

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>266</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	266
1.2	Responsabilidade do fabricante	270
1.3	Finalidade do aparelho	271
1.4	Chapa de identificação	271
1.5	Este manual de utilização	271
1.6	Eliminação	271
1.7	Como ler o manual de utilização	272
1.8	Para poupar energia	273
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>274</b>
2.1	Descrição geral	274
2.2	Painel de comandos	275
2.3	Placa de cozinha	276
2.4	Outras partes	276
2.5	Acessórios disponíveis	277
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>278</b>
3.1	Advertências	278
3.2	Primeira utilização	279
3.3	Utilização dos acessórios	279
3.4	Utilização da placa	281
3.5	Utilização dos fornos	282
3.6	Conselhos para a cozedura	283
3.7	Relógio programador	285
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>290</b>
4.1	Advertências	290
4.2	Limpeza do aparelho	290
4.3	Desmontagem da porta	291
4.4	Limpeza dos vidros da porta	292
4.5	Manutenção extraordinária	294
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>296</b>
5.1	Ligação do gás	296
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	299
5.3	Ligação elétrica	303
5.4	Colocação	305
5.5	Instruções para o instalador	308

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

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### 1.1 Advertências 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.

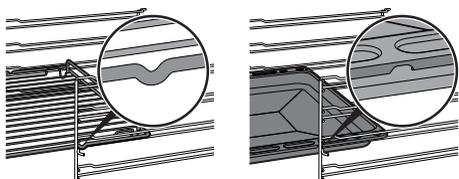
## Danos ao aparelho

- 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.



## Advertências

- 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 cozeduras 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 cozedura.
- 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 cozedura.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
- 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 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.

## 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.



## Advertências

- 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 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.

## 1.7 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](http://www.smeg.com) na página dedicada ao produto em questão.



## Advertências

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

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita 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.



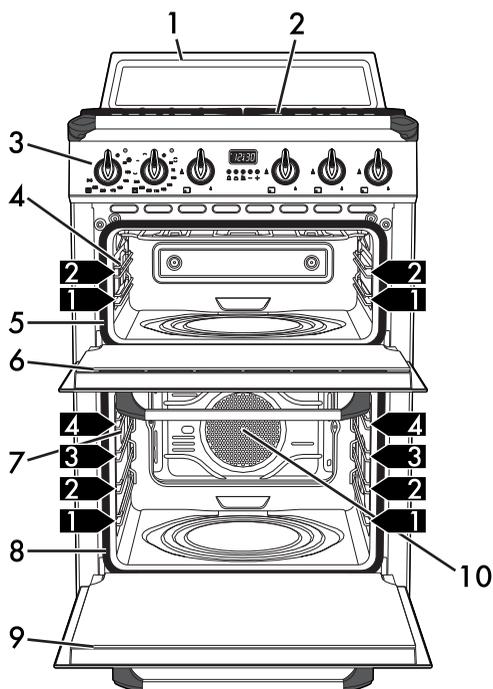
## 1.9 Para poupar energia

- Preeaqueça 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.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Friso

2 Placa de cozinha

3 Pannel de comandos

4 Lâmpada do forno auxiliar

5 Vedante do forno auxiliar

6 Porta do forno auxiliar

7 Lâmpada do forno principal

8 Vedante do forno principal

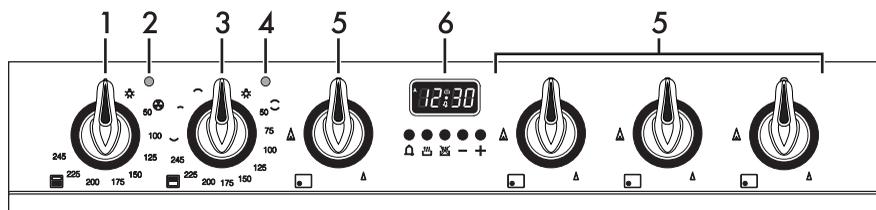
9 Porta do forno principal

10 Ventoinha

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



## 2.2 Painel de comandos



### 1 Botão do forno principal

Permite acender a luz do interior do compartimento de cozedura principal ou definir uma temperatura de cozedura ventilada compreendida entre 50°C e 245°C.

### 2 Lâmpada indicadora do forno principal

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do compartimento de cozedura é mantida constante.

### 3 Botão do forno auxiliar

Permite acender a luz no interior do compartimento de cozedura, definir uma temperatura de cozedura estática compreendida entre 50°C e 245°C ou seleccionar uma das diferentes funções à máxima temperatura.

### 4 Lâmpada indicadora do forno auxiliar

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do compartimento de cozedura é mantida constante.

### 5 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa.

Prima 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.

Leve o botão até a posição  para apagar os queimadores.

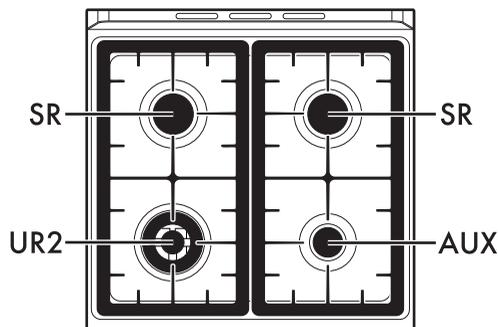
### 6 Relógio programador

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



## Descrição

### 2.3 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar

SR = Semi-rápido

UR2 = Ultra-rápido

### 2.4 Outras partes

#### Prateleiras de colocação

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

#### Iluminação interna

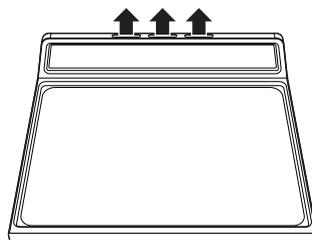
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando o botão do forno (principal ou auxiliar) é rodado para a posição ;
- quando é selecionada uma função qualquer;

#### 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 da parte posterior do aparelho e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



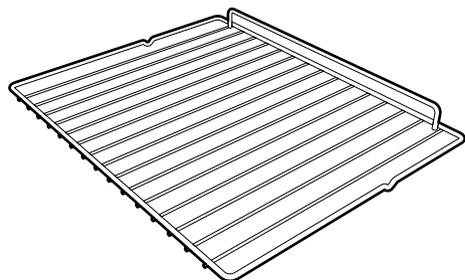
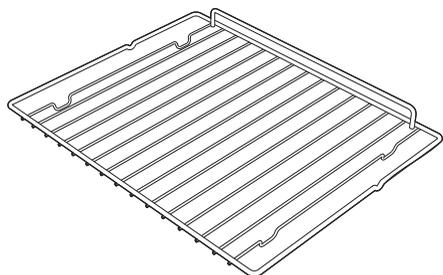


## 2.5 Acessórios disponíveis



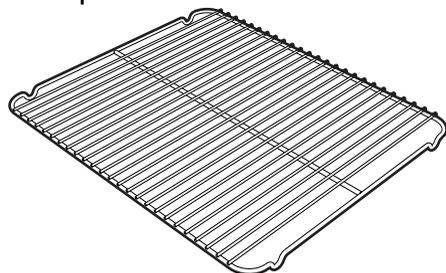
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

### Grelha



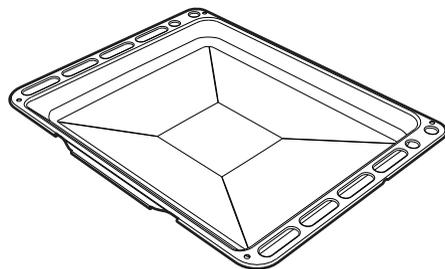
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

### Grelha para tabuleiro



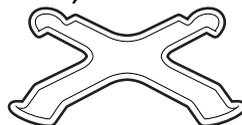
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

### Tabuleiro



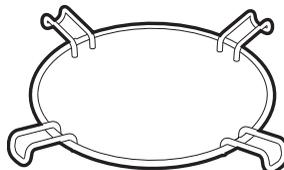
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.

### Grelha de redução



Útil para a utilização de recipientes pequenos.

### Suporte de Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.



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



#### Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Assegure-se que as coroas espalhadoras estejam colocadas correctamente nas suas bases, com as respectivas tampas.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.



#### Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura 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 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 em 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, depois abra completamente a porta.



#### Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis perto do aparelho.
- Não utilize 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.



## 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, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não apoie painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para apoiar painéis ou tabuleiros directamente 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 derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.

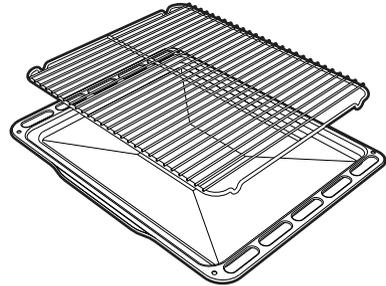
## 3.2 Primeira utilização

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

## 3.3 Utilização dos acessórios

### Grelha para tabuleiro

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



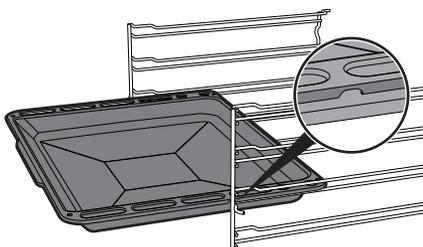
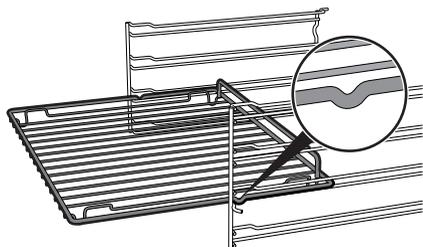


# Utilização

## Grelhas e tabuleiros

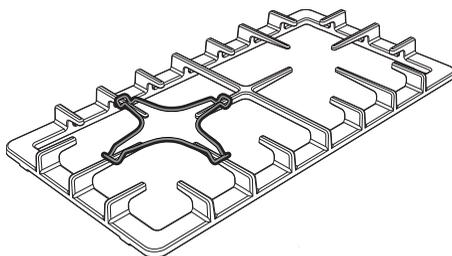
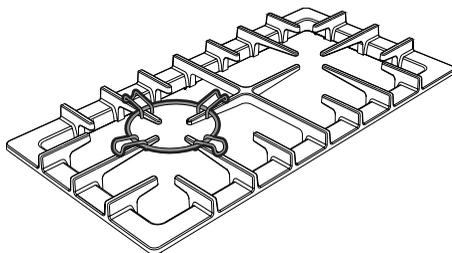
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- 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.



## Grelhas de redução

As grelhas de redução são apoiadas às grelhas da placa. Assegure-se de que estejam colocadas correctamente.



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.



## 3.4 Utilização da placa

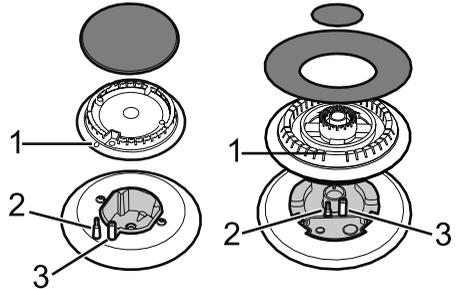
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama 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 solta 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 accidental, um dispositivo de segurança actua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente reacender por 60 segundos.

## Posição correcta das coroas espalhadoras e das tampas

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



## Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor rendimento 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:

- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semi-rápido: 16 - 24 cm.
- Ultra-rápido: 18 - 28 cm.

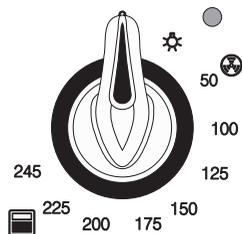


## 3.5 Utilização dos fornos

### Ligação do forno principal

Para ligar o forno principal:

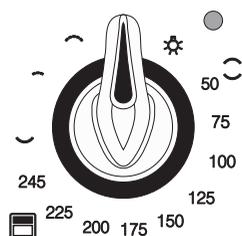
- Rode o botão em sentido horário para selecionar a temperatura pretendida compreendida entre 50°C e 245°C.



### Ligação do forno auxiliar

Para ligar o forno auxiliar:

- Rode o botão em sentido horário para selecionar a temperatura pretendida compreendida entre 50°C e 245°C.
- Rode depois o botão em sentido horário para selecionar uma das funções disponíveis na temperatura máxima.



### Funções do forno principal



#### Circular ventilada

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, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.

### Funções do forno auxiliar



#### Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adaptado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adaptada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, particularmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



## 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 tortas doces ou salgadas, tartes e pizzas.

## Grill pequeno



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

## Grill



O calor proveniente da resistência grill permite obter óptimos 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, entremada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.

## 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).

### Conselhos para a cozedura de carne

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

### Conselhos para as cozeduras com Grill

- 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.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.



## Utilização

- Os alimentos devem ser condimentados antes de serem cozinhados. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser barrados antes da cozedura.
- Utilize o tabuleiro na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.
- O tempo de duração da cozedura com o grill não deve exceder 30 minutos no forno auxiliar.

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo maior de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta um par de vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

### Conselhos para a descongelação e a fermentação

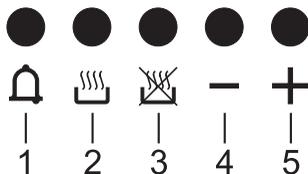
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos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

### Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente utilizado. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.



## 3.7 Relógio programador



1 Tecla do temporizador

2 Tecla de duração da cozedura

3 Tecla de fim da cozedura

4 Tecla de diminuição do valor

5 Tecla de aumento do valor

**i** O relógio programador controla apenas o forno principal e não existe qualquer controlo sobre o forno auxiliar.

**i** Certifique-se de que o relógio programador mostra o símbolo de duração da cozedura , caso contrário o forno não ligará. Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

## Ajuste da hora

**i** Se a hora não estiver definida, o forno não ligará.

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no visor os números  a piscarem.

1. Pressione ao mesmo tempo as teclas  e . O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas  ou  é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premeida para avançar rapidamente.
3. Pressione a tecla  ou espere 5 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no visor indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



# Utilização

## Cozedura temporizada

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

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla . O visor mostrará os números  e o símbolo  visualizado entre as horas e os minutos.
2. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No visor aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .
4. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No visor, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.
5. Para desligar a campainha basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.

6. Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

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

 Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla .

 Para colocar a zero a programação efetuada, pressione em simultâneo as teclas  e  e proceda ao desligamento manual do forno.

## Cozedura programada

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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione a tecla . No visor aparecerá a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida.
3. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados.



- Espebre cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No visor aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos **A** e .
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No visor, o símbolo  apaga-se, o símbolo **A** pisca e ativa-se uma campainha.
- Para desligar a campainha basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
- Pressione em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

- Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados.
- Espebre cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No visor aparecerão a hora atual e os símbolos  e .



Não é possível definir durações de cozedura superiores a 24 horas.



Após a programação do temporizador contador de minutos o visor voltará a mostrar a hora atual, para visualizar o tempo residual, pressione a tecla .



Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla . Para mostrar a hora de fim da cozedura pressione a tecla .

## Temporizador contador de minutos



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

O temporizador contador de minutos pode ser ativado em qualquer momento.

- Pressione a tecla . O visor mostra os números  e a lâmpada indicadora  a piscar entre as horas e os minutos.

## Regulação do volume da campainha

O volume da campainha pode variar em 3 tonalidades. Pressione, enquanto se encontra em funcionamento a campainha, a tecla  para alterar a definição.

## Cancelamento dos dados definidos

Pressione em simultâneo as teclas  e  para colocar a zero as programações efetuadas.

Proceda depois ao desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.



## Utilização

### Tabela indicadora das cozeduras do forno principal

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Assado de vitela	2	Circular	2	180 - 190	90 - 100
Lombo de porco	2	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Rosbife	1	Circular	2	200	40 - 45
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80
Peito de peru	3	Circular	2	180 - 190	110 - 120
Cachaço no forno	2 - 3	Circular	2	180 - 190	170 - 180
Frango assado	1,2	Circular	2	180 - 190	65 - 70
Truta salmonada	1,2	Circular	2	150 - 160	35 - 40
Tamboril	1,5	Circular	2	160	60 - 65
Rodvalho	1,5	Circular	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circular	2	245	8 - 9
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30
Pão focaccia	1	Circular	2	180 - 190	20 - 25
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60
Tarte de geleia	1	Circular	2	160	35 - 40
Torta de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60
Tortellini recheados	1	Circular	2	160	20 - 25
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60
Profiteroles	1,2	Circular	2	180	80 - 90
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60
Bolo de arroz	1	Circular	2	160	55 - 60
Brioques	0,6	Circular	2	160	30 - 35

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



## Tabela indicadora das cozeduras do forno auxiliar

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Estática	1	245	14 - 16	
Tarte de espinafre	1,2	Estática	1	220 - 230	35 - 40	
Pão focaccia	0,8	Estática	1	190 - 200	18 - 20	
Tarte de geleia	1	Estática	1	170 - 180	35 - 40	
Massa amanteigada	0,4	Estática	1	170 - 180	20 - 25	
Bolinhos de manteiga	0,8	Estática	1	170 - 180	18 - 20	
Tortellini recheados	1,2	Estática	1	170 - 180	25 - 30	
Truta salmonada	1,2	Estática	1	150 - 160	35 - 40	
Coelho assado	1,2	Estática	1	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	1,5	Estática	1	180 - 190	80 - 90	
Lombo de porco	1,2	Estática	1	190 - 200	80 - 90	
Frango assado (aberto ao meio)	1,2	Estática	1	190 - 200	55 - 60	
Salsichas	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill	2	245	15	5
Entrecosto	1,5	Grill	2	245	10	10
Entremeada	0,7	Grill	2	245	7	8
Lombo de porco	1,5	Grill	2	245	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	2	245	10	7

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



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



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

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize detergentes corrosivos ou que contenham cloro, amónia ou lixívia (ex: produtos em pó, removedores de nódoas, etc).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, as coroas espalhadoras 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 da grelha da placa de cozinha, das coroas espalhadoras e das tampas

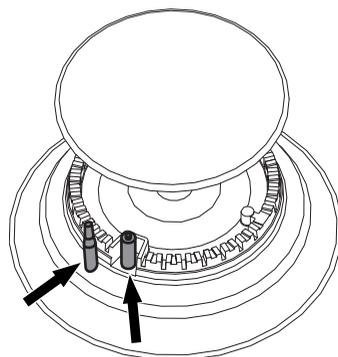
1. Extraia os elementos da placa de cozinha.
2. Lave em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações.
3. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.
4. Recoloque os elementos da placa de cozinha.



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 de todo natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

#### 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.





## Conselhos para a 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 a desmontar:

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/ dos tabuleiros
- a junta.



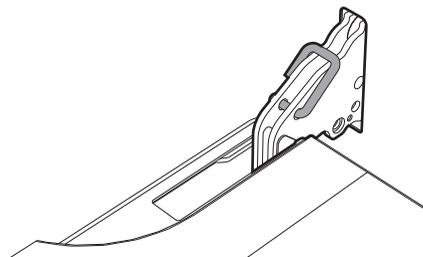
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se a fazer funcionar o forno na temperatura máxima por cerca de 15/20 minutos para eliminar eventuais resíduos.

## 4.3 Desmontagem da porta

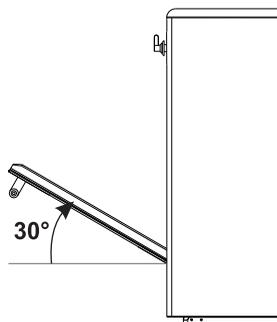
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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



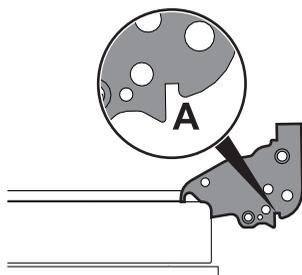
2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.





## Limpeza e manutenção

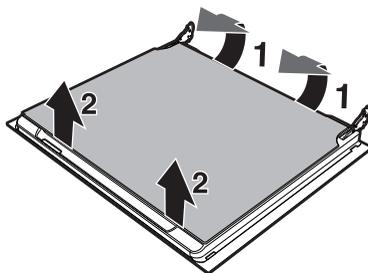
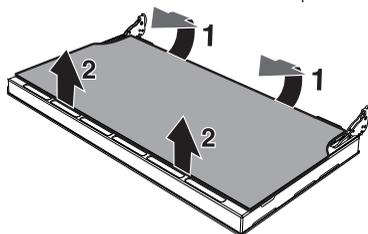
3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se que os sulcos (**A**) fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



### 4.4 Limpeza dos vidros da porta

Aconselha-se a 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.

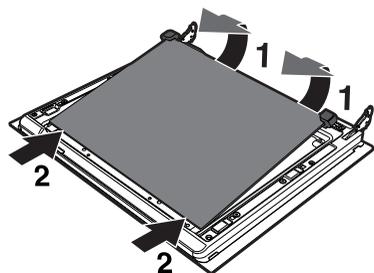
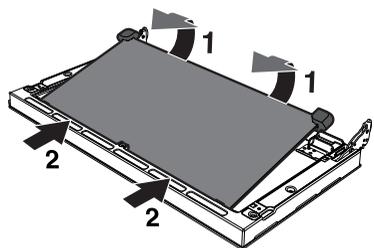
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (**1**).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (**2**). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.



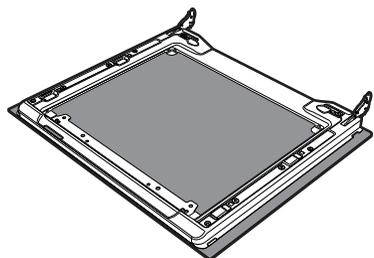
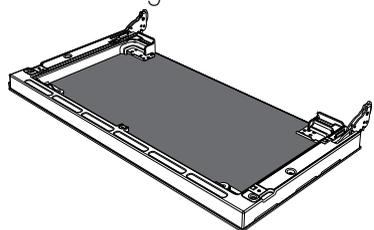
Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.



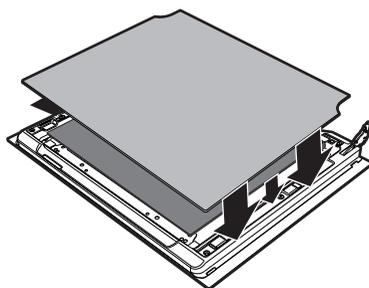
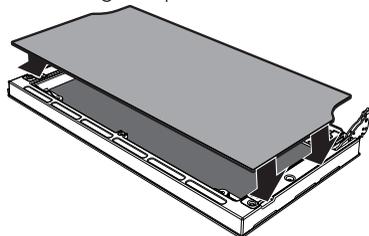
3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



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

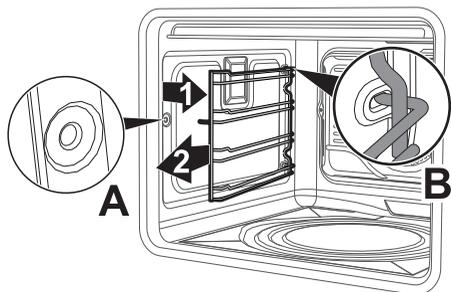
A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações das grelhas/dos tabuleiros, puxe para o interior do compartimento de cozedura de forma a desprendê-las do encaixe **(A)**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **(B)**.



## Limpeza e manutenção

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

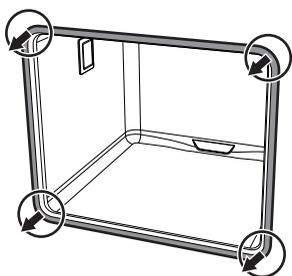


### 4.5 Manutenção extraordinária

#### Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

- Desenganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos 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.

#### Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

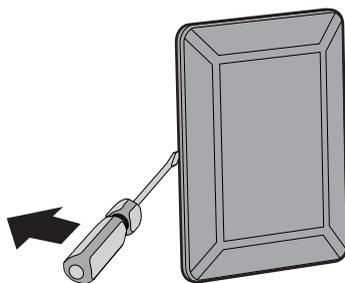


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

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).

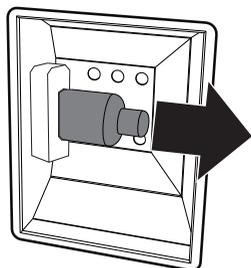


Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





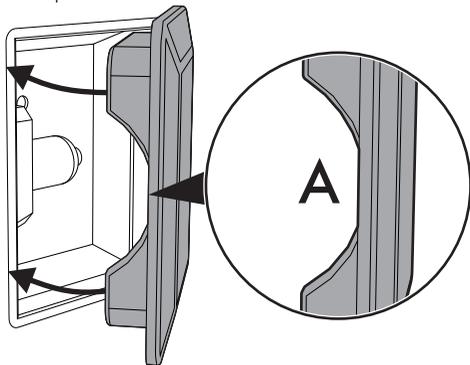
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação do gás



#### Fuga de gás Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique que o binário de aperto das ligações de gás esteja 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 efectuada 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

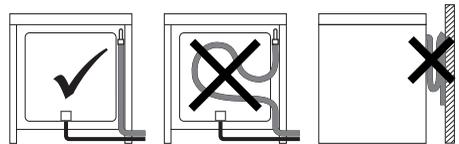
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço em parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, ver o capítulo "5.2 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é roscada 1/2" gás externo (ISO 228-1).

#### Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

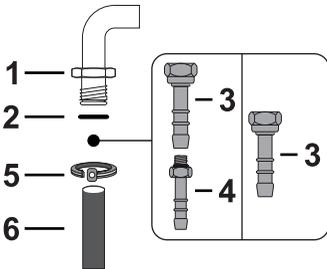
- que o tubo esteja fixado ao adaptador de mangueira com braçadeiras de segurança;
- que em nenhum ponto do seu percurso o tubo esteja em contacto com superfícies quentes (máx. 50 °C);
- que o tubo não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção ou tensão e não forme curvas apertadas ou estrangulamentos;
- 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.



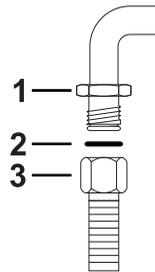
Faça a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem estampilhada a sigla desta norma).



Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à ligação de gás **(1)** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo o vedante **(2)**. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar o adaptador de mangueira **(4)** ao adaptador de mangueira **(3)**. Depois de ter fechado o adaptador de mangueira, calce o tubo de gás **(6)** ao adaptador e fixe-o com a braçadeira **(5)** conforme a norma vigente.

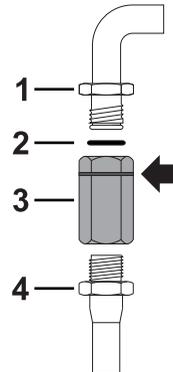


Enrosque de forma precisa a ligação **(3)** à ligação de gás **1** do aparelho, colocando sempre o vedante **(2)** fornecido.



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

Realize 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.



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

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

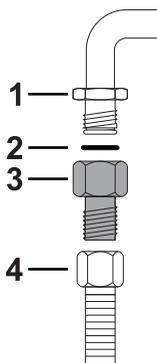


# Instalação

## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

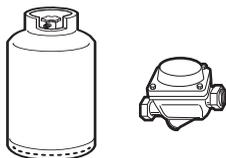
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Enrosque de forma precisa a ligação **3** à ligação 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 "Tipos de gás e país a que pertencem".

## Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido nas normas vigentes. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal de gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de introdução 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 prologado, 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 projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, no respeito pelas posições e distâncias indicadas pelas normas.



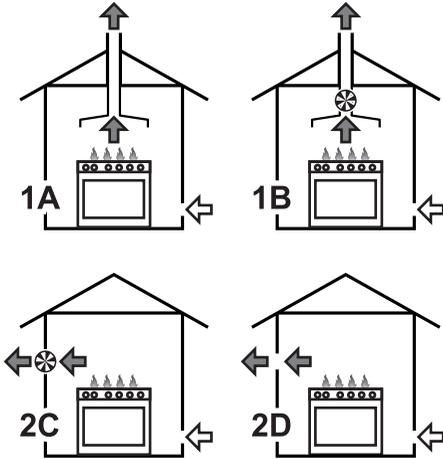
No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.

## 5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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

### Substituição dos injectores

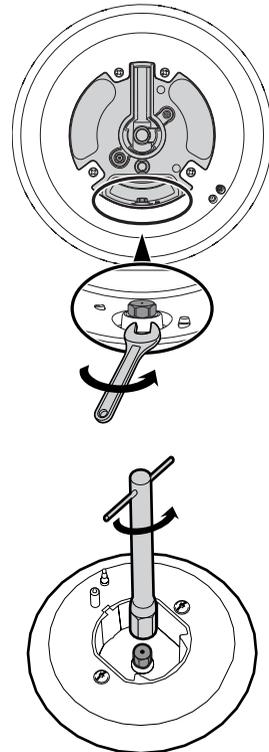
1. Retire as grelhas, as tampas e as coroas espalhadoras para aceder aos copos dos queimadores.
2. Substitua os injectores através de uma chave de caixa de 7 mm, conforme o gás a utilizar (consulte Quadros de características dos queimadores e dos injectores).



- 1 Evacuação por meio de exaustor  
2 Evacuação na ausência de um exaustor

- A** Evacuação em caminho simples para extracção natural  
**B** Evacuação em caminho simples com electroventilador  
**C** Evacuação directamente na atmosfera externa com electroventilador de parede ou em vidro  
**D** Evacuação directamente na atmosfera externa em parede

- ↔ Ar  
← Produtos da combustão  
⊗ Electroventilador



3. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.

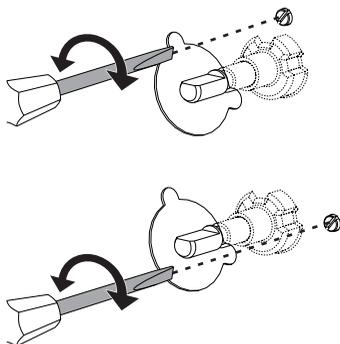


## Instalação

### 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 regulação que se encontra ao lado da haste da torneira (de acordo com os modelos), até obter uma chama mínima regular.

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



### Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Aparafuse 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 é introduzida no interior da saqueta com os injectores (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 efectuada por um técnico especializado.



## Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
<b>1 Gás Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gás Metano G25.3</b>														
G25.3	25 mbar						•							
<b>3 Gás Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>4 Gás Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>5 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		•
<b>6 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>8 Gás de Cidade G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		

## Quadros de características dos queimadores e dos injectores

<b>1 Gás Metano G20</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Capacidade térmica nominal (kW)		1.0	1.8	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)		72	97	155
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)		(X)	(Z)	(H3)
Capacidade reduzida (W)		400	500	1200
<b>2 Gás Metano G25.3</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Capacidade térmica nominal (kW)		1.0	1.8	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)		72	94	143
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)		(F1)	(Y)	(F2)
Capacidade reduzida (W)		400	500	1200
<b>3 Gás Metano G25</b>		<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Capacidade térmica nominal (kW)		1.0	1.8	4.1
Diâmetro do injector (1/100 mm)		77	100	165
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)		(F1)	(Y)	(H3)
Capacidade reduzida (W)		400	500	1200



## Instalação

4 Gás Metano G2.350	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	4.0
Diâmetro do injector (1/100 mm)	94	120	190
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(Y)	(Y)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1200
5 Gás Liquefeito de petróleo G30/31	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	4.0
Diâmetro do injector (1/100 mm)	50	65	100
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	1300
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	286
6 Gás Liquefeito de petróleo G30/31	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	50	65	95
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	300
7 Gás Liquefeito de petróleo G30/31	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	4.1
Diâmetro do injector (1/100 mm)	43	58	80
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(H2)	(M)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	293
8 Gás de Cidade G110	AUX	SR	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.4
Diâmetro do injector (1/100 mm)	145	185	340
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	/8	/2	0190
Capacidade reduzida (W)	400	500	1200

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



## 5.3 Ligação elétrica



**Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão**

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Coloque 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 estão adaptadas aos dados indicados na chapa.

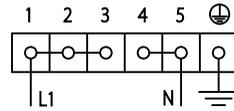
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

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

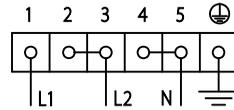
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



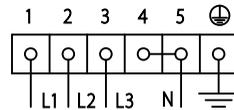
Cabo **tripolar 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

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



Cabo **tetrapolar 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

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



Cabo **pentapolar 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



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



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



# Instalação

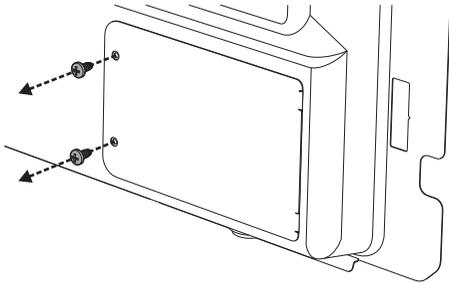
## Ligação fixa

Providencie na linha de alimentação do aparelho um dispositivo de desligação unipolar, com uma distância entre os contactos que permita a desligação total de acordo com a categoria de sobretensão III, em conformidade com as normas de instalação.

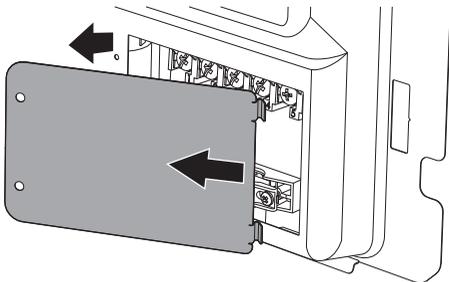
## Acesso à placa de bornes

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

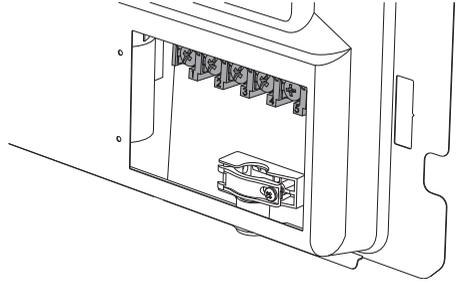
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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

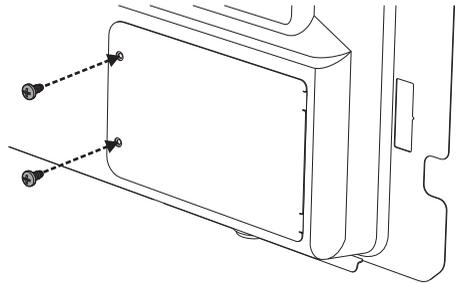


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



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.





## 5.4 Colocação



### Aparelho pesado Perigo de ferimento por esmagamento

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



### Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

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



### Geração de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

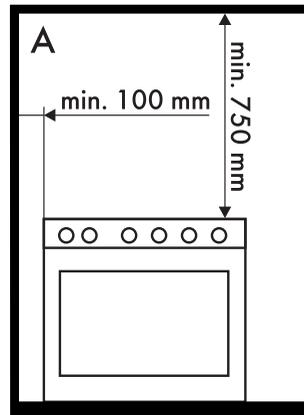
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termoresistentes (não inferior a 90°C).

## Informações gerais

Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do tampo do fogão, que diste, pelo menos, 100 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 750 mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correcta.

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

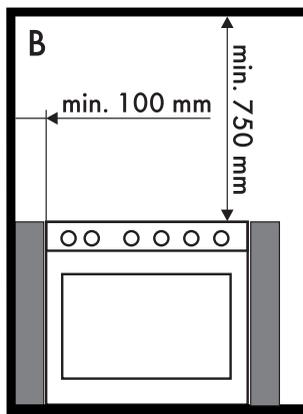


A - Classe 1

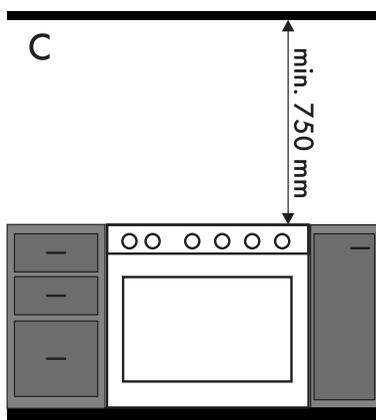
(Aparelho de livre instalação)



# Instalação



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



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

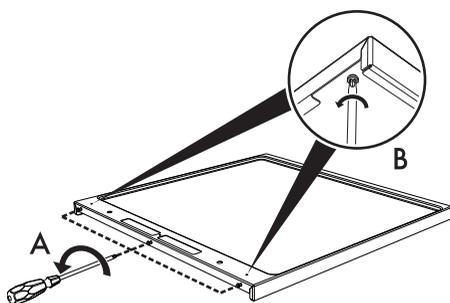
## Montagem do friso



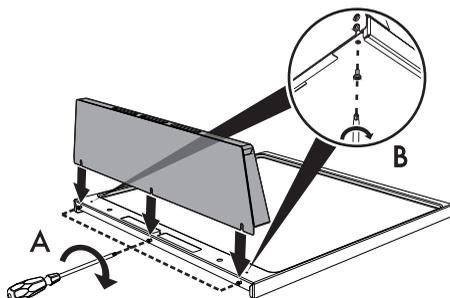
O friso fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

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

1. Desaperte os 3 parafusos colocados atrás da placa (A) e os 2 parafusos (B) situados na parte lateral do friso.



2. Posicione o friso sobre a placa. Faça corresponder os 3 orifícios inferiores do friso com os 3 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.
3. Aperte os 3 parafusos colocados atrás da placa de cozinha (A) e os 2 parafusos sob a placa (B) para fixar o friso.



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

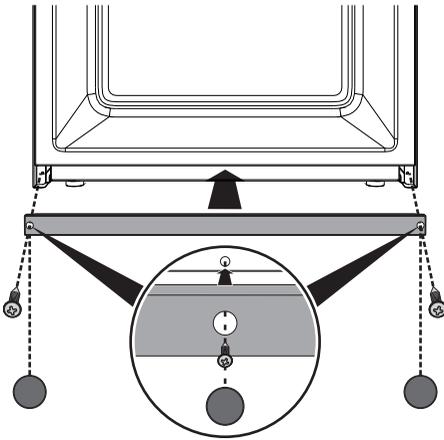


## Montagem do rodapé

**i** O rodapé fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

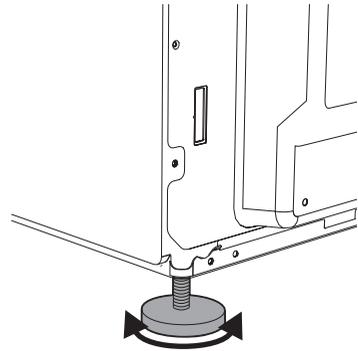
O rodapé deve ser sempre posicionado e fixado correctamente no aparelho.

1. Posicione o rodapé na parte inferior frontal do aparelho.
2. Aperte os dois parafusos para fixar o rodapé ao aparelho.
3. Cubra os orifícios do rodapé com as tampas fornecidas.



## Colocação e nivelamento do aparelho

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





## 5.5 Instruções 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 eventuais 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.