

1	Advertências	300
1.1	Advertências gerais de segurança	300
1.2	Responsabilidade do fabricante	304
1.3	Finalidade do aparelho	304
1.4	Chapa de identificação	305
1.5	Este manual de utilização	305
1.6	Eliminação	305
1.7	Como ler o manual de utilização	306
1.8	Para poupar energia	306
1.9	Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	307
2	Descrição	308
2.1	Descrição geral	308
2.2	Placa de cozinha	309
2.3	Painel de comandos	309
2.4	Outras partes	310
2.5	Acessórios disponíveis	311
3	Utilização	313
3.1	Primeira utilização	314
3.2	Utilização dos acessórios	314
3.3	Utilização da placa	315
3.4	Utilização da estufa	316
3.5	Utilização do forno	316
3.6	Conselhos para a cozedura	319
3.7	Relógio programador	321
4	Limpeza e manutenção	327
4.1	Limpeza do aparelho	327
4.2	Desmontagem da porta	328
4.3	Limpeza dos vidros da porta	329
4.4	Limpeza do interior dos fornos	329
4.5	Pirólise	329
4.6	Manutenção extraordinária	331
5	Instalação	333
5.1	Ligação do gás	333
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	336
5.3	Ligação elétrica	341
5.4	Colocação	343
5.5	Para o instalador	347

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. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os eventuais perigos relacionados com o mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- O processo de cozedura deve ser sempre mantido sob controlo. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura em causa.
- Durante a cozedura não coloque objetos metálicos, como talheres ou recipientes, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.



- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Durante a cozedura a porta do forno deve estar fechada.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não abra a estufa (se presente) enquanto o forno estiver aceso e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- NÃO UTILIZE OU GUARDE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NA ESTUFA (SE DISPONÍVEL) OU EM PROXIMIDADE DO APARELHO.
- NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), coloque sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

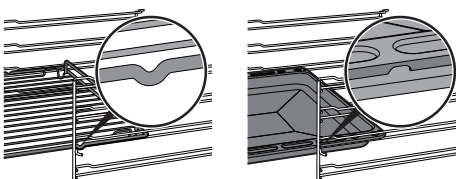
Danos ao aparelho

- Não utilize detergentes abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, porque poderiam riscar a superfície e causar a sua quebra.
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.



Advertências

- Não se sente sobre o aparelho.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do forno.



- Não deixe o aparelho sem vigilância durante cozeduras que possam gerar um sobreaquecimento e o incêndio de gorduras e óleos. Preste a máxima atenção
- Perigo de incêndio: Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.

- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.



- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não instale o aparelho sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes da instalação verifique que as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- Este aparelho não está ligado a um sistema de descarga dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as atuais normas de instalação. Preste uma atenção especial às recomendações previstas em matéria de ventilação.
- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Providencie para que a ligação do gás seja executada por pessoal autorizado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não

Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- este aparelho não deve ser



Advertências

exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.

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

deve ser igual a 1,5-2 Nm.

Para este aparelho

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

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.3 Finalidade do aparelho

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



distância.

1.4 Chapa de identificação

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

1.5 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.6 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.

1.7 Eliminação



Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em

conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos, 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



Advertências

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita às crianças brincarem com os sacos de plástico da embalagem.

1.8 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

1.9 Para poupar energia

- Preequeça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.



- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

1.10 Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

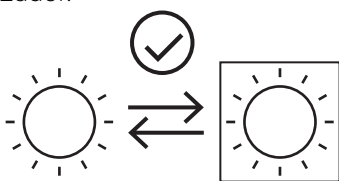
a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto. Estes dados estão presentes na “Ficha Informativa do Produto” que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que podem ser substituídas pelo utilizador.

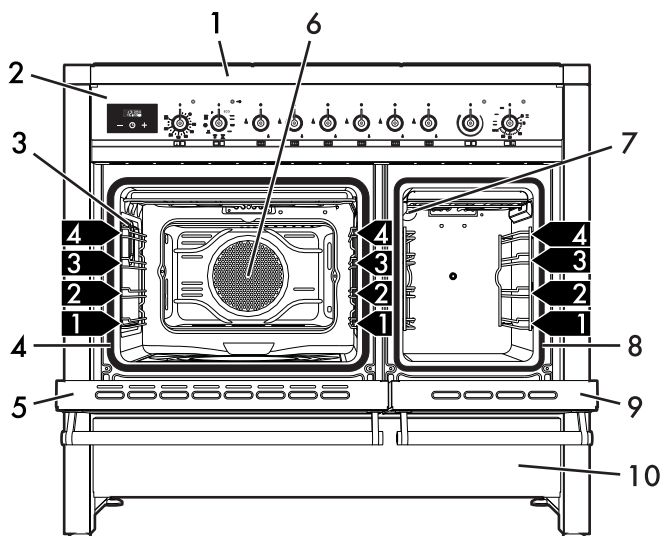


- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência “G”.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Placa de cozinha

2 Painel de comandos

3 Lâmpada do forno principal

4 Vedante do forno principal

5 Porta do forno principal

6 Ventilador

7 Lâmpada do forno auxiliar

8 Vedante do forno auxiliar

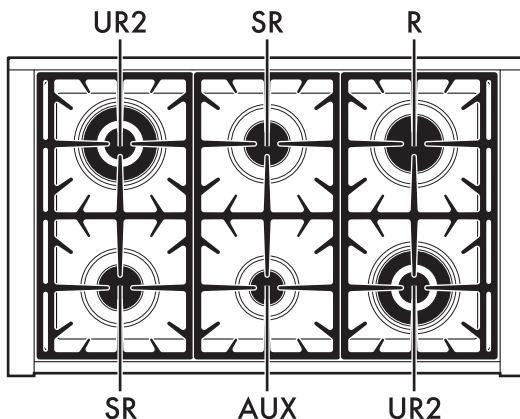
9 Porta do forno auxiliar

10 Estufa

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



2.2 Placa de cozinha



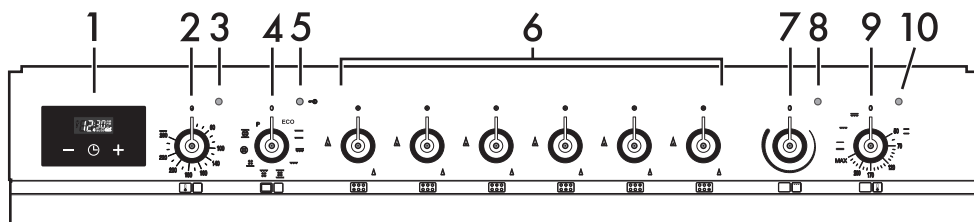
AUX = Auxiliar

SR = Semi-rápido

R = Rápido

UR2 = Ultra-rápido

2.3 Painel de comandos



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

Pisca para indicar que o forno está a atingir a temperatura definida; com a temperatura atingida permanece fixa.

i

O comportamento diferente das lâmpadas indicadoras de temperatura não deve ser considerado como um defeito.



Descrição

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 Lâmpada indicadora de bloqueio da porta

Acende quando é ativado o ciclo de limpeza automático (pirólise).

6 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.

7 Botão do grelhador variável do forno auxiliar

Rode o botão do grelhador variável no sentido horário para a posição desejada.

8 Indicador do grelhador variável do forno auxiliar

O acendimento da lâmpada indicadora assinala que o grelhador se encontra introduzido.

9 Botão do termóstato do forno auxiliar

A escolha da temperatura de cozedura realiza-se rodando o botão no sentido horário para o valor desejado, compreendido entre 50° e 220°C. O acendimento do forno efetua-se rodando o

botão no sentido horário para uma função qualquer.

10 Lâmpada indicadora do forno auxiliar

A lâmpada indicadora acende para indicar que o forno auxiliar está em fase de aquecimento. O apagamento desta lâmpada indicadora informa que a temperatura prefixada foi alcançada. A intermitência regular indica que a temperatura dentro do forno é mantida constante no valor definido.

2.4 Outras partes

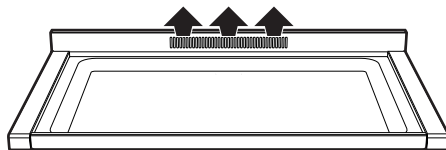
Prateleiras de colocação

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;



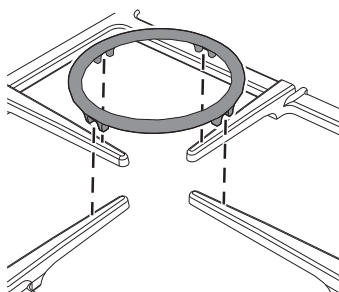
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto a função **P**/ECO.

tabela "Diâmetros dos recipientes" no parágrafo 3.3 "Utilização da placa".

2.5 Acessórios disponíveis

i Os acessórios do forno que possam entrar em contacto 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.

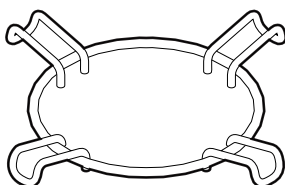


A grelha de elevação deve ser posicionada sobre a grelha da placa de cozinha como demonstrado na figura junto.

De qualquer modo, as panelas de diâmetro superior a 26 cm devem ser utilizadas exclusivamente sobre o queimador Ultrarapido (**UR2**).

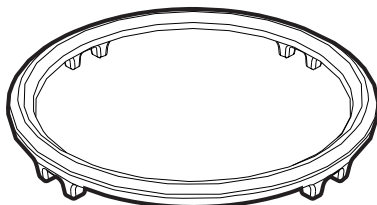
Esta grelha pode também ser utilizada para recipientes "Wok" (caçarola chinesa).

Grelha de redução Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

Grelha de elevação

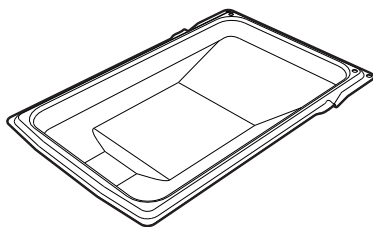
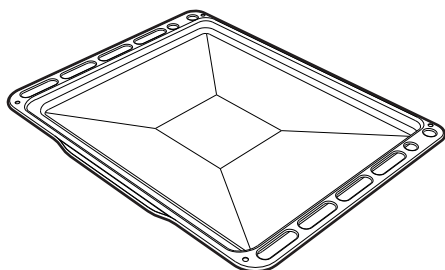


Para evitar danos no plano de trabalho é disponível uma grelha de elevação a posicionar debaixo das panelas que ultrapassam os diâmetros indicados na



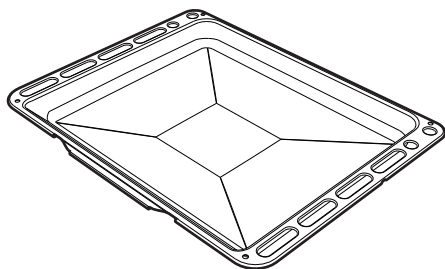
Descrição

Tabuleiro de forno



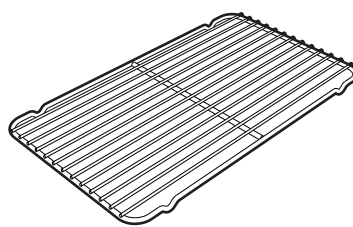
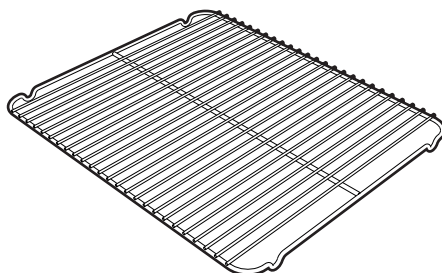
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele.

Tabuleiro fundo



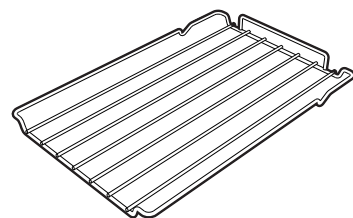
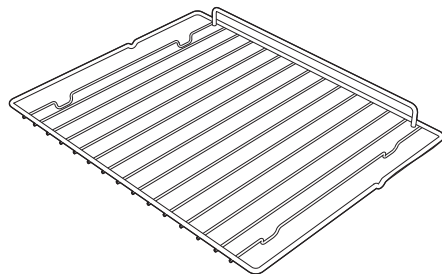
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.

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.



3 Utilização

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 panelas ou tabuleiros directamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para apoiar panelas 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.

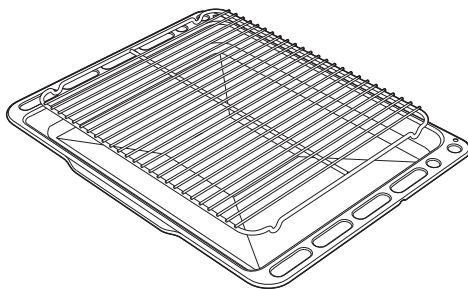
3.1 Primeira utilização

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.

3.2 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.

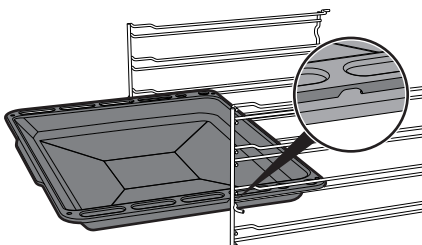
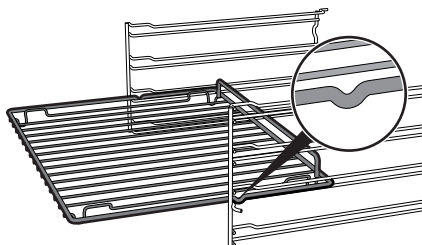




Grelhas e tabuleiros

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.



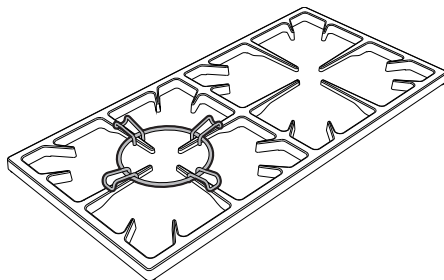
Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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.



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 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.



Utilização

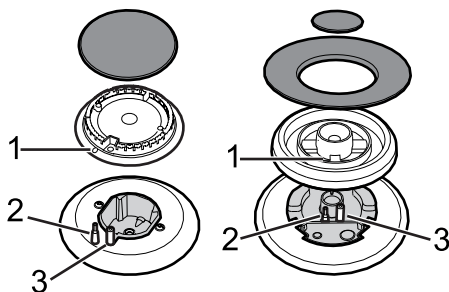
Aguarde alguns instantes e repita a operação. Mantenha premido o botão durante mais tempo.



Em caso de desligamento accidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente 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 de gás ao mínimo, é necessário usar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados do recipiente.

No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.



Diâmetros dos recipientes:

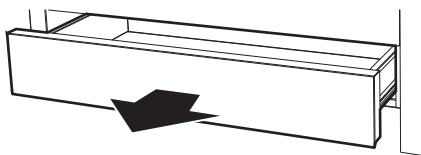
- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diâmetros dos recipientes com grelha sobrelevada:

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

3.4 Utilização da estufa

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



3.5 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

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



As 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

ECO

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

É recomendada para todos os tipos de alimentos, principalmente aqueles que podem gerar muita humidade (por exemplo, os vegetais).

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



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do pré-aquecimento) são mais longos e podem depender da quantidade de alimentos introduzidos no compartimento do forno.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 210°C; Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.



Estática

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



Grill grande

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 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 na grelha.



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).



Grill ventilado

O 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).



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. Nos modelos pirolíticos as funções especiais de descongelação e fermentação estão reunidas nesta mesma função.



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.



Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários planos, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



Pirólise

Escolhendo esta função, o forno atinge temperaturas que chegam até 500°C, destruindo toda a sujidade de gordura que se forma nas paredes internas.



Funções do forno auxiliar



Estática

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



Inferior

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



Grill pequeno

Esta função permite, por meio da 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 na grelha.



Grill grande

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.

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).
- 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.
- A duração da cozedura com grill não deve ultrapassar os 60 minutos nos fornos multifunções, 30 minutos no forno auxiliar.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.

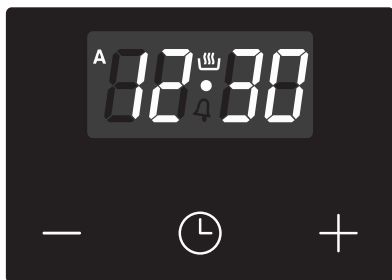
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo maior de cozedura.
- Durante as cozeduras de bolos ou vegetais poderá verificar-se o fenómeno de excessiva condensação no vidro. Para evitar este fenómeno, abra a porta um par de vezes durante a cozedura prestando muita atenção.

Conselhos para 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.



3.7 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.

 Nos fogões com duplo forno, o programador eletrónico comanda apenas o forno principal.

 A utilização do forno secundário mantém-se independente da definição efetuada no forno principal ou no programador eletrónico.

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.



Utilização

Cozedura temporizada



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

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio até aparecer o símbolo .
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.



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



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

Cozedura programada



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

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



4. Pressione as teclas ou para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora)
5. Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).
6. Pressione as teclas ou para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).



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

7. Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No 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 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.



Utilização

Temporizador contador de minutos



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

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

1. 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.



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



Tabela indicadora das cozeduras (forno principal)

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	Turbo/Circular	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1.5	Grill ventilado	3	250/280	15	
Rosbife	1	Turbo/Circular	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1.5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Circular	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Circular	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1.2	Turbo/Circular	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1.5	Grill ventilado	3	250/280	15	5
Entrecosto	1.5	Grill ventilado	3	250/280	10	10
Entremeada	0.7	Grill	4	250/280	7	8
Lombo de porco	1.5	Grill ventilado	3	250/280	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	4	250/280	10	7
Truta salmonada	1.2	Turbo/Circular	2	160 - 170	35 - 40	
Tamboril	1.5	Turbo/Circular	2	160 - 170	60 - 65	
Rodovalho	1.5	Turbo/Circular	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Estático+ventilador	2	250/280	8 - 10	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Circular	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Estática	2	170	30 - 40	
Torta de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Circular	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1.2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1.2	Turbo/Circular	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Circular	2	160	55 - 60	
Brioche	0.6	Circular	2	160	30 - 35	

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



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras (forno auxiliar)

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Coelho assado	1	Estática	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Frango assado	1	Estática	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas	0.8	Grill	4	250	13	5
Hambúrguer	0.6	Grill	4	250	7	3
Salsichas de porco	0.6	Grill	4	250	15	-
Entrecosto de porco	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Limpeza e manutenção

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.

4.1 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, enxágue 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. Enxágue 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.

Grelhas da placa de cozinha

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



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

Coroas espalhadoras e tampas

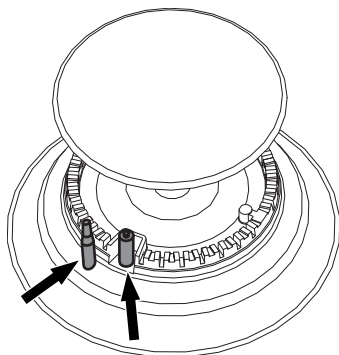
As coroas espalhadoras e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar as coroas espalhadoras, assegurando-se que sejam colocadas nas cavidades apropriadas com as respectivas tampas.



Limpeza e manutenção

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.

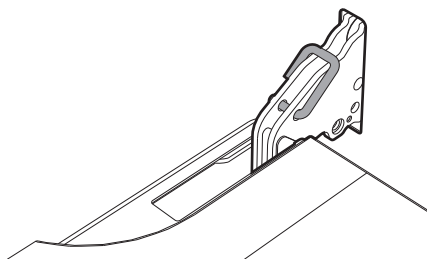


4.2 Desmontagem da porta

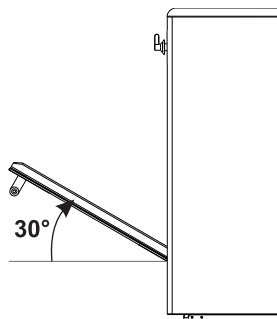
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar as portas e colocá-las sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

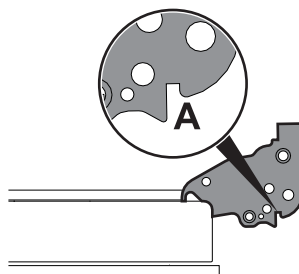
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na figura.



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 respetivas 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.





4.3 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.

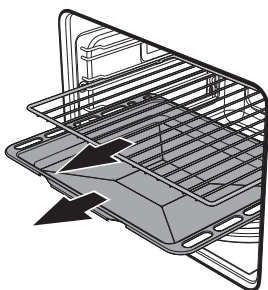


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

4.4 Limpeza do interior dos fornos

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

- Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.



- Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe 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.

4.5 Pirólise



A pirólise é um procedimento de limpeza automática feito com temperatura elevada que dissolve a sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade.



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remove do interior do compartimento de cozedura os resíduos de alimentos ou derrames de cozeduras anteriores.

Operações preliminares

Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxagúe e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Feche a porta.



Definição da pirólise

1. Rode o botão de funções para o símbolo **P**. No display aparecerá a indicação **dur** alternada com a duração mínima da pirólise (2 horas).
2. Utilize as teclas **—** ou **+** para configurar a duração do ciclo de limpeza para um mínimo de 2 horas até um máximo de 3 horas e 30 minutos.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 2 horas.
- Sujidade média: 2 horas e 45 minutos.
- Muita sujidade: 3 horas e 30 minutos.

3. Para confirmar o acionamento da pirólise, prima a tecla **⌚**.
4. Após um minuto do início da pirólise, a porta é bloqueada por um dispositivo que impede qualquer tentativa de abertura (a lâmpada indicadora de bloqueio da porta acende-se).



Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado.

5. No final da pirólise todos os números no ecrã ficam intermitentes e um sinal sonoro assinala o final do ciclo de limpeza automática.
6. Volte a colocar o botão de funções na posição «0».

7. A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte a níveis de segurança.
8. Espere que o forno arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.

Definição da pirólise programada

A hora de início da pirólise pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter iniciado a pirólise (veja "Definição da pirólise"), mantenha premida a tecla **⌚** por 2 segundos.
2. Continue a premir a tecla **⌚** até aparecer a indicação **En** no display.
3. Nos 5 segundos seguintes, utilize as as teclas **—** e **+** para regular o horário em que pretende que termine o ciclo de limpeza.
4. Prima a tecla **⌚** para confirmar os dados definidos.



Quando se define a pirólise, prestar atenção para não rodar o manípulo das funções. Neste caso os dados definidos através do relógio programador serão cancelados e será necessário redefini-los.

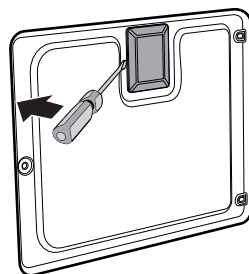


Durante a primeira pirólise poderão manifestar-se odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabricação. Trata-se de um fenómeno de todo normal que desaparece após a primeira pirólise.

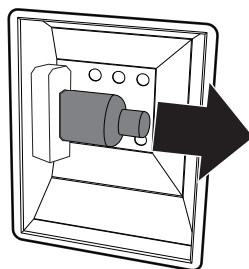


Durante a pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente normal concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.

3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



4. Desenrosque e retire a lâmpada.



4.6 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interior (forno principal)

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



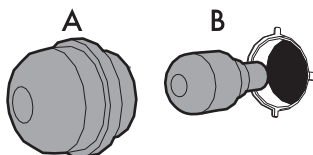
Não toque na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

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.



Substituição da lâmpada de iluminação interior (forno auxiliar)

1. Desaperte em sentido anti-horário a cobertura de proteção **A**.
2. Substitua a lâmpada **B** por uma semelhante (25W). Use unicamente lâmpadas para forno (T 300°C).



3. Monte novamente a cobertura de proteção **A**.



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 efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço e 1,5 metros para os tubos em borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

Informações gerais

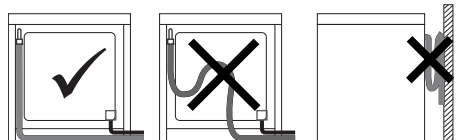
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço em parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

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 tração ou tensão e não forme curvas apertadas ou estrangulamentos;
- que o tubo não entre em contacto com corpos cortantes ou arestas vivas;
- se o tubo não for perfeitamente estanque e provocar dispersão de gás no ambiente, não tente repará-lo: substitua-o por um tubo novo;
- verifique se o prazo de validade do tubo, impresso no mesmo, foi ultrapassado.

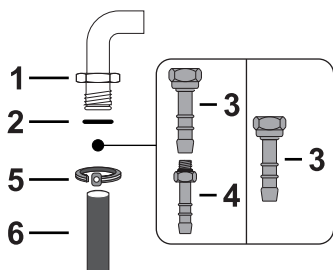




Instalação

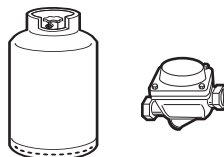
Faça a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem estampilhada a sigla desta norma).

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.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

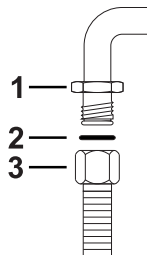


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipos de gás e país a que pertencem".

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.



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

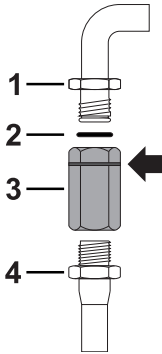


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

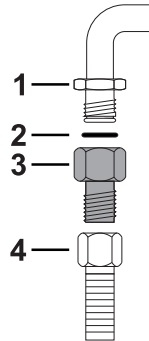
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



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



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.



Instalação

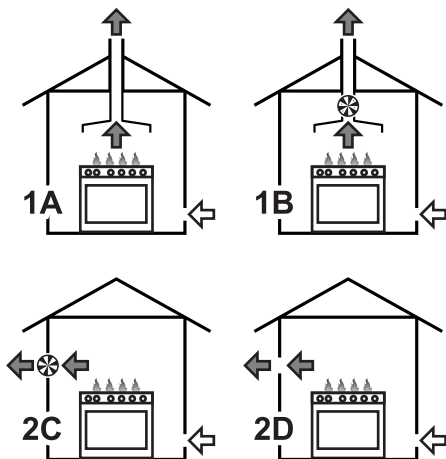
Descarga dos produtos de combustão



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. Qualquer sistema de aspiração eficiente requer um projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando as posições e distâncias indicadas pelas normas.

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



1 Evacuação por meio de um exaustor

2 Evacuação na ausência de um exaustor

A Evacuação em caminho simples para extração natural

B Evacuação em caminho simples com electroventilador

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

D Evacuação directamente na atmosfera externa em parede



Ar



Produtos da combustão



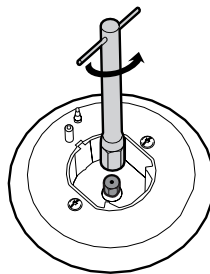
Electroventilador

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).

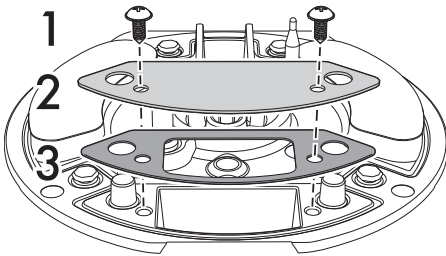


Apenas para o queimador UR2:

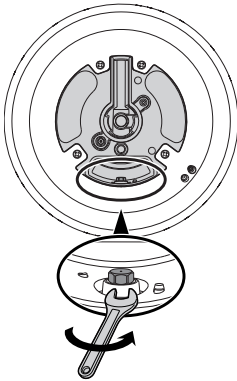
1. Remova as tampas e os espalhadores.



2. Remova a seguir os parafusos (1), a pequena placa (2) e o vedante subjacente (3).



3. Substitua o injetor com uma chave de 7 mm conforme o gás a utilizar.

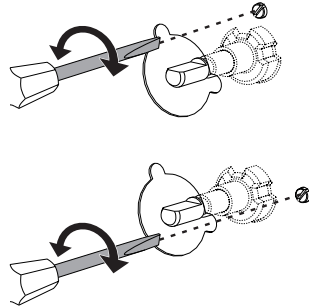


4. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.

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 (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 efetuada por um técnico especializado.



Instalação

Tipos de gás e país a que pertencem

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



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



Quadros de características dos queimadores e dos injectores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	115	153
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	108	145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
3 Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	121	148
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	152
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	165
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
6 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	3.9
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400



Instalação

7 Gás Liquefeito G30/31- 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	100
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	(H4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	291
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.9	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	95
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	800	1600
Capacidade nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	74	80
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1800
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	340
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/3	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1200

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



5.3 Ligação elétrica



**Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão**

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

Informações gerais

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

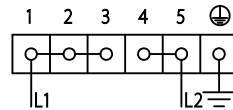
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

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

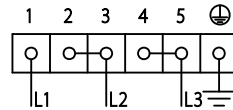
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- **220-240 V 2~**



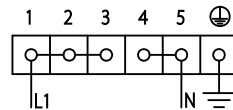
Cabo de 3 polos 3 x 2,5 mm².

- **220-240 V 3~**



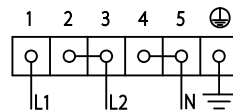
Cabo de 4 polos 4 x 1,5 mm².

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



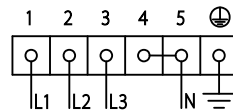
Cabo de 3 polos 3 x 2,5 mm².

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



Cabo de 4 polos 4 x 1,5 mm².

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



Cabo de 5 polos 5 x 1,5 mm².



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



Instalação

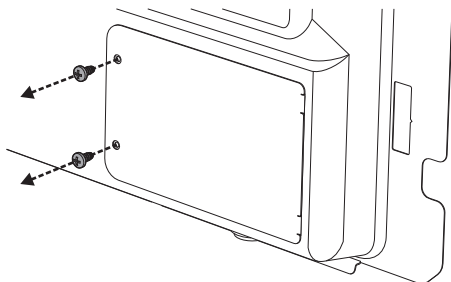


Os cabos de alimentação são dimensionados tendo-se em conta o factor de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).

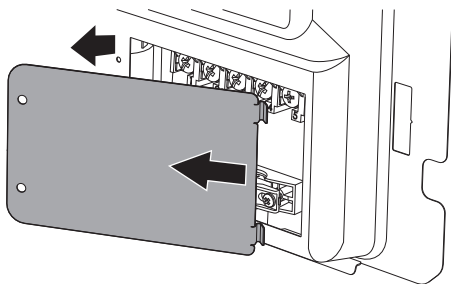
Acesso à placa de bornes

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

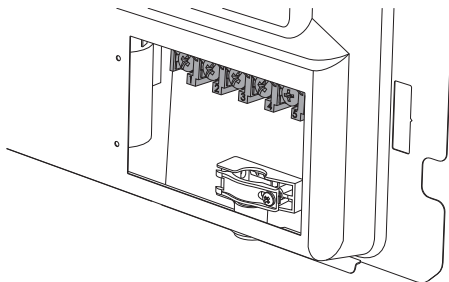
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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

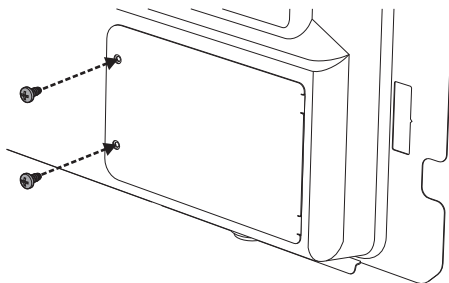


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



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.





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.



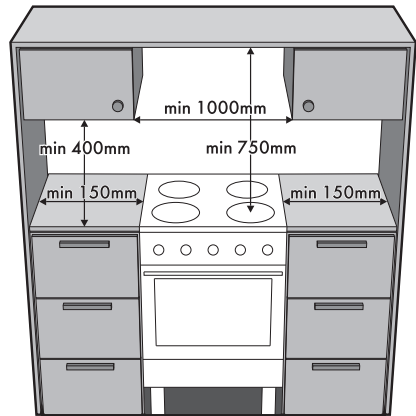
Geração de calor durante o funcionamento do aparelho Risco de incêndio

- 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.



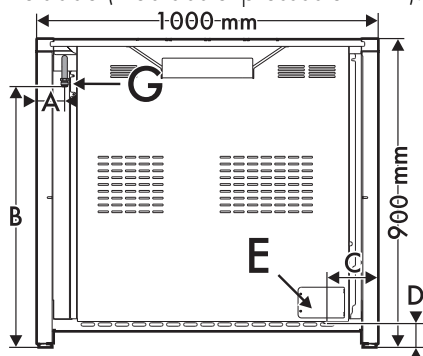
Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correcta.



Instalação

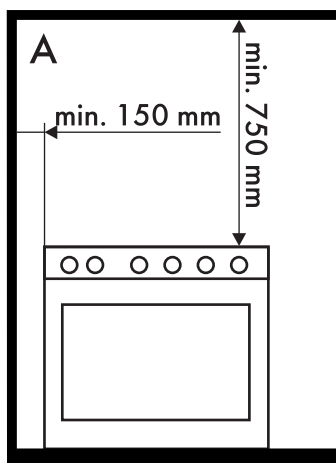
Dimensões

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



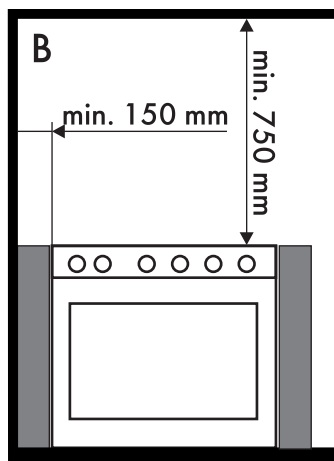
A	68 mm
B	610 mm
C	129 mm
D	32 mm

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



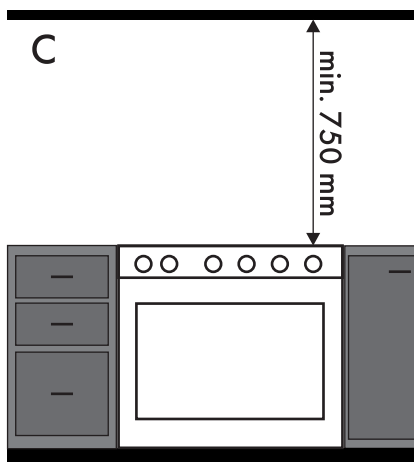
A - Classe 1

(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.



Fixação à parede (quando presente)

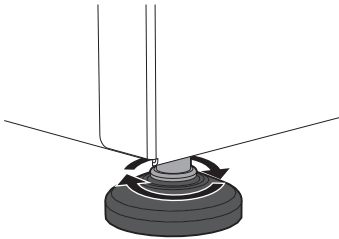


Aparelho pesado
Riscos de danos ao aparelho

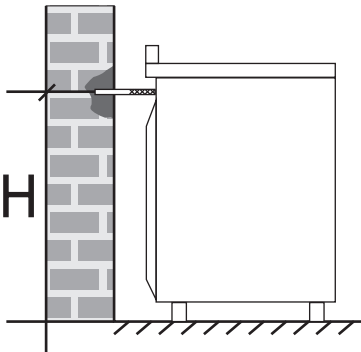
- Aperte sequencialmente os pés da frente e depois os de trás.

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.

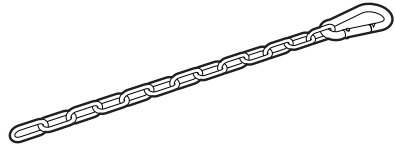
1. Nivele o aparelho através dos pés reguláveis até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



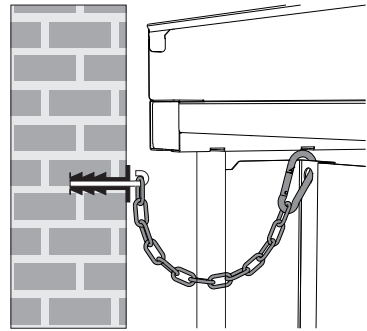
2. Fixe na parede uma bucha com gancho (não incluído) a uma altura (**H**) igual a **800 mm** do pavimento.



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.



Montagem do suporte



○ suporte deve ser montado apenas se o aparelho estiver instalado na parede.



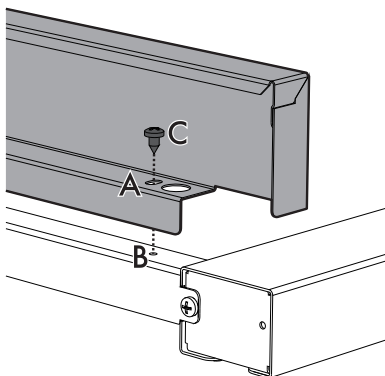
○ suporte fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

○ suporte deve ser sempre posicionado e fixado correctamente no aparelho.



Instalação

1. Coloque o suporte tampo e alinhe os furos **A** com os furos **B**.



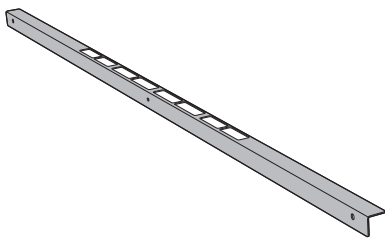
2. Fixe o suporte ao tampo aparafusando os parafusos **C**.

Montagem do friso em grelha

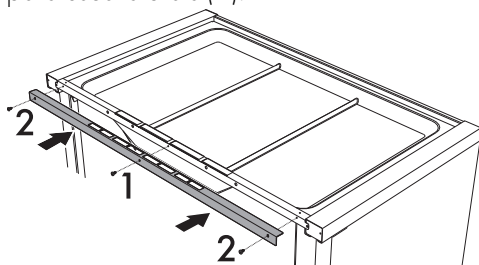


O friso deve ser montado apenas se o aparelho estiver instalado em ilha.

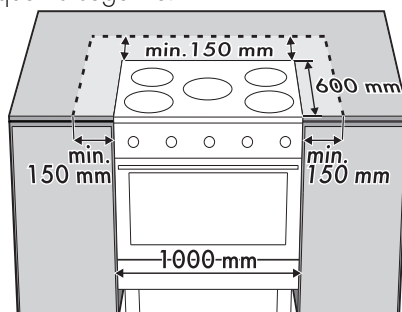
No caso de instalação em ilha, é necessário montar o respectivo friso fornecido, em vez do suporte.



Com os 3 parafusos fornecidos, fixe o friso na base do aparelho primeiro com o parafuso central (**1**) e depois com os parafusos laterais (**2**).



Mantenha uma distância mínima de 150 mm entre o aparelho e outros elementos da cozinha ou decorativos, conforme o esquema seguinte.



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

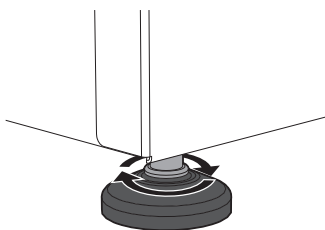
- Preste muita atenção aos materiais sólidos ou líquidos que possam cair dentro das fendas do friso de grelha.

Os armários suspensos colocados sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de 750 mm. Se for instalado um exaustor sobre o aparelho, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correta.



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.



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.

