

- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Providencie para que a ligação do gás seja executada por pessoal autorizado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por técnicos autorizados.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.

Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.



1.3 Finalidade do aparelho

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

1.4 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

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

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

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

1.7 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.



Instruções

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita às crianças brincarem com os sacos de plástico da embalagem.

1.8 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



1.9 Para poupar energia

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

1.10 Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

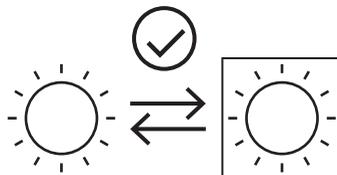
a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto. Estes dados estão presentes na "Ficha Informativa do Produto" que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Fontes luminosas

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

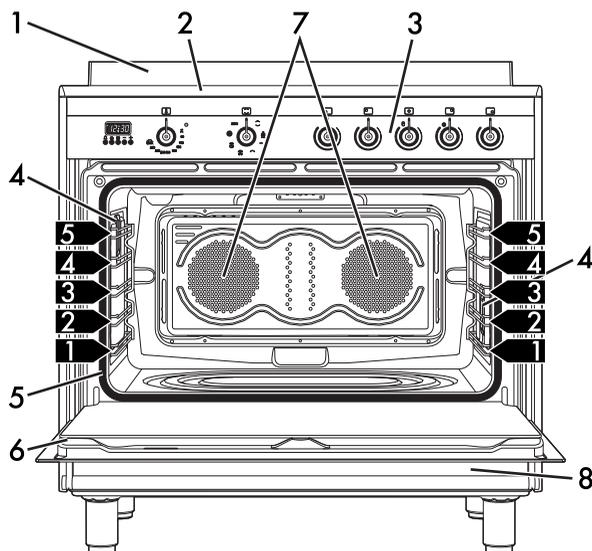


- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥ 300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".



2 Descrição

2.1 Descrição Geral



1 Tampo

2 Placa de cozedura

3 Painel de controlo

4 Lâmpada do forno

5 Guarnição

6 Porta

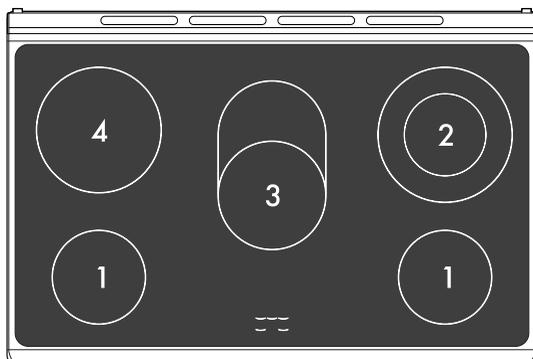
7 Ventoinha

8 Estufa

1, 2, 3 Prateleira da armação de suporte da grelha/tabuleiro



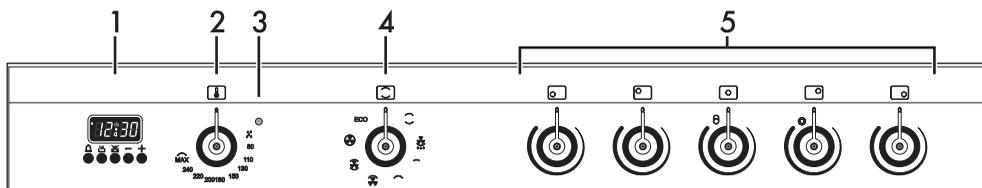
2.2 Placa de cozedura



Zona	Diâmetro exterior (mm)	Consumo máx. de energia (W)*	Diâmetro interior (mm)	Consumo máx. de energia (W)*
1	150	1200	-	-
2	210	2000	120	750
3	Placa oval	2200	170	1400
4	195	2000	-	-

* Os níveis de potência são aproximados e podem variar de acordo com a panela usada ou as configurações realizadas.

2.3 Painel de controlo



1 Relógio de programação

Para exibir a hora atual, defina as operações de cozedura programadas e o temporizador contador de minutos.

2 Botão de temperatura

Este botão permite selecionar a temperatura de cozedura.

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



Descrição

3 Lâmpada indicadora

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

4 Botão de função

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

5 Botões da zona de cozedura

Útil para ligar e ajustar as zonas de cozedura da placa.

Pressione e rode o botão para a direita para ajustar a potência de cada zona, da configuração mais baixa para a mais alta.

2.4 Outras partes

Prateleiras

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

Iluminação interna

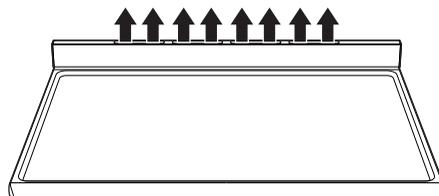
A iluminação interior do aparelho acende:

- Quando a porta está aberta
- Quando qualquer função é selecionada, além da **ECO** função.

Ventoinha de arrefecimento

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

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

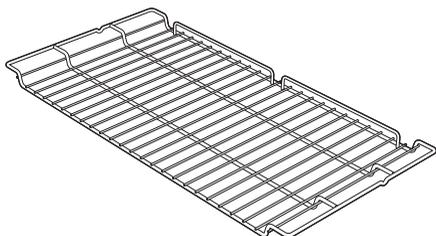


Não obstrua as aberturas de ventilação e as fendas de dispersão do calor.



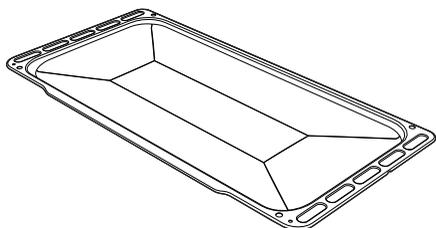
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)



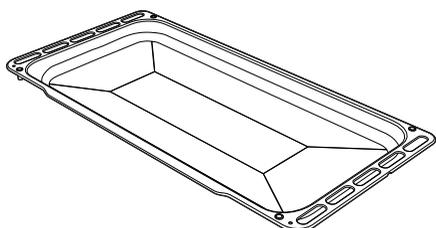
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Tabuleiro (apenas em alguns modelos)



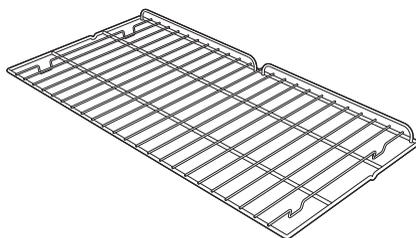
Útil para recolher a gordura dos alimentos colocados sobre a grelha acima.

Tabuleiro fundo



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

Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos durante a cozedura.



Alguns modelos não são fornecidos com todos os acessórios.



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



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



3 Utilização

Instruções



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

- Mantenha a porta do forno fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas resistentes ao movimentar os alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não deixe que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho quando este estiver em uso.
- Se precisar mover os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta por 5 cm por alguns segundos, deixe o vapor sair e depois abra-a completamente.
- Os óleos e as gorduras podem incendiar-se se sobreaquecerem. Tenha muito cuidado.



Temperatura elevada no interior da estufa Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa quando o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os itens dentro da estufa podem ficar muito quentes depois da utilização do forno.



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo da cavidade do forno com papel de alumínio ou de estanho.
- Se pretender utilizar papel vegetal, coloque-o numa posição que não interfira com a circulação de ar quente dentro do forno.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo da cavidade do forno.
- Não utilize a porta aberta para apoiar panelas ou tabuleiros sobre o painel de vidro interno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser colocados no interior do perímetro da placa de cozedura.
- Todas as panelas devem ter os fundos nivelados e uniformes.
- Se derramar ou pingar algum líquido, remova o excesso da placa.
- Nunca coloque panelas com bases imperfeitas e uniformes.
- Evite a queda de objetos afiados e sólidos sobre a placa.
- Se aparecerem rachas ou fissuras desligue o aparelho imediatamente da alimentação e contacte os Serviços Técnicos.
- Não use a placa como superfície de apoio.



Temperatura elevada no interior do forno durante o uso
Perigo de incêndio ou explosão

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

Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras do exterior ou do interior do aparelho, incluindo os acessórios.
2. Retire todas as etiquetas (exceto a placa de dados técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (consultar 4 Limpeza e manutenção).

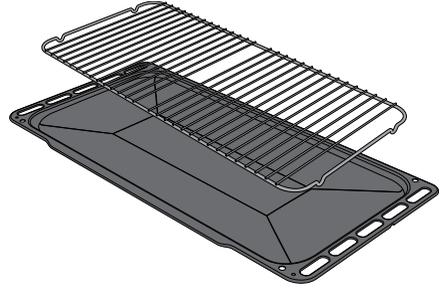
Cavidade do forno

4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para queimar eventuais resíduos do processo de fabricação.

3.1 Utilização dos acessórios

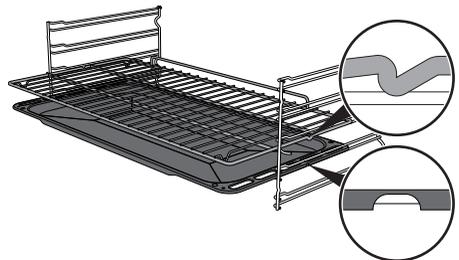
Grelha do tabuleiro

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



Grelhas e tabuleiros

As grelhas e tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até que parem completamente. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.



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



Utilização



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

3.2 Utilização da placa

Calor residual



Utilização imprópria
Perigo de queimaduras

- As crianças não conseguem ver o indicador de calor residual. As zonas de cozedura ficam quentes durante um determinado período de tempo, mesmo depois de terem sido desligadas. Certifique-se que as crianças não tocam na placa.

As luzes indicadoras localizadas entre as zonas de cozedura acendem quando a temperatura de uma ou mais das zonas radiantes excede os 60 °C. Estas luzes indicadoras desligam quando a temperatura cai aproximadamente abaixo dos 60 °C.

Ligar as zonas de cozedura

O aparelho possui zonas de cozedura de diferentes diâmetros e níveis de potência. As suas posições e os rebordos da área aquecida são mostrados pelas marcações no vidro.

As zonas de cozedura são do tipo **HIGH-LIGHT**, acendem após alguns segundos e o aquecimento é ajustável utilizando os comandos no painel de controlo, do mínimo para o máximo.

Desligar as zonas de cozedura

Para desligar as zonas de cozedura, rode os botões correspondentes para **0**.

Zonas de aquecimento duplas

Para ligar as zonas de aquecimento duplas, rode o botão para o valor máximo e depois para os símbolos  ou . Quando o botão é libertado, retorna automaticamente para a posição de maior potência.

Para ajustar a potência da zona de aquecimento dupla, rode o botão para a posição pretendida, do mínimo para o máximo.

Para voltar à operação apenas com a placa central única, rode o botão para **0** e, em seguida, rode novamente para uma posição entre o mínimo e o máximo.

Dicas práticas para utilizar a placa

- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.



- Ao comprar um tacho, verifique se o diâmetro indicado é o da base ou o topo do recipiente, já que o topo é quase sempre maior que a base.
- A base da panela deve ser espessa e completamente plana. Também deve estar limpa e seca. A placa também deve estar limpa e seca.
- Ao preparar pratos que requerem longos tempos de cozedura, pode economizar tempo e energia usando uma panela de pressão, que também permite preservar as vitaminas dos alimentos.
- Certifique-se de que a panela de pressão contém líquido suficiente, pois, se não houver líquido suficiente e superaquecer, isso poderá causar

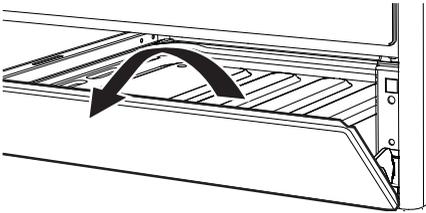


danos tanto na panela de pressão quanto na área de cozedura.

- Sempre que possível, cubra tachos e panelas com as tampas adequadas.
- Escolha a panela adequada para a quantidade de alimentos a cozinhar. Uma panela grande e meio vazia leva a um desperdício de energia.
- Não use panelas de ferro fundido ou panelas com uma base áspera.

3.3 Usar a estufa

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



3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

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



Certifique-se de que o relógio do programador mostra o símbolo de duração da cozedura , caso contrário, não será possível ligar o forno. Pressione os botões  e  ao mesmo tempo para reiniciar o relógio programador.

PT

Lista de funções



Estático

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



Ventoinha + elemento inferior

A combinação da ventoinha com apenas o elemento de aquecimento inferior, permite que a cozedura seja concluída mais rapidamente. Este sistema é recomendado para esterilizar ou para finalizar a cozedura de alimentos que já estão bem cozidos na superfície, mas não no interior e, portanto, precisam de um pouco mais de calor. Perfeito para qualquer tipo de alimento. Em modelos pirolíticos, as funções especiais de descongelação e prova são reunidas sob a mesma função.



Grill pequeno

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



Grill

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



Grill ventilado

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



Ventilado

O funcionamento da ventoinha, combinado com a cozedura tradicional, assegura a cozedura consistente, mesmo em receitas complexas. Perfeito para biscoitos e bolos, mesmo quando cozinhado simultaneamente em vários níveis. (Para cozedura em vários níveis, recomendamos utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



Ventoinha com circular

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



ECO

Eco

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

É recomendada para todos os tipos de alimentos, excluindo os que podem criar muita humidade (como vegetais, por ex.).

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



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



Os tempos de cozedura (e pré-aquecimento) são maiores com a função ECO.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é recomendada para alimentos que suportam temperaturas inferiores a 210 °C; em caso de cozedura a temperaturas mais altas, selecione outra função.



Limpeza a vapor

Esta função facilita a limpeza usando o vapor produzido por uma pequena quantidade de água deitada na ranhura apropriada colocada no fundo.



3.5 Conselhos de cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Não é possível diminuir os tempos de cozedura aumentando a temperatura (a comida pode ficar cozida em excesso no exterior e mal cozida no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para cozinhar com o Grill e com o Grill ventilado

- A carne pode ser grelhada mesmo quando colocada dentro do forno frio, ou pré-aquecido se quiser modificar o efeito da cozedura.
- Com a função de grill ventilado, contudo, recomendamos que pré-aqueça o forno antes de a grelhar.
- Recomendamos colocar a comida no centro da grelha.
- Com a função Grill, recomendamos rodar o botão da temperatura para o valor máximo próximo do símbolo  para otimizar a cozedura.



Utilização

- Os alimentos devem ser temperados antes de os cozinhar. Os alimentos também devem ser barrados com óleo ou manteiga derretida antes de os cozinhar.
- Utilize o tabuleiro do forno na primeira prateleira inferior para recolher líquidos produzidos pelo grelhado.
- Se o bolo abater quando sair do forno, da próxima vez reduza a temperatura selecionada em cerca de 10 °C e, necessário, selecione um tempo de cozedura maior.
- Ao cozinhar bolos ou vegetais, pode formar-se uma condensação excessiva no vidro. Para evitar isto, abra a porta com muito cuidado duas ou três vezes durante a cozedura.

Conselhos para cozer sobremesas/bolos e biscoitos

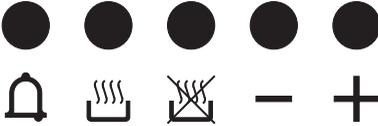
- Utilize formas de metal escuro: Estas ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido: No final do tempo de cozedura, introduzir um palito de dentes do ponto mais alto do bolo. Se a massa não ficar agarrada ao palito, o bolo está cozido.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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



3.6 Programador digital



 Botão do temporizador contador de minutos

 Botão do tempo da cozedura

 Botão de fim da cozedura

 Botão de diminuição do valor

 Botão de aumento do valor

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

Pressione os botões  e  ao mesmo tempo para regular o relógio programador.

Definição da hora

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

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

1. Pressione os botões  e  ao mesmo tempo. O ponto entre as horas e os minutos pisca.
2. A hora pode ser ajustada utilizando o botão  ou . Mantenha o botão pressionado para aumentar ou diminuir rapidamente.
3. Pressione o botão  ou espere 5 segundos. O ponto entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para começar a cozinhar.



Utilização

Cozedura temporizada

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

1. Depois de seleccionar uma função de cozedura e a temperatura, pressione o botão . O ecrã mostrará os dígitos e o símbolo exibidos entre as horas e os minutos.
2. Utilize o botão ou para definir os minutos pretendidos.
3. Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. A hora atual e os símbolos **A** e aparecerão no ecrã.
4. No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No ecrã, o símbolo apaga-se, o símbolo **A** pisca e toca o avisador sonoro.
5. Para desligar o avisador sonoro, basta pressionar qualquer botão do relógio programador.

6. Pressione os botões e ao mesmo tempo para reiniciar o relógio programador.

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

Após a definição, para mostrar o tempo de cozedura deixe pressionado o botão .

Para redefinir o programa definido, pressione os botões and ao mesmo tempo e desligue o forno manualmente.

Cozedura programada

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

1. Defina o tempo de cozedura como descrito no ponto anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione o botão . A soma da hora atual mais a duração da cozedura pré-definida aparecerá no ecrã.



- Utilize o botão ou para definir os minutos pretendidos.
- Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. A hora atual e os símbolos e aparecerão no ecrã.
- No final da cozedura, as resistências serão desativadas. No ecrã, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e toca o avisador sonoro.
- Para desligar o avisador sonoro, basta pressionar qualquer botão do relógio programador.
- Pressione os botões e ao mesmo tempo para reiniciar o relógio programador.



Após a definição, para mostrar o tempo de cozedura deixe pressionado o botão . Para mostrar a hora final de cozedura, pressione o botão .

Cancelamento dos dados definidos

Pressione os botões e ao mesmo tempo para redefinir os programas já definidos.

Depois desligue manualmente o forno se a cozedura estiver em curso.

Temporizador contador de minutos



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

O temporizador de minutos pode ser ativado em qualquer altura.

- Pressione o botão . O ecrã mostrará os dígitos e a luz indicadora a piscar entre as horas e os minutos.
- Utilize o botão ou para definir os minutos pretendidos.
- Aguarde aprox. 5 segundos sem pressionar qualquer botão para concluir a regulação do temporizador de minutos. A hora atual e os símbolos e aparecem no ecrã.



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



Depois de o temporizador de minutos ter sido programado, o ecrã volta a mostrar a hora atual. Pressione o botão para mostrar o tempo remanescente.

Regulação do volume do avisador sonoro

O volume do volume do avisador sonoro pode ser definido para 3 diferentes níveis. Quando o avisador sonoro estiver em funcionamento, pressione o botão para alterar a definição.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (kg)	Função	Posição do nível a partir de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Vitela assada	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco com osso	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	MÁX	15	
Roast beef	1	Turbo/Ventilado	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Resistência circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço de porco assado	2 - 3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					1º lado	2º lado
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	MÁX	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4	MÁX	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	MÁX	7	8
Febras de porco	1,5	Grill ventilado	4	MÁX	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	5	MÁX	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventilado	2	MÁX	8 - 9	
Pão	1	Resistência circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Bolo Bundt	1	Resistência circular	2	160	55 - 60	
Tartes de compota	1	Resistência circular	2	160	35 - 40	
Bolo de requeijão	1	Resistência circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tartes de compota	1	Turbo/Resistência circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Resistência circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Resistência circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Resistência circular	2	150 - 160	55 - 60	
Pudim de arroz	1	Turbo/Resistência circular	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Resistência circular	2	160	30 - 35	

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



4 Limpeza e manutenção

Instruções



Utilização imprópria Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não use produtos para a limpeza com cloro, amoníaco ou lixívia sobre as partes em aço ou com acabamentos metálicos na superfície (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens).
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos nas partes em vidro (por ex: produtos em pó, removedores de nódoas e esfregões de metálicos).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave as partes removíveis tais como as grelhas de suporte de panelas, as coroas espalhadoras da chama e as tampas de queimador na máquina de lavar loiça.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa quando estiver a cozinhar nem coloque materiais ou substâncias que possam derreter sobre a mesma (plástico ou papel alumínio). Se isto acontecer, para evitar danos na superfície, desligue imediatamente a placa e limpe a superfície com o raspador fornecido enquanto a zona de cozedura ainda estiver morna.



Recomendamos o uso de produtos de limpeza distribuídos pelo fabricante.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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



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



Limpeza e manutenção

4.1 Limpeza da placa

Limpeza da placa de vitrocerâmica

As marcas claras de painéis com bases de alumínio podem ser facilmente removidas com um pano humedecido em vinagre.

Após a cozedura, remova todos os resíduos queimados com o raspador fornecido; Enxague com água e seque bem com um pano limpo.. O uso regular do raspador reduz consideravelmente a necessidade de detergentes químicos para a limpeza diária da placa.

A sujidade que pode ter caído na placa durante a limpeza de alface ou batatas pode arranhar a placa durante a movimentação das painéis.

Por conseguinte, remova qualquer sujidade da superfície de cozedura imediatamente.

Mudanças na cor não afetam o funcionamento e a estabilidade do vidro. Estas não são alterações ao material da placa, mas apenas resíduos que não foram removidos e foram carbonizados.

Superfícies brilhantes podem formar-se devido às bases de painéis, especialmente as de alumínio, ao esfregar na superfície e devido ao uso de detergentes inadequados. Eles são difíceis de remover usando produtos de limpeza convencionais. Pode ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes. A utilização de detergentes corrosivos ou a fricção das bases das painéis podem desgastar a decoração da placa ao longo do tempo e contribuir para a formação de manchas.

Limpeza semanal

Limpe e mantenha limpa a placa uma vez por semana usando um produto de limpeza de vitrocerâmica comum. Siga sempre as instruções do fabricante. O silício nesses produtos cria uma membrana protetora e repelente à água, que também resiste à sujidade. Todas as marcas permanecem na membrana e, portanto, podem ser removidas facilmente. Após a limpeza, seque a superfície com um pano limpo. Certifique-se de que não há detergente na superfície de cozedura, pois pode sofrer uma reação agressiva quando aquecido e pode modificar a estrutura da superfície de cozedura.

Botões



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

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



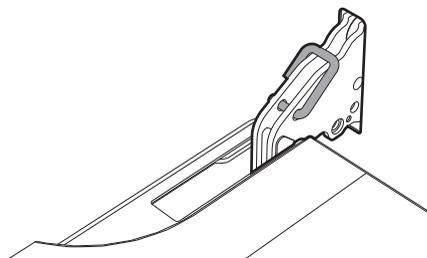
4.2 Limpeza da porta

Desmontagem da guarnição da porta

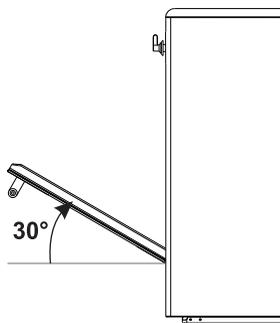
Para facilitar a limpeza, a porta pode ser removida e colocada sobre um pano.

Para remover a porta, proceda da seguinte forma:

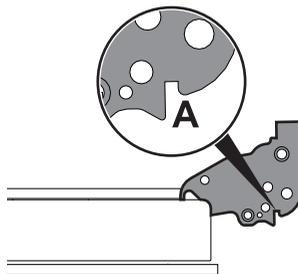
1. Abra completamente a porta e insira dois pinos nos orifícios nas dobradiças indicadas na figura.



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



3. Para tornar a montar a porta, coloque as dobradiças nas ranhuras correspondentes do forno, certificando-se que as partes ranhuradas **A** estão completamente posicionadas nas ranhuras. Desça a porta e uma vez no sítio, remova os pinos dos orifícios das dobradiças.



Limpeza do vidro da porta

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

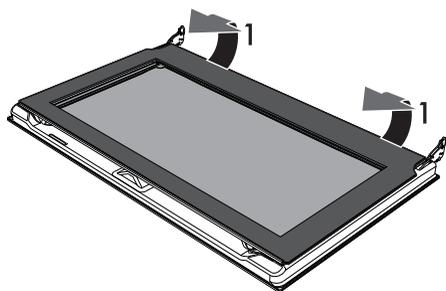


Limpeza e manutenção

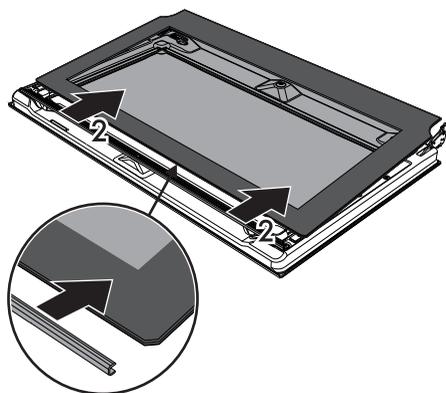
Remoção dos painéis de vidro internos

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

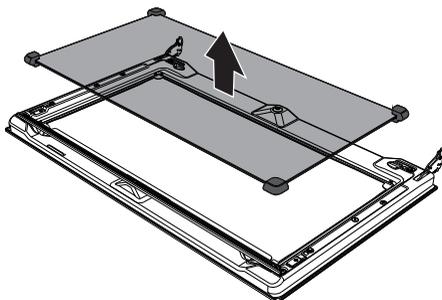
1. Abrir a porta.
2. Posicionar os cliques de retenção nos orifícios das dobradiças para evitar o fecho acidental da porta.
3. Puxe a parte traseira do painel de vidro interno suavemente para cima, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



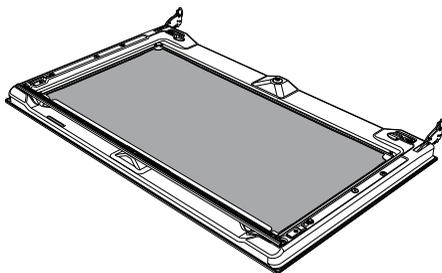
4. Extraia o painel de vidro interno da faixa frontal (2) para o remover da porta.



5. Remova o painel de vidro intermédio levantando-o para cima.



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



7. Quando terminar de limpar, insira novamente o painel de vidro intermédio na sua sede na porta.
8. Para reposicionar o painel de vidro interno, faça deslizar a parte superior para a faixa da porta e insira os dois pinos traseiros nas suas sedes pressionando levemente.



4.3 Limpeza da cavidade do forno

Para manter o seu forno nas melhores condições possíveis, limpe-o regularmente depois de o deixar arrefecer.

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

Extraia todas as partes removíveis antes da limpeza.

Para facilitar a limpeza, recomendamos remover:

- A porta
- Armações de suporte de grelhas/tabuleiro
- A guarnição.



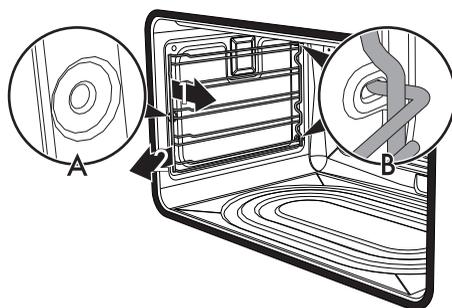
No caso de utilizar produtos de limpeza específicos, recomendamos que o forno funcione na temperatura máxima de 15 a 20 minutos, a fim de eliminar quaisquer resíduos.

Remoção de armações de suporte de grelhas/tabuleiro

A remoção das armações de suporte de grelhas/tabuleiro permite que os lados sejam limpos com mais facilidade.

Remoção de armações de suporte de grelhas/tabuleiro:

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



- Quando a limpeza estiver concluída, repita os procedimentos acima para recolocar as estruturas de suporte de grelhas/tabuleiro.



Limpeza e manutenção

4.4 Limpeza a Vapor

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

! **Utilização imprópria**
Riscos de danos nas superfícies

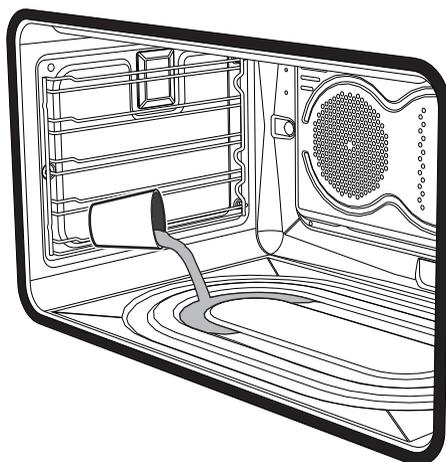
- Remova quaisquer resíduos de alimentos ou grandes derramamentos de operações de cozedura anteriores do interior do forno.
- Execute as operações de limpeza do forno assistido apenas quando o forno estiver frio.

Operações preliminares

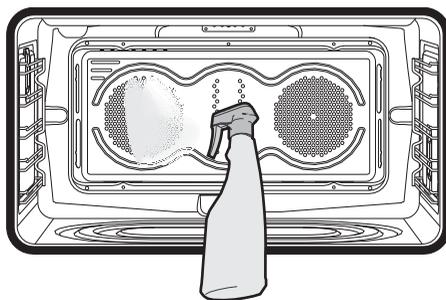
Antes de iniciar a função de Limpeza a Vapor:

- Retire completamente todos os acessórios do interior do forno.

- Deite aproximadamente 40 cc de água no tabuleiro. Certifique-se de que não transborda da cavidade.



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



- Feche a porta.



Recomendamos pulverizar aprox. 20 vezes no máximo.



Definição da Limpeza a Vapor

1. Rode o botão de funções para o símbolo



e o botão de temperatura para o símbolo



2. Defina um tempo de cozedura de 18 minutos usando o relógio do programador.

O ciclo Limpeza a Vapor inicia alguns segundos após a última pressão dos botões do relógio do programador.

3. No final do ciclo de Limpeza a Vapor, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno, o avisador sonoro começa a tocar e os números no mostrador do relógio do programador piscam.

Fim do ciclo da Limpeza a Vapor

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

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



Recomendamos usar luvas de borracha para estas operações.



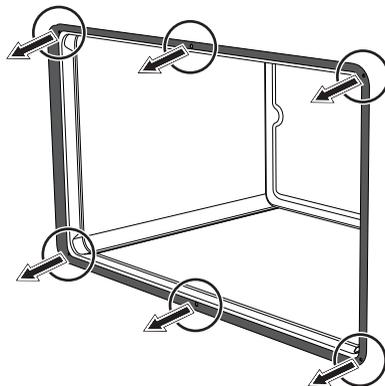
Para facilitar a limpeza manual das peças difíceis a alcançar, recomendamos a remoção da porta.

4.5 Manutenção extraordinária

Instalação e remoção da guarnição

Para remover a guarnição:

- Solte os cliques nos 4 cantos e no centro, depois puxe a guarnição.



Para voltar a colocar a guarnição:

- Prenda os cliques nos 4 cantos e no centro na guarnição.

Dicas para a manutenção da guarnição

A guarnição deve ser macia e elástica.

- Para manter a guarnição limpa, utilize uma esponja não-abrasiva e água morna para a enxaguar.



Limpeza e manutenção

Substituição da lâmpada interna



Partes sob tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

- Desligar o aparelho da tomada eléctrica.

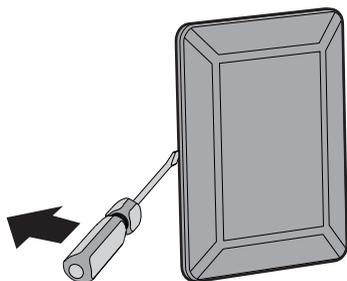


O forno está equipado com uma lâmpada de 40W.

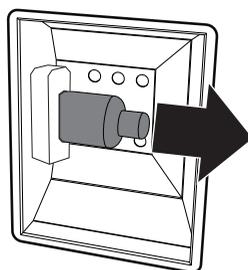
1. Retire completamente todos os acessórios do interior do forno.
2. Remoção de armações de suporte de grelhas/tabuleiro
3. Remova a tampa da lâmpada usando uma ferramenta (por ex., uma chave de fenda).



Preste atenção para não riscar o esmalte da cavidade do forno.

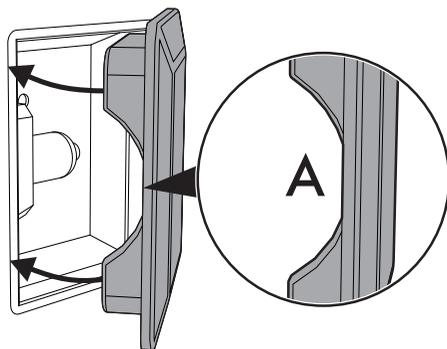


4. Deslize para fora e remova a lâmpada.



Não toque diretamente na lâmpada de halogénio com os dedos, mas envolva-a num material isolante.

5. Coloque a nova lâmpada.
6. Volte a colocar a tampa. Certifique-se de que a parte moldada do vidro (A) esteja virada para a porta.



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



5 Instalação

5.1 Posicionamento



Aparelho pesado Perigo de queda

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



Pressão sobre a porta aberta Riscos de danos no aparelho

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



Produção de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

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

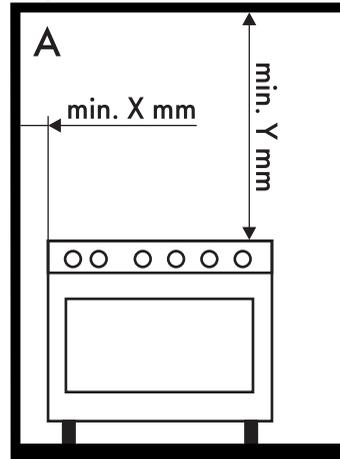
Este aparelho pode ser instalado junto a paredes, uma das quais deve ser mais alta do que uma bancada, a uma distância mínima de **X** mm da lateral do aparelho, como mostrado nas figuras "A" e "C" relativas às classes de instalação.

Qualquer unidade mural instalada acima da bancada do aparelho deve estar posicionada a pelo menos **Y** mm dela. Se for instalado um exaustor acima da placa, consulte o manual de instruções do mesmo para verificar a distância adequada a ser mantida.

X	50 mm
Y	750 mm

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

PT

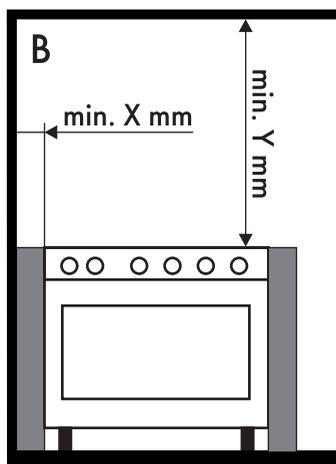


A - Classe 1

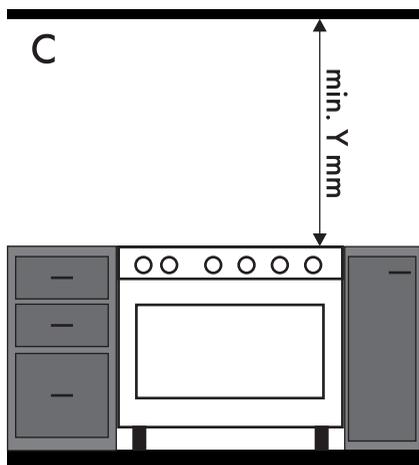
(Aparelho de instalação livre)



Instalação

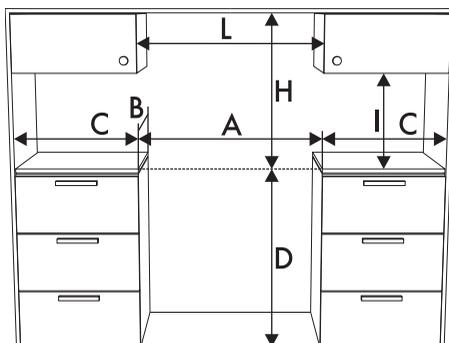


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho de encaixe)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho de encaixe)

Dimensões gerais do aparelho



A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Distância mínima das paredes laterais ou outro material inflamável.

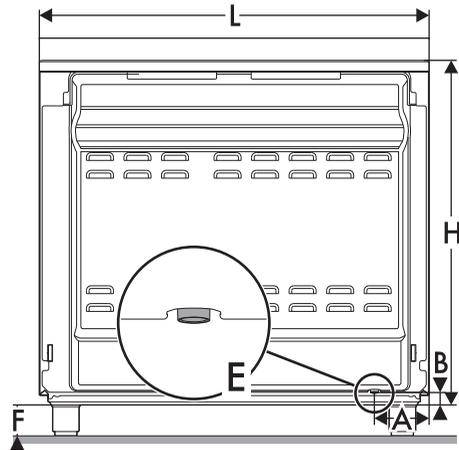
² Largura mínima do armário (=A).



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



Dimensões do aparelho: localização da ligação elétrica (mm)



A	124
B	38
F	min. 105 - max. 160
H	776
L	898

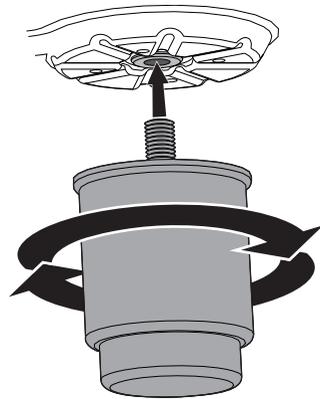
E = Ligação elétrica

Posicionamento e nivelamento



Aparelho pesado
Riscos de danos no aparelho

- Insira primeiro os pés frontais e depois os traseiros.
- Depois de realizar as ligações elétricas e do gás, aparafuse os quatro pés ajustáveis fornecidos com o aparelho.



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

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



PT



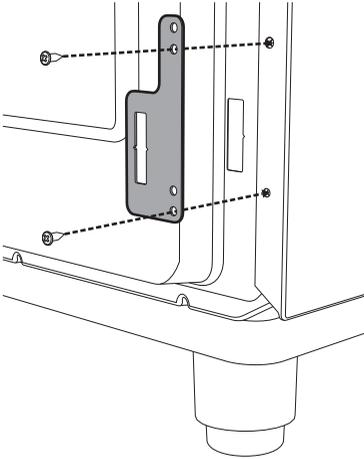
Instalação

Aparafusar à parede

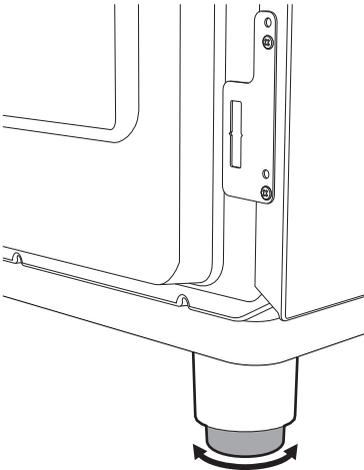


Os dispositivos anti-inclinação devem ser instalados para evitar que o aparelho tombe.

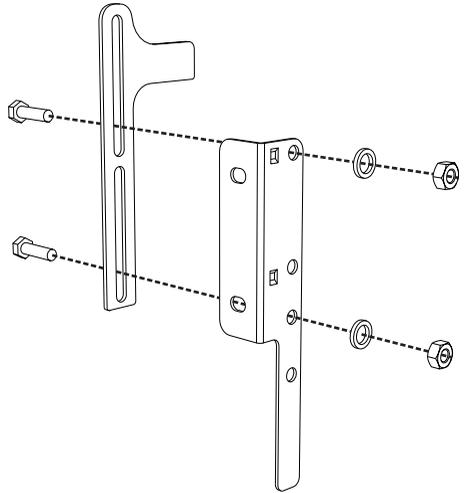
1. Aparafuse a placa de fixação da parede à parte traseira do aparelho.



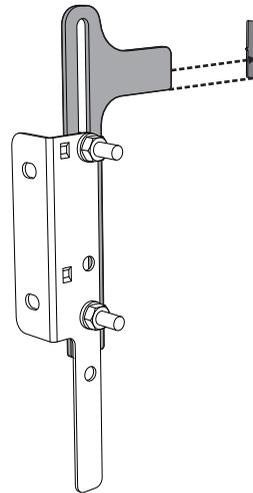
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte a braçadeira de fixação.

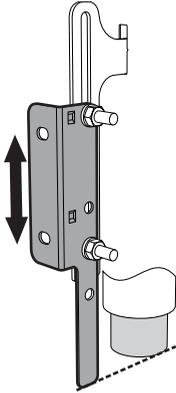


4. Alinhe a base do gancho na braçadeira de fixação com a base da ranhura na placa de fixação da parede.

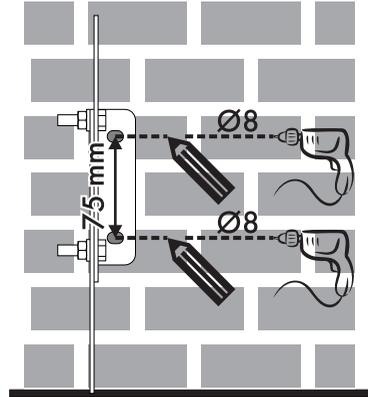




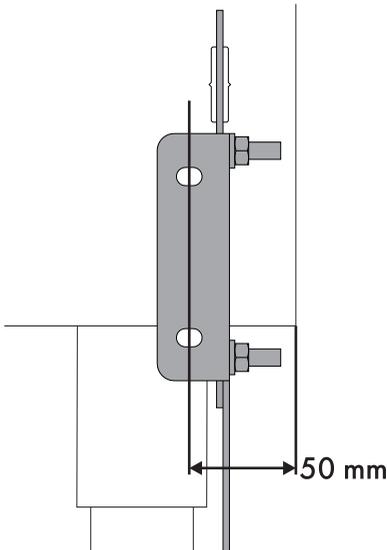
5. Alinhe a base da braçadeira de fixação com o piso e aperte os parafusos para fixar as medições.



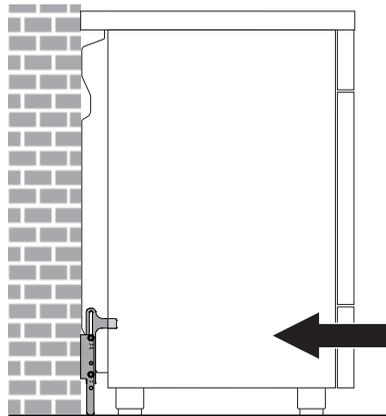
7. Mova a braçadeira para a parede e marque a posição dos furos a serem realizados na parede.



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



8. Depois de fazer os orifícios na parede, use buchas e parafusos para prender a braçadeira na parede.
9. Empurre o fogão para a parede e, ao mesmo tempo, insira a braçadeira na placa fixa à parte traseira do aparelho.





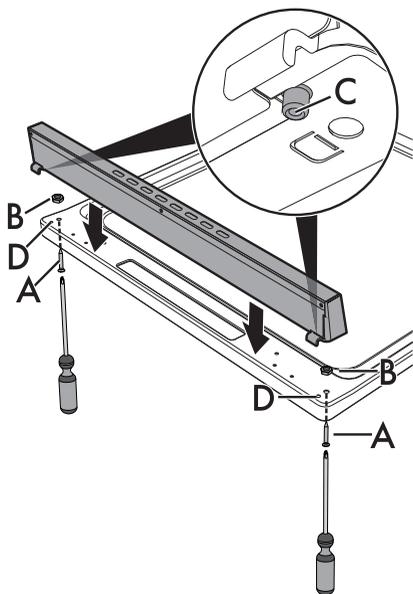
Instalação

Montagem do tampo

i O tampo é fornecido como parte integrante do produto. Deve ser fixado ao aparelho antes da instalação.

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

1. Desaperte as 2 porcas **B** da parte de trás da bancada.
2. Posicione o tampo sobre a bancada, alinhando os pinos **C** com os furos **D**.
3. Fixe o tampo à bancada apertando os parafusos **A**.



5.2 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Contacte um electricista qualificado para que execute a ligação elétrica.
- Utilize equipamento de proteção pessoal.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com as normas de segurança de instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica.
- Não puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos que suportem uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos fios de alimentação do terminal deve ser 1,5 a 2 Nm.

Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na placa.

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

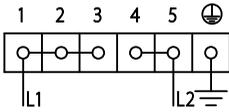
A chapa nunca deverá ser removida por razão alguma.

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



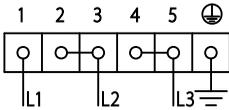
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 2~



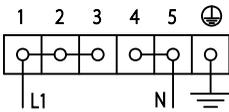
3 x 6 mm² cabo de três condutores.

- 220-240 V 3~



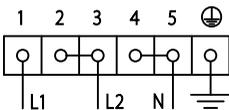
4 x 4 mm² cabo de quatro condutores.

- 220-240 V 1N~



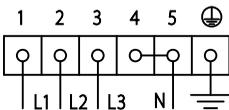
3 x 6 mm² cabo de três condutores.

- 380-415 V 2N~



4 x 4mm² cabo de quatro condutores.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² cabo de cinco condutores.



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



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

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O disjuntor deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

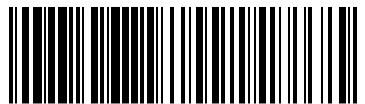
Ligação com ficha e tomada

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

Evite utilizar adaptadores, derivadores ou extensões porque podem provocar sobreaquecimento e risco de queimaduras.

5.3 Instruções para o instalador

- A ficha deve estar acessível após a instalação. Não dobre nem prenda o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com os diagramas de instalação.
- Se o aparelho não funcionar corretamente depois de terem sido realizadas todas as verificações, contacte o seu Centro de Assistência Autorizado local.
- Depois de o aparelho ter sido instalado, explique ao utilizador como o usar corretamente.



91477A406/B