

Índice

1 Advertências	304
1.1 Advertências gerais de segurança	304
1.2 Finalidade do aparelho	308
1.3 Responsabilidade do fabricante	308
1.4 Este manual de utilização	309
1.5 Chapa de identificação	309
1.6 Eliminação	309
1.7 Como ler o manual de utilização	310
2 Descrição	311
2.1 Descrição geral	311
2.2 Placa de cozinha	312
2.3 Painel de comandos	312
2.4 Outras partes	313
2.5 Acessórios disponíveis	314
3 Utilização	316
3.1 Advertências	316
3.2 Precauções	317
3.3 Primeira utilização	317
3.4 Utilização dos acessórios	318
3.5 Utilização da estufa	320
3.6 Utilização da placa	321
3.7 Utilização do forno	322
3.8 Conselhos para a cozedura	324
3.9 Relógio programador	325
4 Limpeza e manutenção	330
4.1 Advertências	330
4.2 Limpeza do aparelho	330
4.3 Vapor Clean	333
4.4 Desmontagem da porta	335
4.5 Limpeza dos vidros da porta	335
4.6 Manutenção extraordinária	337
5 Instalação	339
5.1 Ligação do gás	339
5.2 Colocação	347
5.3 Ligação elétrica	351
5.4 Para o instalador	352

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.



- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis na estufa (quando presente) ou perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



Advertências

Danos ao aparelho

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



- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.

Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos o rulotes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- 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.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Faça realizar a ligação ao gás a pessoal qualificado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.



Advertências

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

Para este aparelho

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

1.2 Finalidade do aparelho

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

1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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



1.4 Este manual de utilização

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

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

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

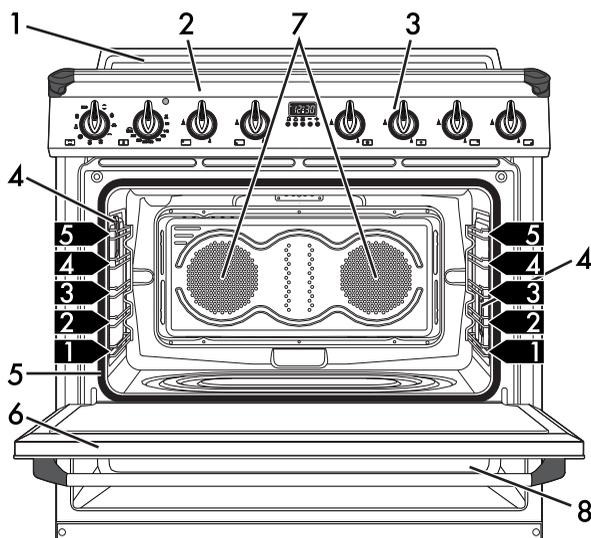
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Friso

2 Placa de cozinha

3 Painel de comandos

4 Lâmpada

5 Vedante

6 Porta

7 Ventoinha

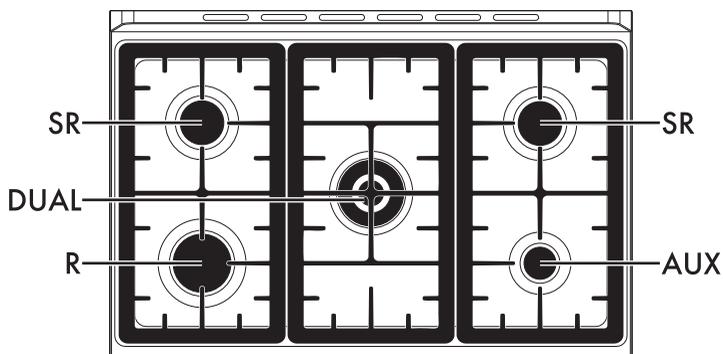
8 Estufa

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



Descrição

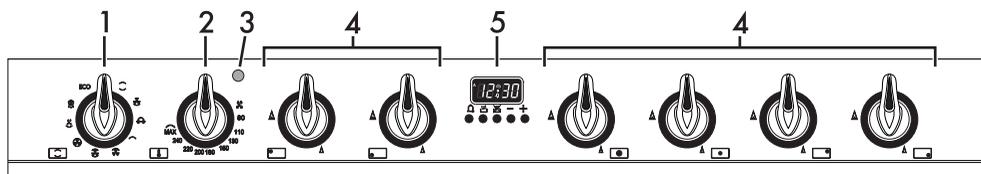
2.2 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar
SR = Semirrápido

R = Rápido
DUAL = Ultrarrápido

2.3 Painel de comandos



1 Botão de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após ter selecionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

2 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

3 Lâmpada indicadora

Quando estiver a piscar indica que o aparelho está a aquecer para alcançar a temperatura definida.

Quando a temperatura é atingida a lâmpada indicadora do termostato continua sempre acesa até ao desligamento do aparelho.

A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro do forno é mantida constante.



4 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa.

Pressione e rode os botões em sentido anti-horário para o valor  para ligar os queimadores correspondentes. Rode os botões na zona compreendida entre o máximo  e o mínimo  para regular a chama.

Coloque os botões na posição  para apagar os queimadores.

5 Relógio programador

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

2.4 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

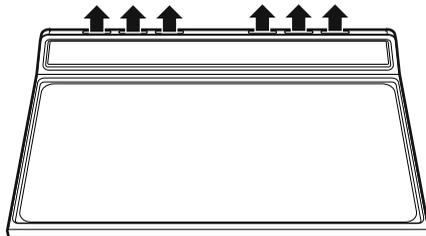
- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada uma função qualquer.

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

Ventoinha de refrigeração

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

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



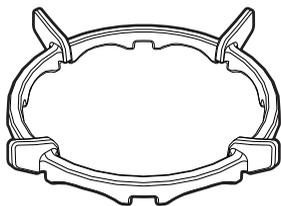
Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.



Descrição

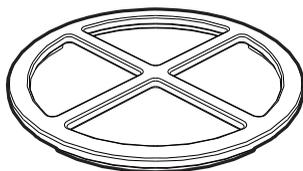
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha de redução de Wok



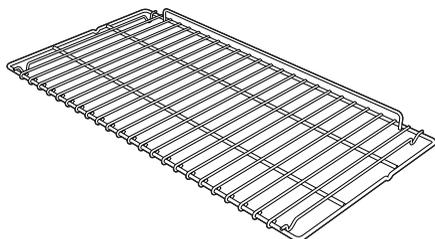
Útil para utilização de recipientes Wok.

Grelha de redução



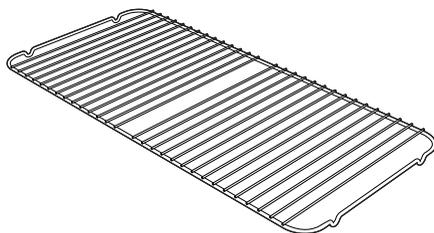
Útil para a utilização de recipientes pequenos.

Grelha



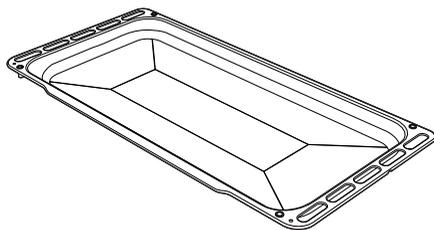
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



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

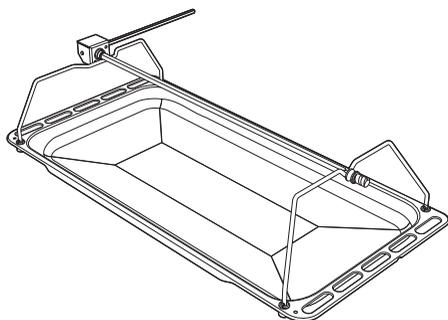
Tabuleiro fundo



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

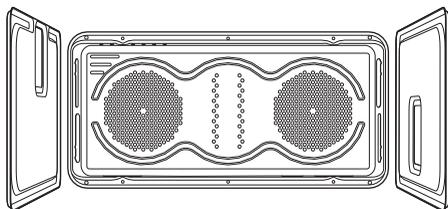


Espeto rotativo



Útil para assar frango e todos os alimentos que requerem uma cozedura uniforme sobre toda a superfície.

Painéis autolimpantes



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

i

Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

i

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

i

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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do 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 existentes no interior do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.



Utilização não correta

Perigo de queimaduras

- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Preste a máxima atenção.



Utilização não correta

Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.



Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de queimaduras

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



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

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

3.2 Precauções

A fuga de gás pode causar uma explosão.

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

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

Funcionamento anómalo

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

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

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

3.3 Primeira utilização

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

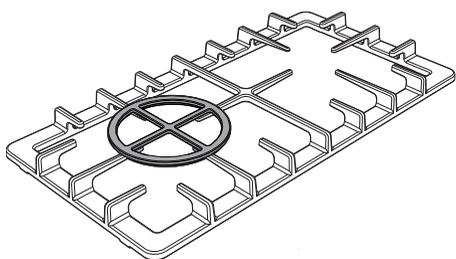
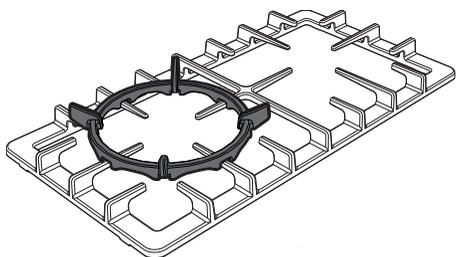


Utilização

3.4 Utilização dos acessórios

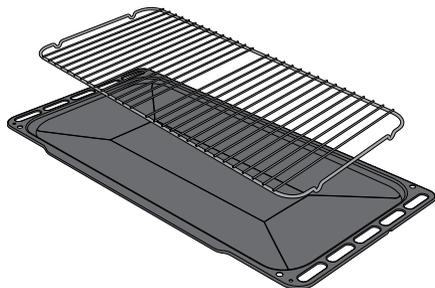
Grelhas de redução

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



Grelha para tabuleiro

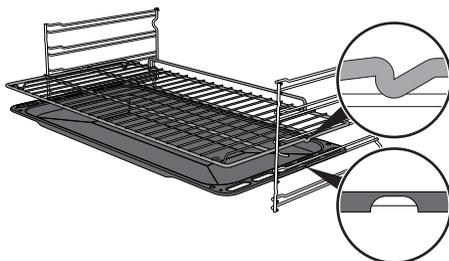
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



Grelhas e tabuleiros

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

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



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

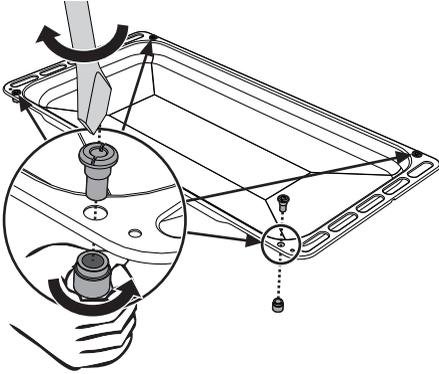


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

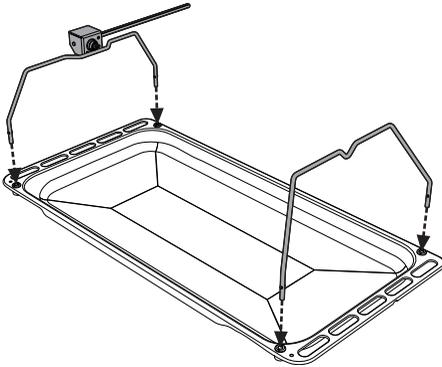


Espeto rotativo

1. Insira as 4 buchas fornecidas nos 4 orifícios angulares do tabuleiro fundo e aperte-as nos anéis com a ajuda de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



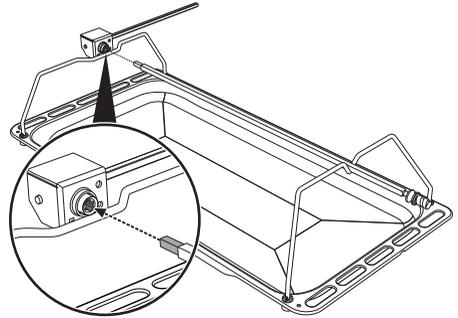
2. Posicione os suportes do espeto rotativo nas buchas como mostrado na figura abaixo.



3. Utilize os garfos em clipe fornecidos para preparar a haste do espeto rotativo. É possível bloquear os garfos através dos parafusos de fixação.



4. Após ter preparado a haste do espeto rotativo, coloque-a nos respectivos suportes. Insira a ponta da haste no sítio do mecanismo posicionado no suporte esquerdo, até a sua paragem.

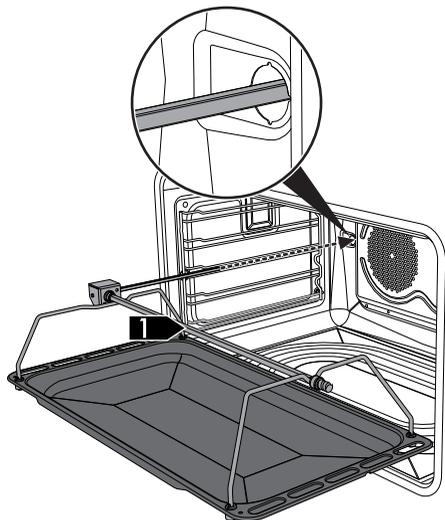


5. Insira a grelha na primeira prateleira da armação (veja "Descrição geral").

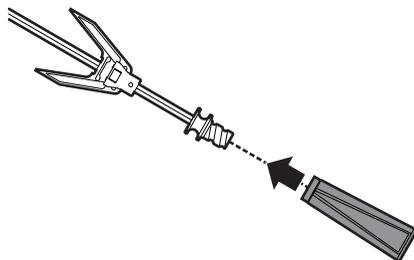


Utilização

6. Insira a ponta da haste no sítio do motor do espeto rotativo posicionado à esquerda da parede posterior do compartimento de cozedura.



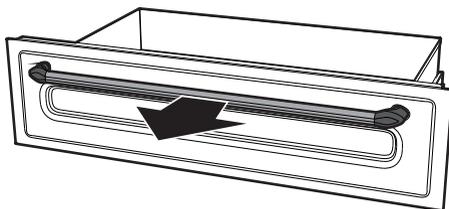
8. No final da cozedura, retire o tabuleiro com o espeto rotativo.
9. Para movimentar comodamente a haste do espeto rotativo, aparafuse a pega apropriada fornecida.



3.5 Utilização da estufa

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

- Para abrir a estufa, puxe o puxador para si.



Estas operações devem ser realizadas com o forno desligado e frio.

7. Para ativar o espeto rotativo, rode o botão de funções até selecionar a função  e definir uma temperatura de cozedura através do botão de temperatura.



É aconselhável deitar um pouco de água no tabuleiro para evitar a formação de fumo.



3.6 Utilização da placa

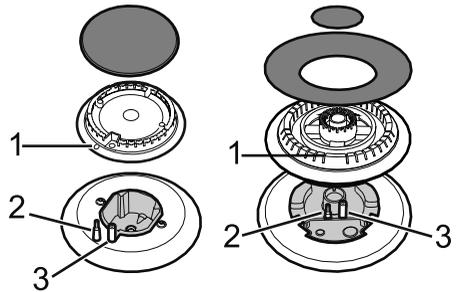
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima,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



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

Posição correta dos espalhadores e das tampas

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



Conselhos práticos para a utilização da placa

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



Diâmetros dos recipientes:

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



3.7 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.



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

Lista das funções



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, bolos recheados, é especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Inferior + ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Grill + espeto rotativo

O espeto rotativo funciona em combinação com a resistência grill central, permitindo um perfeito dourado dos alimentos.



Grill

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



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).



Estático + ventilador

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



Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



Inferior

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



Descongelação rápida

A descongelação rápida é favorecida pela ativação de uma ventoinha especial, que assegura uma distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do compartimento de cozedura. Ideal para todos os tipos de alimentos.

ECO

Eco

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

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

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



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



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



3.8 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).
- Se as peças tiverem o mesmo peso, o tempo de cozedura se estiverem cortadas é menor do que se estiverem inteiras.

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com 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.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- No caso de cozedura em vários níveis, coloque os alimentos preferencialmente na 2ª e na 4ª prateleira, aumente o tempo de cozedura de alguns minutos e utilize exclusivamente funções ventiladas.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Os tempos de cozedura de merengues e profiteroles variam conforme a dimensão.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

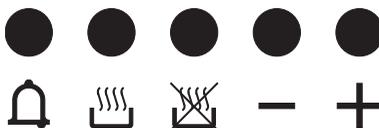


- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- Fruta e pão, se divididos em pedaços, demoram o mesmo tempo para descongelar, independentemente da quantidade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

Para poupar energia

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

3.9 Relógio programador



-  Tecla do temporizador
-  Tecla de duração da cozedura
-  Tecla de fim da cozedura
-  Tecla de diminuição do valor
-  Tecla de aumento do valor

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



Utilização

Ajuste da hora



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

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no display os números

 a piscarem.

1. Pressione 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 pressionada 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 display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.

Cozedura temporizada



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

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla . O display 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 display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .
4. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal de som.
5. Para desligar o sinal de som 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 visualizar 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.

3. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados.

4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .

5. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal de som.

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

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

Cozedura programada



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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior “Cozedura temporizada”.

2. Pressione a tecla . No display aparecerá a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida.



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



Utilização

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.

1. Pressione a tecla . O display mostra os números e a lâmpada indicadora a piscar 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 terminar o ajuste do temporizador. No display 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 display voltará a mostrar a hora atual. Para visualizar o tempo residual, pressione a tecla .

Regulação do volume do sinal de som

O volume do sinal de som pode variar em 3 tonalidades. Pressione, enquanto se encontra em funcionamento o sinal de som, a tecla para alterar a definição.

Cancelamento dos dados definidos

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

Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.



Tabela indicadora das cozeduras

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

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

4.2 Limpeza do aparelho



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

Conselhos para a limpeza da placa de cozinha

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

Limpeza da placa de cozinha

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

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

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

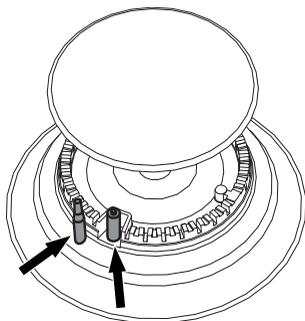


O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.



Limpeza das velas e dos termopares

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



Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

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

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



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

Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise)

O ciclo de regeneração dos painéis de auto-limpeza é um método para a limpeza através de aquecimento, adaptado aos pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a parte superior com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxagúe bem.
2. Programe um ciclo de regeneração selecionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxagúe-os e seque-os.
4. Volte a montar os painéis e defina uma função ventilada à temperatura de 180°C durante uma hora, de forma a secá-los bem.



Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes a cada 15 dias.



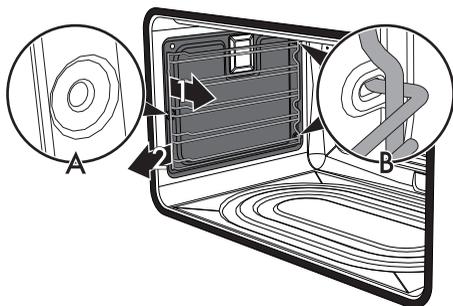
Limpeza e manutenção

Remoção dos painéis autolimpantes laterais e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

Para retirar os painéis autolimpantes laterais e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

- Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**. O painel autolimpante lateral está encaixado à armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros .



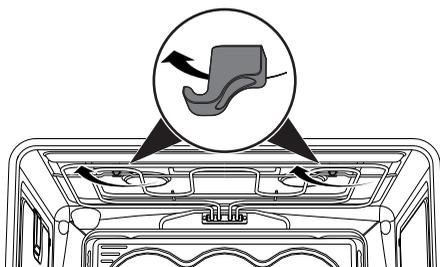
Preste atenção para que durante a operação de remoção, o painel autolimpante não se desencaixe acidentalmente da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros para evitar eventuais danos às superfícies.

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

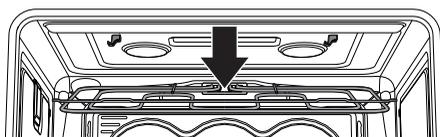
Limpeza da parte superior

O compartimento de cozedura está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior.

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



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.
3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



4.3 Vapor Clean



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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

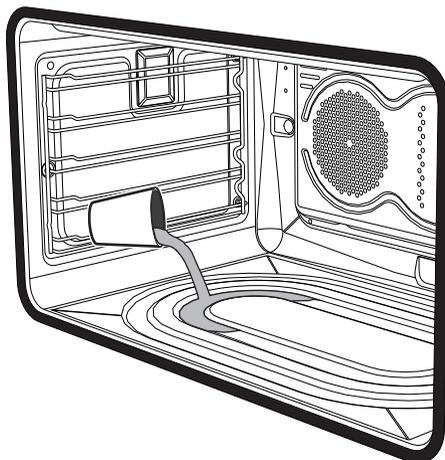
- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

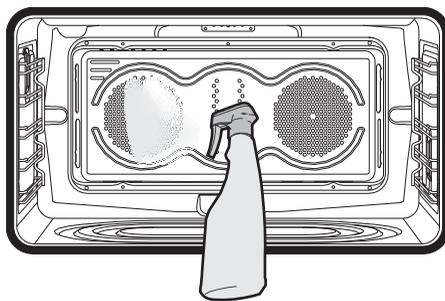
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire os painéis autolimpantes (veja “Remoção dos painéis autolimpantes laterais e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros”).

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



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



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



Limpeza e manutenção

- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis autolimpantes, anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do relógio programador.
2. Rode o botão de funções para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .

Após alguns segundos da última intervenção sobre as teclas do relógio programador, o ciclo de limpeza Vapor Clean tem início.

3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento o sinal de som e os números no mostrador do relógio programador piscam.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

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



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



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

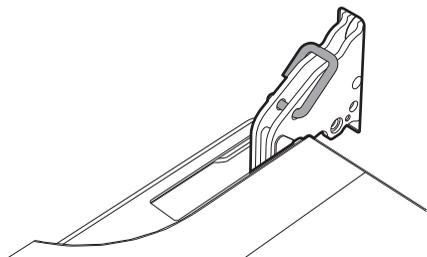


4.4 Desmontagem da porta

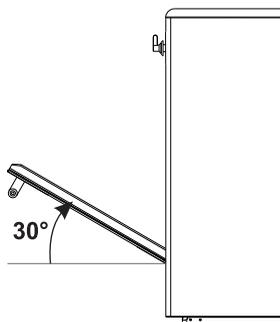
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

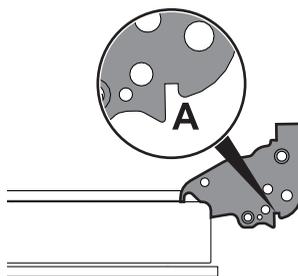
1. Abra completamente a porta e insira dois ganchos de bloqueio nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



4.5 Limpeza dos vidros da porta

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

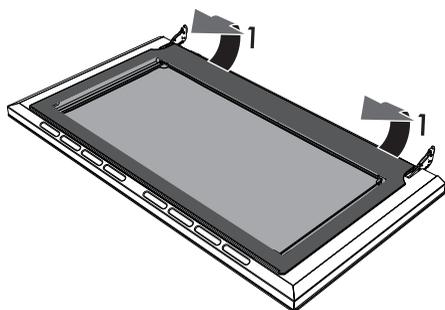


Limpeza e manutenção

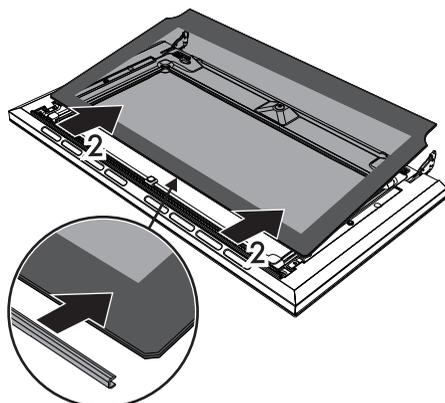
Desmontagem dos vidros interiores

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

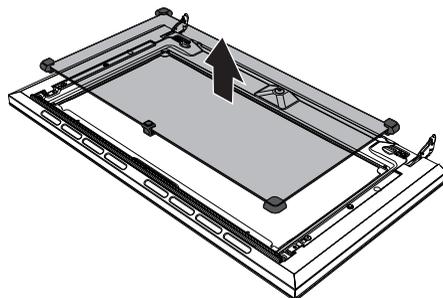
1. Abra a porta.
2. Coloque os ganchos de bloqueio nos orifícios das dobradiças de modo a impedir o fecho acidental da porta.
3. Puxe delicadamente o vidro interior para cima na parte posterior seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



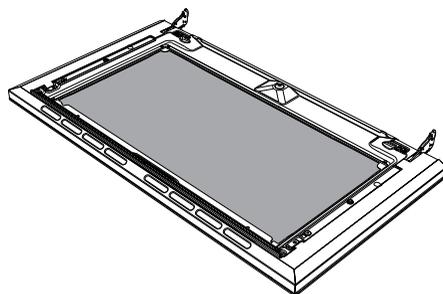
4. Retire o vidro interior do friso anterior (2) para retirá-lo da porta.



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



6. 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.



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



4.6 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

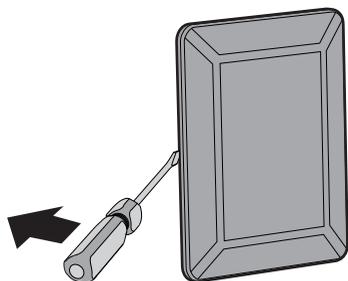


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

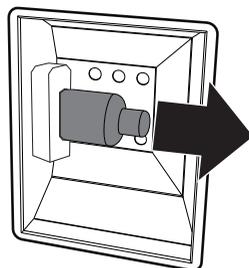
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

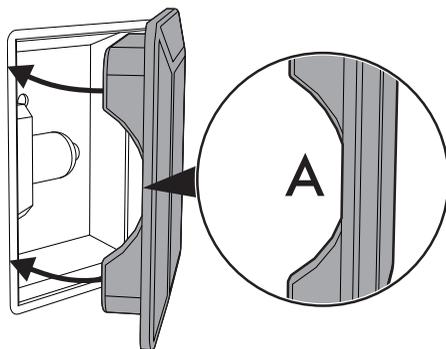


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halogéneo 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.

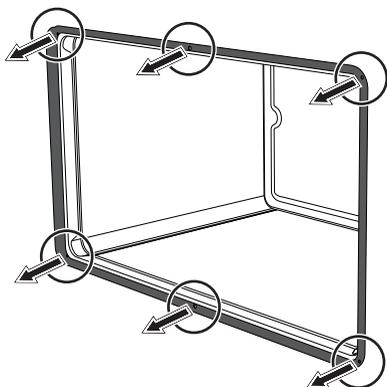


Limpeza e manutenção

Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

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



Para montar o vedante:

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

Conselhos para a manutenção do vedante

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

Que fazer se...

○ aparelho não funciona:

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

○ queimador a gás não se liga:

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

○ forno não aquece:

- Fusível defeituoso: verifique, e, se necessário, substitua o interruptor.
- O botão de funções não foi definido: defina o botão de funções.

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

- Termóstato defeituoso: contacte o Centro de Assistência Autorizado

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

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



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



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

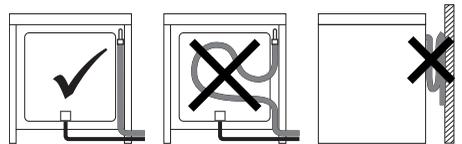
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize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

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

Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

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



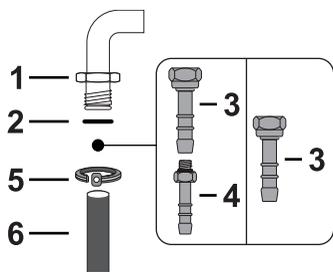


Instalação

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

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

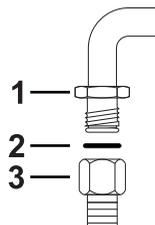
Depois de ter fechado o(s) adaptador(es) de mangueira, encaixe o tubo de gás **6** ao adaptador e fixe-o com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



Ligação com tubo flexível em aço

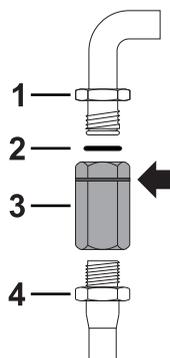
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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



Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

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



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.



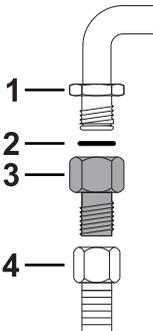
O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

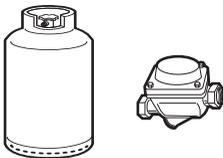
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre o vedante **2** fornecido. Aplique material isolante na rosca da conexão **3**, depois enrosque o tubo flexível em aço **4** à conexão **3**.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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



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

Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de entrada de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo em parte. O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

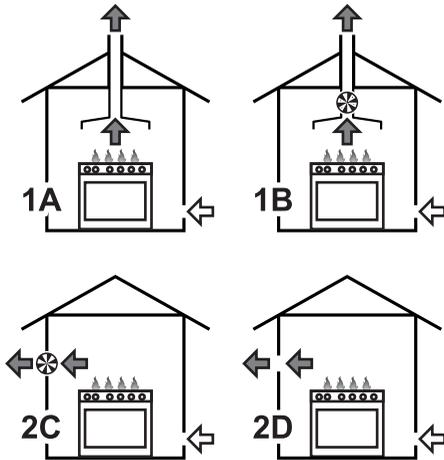
Descarga dos produtos de combustão

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



Instalação

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



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

- A Evacuação em chaminé individual para extração natural
- B Evacuação em chaminé individual com eletroventilador
- C Evacuação diretamente na atmosfera externa com eletroventilador de parede ou de janela
- D Evacuação diretamente na atmosfera externa de parede

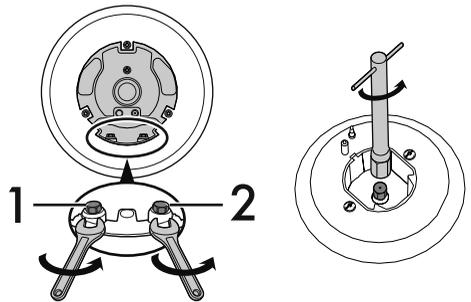
- Ar
- Produtos da combustão
- Eletroventilador

Adaptação aos vários tipos de gás

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

Substituição dos injetores

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



- 1. Injetor interno
- 2. Injetor externo

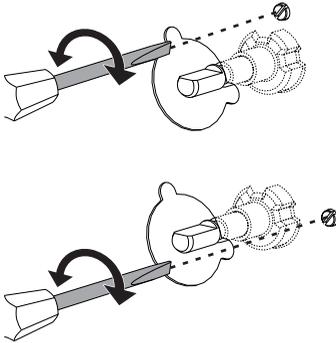
3. Volte a colocar os queimadores nos respectivos encaixes.



Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

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

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



Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

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



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

Lubrificação das torneiras de gás

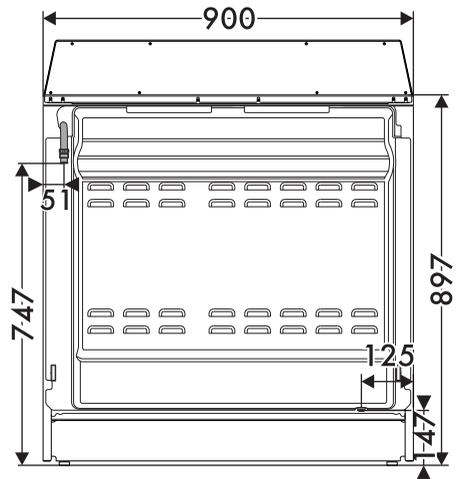
Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.



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

Dimensões do aparelho

Posição das ligações do gás e da eletricidade.



PT



Instalação

Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gás Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gás Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gás Metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gás Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gás Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gás Metano G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gás Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gás de Cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gás de Cidade G120														
G120	8 mbar									•				



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar os valores correctos nas “**Tabelas de características dos queimadores e dos injetores**”.



Tabelas de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	115	80	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
2 Gás Metano G20	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	1.1	3.9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	108	75	135
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
3 Gás Metano G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	121	80	150
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
4 Gás Metano G25.1	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	1.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	80	155
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
5 Gás Metano G25	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.1	3.9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	85	155
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
6 Gás Metano G27	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	3.9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	105	138	85	160
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
7 Gás Metano G2.350	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	100	200
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600



Instalação

8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	46	98
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	65	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	64	286
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.9	2.9	0.9	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	46	94
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	800	450	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	211	65	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	207	64	300
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	1.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	70	43	75
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Y)	(H2)	(S1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	850	400	1700
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	211	73	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	207	71	286
11 Gás de Cidade G110	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	1.0	3.6
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	140	320
Pré-câmara (gravada no injetor)	(/8)	(/2)	(/3)	(/8)	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1400
12 Gás de Cidade G120	AUX	SR	R	DUAL int.	DUAL ext.
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	1.1	3.7
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	135	175	240	130	300
Pré-câmara (gravada no injetor)	(/8)	(/1)	(/3)	(/8)	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	400	1400

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



5.2 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta
Riscos de danos ao aparelho

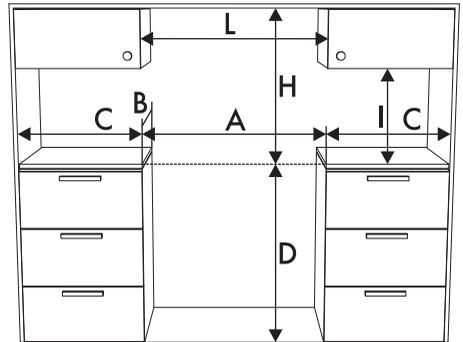
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

Dimensões



A	900 mm
B	600 mm
C¹	500 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

² Largura mínima do armário (=A).



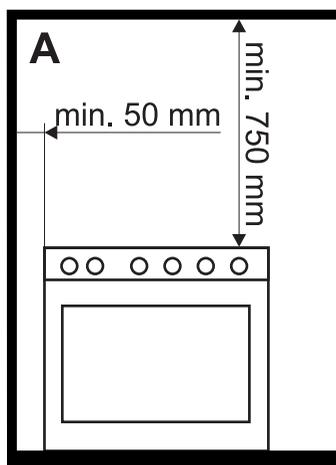
Instalação

Informações gerais

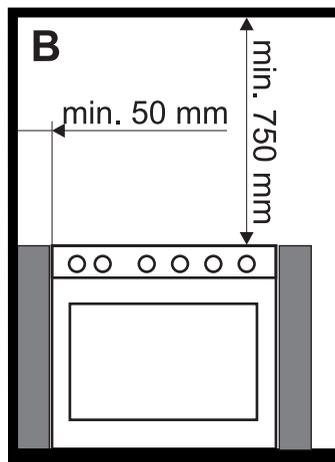
Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, 50 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e C relativos às classes de instalação.

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 correta.

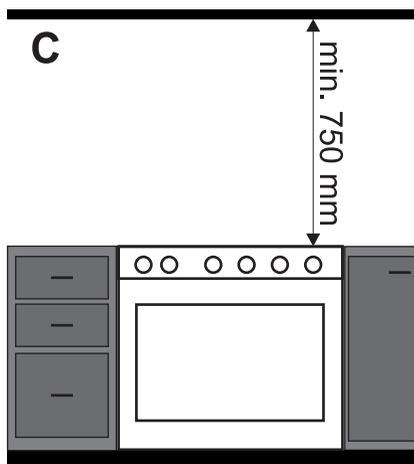
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



A - Classe 1
(Aparelho de instalação livre)



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



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



Colocação e nivelamento

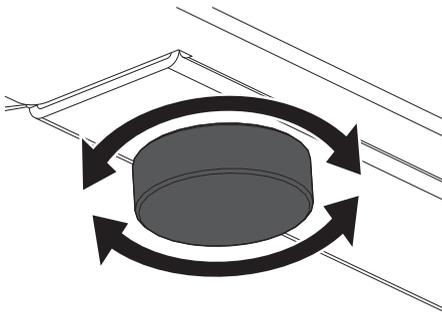


Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

- Introduza primeiro os pés anteriores e depois os posteriores.

Para obter uma maior estabilidade, é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o pavimento.

- Após efetuar a ligação ao gás e à eletricidade, enrosque ou desenrosque o pé até nivelar e estabiliza o aparelho no pavimento.



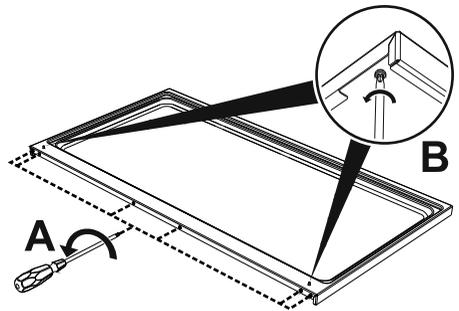
Montagem do friso



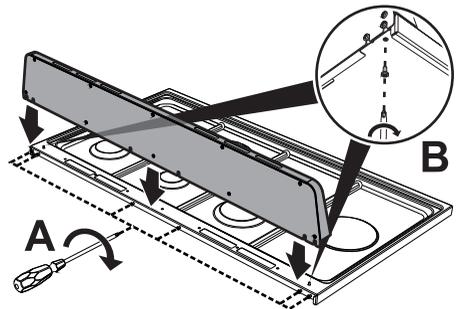
O friso fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

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

1. Desaperte os 6 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 6 orifícios inferiores do friso com os 6 parafusos colocados atrás da placa apertados anteriormente.
3. Aperte os 6 parafusos colocados atrás da placa de cozinha (A) e os 2 parafusos sob a placa (B) para fixar o friso.

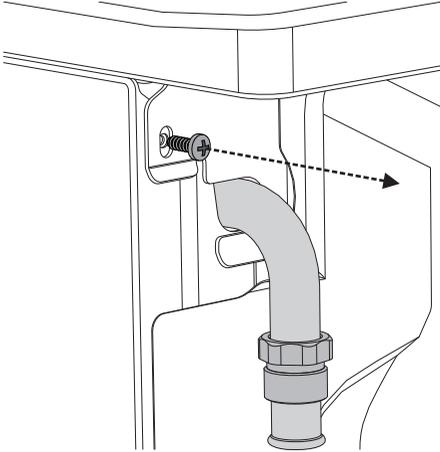




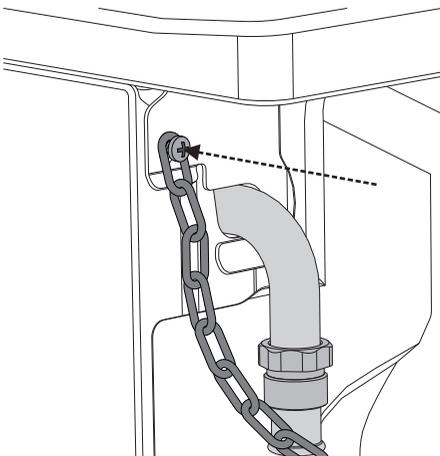
Instalação

Fixação à parede (quando presente)

1. Desenrosque os parafusos atrás da placa de cozinha em proximidade da ligação ao gás.

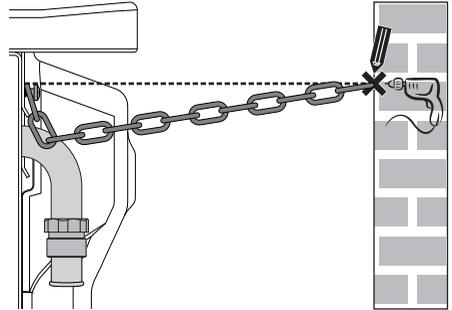


2. Encaixe a corrente ao fogão através do parafuso que acabou de retirar.

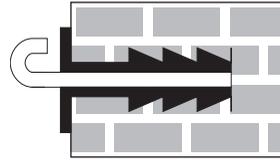


3. Estique-a horizontalmente de modo que a outra extremidade da corrente chegue à parede.

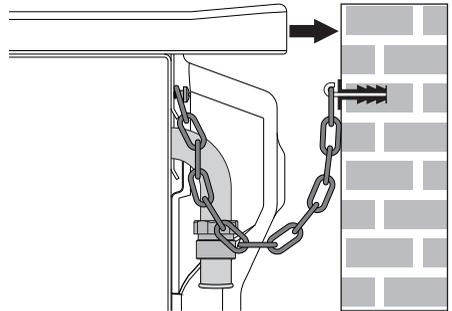
4. Marque na parede a posição onde deve efetuar o furo.



5. Efetue o furo e insira uma bucha.



6. Fixe a corrente e empurre o aparelho para a parede.



○ comprimento da corrente deve ser o mais breve possível para evitar a capotagem do aparelho para a frente e na diagonal e para evitar que se desloque lateralmente.



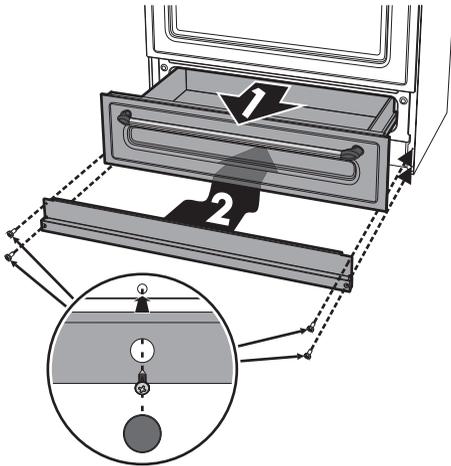
Montagem do rodapé



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 corretamente no aparelho.

1. Posicione o rodapé na parte inferior frontal do aparelho.



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

5.3 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

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

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

A chapa nunca deverá ser removida.

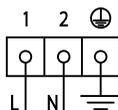
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



Instalação

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 1N~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

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

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

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

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

5.4 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o Joelho roscado da conexão. Corre-se o risco de danificar esta parte do aparelho, que pode invalidar a garantia do produtor.
- Em todas as ligações, utilize água e sabão para verificar as fugas de gás. **NÃO** use chamas abertas para detetar as fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e ao mesmo tempo para garantir o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e da ligação.
- Rode os botões dos queimadores para a posição de chama mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos juntos.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.