

<b>1 Advertências</b>	<b>304</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	304
1.2 Responsabilidade do fabricante	309
1.3 Finalidade do aparelho	309
1.4 Chapa de identificação	309
1.5 Este manual de utilização	309
1.6 Eliminação	309
1.7 Como ler o manual de utilização	310
<b>2 Descrição</b>	<b>311</b>
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
<b>3 Uso</b>	<b>316</b>
3.1 Advertências	316
3.2 Utilização dos acessórios	318
3.3 Utilização da placa	319
3.4 Utilização do forno	320
3.5 Cozedura com a função Direct Steam	322
3.6 Conselhos para a cozedura	324
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>329</b>
4.1 Advertências	329
4.2 Limpeza das superfícies	329
4.3 Limpeza da placa de cozinha	330
4.4 Limpeza da porta	331
4.5 Limpeza do compartimento de cozedura	333
4.6 Manutenção extraordinária	334
<b>5 Instalação</b>	<b>337</b>
5.1 Ligação do gás	337
5.2 Adaptação aos vários tipos de gás	340
5.3 Colocação	345
5.4 Para o instalador	351
5.5 Ligação elétrica	351

## 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](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento durante o uso.
- 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.
- Assegure-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. Evitar que as panelas aqueçam vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afastar durante a preparação dos alimentos que contenham 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 em tempos breves deve ser vigiado continuamente.



- 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 cada intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), munir-se sempre de dispositivos 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 tentar 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).
- Utilizar, 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 sentar no 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 vaporizar produtos 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.
- Caso se queira utilizar papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira com 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 utilizar a pega para levantar ou deslocar este aparelho.

## Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado num pedestal.
- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar possíveis sobreaquecimentos o aparelho não deve ser instalado por trás 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.
- Verificar 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 por:

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

## 1.3 Finalidade do aparelho

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

## 1.4 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de matrícula 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 ser conservado íntegro e estar sempre ao alcance do utilizador 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

- Entregar 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 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.

### 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

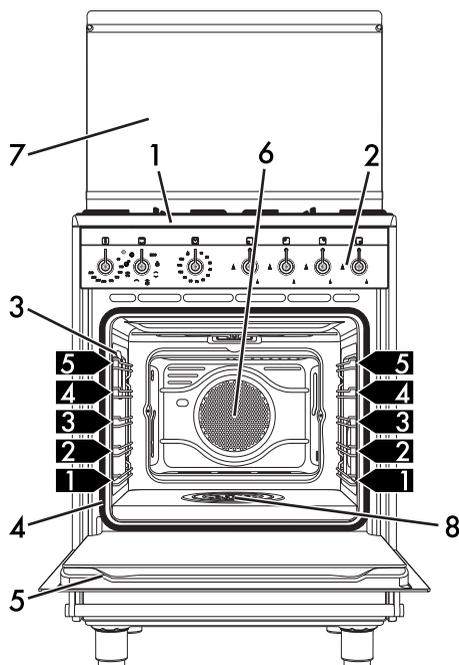
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Lâmpada

4 Guarnição

5 Porta

6 Ventoinha

7 Tampa

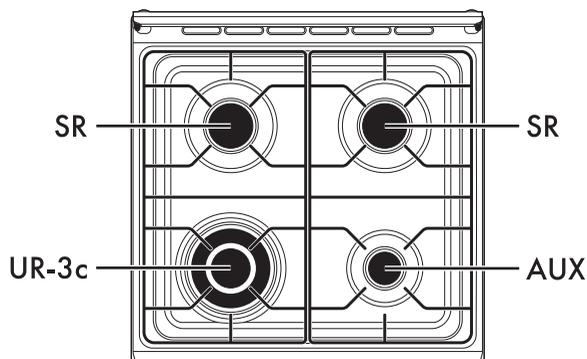
8 Recipiente de evaporação

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



## Descrição

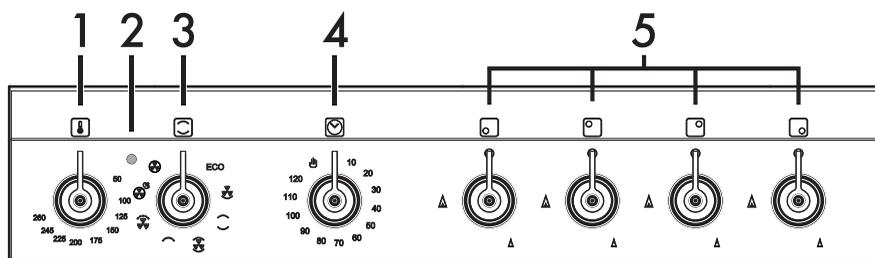
### 2.2 Placa de cozinha



**AUX** = Queimador Auxiliar  
**SR** = Queimador Semirrápido

**UR-3c** = Queimador Ultrarrápido

### 2.3 Painel de comandos



#### 1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

#### 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 funções

As diferentes funções do forno são adequadas às várias modalidades de cozedura. Após selecionar a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.



## 4 Botão do temporizador

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

## 5 Botões dos queimadores da placa

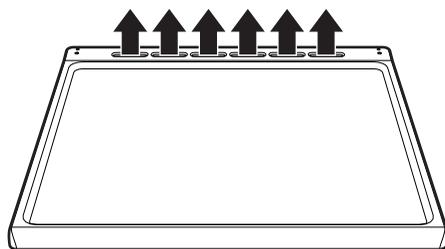
Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Prima e rode os botões em sentido anti-horário para o valor  para ligar os queimadores correspondentes. Rode os botões na zona compreendida entre o máximo  e o mínimo  para regular a chama. Coloque os botões na posição  para apagar os queimadores.

## 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).

## Ventoinha de refrigeração



O ventilador faz com que o aparelho arrefeça e entra em funcionamento durante a cozedura. O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai da parte posterior do equipamento e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois da desligação.



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

## Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

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



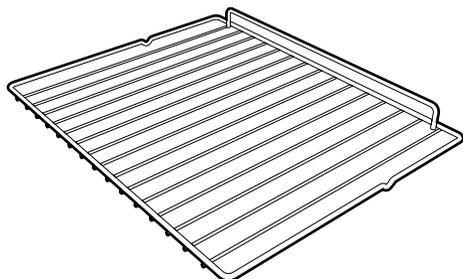
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.



## Descrição

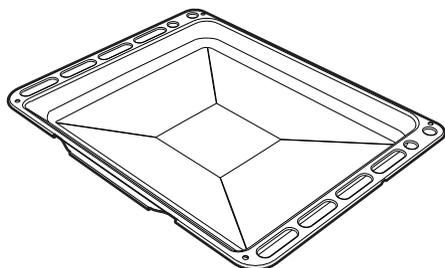
### 2.5 Acessórios disponíveis

#### Grelha



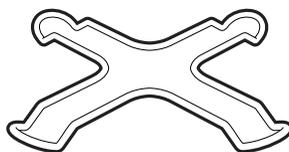
Útil para o suporte de recipientes com alimentos em cozimento.

#### Tabuleiro fundo



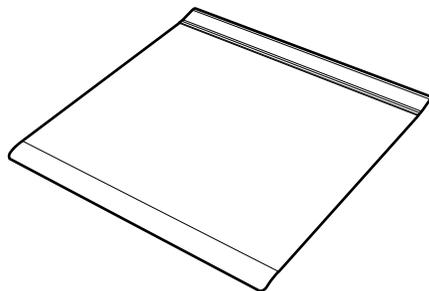
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas e bolos de forno em geral.

#### Grelha de redução



Útil para a utilização de recipientes pequenos.

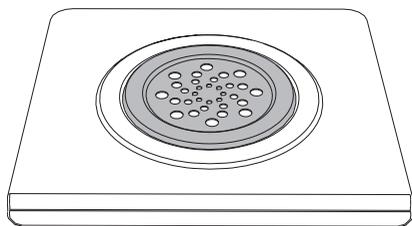
#### Tampa



A tampa em cristal temperado com perfis em alumínio, permite a proteção da placa de cozinha quando o aparelho não está a ser utilizado.



## Tampa e recipiente de evaporação



Útil para distribuir o vapor no interior do compartimento de cozedura.



A capacidade máxima do recipiente de evaporação é de 250 ml.



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**

- 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.



**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.



**Utilização incorreta**

**Riscos de danos nas superfícies**

- Não baixe a tampa quando os queimadores se encontram acesos.



## 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.



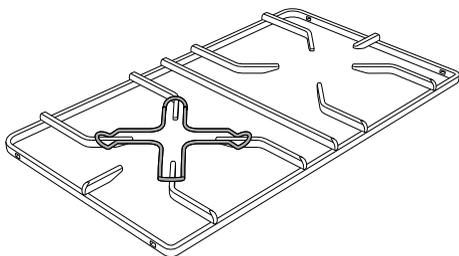
## Primeira utilização

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 Utilização dos acessórios

### Grelhas de redução

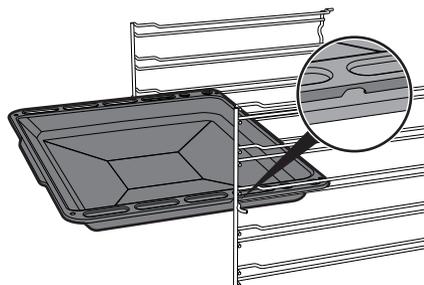
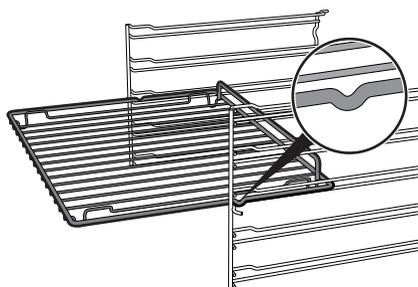
As grelhas de redução são colocadas sobre as grelhas da placa. Assegure-se de que estejam colocadas corretamente.



### 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 acidental da grelha devem ser virados 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.



### 3.3 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, rodar o botão para  e não tente voltar a acender durante 60 segundos. Quando estiver aceso, manter 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.

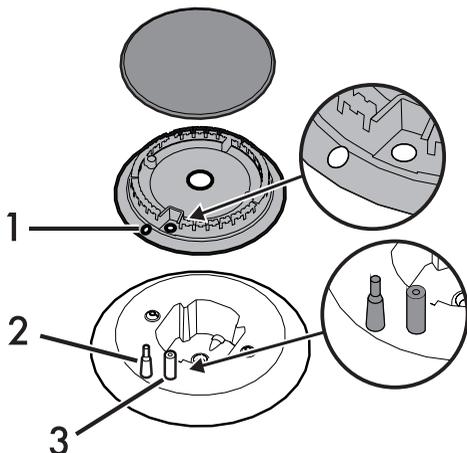


Em caso de desligação acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta.

Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.

### Posição correta dos espalhadores e das tampas

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



### 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.



Diâmetro dos recipientes:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **UR-3c:** 18 - 28 cm.



## 3.4 Utilização do forno

### Ligação do forno

Para ligar o forno:

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.

### Lista das funções

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



#### 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.



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



### 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 homogéneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



### Direct Steam

Esta función activa la parte central de la resistencia inferior en combinación con la resistencia circular y el ventilador, permitiendo la cocción de los alimentos mediante la evaporación del agua situada en la cubeta específica. La acción del ventilador distribuye uniformemente el calor y el vapor producido, generando una cocción delicada que mantiene inalterado el aspecto y el contenido nutritivo de los alimentos.



### Circular ventilada

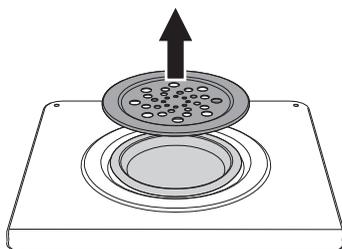
A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme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



## 3.5 Cozedura com a função Direct Steam

**i** Não coloque qualquer objeto ou alimento no fundo do compartimento de cozedura. O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação devem estar sempre livres.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Levante a tampa do recipiente de evaporação.

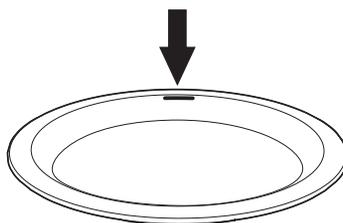


3. Encha o recipiente com uma quantidade de água suficiente para a duração da cozedura (veja Tabela indicadora das cozeduras com a função Direct Steam).



- Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.
- Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

O nível máximo de capacidade do recipiente é indicado por uma marca gravada na parte interna.



A capacidade máxima do recipiente de evaporação é de 250 ml.



4. Recoloque a tampa no recipiente.
5. Apoie o prato no tabuleiro.
6. Introduza o tabuleiro com o prato no compartimento de cozedura.
7. Selecione a função Direct Steam através do botão de funções.
8. Selecione a temperatura e o tempo de cozedura através dos respetivos botões.

**i** Para resultados excelentes e para poupar energia, recomenda-se encher o recipiente com uma quantidade de água suficiente para a cozedura pretendida.

## Finalização da cozedura Direct Steam

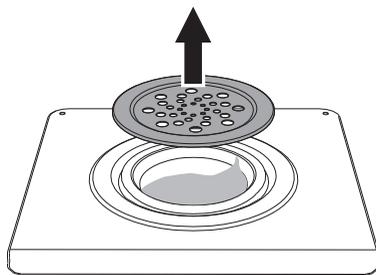
1. Coloque-se do lado do aparelho e abra a porta em alguns centímetros durante alguns segundos para fazer sair o vapor em excesso.
2. Abra completamente a porta e extraia o alimento do compartimento de cozedura com muito cuidado.
3. Antes de seguir com as operações de limpeza, aguarde até que o aparelho esteja completamente arrefecido.

**i** Nota: A tampa do recipiente de evaporação pode estar muito quente, sirva-se das proteções adequadas.

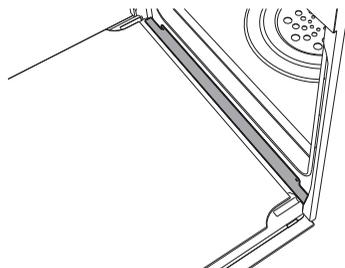


No caso em que seja apenas efetuada uma função de cozedura com temperaturas superiores a 100°C, é necessário aguardar que o compartimento de cozedura arrefeça para poder efetuar uma cozedura Direct Steam.

4. No interior do compartimento de cozedura, retire a tampa do recipiente de evaporação, remova toda água residual e seque bem.



5. Com a ajuda de uma esponja, remova também a condensação no fundo do compartimento de cozedura, nas paredes, no vidro da porta e no apara-pingos da parte frontal do aparelho.



Atenção: a água pode estar muito quente.



## 3.6 Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).
- Em igualdade de peso, os tempos de cozedura das peças cortadas é menor relativamente aos tempos de cozedura da peça inteira.

### Conselhos para a cozedura de carne

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

### Conselhos para as cozeduras com o 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 de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Nas funções Grill, aconselha-se a rodar o botão da temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

### 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.
- Em caso de cozeduras em mais níveis, posicionar os alimentos de preferência na 2ª e 4ª prateleira, aumentar o tempo de cozedura de alguns minutos e utilizar apenas funções ventiladas.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminuir a temperatura definida em cerca de 10 °C selecionando eventualmente um tempo de cozedura mais prolongado.
- Os tempos de cozedura de suspiros e fartos 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 peças, demoram o mesmo tempo para descongelarem, independentemente da quantidade e do peso totais.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

## Para poupar energia

- 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.
- (Quando presente) Se não for utilizada, retirar a placa para a pizza do fundo do vão de cozedura.



## Uso

### Tabela indicadora das cozeduras com funções tradicionais

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	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	Estático + ventilador	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Estático + ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Rosbife	1	Estático + ventilador	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular/Estático+Ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Estático + ventilador	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Estático + ventilador	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Estático + ventilador	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Entrecosto	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	Estático + ventilador	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Estático + ventilador	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Estático + ventilador	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Estático + ventilador	2	260	8 - 9	
Pão	1	Circular/Estático+Ventilador	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Estático + ventilador	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Tarte	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	35 - 40	
Bolo de ricota	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Estático + ventilador	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Estático + ventilador	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular/Estático+Ventilador	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Estático + ventilador	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circular/Estático+Ventilador	2	160	30 - 35	

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



## Tabela indicadora das cozeduras com a função Direct Steam



Alimentos	Peso (Kg)	Água (ml)	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Lasanha	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Massa no forno	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
<b>CARNE</b>					
Peru assado	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Lombo de porco	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Coelho assado (por peças)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Entrecosto (tira unidade)	0,5	160	2	200	55 - 60
Perna de borrego bem	2	160	2	190 - 200	95 - 100
<b>MASSAS</b>					
Panini	100g cad.	60	2	180	30 - 35
Pão (pãozinho)	0,4	80	2	180	40 - 45
Pão focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
<b>PEIXE FRESCO</b>					
Robalo	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Tranche de salmão (espessura de 2	0,18	80	2	180	17
Tamboril (inteiro)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50



## Uso

Alimentos	Peso (Kg)	Água (ml)	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
<b>VEGETAIS</b>					
Batatas assadas	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Vegetais mistos assados	0,6	80	2	210	35
<b>AQUECIMENTO DO PRATO</b>					
Massa	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Assado e fatiado/ entrecosto	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Pão	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
<b>BOLOS</b>					
Rosca	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Madalenas	40 g para cada forminha	60	2	160	15 - 17
Bolo paraíso	1	60	2	160	55 - 60
Pão-de-ló	1	60	2	160	60 - 65
Biscoitos (espessura 0,5 cm)	total de massa 0,3	60	2	170	18 - 20

A quantidade de água aconselhada na tabela pode variar conforme o tipo de alimento, o peso e a duração da cozedura.

O pré-aquecimento está sempre previsto na função Direct Steam.

Os assados de carne, legumes e batatas durante a cozedura, são misturados e/ou virados para que tenham uma crosta dourada uniforme em ambos os lados.

Os tempos indicados na tabela não compreende o pré-aquecimento e são indicativos.



## 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.

### 4.2 Limpeza das superfícies

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

### Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contêm abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

### Manchas de alimentos ou resíduos

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.

Evite 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.



### 4.3 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. Enxagúe-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.



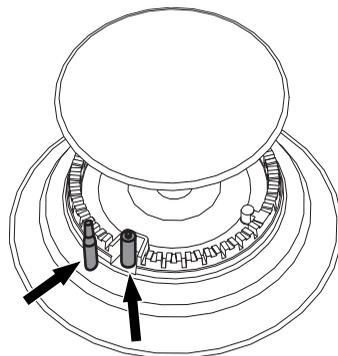
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

#### 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

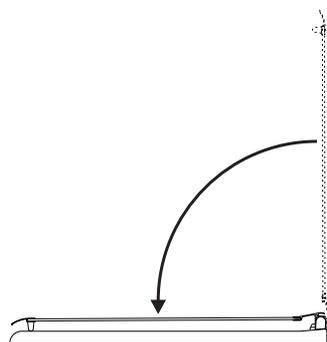
Para um bom funcionamento as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique-os frequentemente e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



#### Tampa em vidro

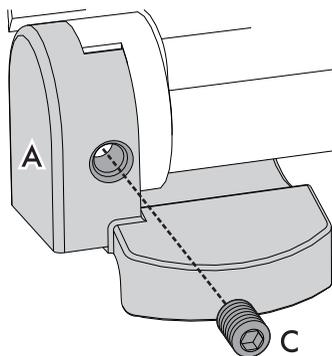
Para facilitar as operações de limpeza, a tampa é extraível das dobradiças.

1. Coloque a tampa na posição de fechada.





2. Desaperte os parafusos na parte de trás das dobradiças.



3. Abra-a e levante-a.
4. Efetue a limpeza.
5. Reposicione a tampa inserindo-a nas guias. Aperte os parafusos de fixação das dobradiças na posição de fechada.



No caso de caírem líquidos sobre a tampa fechada, remova-os cuidadosamente com um pano antes de abrir a tampa.

## 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.

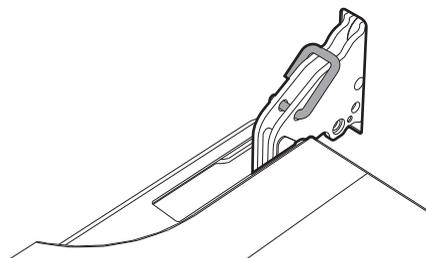
## 4.4 Limpeza da porta

### Desmontagem da porta

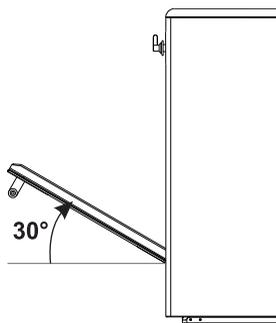
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

1. Abrir completamente a porta e inserir dois pernos nos furos das dobradiças indicados na figura.



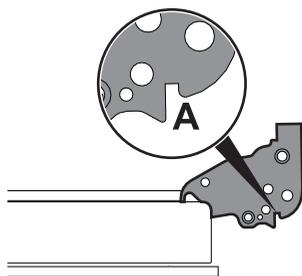
2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30 graus e extraia-a.





## Limpeza e manutenção

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.



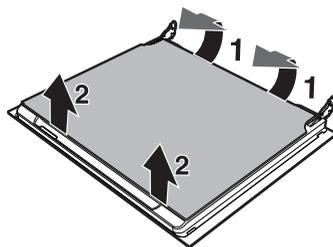
### Limpeza dos vidros da porta

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.

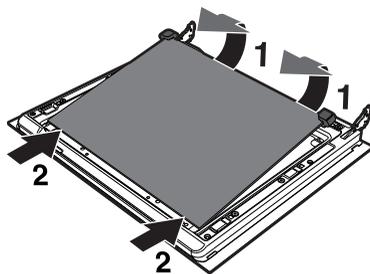
### Desmontagem dos vidros interiores

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

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1). Deste modo, os 4 pernos fixados no vidro desprendem-se das suas sedes na porta.
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2).

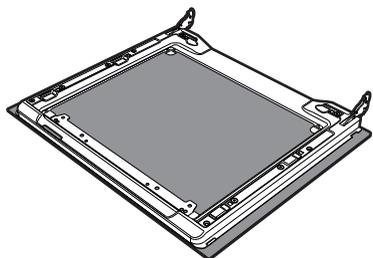


3. Remover o vidro intermédio levantando-o para cima, seguindo o mesmo procedimento para o vidro interno, mas com cuidado ao empurrar a parte anterior do vidro (2) para o interior do aparelho.

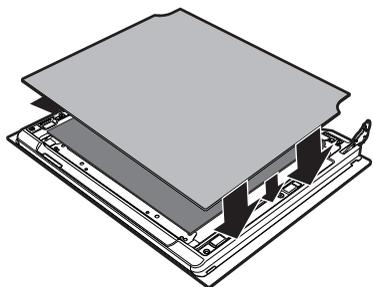




4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



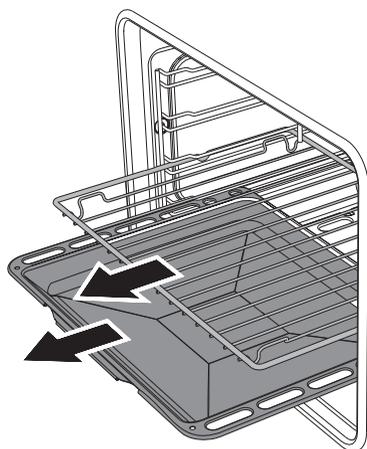
5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



## 4.5 Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura é necessário limpá-lo regularmente depois de ter arrefecido.

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.



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

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- a quarnição do forno.



Aconselha-se a fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.



### Limpeza de grelhas e tabuleiros

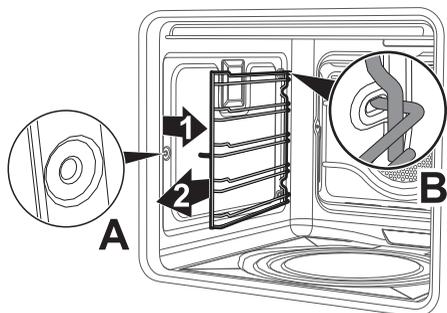
Limpar as grelhas do forno e os tabuleiros com água e detergentes não abrasivos, enxaguar e secar com cuidado as partes húmidas.

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

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

Para retirar as armações das guias: Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia.

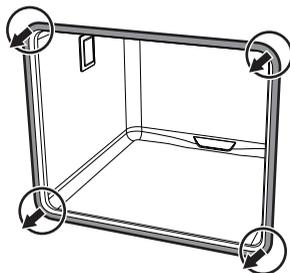


### 4.6 Manutenção extraordinária

#### Desmontagem e montagem da guarnição

Para desmontar a guarnição:

- Desenganchar os ganchos posicionados nos 4 ângulos e puxar a guarnição para fora.



Para montar a guarnição:

- Enganchar os ganchos posicionados nos 4 ângulos da guarnição.

#### Conselhos para a manutenção da guarnição

A guarnição deve ser sempre macia e elástica.

- Para manter limpa a guarnição, utilizar uma esponja não abrasiva e lavar com água morna.



## Limpeza do recipiente de evaporação e da tampa

Recomenda-se limpar e secar bem o recipiente de evaporação e a tampa perfurada no final de cada cozedura Direct Steam.

Pode-se utilizar produtos para a limpeza de uso comum, mas evite produtos demasiado agressivos e/ou ácidos.

A tampa e o recipiente podem ser lavados no lava-loiças.

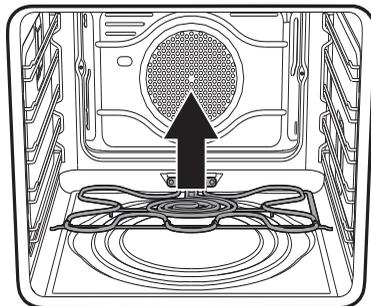
Caso haja formação de incrustações calcárias, utilize um detergente anticalcário para superfícies em aço.

## Limpeza da parte inferior

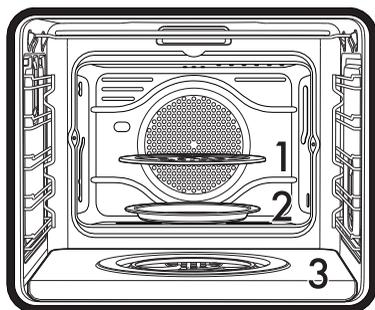
No final de cada cozedura Direct Steam, é recomendável limpar e enxugar a parte inferior do compartimento de cozedura:

1. Remova em sequência a tampa perfurada (1), o recipiente de evaporação (2) e o fundo (3); o fundo deve ser levantado alguns milímetros e depois extraído para fora.

2. Levante delicadamente em alguns centímetros a extremidade da resistência inferior e limpe o fundo do forno.



Depois de concluída a limpeza, apoie a resistência na sua sede. Antes de reintroduzir os acessórios removidos anteriormente, aguarde que o compartimento de cozedura esteja totalmente seco.





## Limpeza e manutenção

### Substituição da lâmpada de iluminação interna



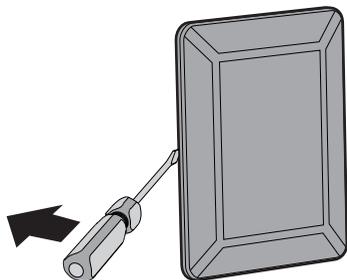
Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

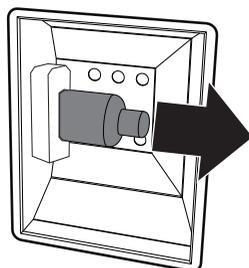
1. Retirar todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retirar as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retirar a tampa da lâmpada com a ajuda de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

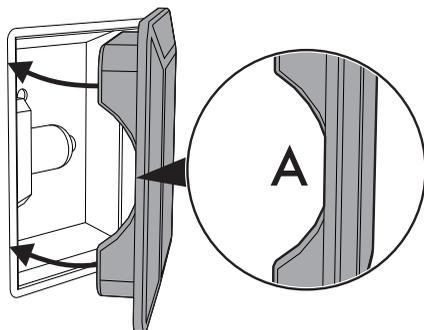


4. Desenroscar e retirar a lâmpada.



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

5. Substituir a lâmpada por uma semelhante (40 W).
6. Montar novamente a tampa. Deixar a aresta interna do vidro (A) virada para a porta.



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



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação do gás



Fuga de gás  
Perigo de explosão

- Após cada intervenção, 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

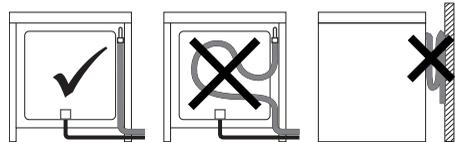
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço de parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente. O aparelho foi testado para gás metano G20 (2H) à pressão de 20 mbar.

Para a alimentação com outros tipos de gás, consultar 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:

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

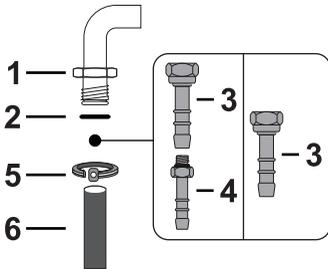


Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).



# Instalação

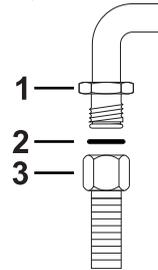
Enroscar de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo a guarnição **2**. De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar também o adaptador de mangueira **4** ao adaptador de mangueira **3**. Depois de ter fechado o(s) adaptador(es) de mangueira, encaixar o tubo de gás **6** ao adaptador e fixá-lo com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



## Ligação com tubo flexível em aço

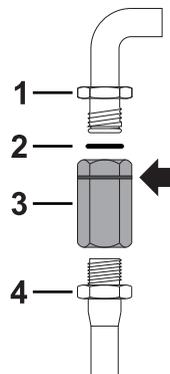
Efetuar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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



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

Efetuar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. 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.

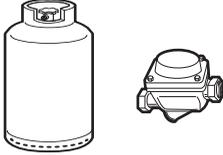


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



## Ligação ao gás liquefeito

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

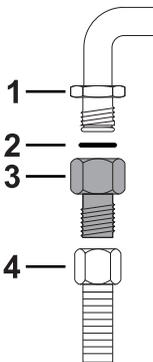


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela “Quadros de características dos queimadores e dos injetores”.

## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

Efetuar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de 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 conexão **3**, depois enroscar o tubo flexível em aço **4** à conexão **3**.



## Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais com 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 projeto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando posições e distâncias indicadas pelas normas.



# Instalação

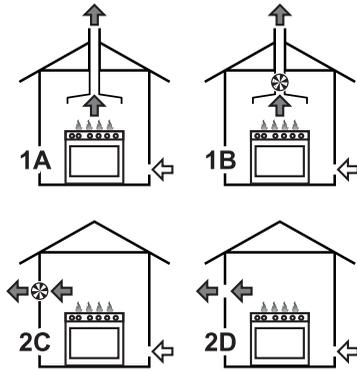
No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.

## 5.2 Adaptação aos vários tipos de gás



Instalação não correta  
Perigo de mau funcionamento

- Em caso de adaptação ao **Gás de Cidade G110 – 8 mbar (categoria 1a)** não utilize os queimadores fornecidos, mas solicite o **kit adequado de queimadores G110** no Serviço de Assistência Técnica.



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

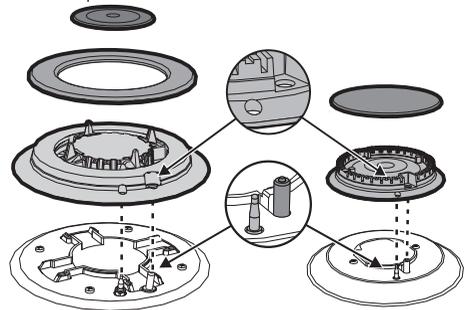
← Produtos da combustão

 Eletroventilador

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

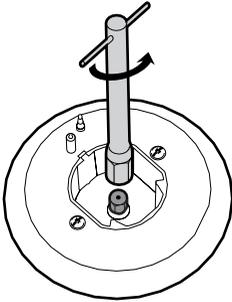
- Retirar as grelhas, as tampas e os espalhadores para aceder aos copos dos queimadores.



- Substituir os injetores utilizando uma chave de tubos de 7mm, conforme o gás a utilizar (consultar "Tabelas de



caraterísticas dos queimadores e dos injetores”).

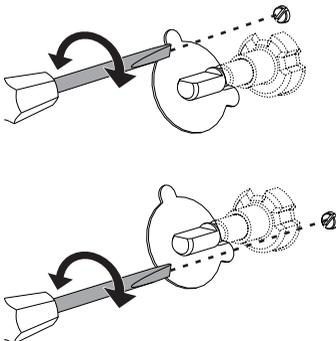


3. Voltar a colocar os queimadores nos respectivos encaixes.

## 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 regulação 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

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



Depois da adaptação para 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 do envelope 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.



# 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
<b>1 Gás Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gás Metano G20</b>														
G20	25 mbar													•
<b>3 Gás Metano G25</b>														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
<b>4 Gás Metano G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Gás Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Gás Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>7 Gás Liquefeito G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Gás Liquefeito G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>9 Gás Liquefeito G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 Gás de Cidade G110</b>														
G110	8 mbar	•								•		•		



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar nas "Quadros de características dos queimadores e dos injetores" os valores corretos.



## Quadros de características dos queimadores e dos injetores

<b>1 Gás Metano G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	133
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(S)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
<b>2 Gás Metano G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	128
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(S)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
<b>3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	138
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
<b>4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
<b>5 Gás Metano G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
<b>6 Gás Metano G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.6
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	200
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600



## Instalação

<b>7 Gás Liquefeito G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	94
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	76	131	255
Capacidade nominal G31 (g/h)	75	129	250
<b>8 Gás Liquefeito G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	91
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	131	255
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	129	250
<b>9 Gás Liquefeito G30/31 - 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	75
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	76	131	255
Capacidade nominal G31 (g/h)	75	129	250
<b>10 Gás de Cidade G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	1.8	3.4
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	315
Pré-câmara (gravada no injetor)	8	2	13
Capacidade reduzida (W)	400	500	1200

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



**ATENÇÃO:** Em caso de adaptação ao **Gás de Cidade G110 - 8 mbar (categoria 1a)** não utilize os queimadores fornecidos, mas solicite o **kit adequado de queimadores G110** no Serviço de Assistência Técnica.



## 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

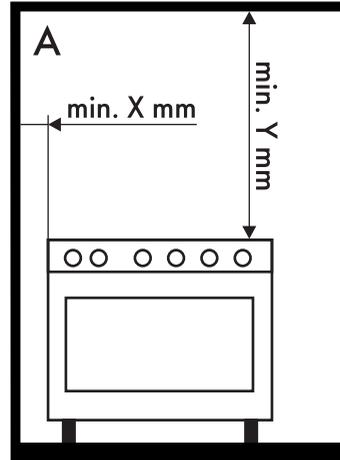
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90 °C).

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.

<b>X</b>	150 mm
<b>(Y)</b>	750 mm

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

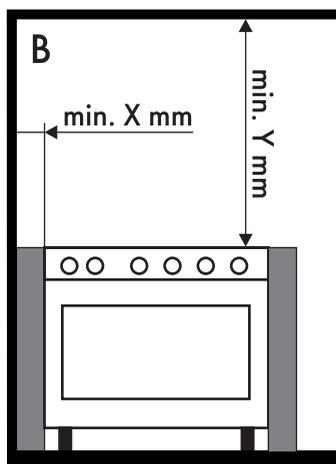


**A - Classe 1**

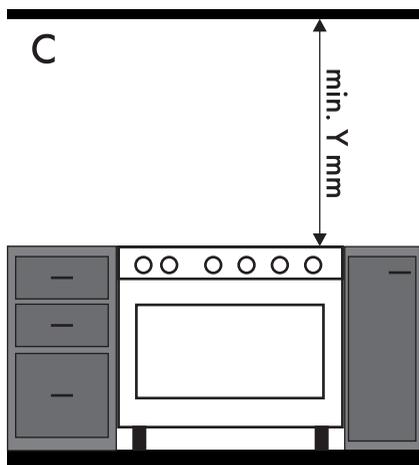
**(Aparelho de instalação livre)**



# Instalação

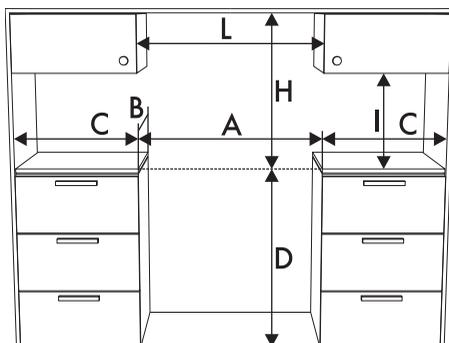


**B - Classe 2 subclasse 1**  
(Aparelho encastrado)



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

## Dimensões totais do aparelho



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

<sup>1</sup> Distância mínima das paredes laterais ou de outros materiais inflamáveis.

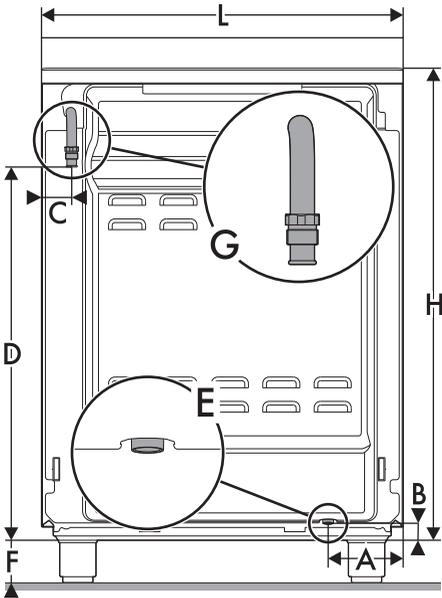
<sup>2</sup> Largura mínima do armário (=A).



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	32
C	42
D	628
F	min. 70 - Max. 105
H	770
L	598

E = Ligação elétrica

G = Ligação do gás

## Colocação e nivelamento

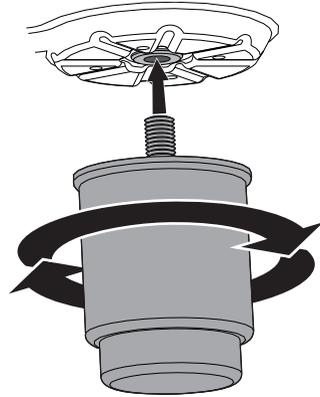


**Aparelho pesado**

**Riscos de danos ao aparelho**

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

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



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

Aparafuse ou desaparafuse os pés na parte inferior até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.





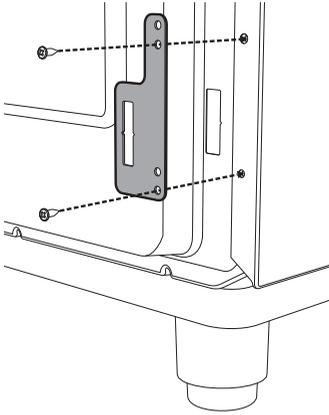
# Instalação

## Fixação à parede

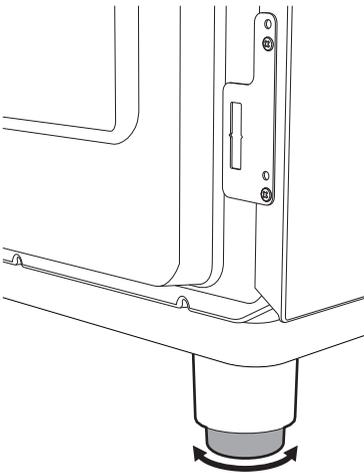


Para evitar que o aparelho tombe, devem ser instalados os dispositivos de estabilização.

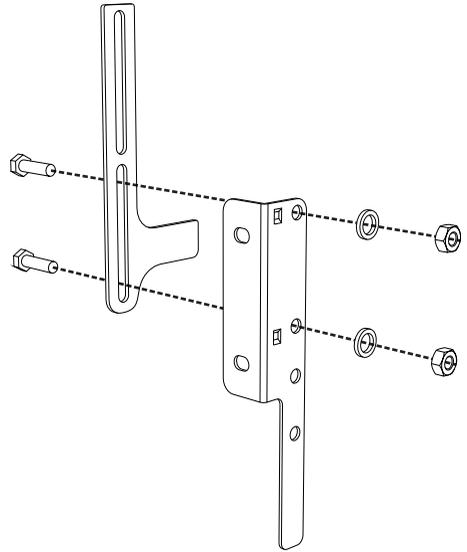
1. Aperte a pequena chapa de fixação à parede atrás do aparelho.



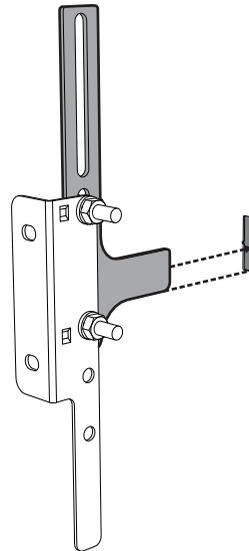
2. Ajuste a altura dos 4 pés.



3. Monte o suporte de fixação.

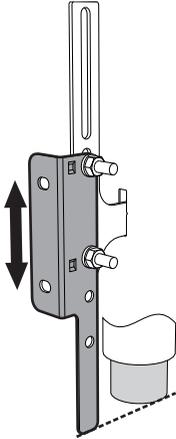


4. Alinhe a base do gancho do suporte de fixação à base do corte da pequena chapa de fixação à parede.

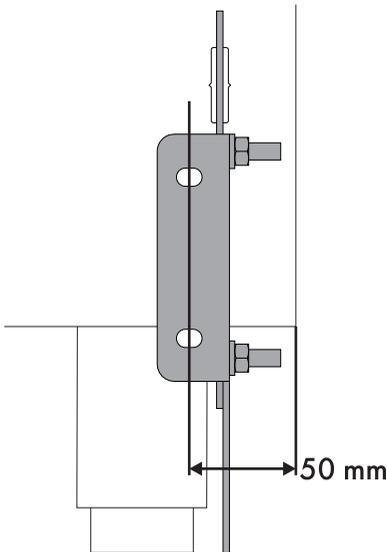




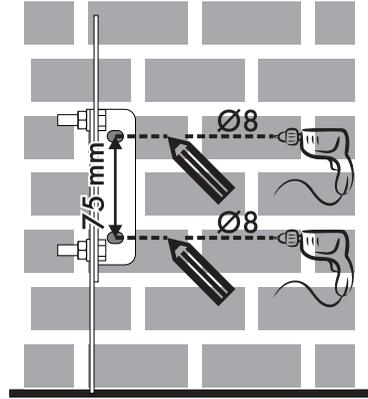
5. Alinhe a base do suporte de fixação ao pavimento e aperte os parafusos para fixar as medidas.



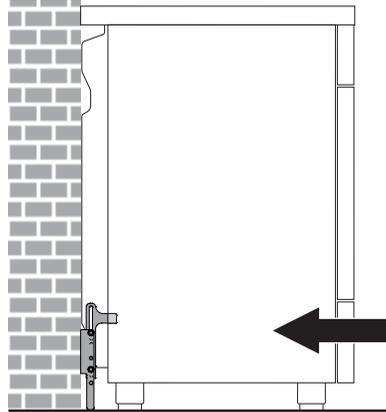
6. Considere a distância de 50 mm do lado do aparelho aos furos do suporte.



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.

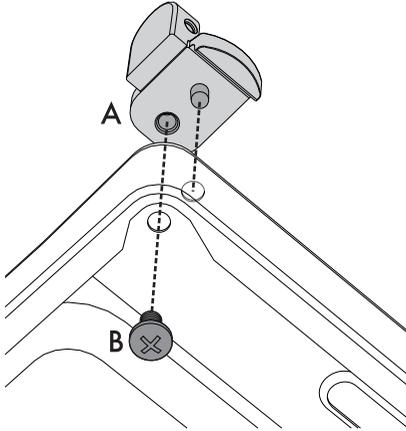




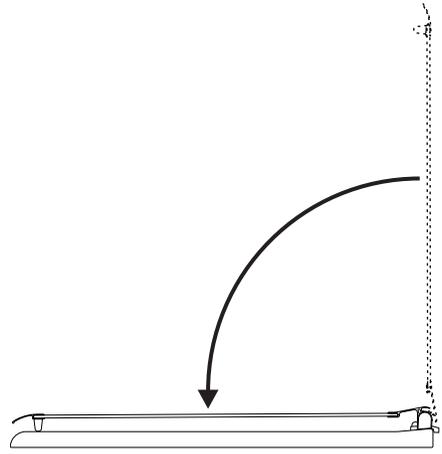
# Instalação

## Montagem da tampa

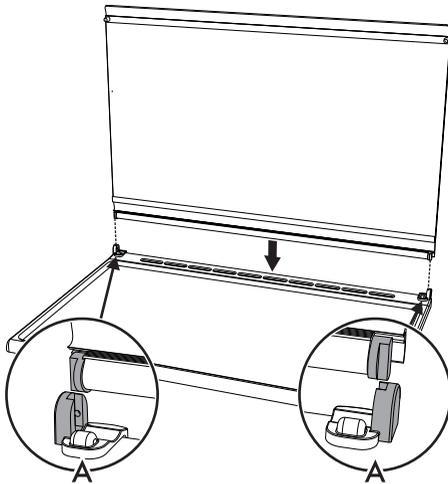
1. Monte os dois suportes **A** e fixe-os abaixo da placa de cozinha com os respectivos parafusos **B**.



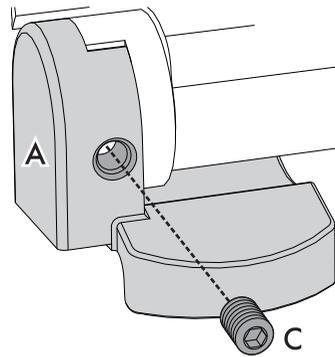
3. Baixe a tampa na placa de cozinha.



2. Introduza, a partir de cima, a tampa paralelamente aos dois suportes **A**.



4. Fixe a tampa à placa de cozinha através dos parafusos **C** inseridos na parte posterior dos dois suportes **A**.





## 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 cotovelo 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.

## 5.5 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

Verificar 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.

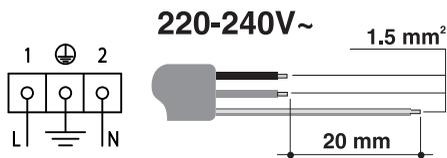
Proceder à ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



# Instalação

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 1N~



Cabo de três polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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

Prever na linha de alimentação um dispositivo que garanta a desconexão da rede omipolar, com uma distância de abertura entre os contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

## 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.