

1 Advertências	362
1.1 Advertências gerais de segurança	362
1.2 Responsabilidade do fabricante	367
1.3 Finalidade do aparelho	367
1.4 Chapa de identificação	367
1.5 Este manual de utilização	367
1.6 Eliminação	367
1.7 Como ler o manual de utilização	368
2 Descrição	369
2.1 Descrição geral	369
2.2 Placa de cozinha	370
2.3 Painel de comandos	371
2.4 Outras partes	372
2.5 Acessórios disponíveis	372
3 Uso	375
3.1 Advertências	375
3.2 Para poupar energia	377
3.3 Utilização dos acessórios	377
3.4 Utilização da placa	380
3.5 Utilização da estufa	381
3.6 Utilização do forno	381
3.7 Utilização da sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)	384
3.8 Conselhos para a cozedura	388
3.9 Relógio programador (apenas em alguns modelos)	389
4 Limpeza e manutenção	396
4.1 Advertências	396
4.2 Limpeza da placa de cozinha	397
4.3 Limpeza da porta	398
4.4 Limpeza do compartimento de cozedura	400
4.5 Vapor Clean	401
4.6 Manutenção extraordinária	403
5 Instalação	405
5.1 Ligação do gás	405
5.2 Adaptação aos vários tipos de gás	408
5.3 Colocação	413
5.4 Ligação elétrica	418
5.5 Para o instalador	419

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

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.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- 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.
- Assegurar-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Prestar a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apagar com água. Colocar a tampa sobre na panela e desligar a zona de cozedura envolvida.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.



- Durante a utilização não colocar objetos metálicos, como loiças ou talheres, na superfície da placa de cozedura por indução, pois poderão sobreaquecer.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta apenas 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor, e em seguida abrir a porta completamente.
- Não abrir 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 UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NO COMPARTIMENTO DA ESTUFA (SE PRESENTE) OU PERTO DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZAR GARRAFAS SPRAY NAS PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFICAR O APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Providenciar 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 puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.



Advertências

Danos no 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 inseridos 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 utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixar o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Prestar a máxima atenção
- Não deixar objetos nas superfícies de cozedura.
- NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- 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 cozedura.



- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar 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 lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Colocar 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.
- Providenciar para que a ligação ao gás seja executada por pessoal técnico habilitado.



Advertências

- 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 de aço e 1,5 metros para os tubos de borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilizar 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, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar 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.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 - 2 Nm.
- Antes da montagem, assegure-se de que as condições locais de distribuição (tipo de gás e respetiva pressão) e a regulação do eletrodoméstico são compatíveis;
- As condições de regulação para este eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas atuais de instalação. É necessário prestar uma atenção especial aos respetivos requisitos em matéria de ventilação.

Para este aparelho

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



1.2 Responsabilidade do fabricante

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

- 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 ler atentamente este manual de utilização.

1.6 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.



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.

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes dela.
- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza 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.

Uso



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



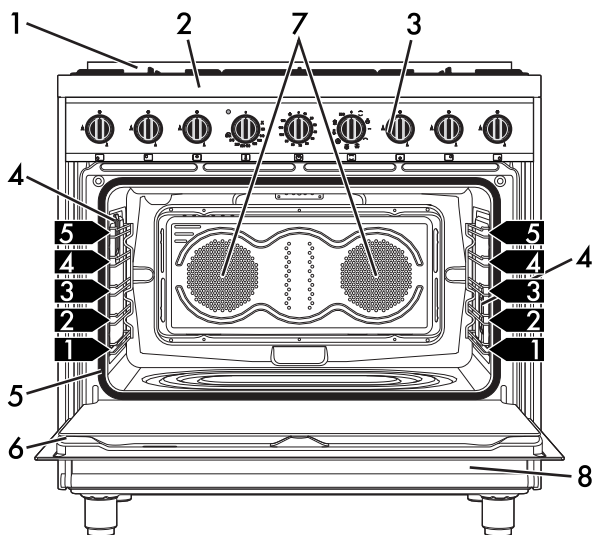
Sugestão

1. Sequência das instruções de utilização.
- Instrução de utilização individual.

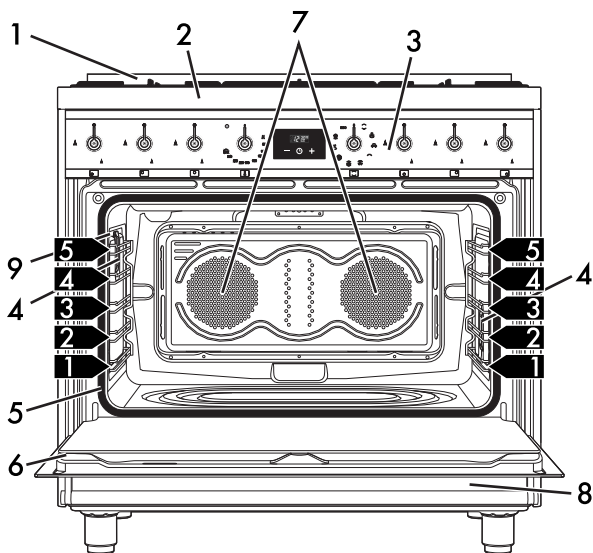


2 Descrição

2.1 Descrição geral



Modelos com temporizador



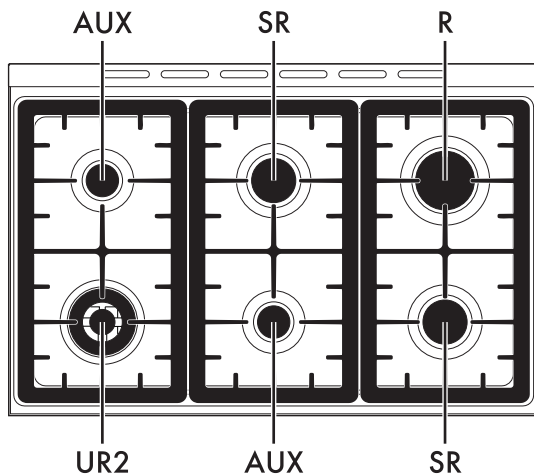
Modelos com relógio programador



Descrição

- | | |
|----------------------|---|
| 1 Friso | 6 Porta |
| 2 Placa de cozinha | 7 Ventilador |
| 3 Painel de comandos | 8 Estufa |
| 4 Lâmpada esquerda | 9 Tomada da sonda de temperatura |
| 5 Guarnição | 1,2,3 Armações de suporte das grelhas/tabuleiros |

2.2 Placa de cozinha



AUX = Queimador Auxiliar

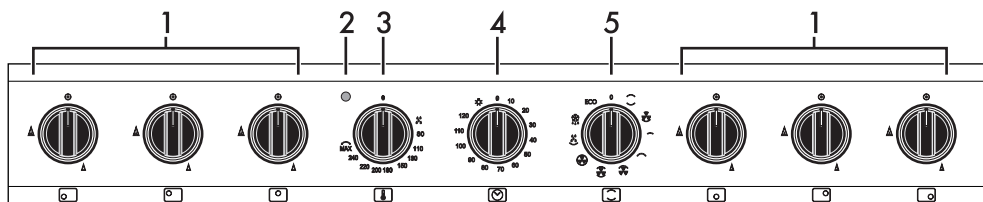
SR = Queimador Semirrápido

R = Queimador Rápido

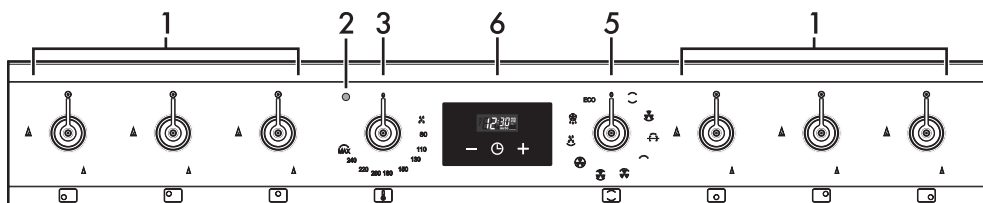
UR2 = Queimador Ultrarrápido



2.3 Painel de comandos







Modelos com temporizador



Modelos com relógio programador

1 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa.

Pressionar e rodar os botões em sentido anti-horário para o valor  para ligar os queimadores correspondentes. Rodar os botões na zona compreendida entre o máximo  e o mínimo  para regular a chama. Voltar a colocar o botão na posição  para desligar os queimadores.

2 Lâmpada indicadora

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

3 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.

4 Botão do temporizador

Permite programar uma cozedura manual ou um temporizador com apagamento automático do forno no fim da cozedura.

5 Botão de funções

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

6 Relógio programador

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



Descrição

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 (veja 2.1 Descrição geral).

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

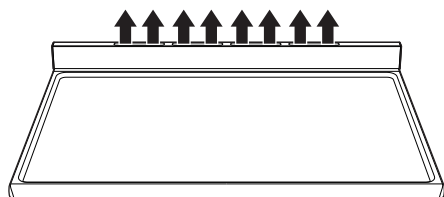
- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma das funções, exceto as funções **ECO**.


i 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.

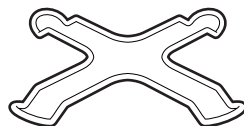
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai pela parte posterior do aparelho e que pode continuar por um breve período de tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



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

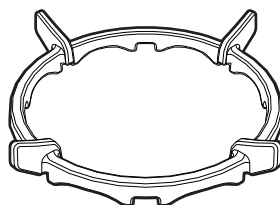
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha de redução



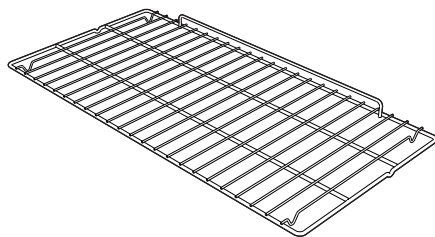
Útil para a utilização de recipientes pequenos.

Grelha de redução para Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

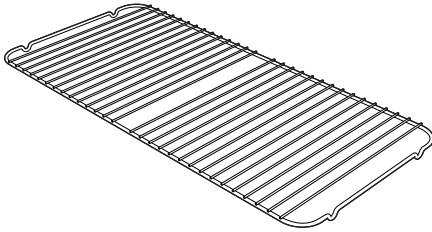
Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

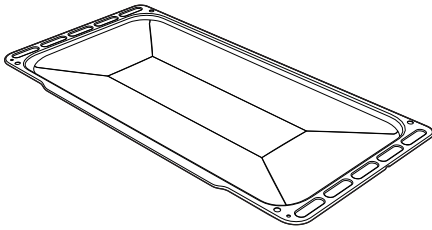


Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)



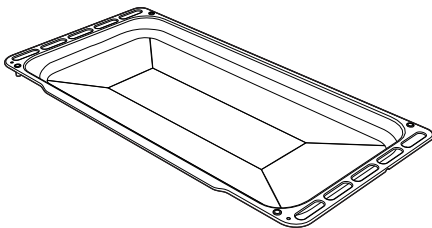
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Tabuleiro de forno (apenas em alguns modelos)



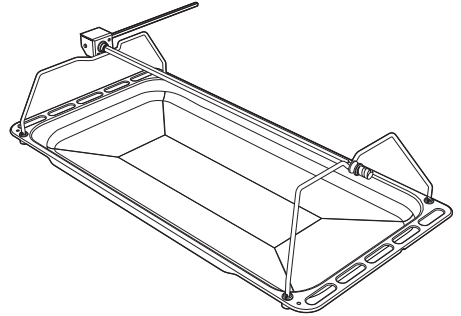
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele.

Tabuleiro fundo



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

Espeto rotativo (apenas em alguns modelos)



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

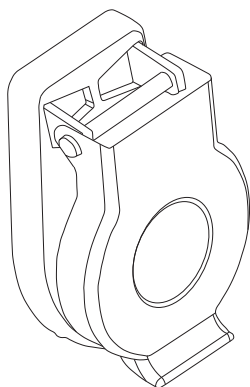
Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



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



Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



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



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



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



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



3 Uso

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do forno durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta apenas 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor, e em seguida abrir a porta completamente.



Utilização incorreta

Perigo de queimaduras

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



Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa enquanto o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do aparelho.
- Não guardar no seu interior materiais inflamáveis, trapos ou papel.



Utilização incorreta

Riscos de danos nas superfícies

- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- 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 cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.



Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de incêndio ou explosão

- Não borrife produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou da estufa.
- Não usar loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixar o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

Precauções

A fuga de gás pode causar uma explosão.

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

- Fechar imediatamente a alimentação do gás ou fechar a válvula da botija do gás.
- Apagar imediatamente todas as chamas abertas e os cigarros.
- Não ligar interruptores de corrente ou aparelhos e não extrair fichas de corrente. Não utilizar telefones ou telemóveis no interior do edifício.
- Abrir as janelas e arejar o quarto.
- Chamar 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, contactar o Centro de Assistência Autorizado da zona de residência.

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 do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.



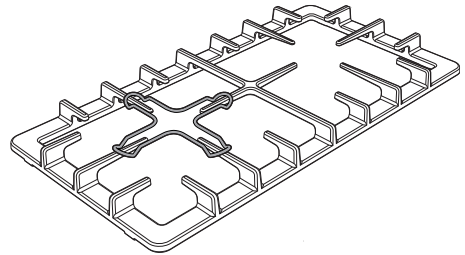
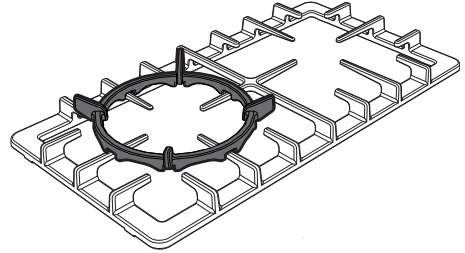
3.2 Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho somente se exigido pela receita.
- Se não estiver diversamente indicado na embalagem, descongelar os alimentos ultracongelados antes de os inserir no compartimento de cozedura.
- Em caso de cozeduras múltiplas, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para aproveitar da melhor forma o compartimento de cozedura já quente.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar 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.
- Manter constantemente limpo o compartimento de cozedura.

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas de redução

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

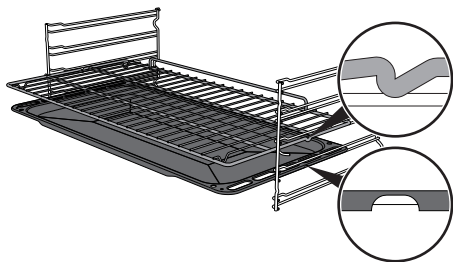




Grelhas e tabuleiros

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

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



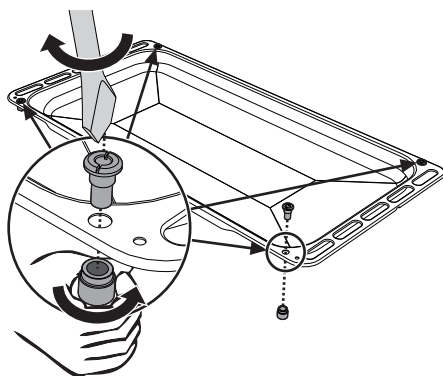
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



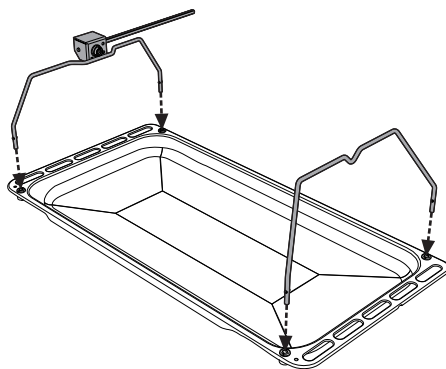
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Espeto rotativo (apenas em alguns modelos)

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



2. Posicione os suportes rotativos nas buchas como mostrado na figura abaixo.

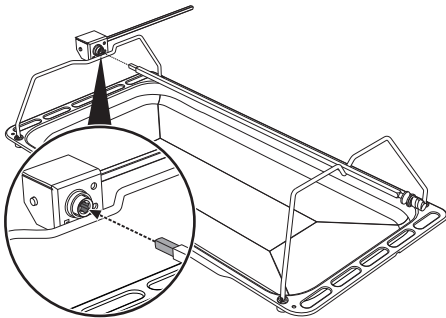




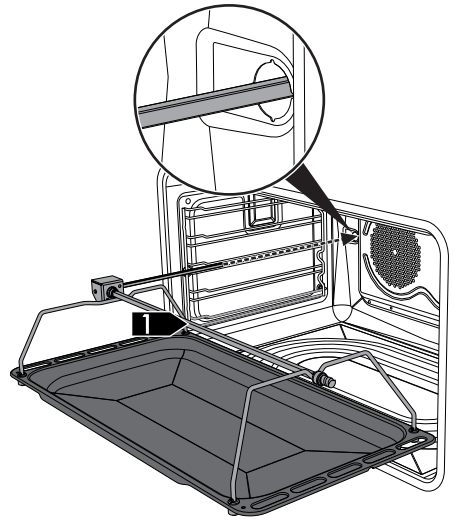
- Utilize os garfos em clipe fornecidos para preparar a haste do espeto rotativo. É possível bloquear os garfos através dos parafusos de fixação.



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




- Insira o tabuleiro na primeira prateleira da armação (veja "Descrição geral").
- Insira a ponta da haste no sítio do motor do espeto rotativo situado à esquerda da parede posterior do compartimento de cozedura.



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

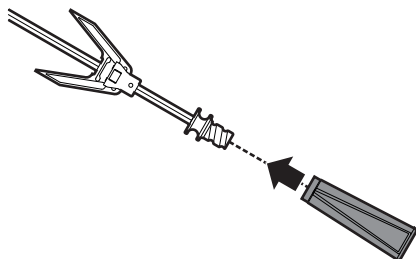


- Para ativar o espeto rotativo, rode o botão de funções para a posição  e programe uma temperatura de cozedura com o botão de temperatura.




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


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



3.4 Utilização da placa

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

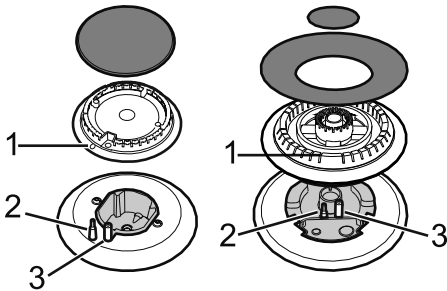


Em caso de desligamento acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.



Posição correta dos espalhadores e das tampas

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



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 reduzir a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.

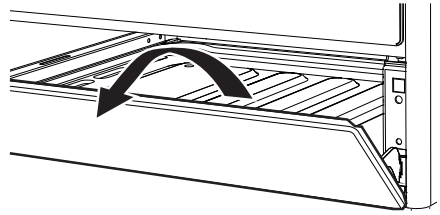


Diâmetro dos recipientes:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 28 cm.

3.5 Utilização da estufa

Na parte inferior do fogão, encontra-se a estufa, para a abrir basta puxar o manípulo em direção a si próprio(a). Pode ser utilizada para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para a utilização do aparelho.



3.6 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno (modelos com temporizador):


1. Selecione uma cozedura manual ou programe a duração da cozedura através do botão do temporizador. A regulação é progressiva e podem ser utilizadas as posições intermédias entre os números indicados.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.
3. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
4. No fim da cozedura temporizada, ativa-se um sinal acústico que se desativará automaticamente após alguns segundos.



Para ligar o forno (relógio programador):

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.

Prima o botão  para voltar a acertar 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, tortas recheadas, é, de qualquer modo, 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 pequeno (apenas em alguns modelos)

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



Grill + espeto rotativo (apenas em alguns modelos)

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, entremeada. 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 grelhados excelentes mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).

Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, 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 vários níveis) 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.

Descongelación rápida

A descongelación 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 especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.

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

Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais demorados.



Vapor Clean

Esta função facilita a limpeza através do vapor gerado por uma pequena quantidade de água vertida na embutidura apropriada situada no fundo.



3.7 Utilização da sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



Temperatura elevada da sonda de temperatura Perigo de queimaduras

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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

- Não introduza a sonda nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda, assegure-se de que a tampa de proteção esteja devidamente fechada.



Utilização não correta Riscos de danos a pessoas

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



Utilização não correta Risco de danos à sonda de temperatura

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

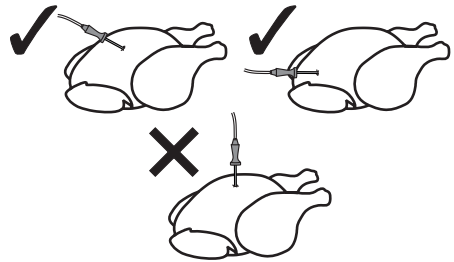
Com a sonda de temperatura, é possível cozinhar com precisão arroz, lombo, peças de carne de vários cortes e dimensões.

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

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

Aplicação correta da sonda

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



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



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



Uso

Definição de uma cozedura com a sonda de temperatura

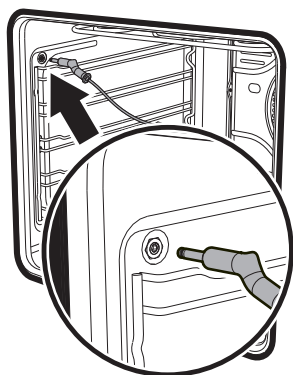
Com preaquecimento:







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



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


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



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



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

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

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



Sem preaquecimento:



1. Abra a porta.
2. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozinhar com a sonda aplicada.
3. Introduza a ficha da sonda de na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa.
4. Programe a cozedura com sonda como indicado nos passos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.
5. Programe uma cozedura manual através da seleção da temperatura e da função de cozedura (veja "Ligação do forno principal").






Quando a cozedura com sonda de temperatura está em curso



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



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

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

No final da cozedura

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

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



3.8 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 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 duro está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

Cozedura a baixa temperatura com sonda

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.
- Os alimentos devem ser condimentados antes de serem cozinhados. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser barrados antes da cozedura.
- Utilize o tabuleiro de forno na primeira prateleira em baixo para a recolha dos líquidos produzidos pela grelhagem.

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 seleccionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta um par de vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

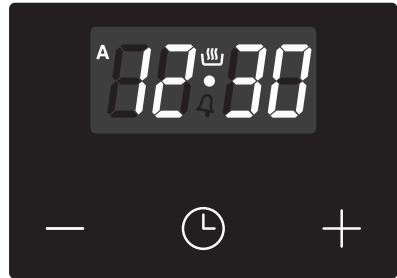
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos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

Para poupar energia

- Parar 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.



3.9 Relógio programador (apenas em alguns modelos)



 Tecla de diminuição do valor

 Tecla do relógio

 Tecla de aumento do valor

 Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura  caso contrário o forno não ligará.

Prima o botão  para voltar a acertar o relógio programador.







Ajuste da hora





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

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

 a piscarem.

1. Pressione a tecla do relógio  por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.














Para modificar a hora, mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continue com o ajuste da hora.


Cozedura temporizada



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

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio  até aparecer o símbolo .
 1. Pressione novamente a tecla do relógio . No display aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
 2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
 3. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
 4. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.
5. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.





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



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










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



Cozedura programada





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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione a tecla do menu  por 2 segundos.
3. Pressione novamente a tecla do menu . O display exhibe alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17.30)






4. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora)

5. Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita  alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).

6. Pressione as teclas  ou  para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).





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

7. Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparece a hora atual e os símbolos  e  apagam-se enquanto que a lâmpada indicadora  se acende.
8. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
9. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campanha.



10. Volte a colocar os botões de função e temperatura em **0**.

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

12. Pressione em simultaneamente as teclas  e  para colocar a zero a programação efetuada.






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



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




Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressione a tecla  por 2 segundos. Pressione novamente a tecla do menu . O display mostra a escrita  alternada com o tempo restante de cozedura.



Temporizador contador de minutos







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

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


1. Mantenha pressionada a tecla do relógio  por alguns segundos.

O display mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.

2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.

3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos  e .

Um sinal acústico entrará em funcionamento no final do tempo programado.




4. Pressione a tecla de diminuição de valor  para desligar o sinal acústico.






É possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.



Modificação dos dados definidos





1. Pressione a tecla do relógio .
2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.

Cancelamento dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
3. Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.

Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
2. Pressione a tecla do relógio .
3. Pressione a tecla de diminuição de valor  para selecionar um sinal acústico diferente.



Uso

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Rosbife	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Costelas	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	260	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	10	5
Filete de novilho	1	Grill	5	260	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Circular	2	160	60 - 65	
Rodvalho	1,5	Turbo/Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circular	2	260	8 - 9	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte	1	Circular	2	160	35 - 40	
Bolo de requeijão	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



Tabela indicativa das cozeduras com sonda de temperatura (forno principal)

Tipo e corte de carne	Temperatura objetivo (°C)
Novilho	
Rosbife: mal passado	50 - 53
Rosbife: médio	55 - 58
Rosbife: bem passado	65 - 70
Entrecosto: mal passado*	50
Entrecosto: médio*	58
Entrecosto: bem passado*	70
Porco	
Lombo de porco assado	80 - 85
Pernil	80 - 85
Salsichas**	75 - 80
Vitela	
Assado de vitela	75 - 80
Aves de capoeira	
Frango inteiro	80 - 85
Peru inteiro	80 - 85
Peru assado (inteiro ou peito)	80 - 85
Borrego	
Perna de borrego com osso (mal passado)	65
Perna de borrego com osso (bem passado)	75 - 80
Cozedura a baixa temperatura	
Novilho/rosbife: mal passado***	50 - 54
Novilho/Rosbife: médio***	55 - 60
* As temperaturas indicadas podem variar consoante a espessura da carne.	
** Para enchidos recomenda-se uma função adequada para assar bem o exterior.	
*** Aconselhamos que sele a carne numa frigideira de cada lado durante alguns minutos, antes de colocar no forno.	



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar 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 utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.



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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Evitar deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.



Após as operações de limpeza, enxugue completamente o aparelho, já que os pingos de detergente ou água poderão comprometer o funcionamento correto dele e o seu aspeto estético.

Limpeza das superfícies

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



4.2 Limpeza da placa de cozinha

Grelhas da placa de cozinha

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



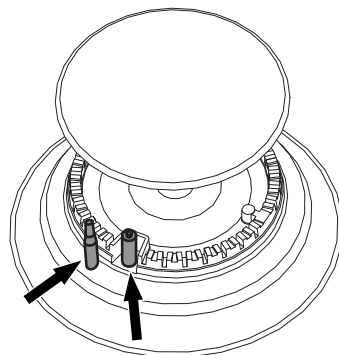
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

Espalhadores e tampas

Os espalhadores e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar os espalhadores, assegurando-se de que sejam colocados nas cavidades apropriadas com as respetivas tampas.

Velas e termopares

Para um bom funcionamento as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique-os frequentemente e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



Botões



Para a limpeza dos botões, não utilize produtos agressivos que contenham álcool ou produtos para a limpeza do aço e do vidro, visto que poderão provocar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água morna e devem ser muito bem secos. Podem ser extraídos puxando-os das suas sedes.



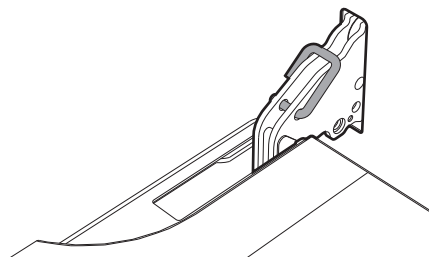
4.3 Limpeza da porta

Desmontagem da porta

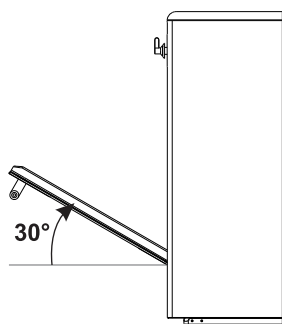
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

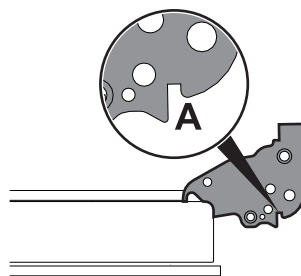
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



Limpeza dos vidros da porta

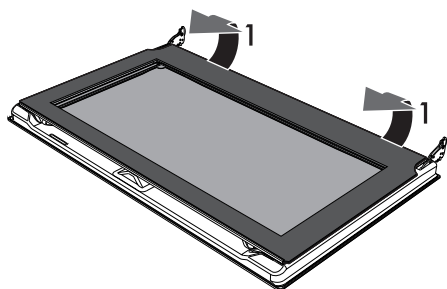
Aconselha-se a manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



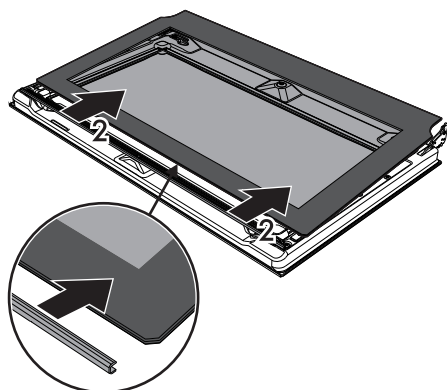
Desmontagem dos vidros interiores

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

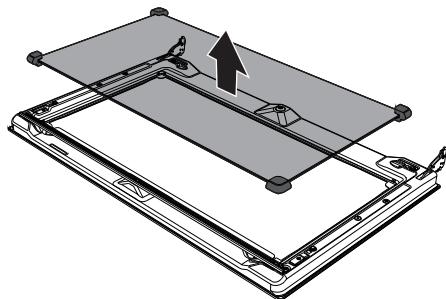
1. Abra a porta.
2. Posicione os ganchos de bloqueio nos furos das dobradiças de modo a impedir o fecho acidental da porta.
3. Retire delicadamente o vidro interior puxando-o para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



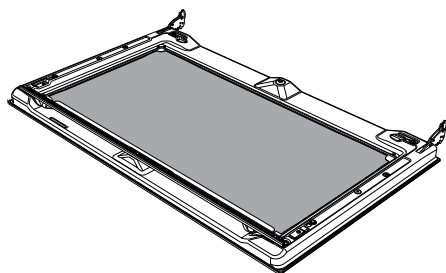
4. Retire o vidro interior do listel anterior (2) para o remover da porta.



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, enfiar a parte superior no listel da porta e encaixar os 2 pernos posteriores nas respetivas sedes através de uma ligeira pressão.



Limpeza e manutenção

4.4 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
- o vedante



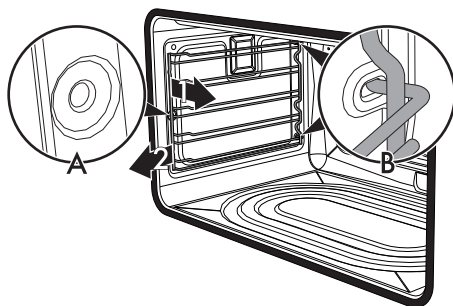
No caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o forno na temperatura máxima por cerca de 15/20 minutos para eliminar eventuais resíduos.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

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



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



4.5 Vapor Clean

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



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

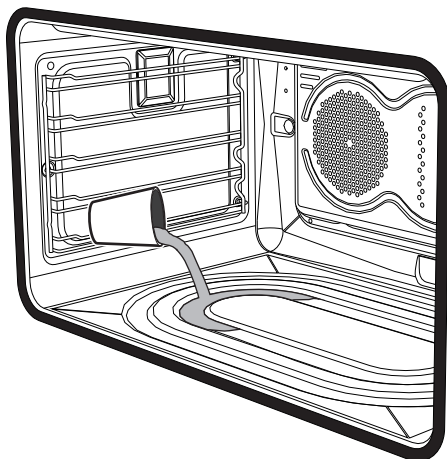
- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

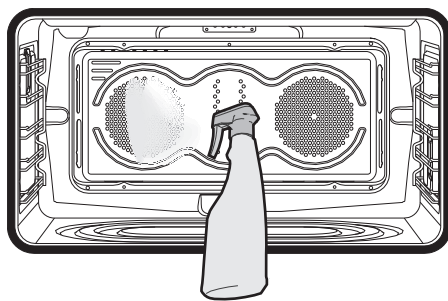
Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.

- 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 borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



- Feche a porta.





Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.



Limpeza e manutenção

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Rode o botão de funções para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .
2. **Modelos com temporizador:** defina uma duração de cozedura de 18 minutos por meio do botão do temporizador.
2. **Modelos com relógio programador:** programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do relógio programador.

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 utilizar uma esponja antirriscos 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.



4.6 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.

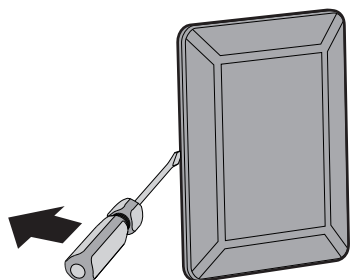


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40 W.

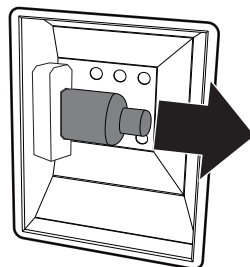
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

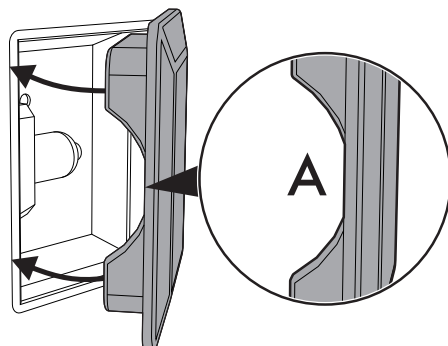


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não tocar na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilizar uma cobertura isolante.

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



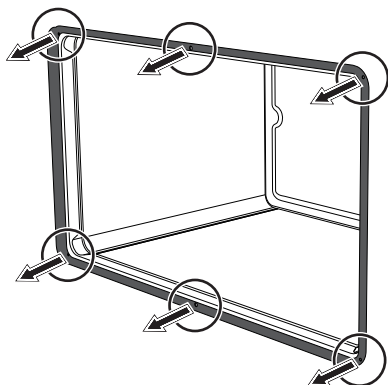
7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.



Desmontagem e montagem do vedante

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.



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verificar se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilizar um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar 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 de aço e 1,5 metros para os tubos de borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

Informações gerais

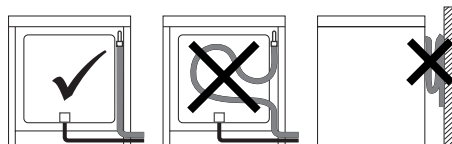
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço em parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente. O aparelho foi testado para gás metano G20 (2H) à pressão de 20 mbar.

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 com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo de borracha

Certificar-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

- 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 tentar repará-lo: substituí-lo por um tubo novo;
- verificar se o prazo de validade do tubo, impresso no mesmo, foi ultrapassado.

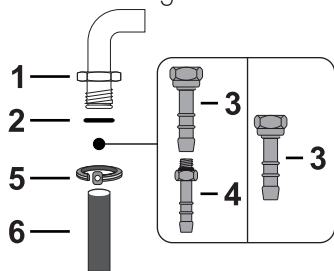


Efetuar a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verificar se o tubo tem impressa a sigla desta norma).



Instalação

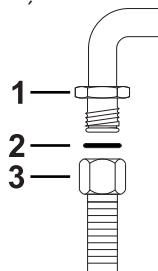
Enroscar de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo a guarnição **2**. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar também o adaptador de mangueira **4** ao adaptador de mangueira **3**. Depois de ter apertado o(s) adaptador(es), calçar o tubo do gás **6** no adaptador e fixá-lo com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



Ligação com tubo flexível em aço

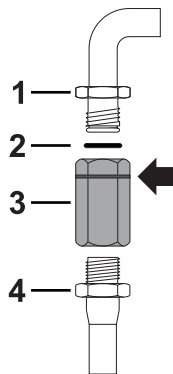
Realizar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível de aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Apertar cuidadosamente a junção **3** à junção de gás **1** do aparelho, interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



Ligação com tubo flexível de aço com conexão de baioneta

Efetuar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível de aço com conexão de baioneta conforme a B.S. 069. Aplicar material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enroscar o adaptador **3**. Enroscar o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre a guarnição **2** fornecida.



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.

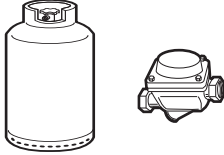


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

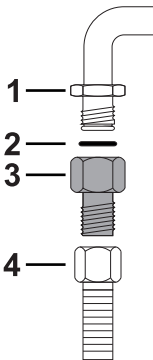


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipologias de gás e países de pertença".

Ligação com tubo flexível de aço com conexão cônica

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

Apertar cuidadosamente a junção **3** à ligação de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre a guarnição **2** fornecida. Aplicar material isolante na rosca da junção **3**, depois apertar o tubo flexível de aço **4** à conexão **3**.



Ventilação nos locais

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

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

Descarga dos produtos de combustão



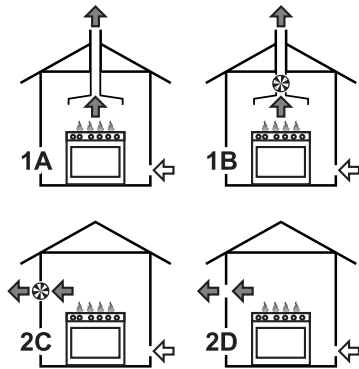
Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas atuais de instalação. É necessário prestar uma atenção especial aos respetivos requisitos em matéria de ventilação.

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração necessita de um projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, no respeito pelas 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 caminho simples 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



← Produtos da combustão

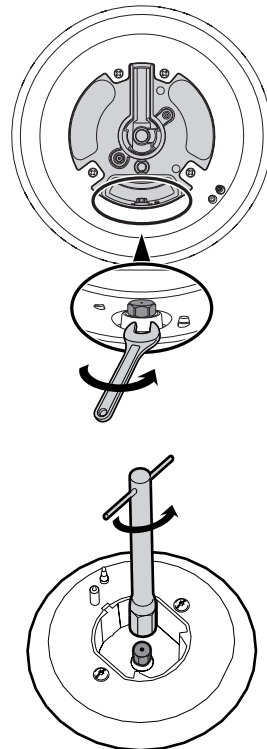
 Eletroventilador

5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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

Substituição dos injetores

1. Retirar as grelhas, as tampas e os espalhadores para aceder aos copos dos queimadores.
2. Substituir os injetores através de uma chave de 7 mm conforme o gás a utilizar (veja Tipologias de gás e países de pertença).
3. Coloque de novo os queimadores nos respetivos encaixes.

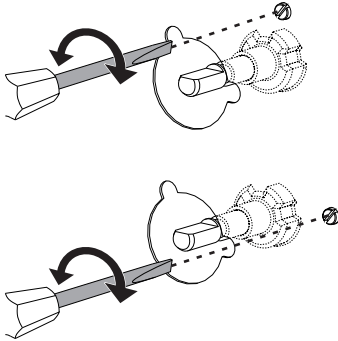




Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo. Extrair o botão da torneira de gás e rodar o parafuso de regulação que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme os modelos), até obter uma chama mínima regular.

Voltar a montar o botão e verificar a estabilidade da chama do queimador. Rodar rapidamente o botão da posição de máximo para a de mínimo: a chama não deverá apagar-se. Repetir a operação em todas as torneiras de gás.



Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Aparafusar completamente no sentido horário o parafuso ao lado da haste da torneira.



Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substituir 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. Proceder à sua limpeza interna e substituir a massa lubrificante.



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



Instalação

Tipologias de gás e países de pertença

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 G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Gás de Cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consultar o número do registo para identificar nas "Tipologias de gás e países de pertença" os valores corretos.



Tabela de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	120	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
2 Gás Metano G20	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	110	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
3 Gás Metano G25	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	121	143
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
4 Gás Metano G25.1	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
5 Gás Metano G25	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	165
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
6 Gás Metano G2.350	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400



Instalação

7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	100
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	95
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	900	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	74	80
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1000	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Gás de Cidade G110	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	340
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/3	0190
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200

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



5.3 Colocação



Aparelho pesado Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

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



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

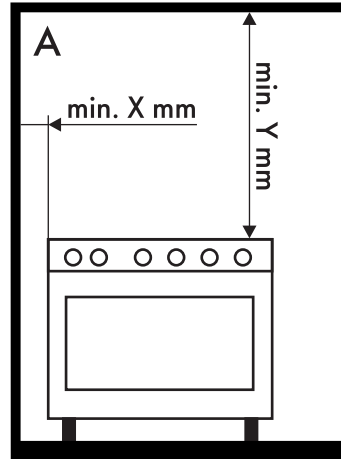
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90 °C).

Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do plano de trabalho, que diste, pelo menos, **X** mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos "A" e "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 plano, de **Y** mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.

X	150 mm
Y	750 mm

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

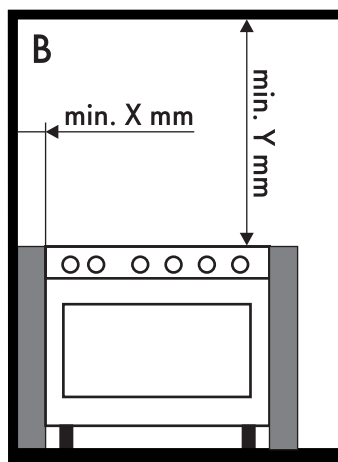


A - Classe 1

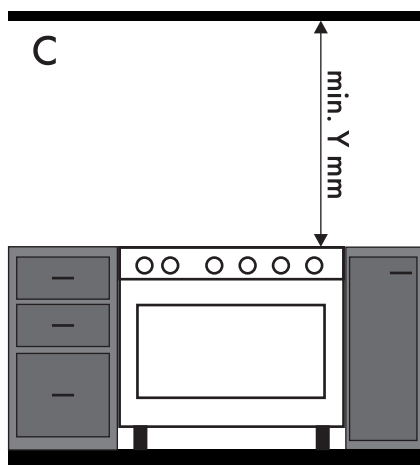
(Aparelho de instalação livre)



Instalação

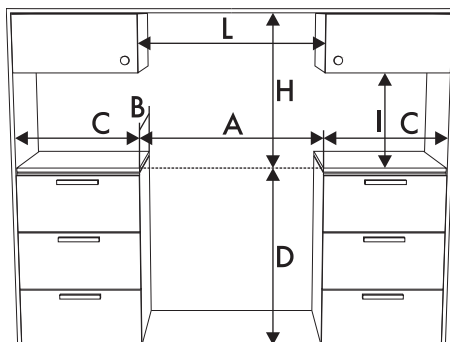


B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)

Dimensões totais do aparelho



A	900 mm
B	600 mm
C¹	mín. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

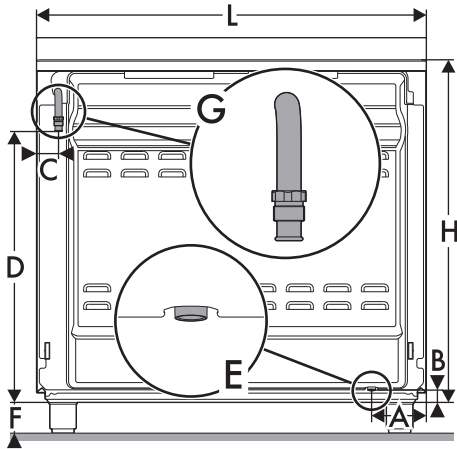
² Largura mínima do armário (=A).



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



Dimensões do aparelho: localização das ligações de gás e elétrica (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	mín. 70 - máx. 110
H	809
L	898

E = Ligação elétrica

G = Ligação do gás

Colocação e nivelamento

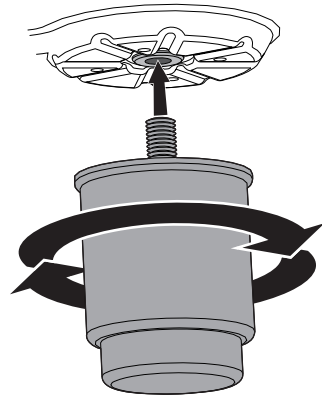


Aparelho pesado

Riscos de danos ao aparelho

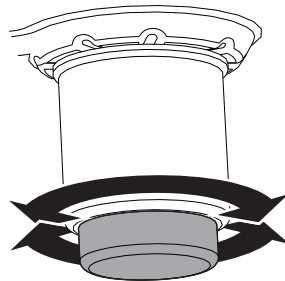
- Introduza primeiro os pés da frente e depois os de trás.

Depois de ter procedido à ligação eléctrica, aperte no aparelho os quatro pés fornecidos.



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

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





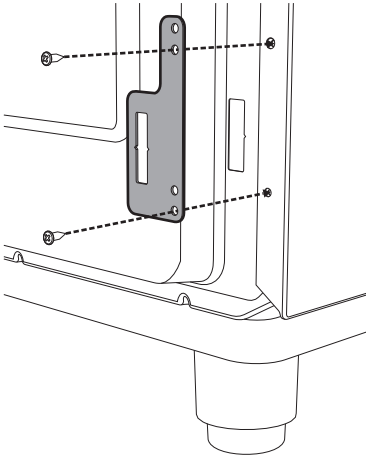
Instalação

Fixação à parede

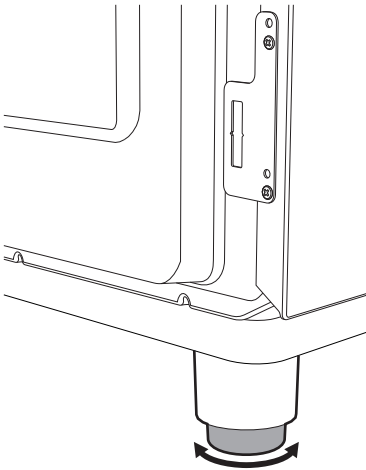


Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

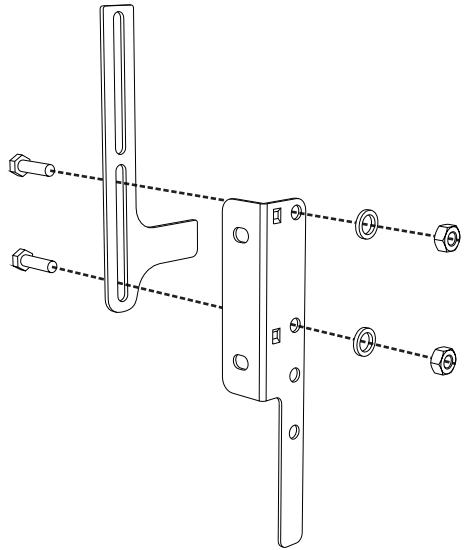
1. Aperte a pequena chapa de fixação à parede atrás do aparelho.



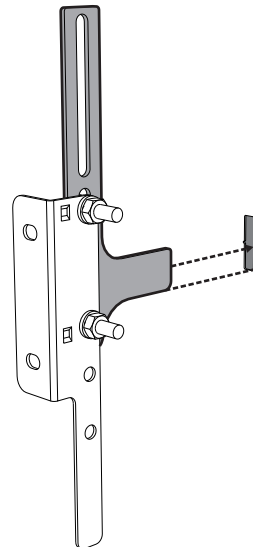
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte o suporte de fixação.

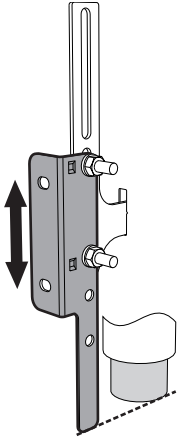


4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.

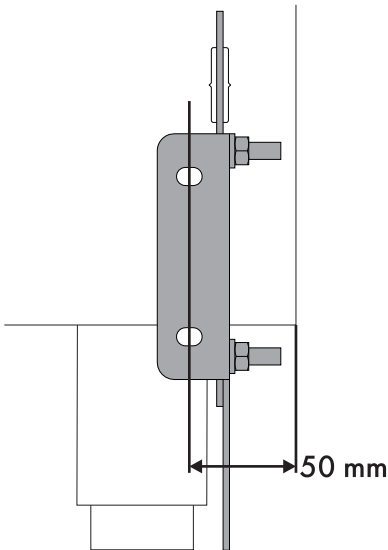




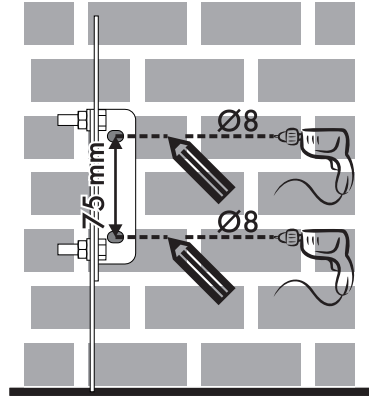
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



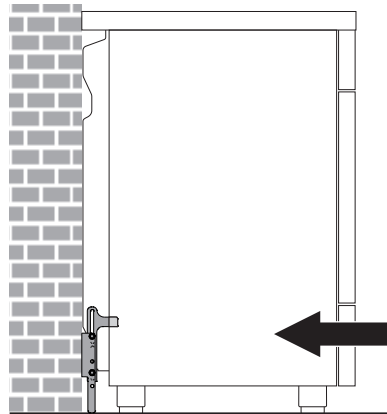
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



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



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





Instalação

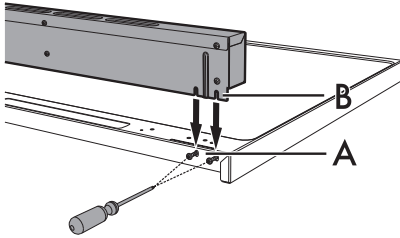
Montagem do friso



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



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

5.4 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

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

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

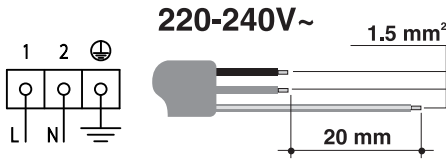
A chapa nunca deverá ser removida.

Providencie a ligação 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 de 3 polos 3 x 1,5 mm².



Os valores indicados referem-se à secção 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, com distância mínima de abertura dos contactos de 3 mm, 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

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

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

5.5 Para o instalador

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

