

1	Advertências	110
1.1	Advertências gerais de segurança	110
1.2	Chapa de identificação	114
1.3	Responsabilidade do fabricante	115
1.4	Finalidade do aparelho	115
1.5	Este manual de utilização	115
1.6	Eliminação	115
1.7	Como ler o manual de utilização	116
2	Descrição	117
2.1	Descrição geral	117
2.2	Placa de cozinha	118
2.3	Painel de comando	118
2.4	Outras partes	120
2.5	Acessórios disponíveis	120
3	Utilização	123
3.1	Advertências	123
3.2	Primeira utilização	124
3.3	Utilização dos acessórios	124
3.4	Utilização da placa	127
3.5	Utilização dos fornos	129
3.6	Utilização da estufa	132
3.7	Conselhos para a cozedura	132
3.8	Relógio programador	134
4	Limpeza e manutenção	139
4.1	Advertências	139
4.2	Limpeza do aparelho	139
4.3	Desmontagem da porta	141
4.4	Limpeza dos vidros da porta	141
4.5	Limpeza do interior dos fornos	142
4.6	Vapor Clean: limpeza assistida do forno	145
4.7	Manutenção extraordinária	146
5	Instalação	148
5.1	Ligação do gás	148
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	151
5.3	Ligação elétrica	156
5.4	Colocação	158
5.5	Para o instalador	161

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e 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 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 deitar 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 UTILIZE GARRAFAS SPRAY NAS PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- **NÃO MODIFIQUE 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 colocar panelas ou tabuleiros diretamente no 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 utilizar 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.
- Não pulverize produtos de limpeza diretamente sobre a porta, pois poderão entrar em espaços difíceis de enxaguar, e, ao longo do tempo, reagir com painéis com acabamentos em verniz ou em aço.

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS 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.
- 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



Advertências

- 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.
 - 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.
 - 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 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.



1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.4 Finalidade do aparelho

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

1.5 Este manual de utilização

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

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

1.6 Eliminação



Este equipamento 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

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

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



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

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

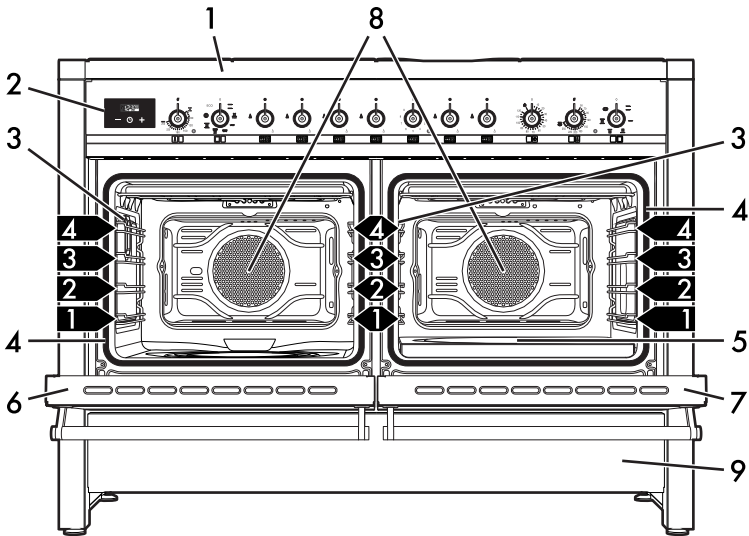
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Lâmpada
- 4 Vedante
- 5 Chapa para pizza

- 6 Porta do forno principal
- 7 Porta do forno "pizza"
- 8 Ventilador
- 9 Estufa

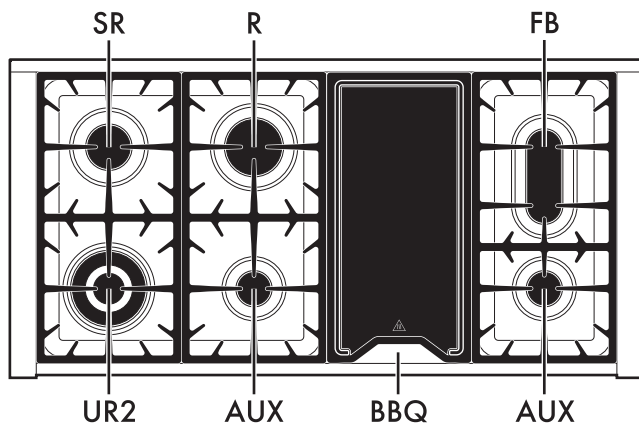
1,2,3... Prateleira da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros

PT



Descrição

2.2 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar

SR = Semi-rápido

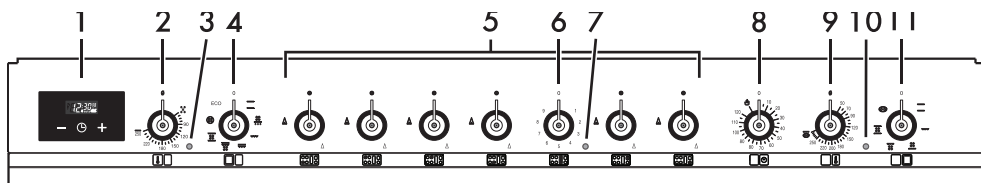
FB = Queimador para Panela de cozer Peixe

R = Rápido

UR2 = Ultra-rápido

BBQ = Placa da churrasqueira

2.3 Painel de comando



1 Relógio programador

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

2 Botão de temperatura do forno principal

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

3 Lâmpada indicadora do forno principal

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







4 Botão de funções do forno principal

As diversas funções do forno são adaptadas às várias modalidades de cozedura. Após ter selecionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

5 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa.

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

Leve o botão até a posição  para apagar os queimadores.

6 Botão da churrasqueira

Permite ajustar a potência da resistência da churrasqueira existente na placa de cozinha.

Posicione o botão em qualquer posição de **1** a **9** para ativar o elemento de aquecimento.

7 Lâmpada indicadora da churrasqueira

Acende-se para indicar que a resistência da churrasqueira está ligada. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A intermitência regular indica que a temperatura definida dentro da resistência é mantida constante.

8 Botão do temporizador do forno "pizza"

Permite programar uma cozedura manual ou o temporizador com apagamento automático apenas do forno "pizza" no fim da cozedura.

Para programar a duração da cozedura, rode o botão no sentido horário até à posição pretendida e, em seguida, programe a função da cozedura e a temperatura desejada. Os números correspondem aos primeiros minutos. O ajuste é progressivo e podem ser utilizadas posições intermédias entre os números indicados.

No final da cozedura temporizada, ativa-se um aviso sonoro que será desativado automaticamente depois de 3-4 segundos.

9 Botão de temperatura do forno "pizza"

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.

10 Lâmpada indicadora do forno "pizza"

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.

11 Botão de funções do forno "pizza"

As diversas funções do forno são adaptadas às várias modalidades de cozedura. Após ter selecionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.



Descrição

2.4 Outras partes

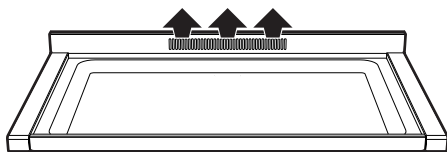
Prateleiras de colocação

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 (ver 2.1 Descrição geral).

Ventilador de refrigeração

O ventilador refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

O funcionamento do ventilador provoca um fluxo normal de ar que sai da parte posterior do aparelho e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

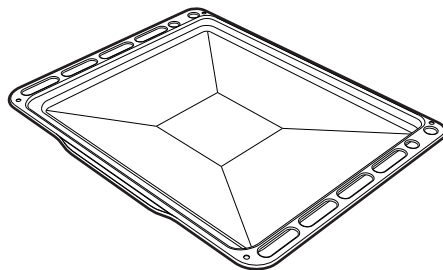
- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer;

2.5 Acessórios disponíveis



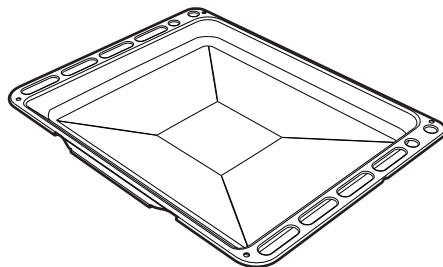
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Tabuleiro de forno



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

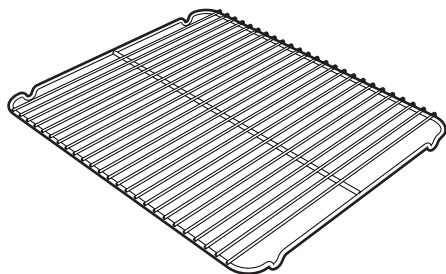
Tabuleiro fundo



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

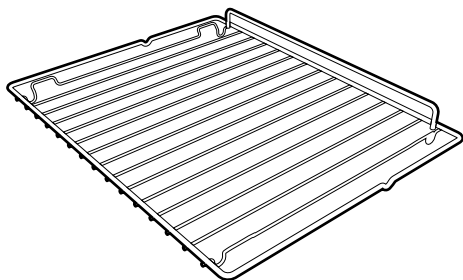


Grelha para tabuleiro



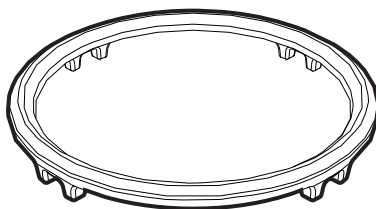
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Grelha

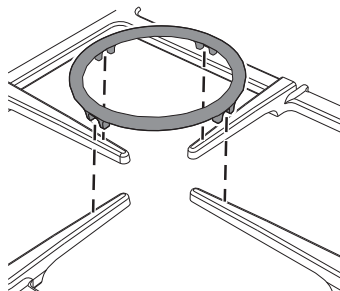


Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

Grelha de elevação



Para evitar danos no plano de trabalho é disponível uma grelha de elevação a posicionar debaixo das panelas que ultrapassam os diâmetros indicados na tabela "Diâmetros dos recipientes" no parágrafo 3.3 "Utilização da placa".

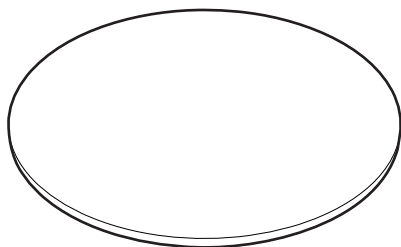


A grelha de elevação deve ser posicionada sobre a grelha da placa de cozinha como demonstrado na figura junto. De qualquer modo, as panelas de diâmetro superior a 26 cm devem ser utilizadas exclusivamente sobre o queimador Ultrarapido (**UR2**). Esta grelha pode também ser utilizada para recipientes "Wok" (caçarola chinesa).



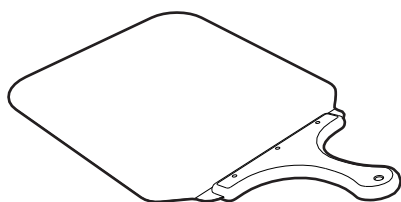
Descrição

Chapa para pizza



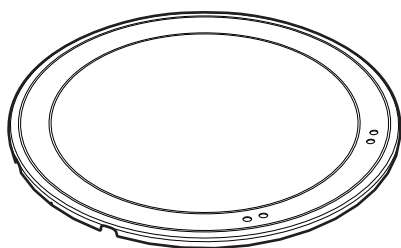
Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

Pá para pizza



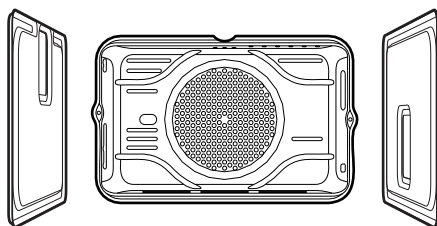
Útil para enfiar comodamente a pizza na chapa apropriada.

Tampa da chapa para pizza



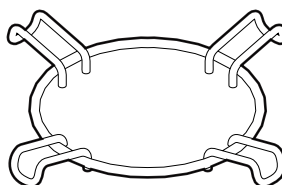
Para utilizar no lugar da placa de pizza quando esta última não for usada.

Painéis autolimpantes



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

Grelha de redução Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

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

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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior dos fornos durante a utilização Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do aparelho.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta em 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, depois abra completamente a porta.



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 forno.



Utilização não correta Perigo de queimaduras

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



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

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



Utilização



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não apoie painéis ou tabuleiros directamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para apoiar painéis ou tabuleiros directamente sobre o vidro interior.
- Não deite água directamente nos tabuleiros muito quentes.
- Assegure-se que as coroas espalhadoras estejam colocadas correctamente nas suas bases, com as respectivas tampas.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.

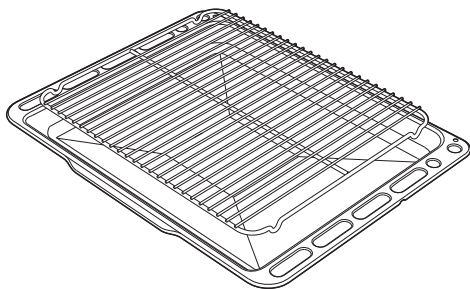
3.2 Primeira utilização

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

3.3 Utilização dos acessórios

Grelha para tabuleiro

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

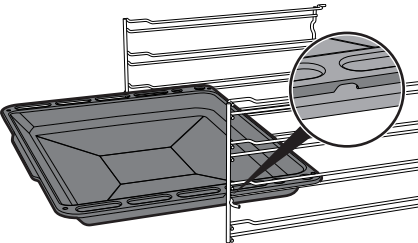
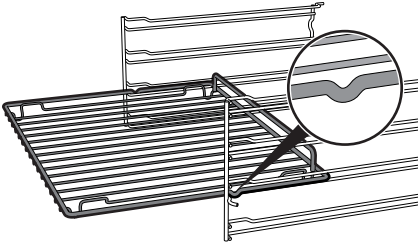




Grelhas e tabuleiros

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

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



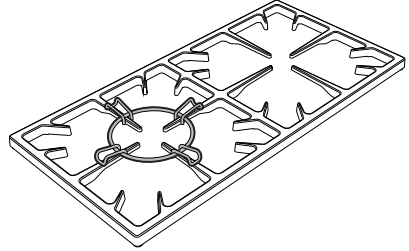
Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

Grelhas de redução

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





Utilização


Tampa e placa de pizza (forno de "pizza")

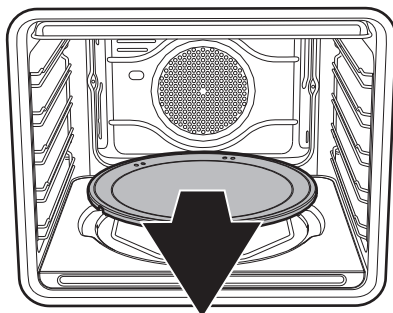


Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize a chapa para pizza de maneira diferente da descrita, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou em vitrocerâmica ou em fornos não preparados.
- Condimente a pizza só depois de extrair a pizza do forno: eventuais manchas de óleo podem prejudicar o aspecto estético e funcional da chapa para pizza.
- Se a chapa para pizza não for utilizada, cubra o fundo com a tampa adequada fornecida.

Com o forno frio, retire do fundo a tampa e insira a chapa para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida correctamente no compartimento predeterminado.

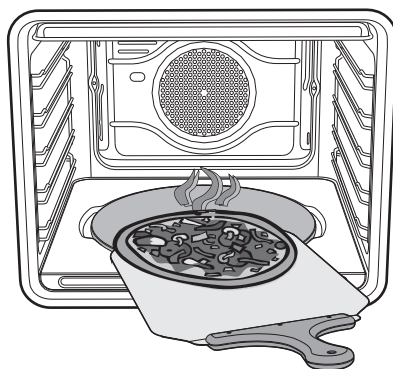
Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .



A única placa para pizza pode também ser utilizada no forno principal. No fundo do forno existem algumas embutiduras circulares. A embutidura com diâmetro maior serve para colocar, a título indicativo, a placa para pizza.


Pá para pizza

Pegue na pá para pizza sempre pelo punhos em madeira e enforne ou desenforne o alimento. Aconselha-se a espargir ligeiramente a superfície de aço com farinha para facilitar o deslizamento dos produtos frescos que, estando húmidos, poderão aderir ao aço.






3.4 Utilização da placa

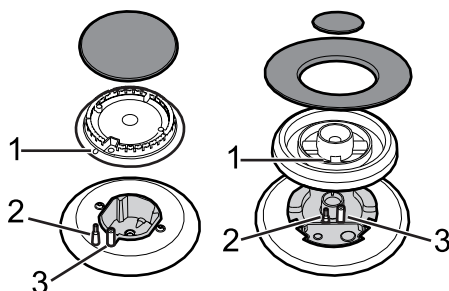
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama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



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

Posição correcta das coroas espalhadoras e das tampas

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



Conselhos práticos para a utilização da placa

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



Diâmetros dos recipientes:

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

Diâmetros dos recipientes com grelha sobrelevada:

- **UR2:** 26 - 28 cm.



Utilização

Placa da churrasqueira

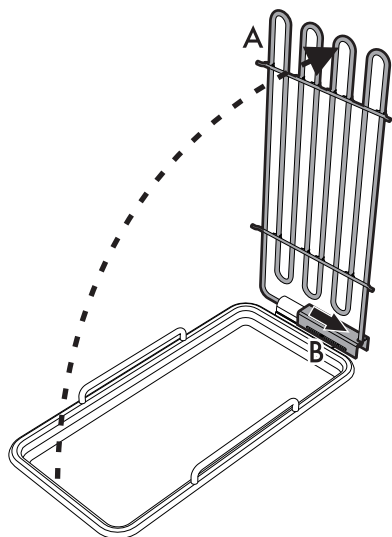


Temperatura elevada
Perigo de queimaduras

- Após um funcionamento prolongado, a placa de cozinha manter-se-á quente mesmo após o desligamento da resistência. Mantenha as crianças afastadas.
- Remova a placa apenas quando estiver arrefecido.

Útil para assar na grelha, gratinar ou como churrasqueira.

1. Antes de iniciar a cozedura, extraia a grelha da churrasqueira.
2. Levante a resistência **A** e bloqueie-a com o respectivo fixador **B**.

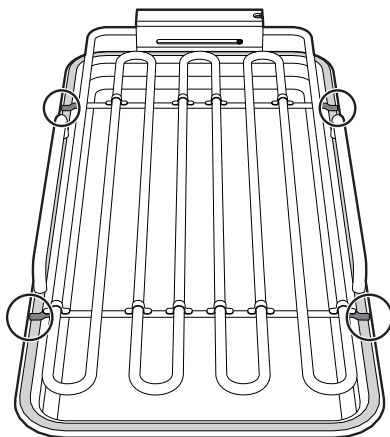


3. No recipiente colocado sob a resistência é possível colocar:
 - água para recolher as gorduras e as substâncias oleosas derivadas da cozedura.
 - rocha lávica para manter durante mais tempo o calor e, assim, melhorar os tempos e a qualidade da cozedura.
4. Retire o fixador da resistência **B** e



Preste atenção para não ultrapassar a borda da bandeja.

abaixe-a de modo que as quatro referências se apoiem na borda da bandeja.



5. Coloque novamente a grelha na prateleira desejada.
6. Rode o botão da resistência da churrasqueira na posição compreendida entre **1** e **9**. A lâmpada indicadora acende-se para indicar que a resistência está em funcionamento.



Aconselha-se aquecer a resistência da churrasqueira por 5-6 minutos antes de colocar os alimentos.



3.5 Utilização dos fornos

Ligação do forno principal

Para ligar o forno:

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



Intermitências regulares da lâmpada indicadora do termostato durante a cozedura são normais e indicam a constante manutenção da temperatura no interior do forno.

Funções do forno principal



Estática

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



Descongelação rápida

A descongelação rápida é favorecida pela ativação de uma ventoinha apropriada, que assegura uma distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do forno. Ideal para qualquer tipo de alimento.



Grill pequeno

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



Grill

○ 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

○ ar produzido pelo ventilador suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por ex.: pá de porco).



Utilização



Estático+ventilador

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



Eco

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

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

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



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




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

Ligação do forno "pizza"

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.
3. Selecione uma duração de cozedura ou uma cozedura manual através do botão do temporizador.



Se não for seleccionada qualquer duração de cozedura, é necessário colocar o botão temporizador no símbolo  (manual). Caso contrário, não será possível acender o forno



Intermitências regulares da lâmpada indicadora do termóstato durante a cozedura são normais e indicam a constante manutenção da temperatura no interior do forno.

Funções do forno “pizza”



Estática

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



Grill

○ 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.



Inferior+ventilador

A combinação entre o ventilador e a única 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 qualquer tipo de alimento.



Grill ventilado

○ ar produzido pelo ventilador suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por ex.: pá de porco).



Estático+ventilador

○ funcionamento do ventilador, 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 a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).

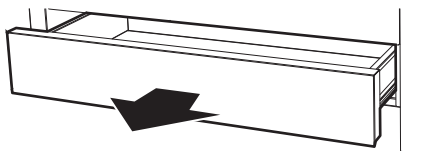


Pizza

O funcionamento da ventoinha, associada ao grill e à resistência inferior, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.

3.6 Utilização da estufa

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



3.7 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).
- A utilização em simultâneo de mais fornos pode influenciar o resultado da cozedura.


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.

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.
- O tempo de duração da cozedura com o grill não deve exceder 60 minutos.

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

Conselhos para descongelação e fermentação

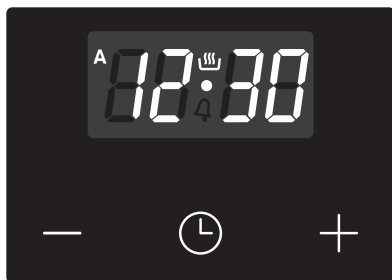
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto 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 forno.

Para poupar energia

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





3.8 Relógio programador



 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 visor 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

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




1. Mantenha pressionada a tecla do relógio  até aparecer o símbolo .
2. Pressione novamente a tecla do relógio . No display aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
3. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No visor 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.

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

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






i 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.

PT

Cozedura programada

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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".
2. Pressione a tecla 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)



Utilização

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 ecrã aparecerá hora atual e se iluminarão os símbolos e .
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 **A** pisca e ativa-se uma campainha.

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

i 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 visor 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.

i 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.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	3	250 - MAX	15	
Rosbife	1	Circular	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Circ./Estático vent.	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	3	250 - MAX	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	3	250 - MAX	10	10
Entremeada	0,7	Grill	4	250 - MAX	7	8
Lombo de porco	1,5	Grill ventilado	3	250 - MAX	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	4	250 - MAX	10	7
Truta salmonada	1,2	Circular	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Circular	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Circular	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Estático vent./Pizza	2	250 - MAX	8 - 10	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 35	
Pão focaccia	1	Circ./Estático vent.	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Estática	2	170	30 - 40	
Torta de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Circular	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

4.2 Limpeza do aparelho

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

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, 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. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em 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.



Limpeza e manutenção

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.

i

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

Placa da churrasqueira

Esta placa está revestida por um material antiaderente (Teflon). Esta película é muito delicada e pode ser danificada pela utilização de utensílios metálicos.

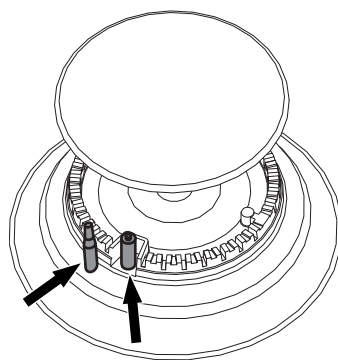
Utilize apenas utensílios em madeira ou plástico resistentes às altas temperaturas.

Coroas espalhadoras e tampas

As coroas espalhadoras 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 as coroas espalhadoras, assegurando-se que sejam colocadas nas cavidades apropriadas com as respectivas 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.



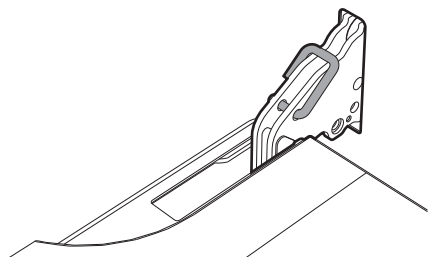


4.3 Desmontagem da porta

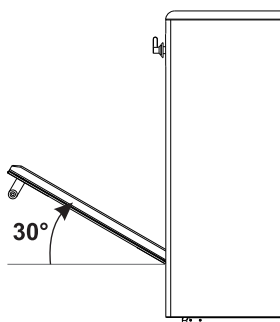
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar as portas e colocá-las sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

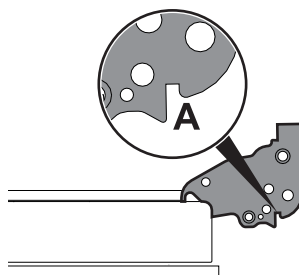
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na figura.



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



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



4.4 Limpeza dos vidros da porta

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



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

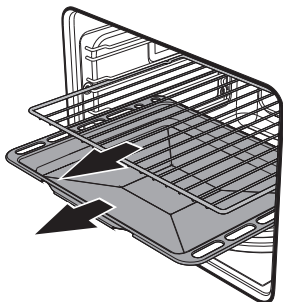


Limpeza e manutenção

4.5 Limpeza do interior dos fornos

Para uma boa conservação dos fornos, é necessário limpá-los regularmente após tê-los deixado arrefecer.

- Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.



- Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxágue e seque com cuidado as partes húmidas.



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



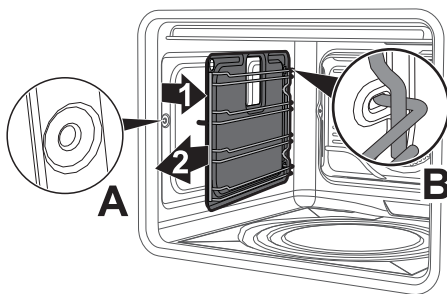
Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se a retirar a porta.

Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/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**.

No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações das guias.





Regeneração dos painéis com autolimpeza (ciclo de catálise)

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

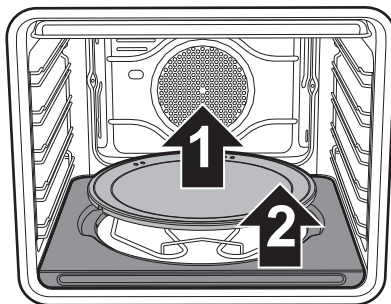
1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a protecção superior com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxagúe bem.
2. Defina um ciclo de regeneração seleccionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos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



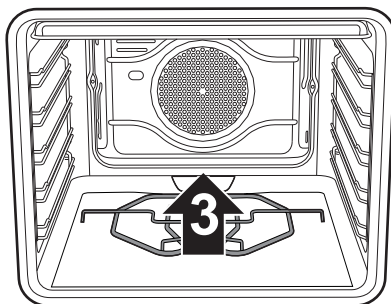
Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis com autolimpeza a cada 15 dias.

Remoção e limpeza dos acessórios de pizza:

Remova, nesta ordem, a tampa da chapa para pizza (1) e a base (2) na qual ela está colocada. A base deve ser levantada em alguns milímetros e, em seguida, extraída.



Levante em alguns centímetros a extremidade da resistência inferior (3) e limpe o fundo do forno.



Volte a adaptar a base de apoio da chapa para pizza empurrando-a até à retenção contra a parte de trás do forno e baixe-a até que a pequena placa da resistência encaixe na base da mesma.



Limpeza e manutenção

Limpeza da placa para pizza

A placa para pizza é lavada separadamente de acordo com as seguintes dicas:

- A pedra deve ser limpa depois de cada utilização. Não proceder a um novo aquecimento se esta estiver incrustada. Para a limpeza, verte 50 cc de vinagre sobre a placa, deixe atuar durante 10 minutos, depois remova-o esfregando com uma esponja com malha metálica ou abrasiva. Enxagúe com água e deixe secar.
- Antes de proceder à limpeza propriamente dita, remova a sujidade queimada da pedra com o auxílio de uma espátula metálica ou de um raspador utilizado para a limpeza das placas de cozinha de vitrocerâmica;
- Para obter a melhor limpeza, a pedra deve estar ainda morna ou então deve ser lavada com água quente.
- Utilize esponjas com malha metálica ou scotch-brite abrasivas, embebidas em limão ou vinagre.
- Não utilize detergentes.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não deixe a pedra de molho.
- A pedra húmida não deve ser utilizada antes de 8 horas do término das operações de limpeza.
- Com o passar do tempo, podem aparecer gretas na superfície da pedra. Este fenómeno é normal, sendo causado pela dilatação dos esmaltes que revestem a pedra quando submetidos a elevadas temperaturas.

Limpeza da parte superior



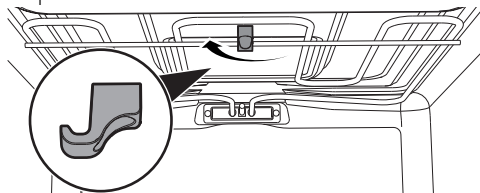
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

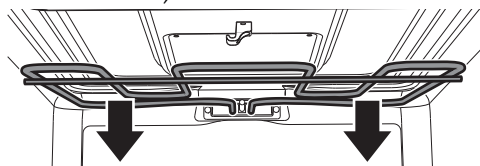
- As operações seguintes devem ser efetuadas somente com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

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



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta
Riscos de danos ao aparelho

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



4.6 Vapor Clean: limpeza assistida do forno

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 remoção seguinte.

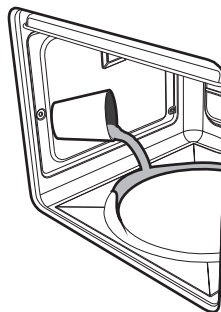
! Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

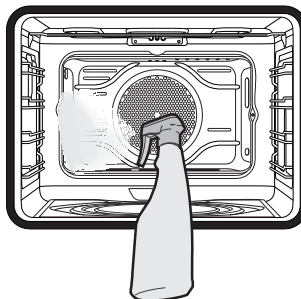
Operações preliminares

Antes de ativar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. 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.v





- Feche a porta.



Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.

Definição do Vapor Clean

1. Rode o botão de funções e o botão para o símbolo  e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Defina uma duração de cozedura de 18 minutos por meio do procedimento de duração de cozedura melhor ilustrado no parágrafo "Cozedura programada".



Limpeza e manutenção

3. Após cerca de 6 segundos da última intervenção sobre as teclas do programador, o ciclo de limpeza Vapor Clean tem início.
4. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno e entra em funcionamento a campainha e os números no mostrador piscam.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. 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 em borracha durante estas operações.



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

4.7 Manutenção extraordinária

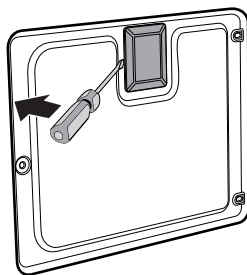


Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

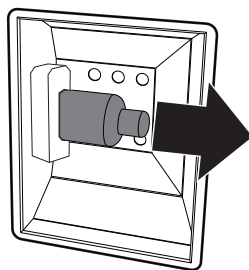
- Desligue a alimentação elétrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
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).



4. Desenrosque e retire a lâmpada.



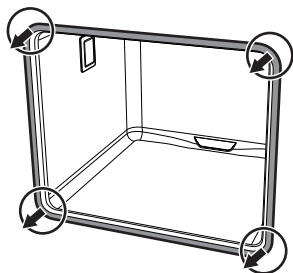
Não toque na lâmpada de halógeno diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.



5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).
6. Volte a montar a cobertura corretamente deixando a aresta interna do vidro voltada para a porta.
7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem do vedante do forno

Para uma limpeza cuidadosa do forno, o vedante da porta é desmontável. Nos 4 cantos de cada um estão colocados ganchos que os fixam ao rebordo. Puxe para o exterior os 4 cantos do vedante para desprender os ganchos.



Para manter limpos os vedantes da porta, utilize uma esponja não abrasiva com água morna. Os vedantes devem estar macios e elásticos.



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

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

Informações gerais

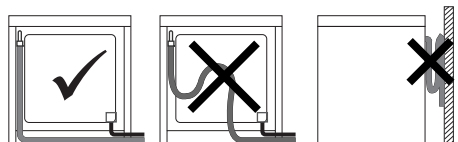
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço em parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

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

Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

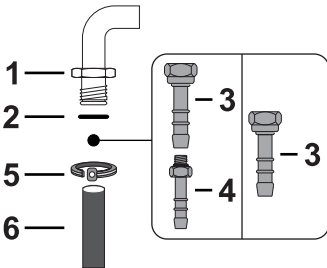
- que o tubo esteja fixado ao adaptador de mangueira com braçadeiras de segurança;
- que em nenhum ponto do seu percurso o tubo esteja em contacto com superfícies quentes (máx. 50 °C);
- que o tubo não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção ou tensão e não forme curvas apertadas ou estrangulamentos;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





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

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



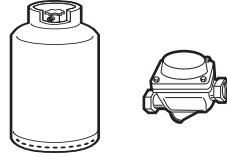
A ligação com o tubo de borracha que está em conformidade com as normas em vigor só pode ser feita se o tubo puder ser inspeccionado em todo o seu comprimento.



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

Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

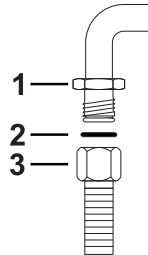


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipos de gás e país a que pertencem".

Ligação com tubo flexível em aço

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

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

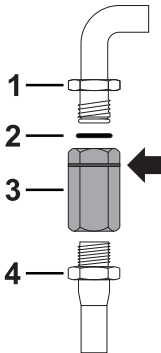




Instalação

Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

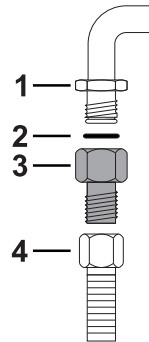
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

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

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



Ventilação nos locais

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

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



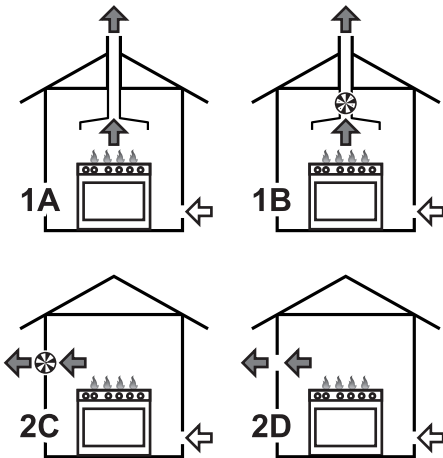
Descarga dos produtos de combustão



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.

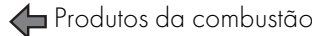
No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.



- 1 Evacuação por meio de exaustor
- 2 Evacuação na ausência de um exaustor
- A Evacuação em caminho simples para extracção natural
- B Evacuação em caminho simples com electroventilador

C Evacuação directamente na atmosfera externa com electroventilador de parede ou em vidro

D Evacuação directamente na atmosfera externa em parede

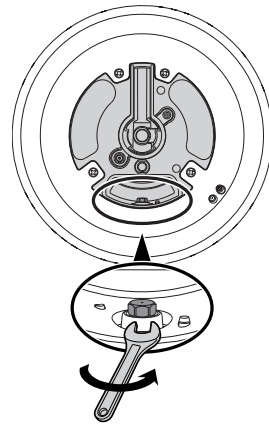


5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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

Substituição dos injectores

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



3. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.

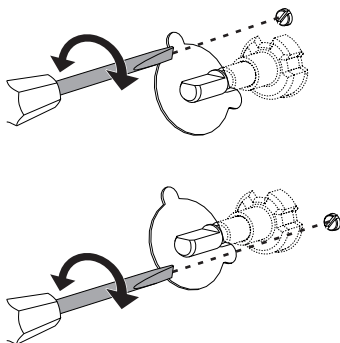


Instalação

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

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

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



Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

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



Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substitua a etiqueta de regulação de gás a ele aplicado pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta é introduzida no interior da saqueta com os injectores (se presente).

Lubrificação das torneiras de gás

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



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



Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	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							•						
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	•								•		•		

PT



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



Instalação

Quadros de características dos queimadores e dos injectores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	94	115	155
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	94	110	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	100	121	148
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	100	134	152
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	105	134	165
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
7 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	125	165	190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400

Instalação



8 Gás Liquefeito G30/31- 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	85	100
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	286
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.9	2.0	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	68	81	95
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	900	900	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	145	218	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	143	214	300
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	61	74	80
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1500
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	138	218	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	136	214	293
11 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	1.9	2.9	3.6
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	190	260	340
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/2	/3	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	800	1200

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



Instalação

5.3 Ligação elétrica

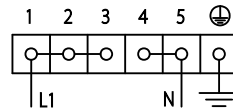


Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

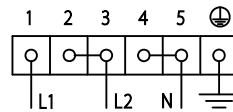
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



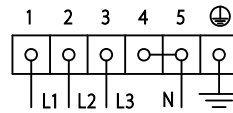
Cabo **tripolar 3 x 6 mm²**.

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



Cabo **tetrapolar 4 x 2,5 mm²**.

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



Cabo **pentapolar 5 x 1,5 mm²**.

Informações gerais

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

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

A chapa nunca deverá ser removida.

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



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



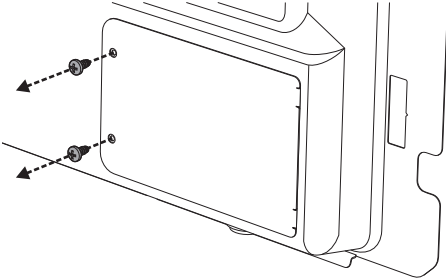
Os cabos de alimentação são dimensionados tendo-se em conta o factor de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).



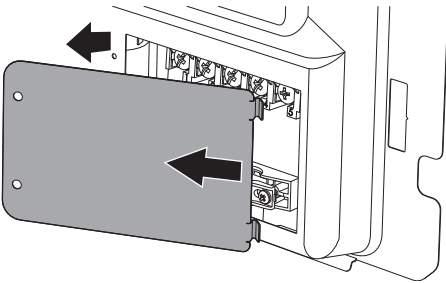
Acesso à placa de bornes

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

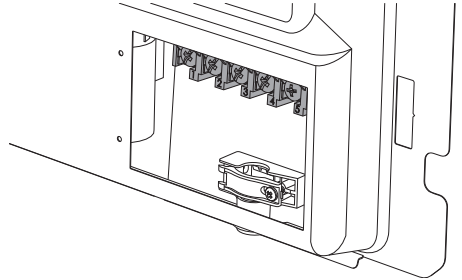
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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

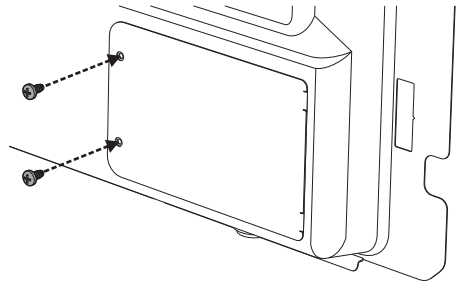


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



Aconselha-se a desapertar o parafuso do fixa-cabo antes de avançar com a instalação do cabo de alimentação.

4. No final, volte a posicionar a portinhola no cárter posterior e fixe-a com os parafusos anteriormente retirados.





Instalação

Ligação fixa

Prever na linha de alimentação um dispositivo que garanta a desconexão da rede omnipolar, 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.

5.4 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimento por esmagamento

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



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

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



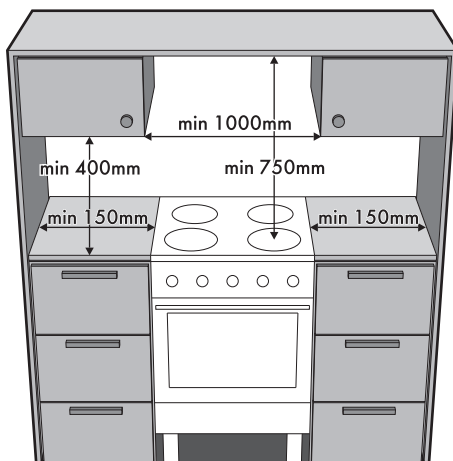
Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

Informações gerais

Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do tampo do fogão, que diste, pelo menos, 150 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e C relativos às classes de instalação.

As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de 750 mm.

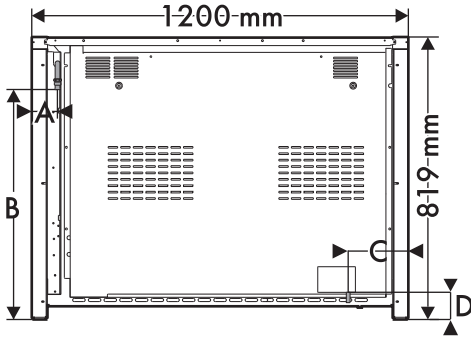


Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correcta.



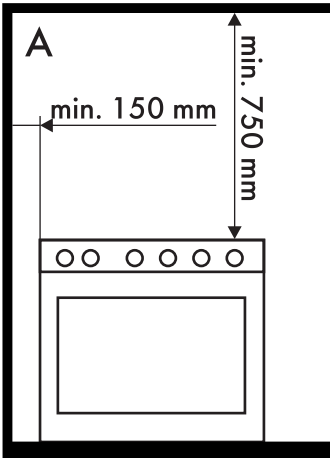
Dimensões

Posição das ligações do gás e da eletricidade (medidas expressas em mm).

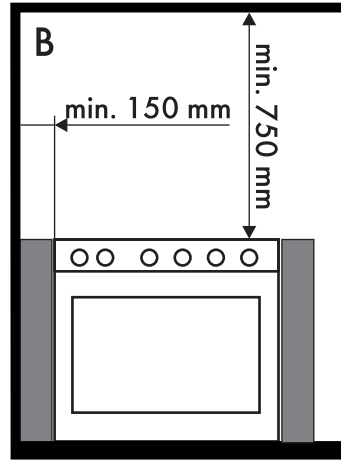


A	81 mm
B	725 mm
C	191 mm
D	87 mm

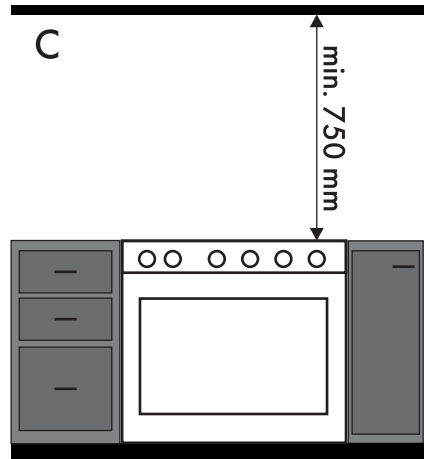
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



A - Classe 1
(Aparelho de livre instalação)



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



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



Instalação

Fixação à parede (quando presente)

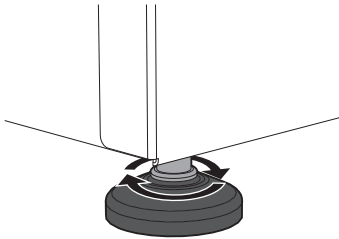


Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

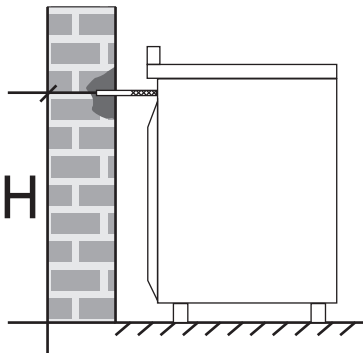
- Aperte sequencialmente os pés da frente e depois os de trás.

Para garantir a estabilidade do aparelho é necessário instalar o sistema de fixação fornecido. Este sistema, se instalado correctamente, é útil para impedir que o aparelho caia.

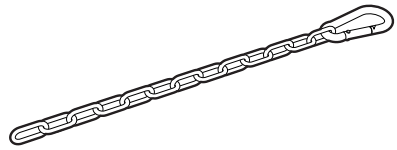
1. Nivela o aparelho através dos pés reguláveis até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



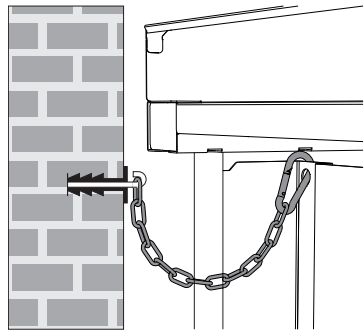
2. Fixe na parede uma bucha com gancho (não incluído) a uma altura (**H**) igual a **800 mm** do pavimento.



3. Prenda o mosquetão à corrente.

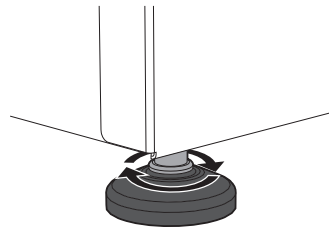


4. Prenda a extremidade da corrente à bucha com gancho fixado anteriormente na parede.
5. Prenda o mosquetão ao furo adequado situado na parte de trás do aparelho.



Colocação e nivelamento do aparelho

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





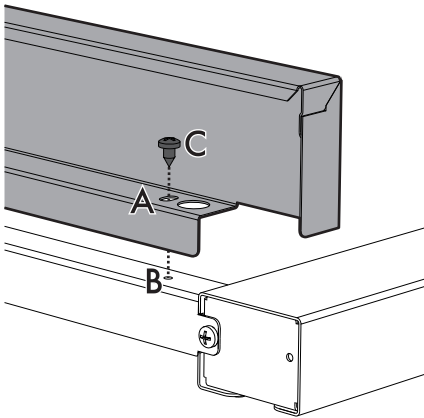
Montagem do friso



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

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

1. Coloque o friso no tampo e alinhe os furos **A** com os furos **B**.



2. Fixe o friso ao tampo apertando os parafusos **C**.

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** utilizar chamas livres para detetar eventuais fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e ao mesmo tempo para garantir o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e da ligação.
- Rode os botões dos queimadores para a posição de chama mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos juntos.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

