

1	Advertências	244
1.1	Advertências gerais de segurança	244
1.2	Responsabilidade do fabricante	245
1.3	Finalidade do aparelho	245
1.4	Eliminação	245
1.5	Chapa de identificação	246
1.6	Este manual de utilização	246
1.7	Como ler o manual de utilização	246
2	Descrição	247
2.1	Descrição geral	247
2.2	Placa de cozinha	248
2.3	Painel de comandos	248
2.4	Outras partes	250
2.5	Acessórios disponíveis	250
3	Utilização	252
3.1	Advertências	252
3.2	Primeira utilização	253
3.3	Utilização dos acessórios	254
3.4	Utilização da placa	255
3.5	Utilização da estufa	256
3.6	Utilização dos fornos	256
3.7	Conselhos para a cozedura	258
3.8	Relógio programador	259
4	Limpeza e manutenção	263
4.1	Advertências	263
4.2	Limpeza do aparelho	263
4.3	Desmontagem da porta do forno auxiliar	264
4.4	Limpeza dos vidros da porta	265
4.5	Desmontagem dos vidros interiores	265
4.6	Limpeza do interior do forno	267
4.7	Vapor Clean: limpeza assistida do forno	268
4.8	Manutenção extraordinária	270
5	Instalação	271
5.1	Ligação do gás	271
5.2	Adaptação aos vários tipos de gás	274
5.3	Ligação eléctrica	279
5.4	Colocação	280

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



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- 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.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.

- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.



Para este aparelho

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

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O 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, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 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 directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão eléctrica

Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Retire o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.



Descrição

Informe-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem em centros apropriados de recolha diferenciada.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Este manual de utilização

Este manual 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 usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertências de segurança



Informação



Sugestão

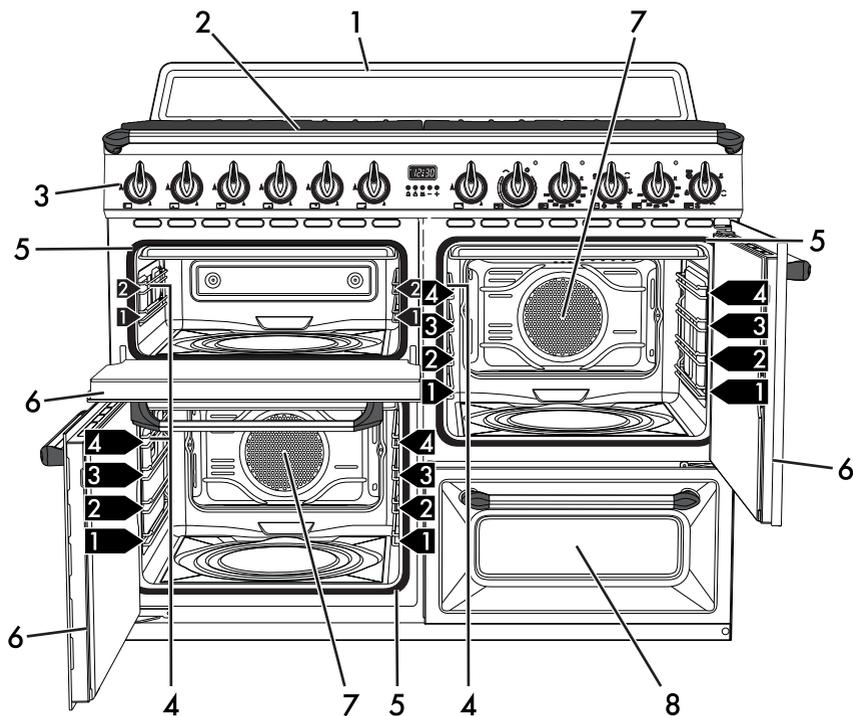
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Friso

2 Placa de cozinha

3 Painel de comandos

4 Lâmpada

5 Vedante

6 Porta

7 Ventoinha

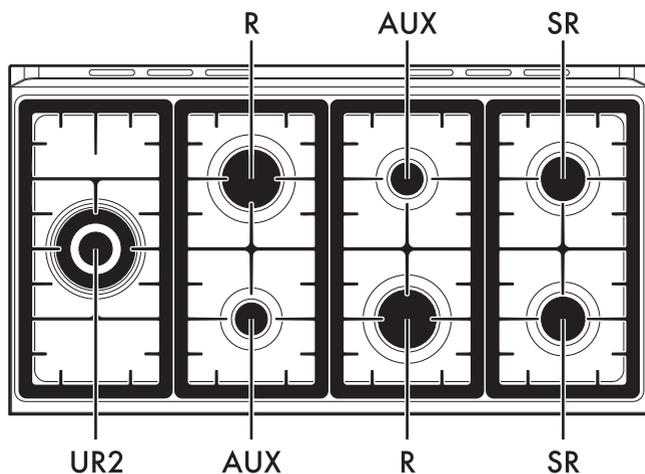
8 Estufa

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



Descrição

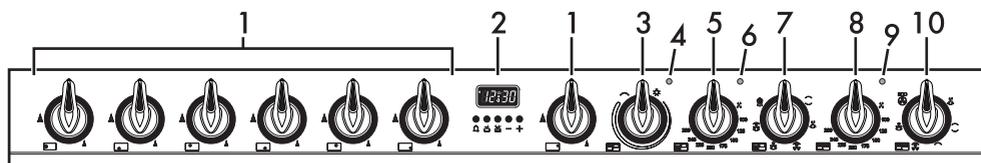
2.2 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar
SR = Semi-rápido

R = Rápido
UR2 = Ultra rápido

2.3 Painel de comandos



1 Botões dos queimadores da placa

Úteis para acender e regular os queimadores da placa.

Prima e rode os botões em sentido anti-horário até o valor ▲ para acender 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.

2 Relógio programador

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

3 Botão do grelhador variável do forno auxiliar

Acende a luz interna do forno ou acciona a resistência do grelhador a uma temperatura que vai indicativamente de um mínimo de 50°C a um máximo de 245°C.



4 Lâmpada indicadora do grelhador variável do forno auxiliar

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

5 Botão de temperatura do forno multifunção inferior

Através deste botão é possível seleccionar a temperatura de cozedura. Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

6 Lâmpada indicadora do forno multifunção inferior

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 programada dentro do forno é mantida constante.

7 Botão de funções do forno multifunção inferior

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

8 Botão de temperatura do forno multifunção superior

Através deste botão é possível seleccionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean.

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

9 Lâmpada indicadora do forno multifunção superior

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 programada dentro do forno é mantida constante.

10 Botão de funções do forno multifunção superior

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



Descrição

2.4 Outras partes

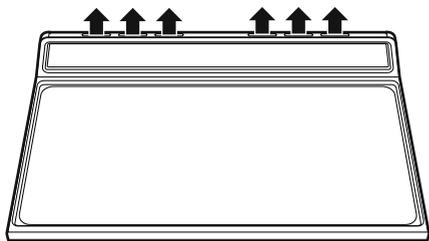
Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração

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

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



Iluminação interna

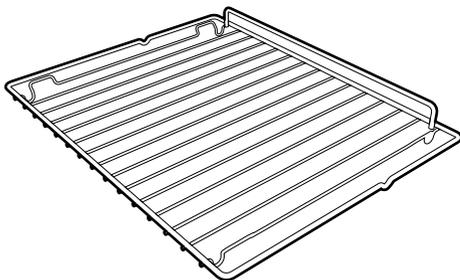
A iluminação interna do forno é ligada quando se selecciona uma função qualquer.

2.5 Acessórios disponíveis



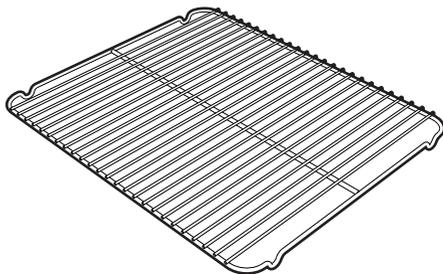
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

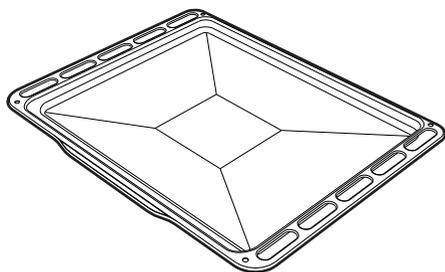
Grelha para tabuleiro



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

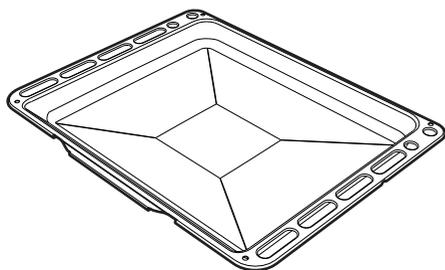


Tabuleiro de forno



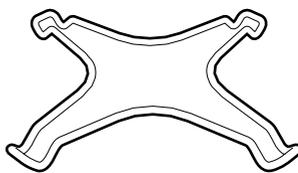
Útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos colocados na grelha sobre ele.

Tabuleiro fundo



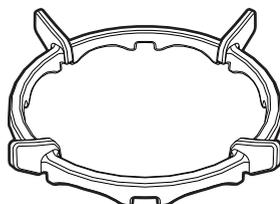
Útil para recolher as gorduras proveniente dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e doces de forno.

Grelha de redução



Útil para utilização de pequenos recipientes.

Grelha de redução Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

i

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

i

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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do forno 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 directamente 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 aceso e ainda quente.
- Os objectos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do forno.



Utilização não correcta 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 do 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 grelhas não utilizados durante a cozedura.



Utilização não correcta Riscos de danos nas superfícies

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se pretender utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não interfira com a circulação de ar quente dentro 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.

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras 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 o forno vazio na temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.



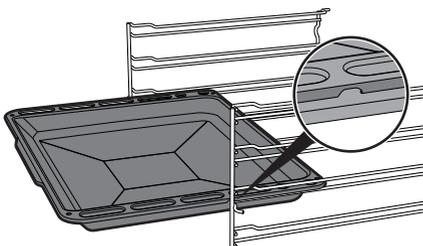
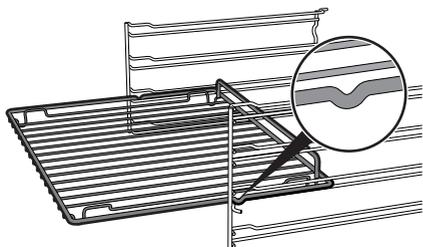
Utilização

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

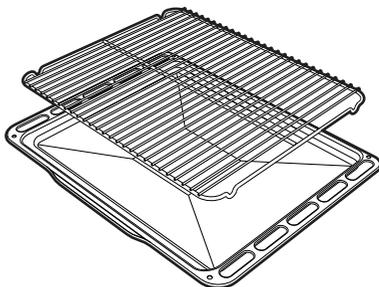
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

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



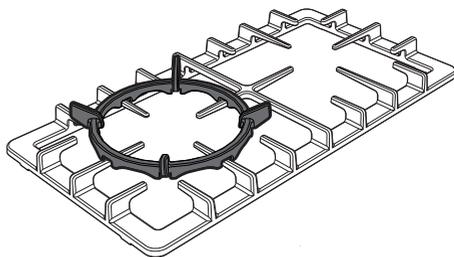
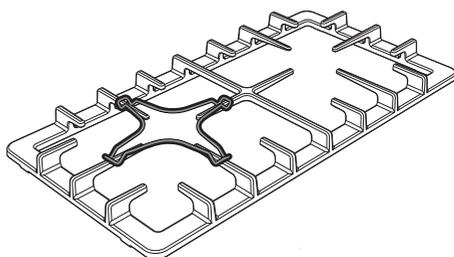
Grelha para tabuleiro

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



Grelhas de redução

As grelhas de redução são apoiadas nas grelhas da placa. Verifique se estão posicionadas correctamente.



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.



3.4 Utilização da placa

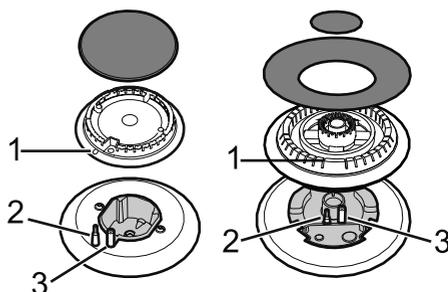
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama 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 desligue ao soltar o botão: isso significa que o termopar não foi suficientemente aquecido. Aguarde alguns instantes e repita a operação. Mantenha premido o botão mais algum tempo.



Em caso de apagamento acidental, intervém um dispositivo de segurança que impede a saída de gás, mesmo com as torneiras abertas. 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 correctamente nas suas bases, com as respectivas tampas. Preste atenção se os orifícios dos espalhadores correspondem às velas e aos termopares.



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:

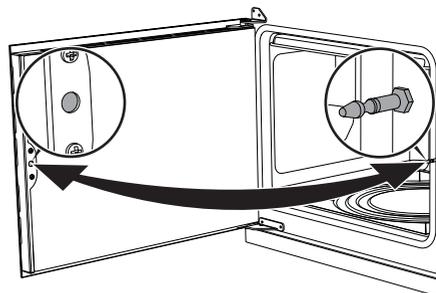
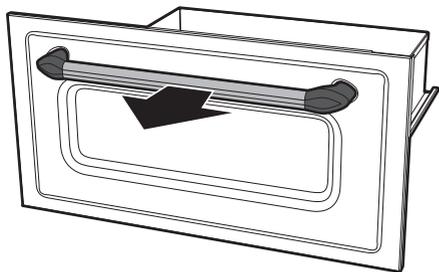
- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semi-rápido: 16 - 24 cm.
- Rápido: 18 - 26 cm.
- Ultra-rápido: 18 - 28 cm.



Utilização

3.5 Utilização da estufa

Na parte inferior direita do fogão existe uma estufa, acessível puxando a pega para si. Pode ser utilizada para colocar painéis ou objectos metálicos necessários para a utilização do aparelho.



3.6 Utilização dos fornos

Acendimento dos fornos multifunção



Para acender os fornos multifunção:

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

Abertura e fechamento das portas dos fornos multifunção

Os fornos multifunção possuem uma porta com abertura tipo "bandeira". Para abri-la, puxe a pega da porta para si. Para fechá-la, empurre as portas até sentir um "click" mecânico.



As portas dos fornos multifunção não são bloqueadas lateralmente e na fase de abertura é possível que tendem a se fechar. Durante a utilização, preste muita atenção ao contacto com o vidro interno, para evitar queimaduras acidentais.



Com o tempo pode acontecer que as portas "em bandeira" ofereçam resistência na fase de abertura e fechamento. Lubrifique as dobradiças.

Acendimento do forno auxiliar



Para acender o forno auxiliar:

- Seleccione a temperatura através do botão do grelhador variável. Indicativamente, a temperatura vai de um mínimo de 50°C até um máximo de 300°C.



A abertura máxima das portas dos fornos multifunções é igual a 110°.





Lista das funções



ECO

Conforme a função a qual está associado, assegura uma maior poupança de energia durante a cozedura.



Estático

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.



Soleira

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.



Grelhador ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grelhador, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne.



Estático ventilado

O funcionamento da ventoinha, associada 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).



Soleira ventilada

A combinação entre a ventoinha 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.



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.



Grelhador

O calor proveniente da resistência do grelhador 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, costeletas de porco, bacon. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular carne.



Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha 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.

3.7 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumente as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grelhador e Grelhador ventilado

- O grelhado de carnes pode ser efectuado tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grelhador ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grelhador, 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 colocados no alimento 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 no Grelhador não deve ultrapassar os 60 minutos nos fornos multifunções, 30 minutos no forno auxiliar.

Conselhos para a cozedura de doces 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 doce 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 doce está cozido.
- Se o doce 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 doces 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

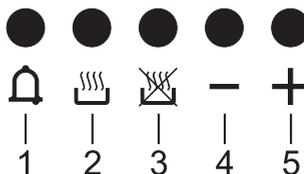
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto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



1 Tecla do temporizador contador de minutos

2 Tecla de duração da cozedura

3 Tecla de fim da cozedura

4 Tecla de diminuição do valor

5 Tecla de aumento do valor



O relógio programador controla apenas o forno multifunções direito e não existe qualquer controlo sobre os outros fornos.



Por favor, certifique-se de que o relógio programador mostra o símbolo de duração da cozedura  em caso contrário o forno não ligará.

Prima em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.



Utilização

Ajuste da hora



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

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



a piscarem.

1. Prima ao mesmo tempo as teclas e . O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas ou é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Prima a tecla ou espere 5 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo no display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.

Cozedura temporizada



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

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura, prima a tecla . O display mostrará os números e o símbolo visualizado entre as horas e os minutos.
2. Actue sobre as teclas ou para programar os minutos desejados.

3. Espere cerca de 5 segundos sem premir qualquer tecla para activar a função. No display aparecerá a hora actual juntamente com os símbolos e .
4. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desactivados. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e activa-se uma campainha.
5. Para desligar a campainha basta premir uma tecla qualquer do relógio programador.
6. Prima em simultâneo as teclas e para reiniciar o relógio programador.



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



Após a programação, para ver o tempo restante de cozedura prima a tecla .



Para colocar a zero a programação efectuada, prima em simultâneo as teclas e e proceda ao 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. Prima a tecla . No display aparecerá a hora actual adicionada à duração da cozedura anteriormente programada.
3. Actue sobre as teclas  ou  para programar os minutos desejados.
4. Espere cerca de 5 segundos sem premir qualquer tecla para activar a função. No display aparecerá a hora actual juntamente com os símbolos  e .
5. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desactivados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e activa-se uma campainha.
6. Para desligar a campainha basta premir uma tecla qualquer do relógio programador.
7. Prima em simultâneo as teclas  e  para reiniciar o relógio programador.

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

1. Prima a tecla . O display mostra os números  e a lâmpada indicadora  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Actue sobre as teclas  ou  para programar os minutos desejados.
3. Espere cerca de 5 segundos sem premir qualquer tecla para terminar o ajuste do contador de minutos. No display aparecerão a hora actual e os símbolos  e .



Não é possível programar durações de cozedura superiores a 24 horas.



Após a programação do temporizador contador de minutos o display voltará a mostrar a hora actual, para visualizar o tempo residual, prima a tecla .



Após a programação, para ver o tempo restante de cozedura prima a tecla . Para mostrar a hora de fim da cozedura prima a tecla .

Temporizador contador de minutos



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

Regulação do volume do sinal acústico

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

Cancelamento dos dados programados

Prima em simultâneo as teclas  e  para colocar a zero as programações efectuadas.

Proceda depois ao desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Estático+ventilador	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Estático+ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	260	15	
Rosbife	1	Estático+ventilador	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Estático+ventilador	2	180 - 190	110 - 120	
Fiambre no forno	2 - 3	Estático+ventilador	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Estático+ventilador	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	260	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4	260	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	250 - 260	7	8
Lombo de porco	1,5	Grill ventilado	4	250 - 260	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	5	250 - 260	10	7
Truta salmonada	1,2	Estático+ventilador	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Estático+ventilador	2	160	60 - 65	
Rodvalho	1,5	Estático+ventilador	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Estático+ventilador	2	260	8 - 9	
Pão	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Estático+ventilador	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Circular	2	160	35 - 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	
Brioches	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 correcta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jactos 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.

Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxague-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.

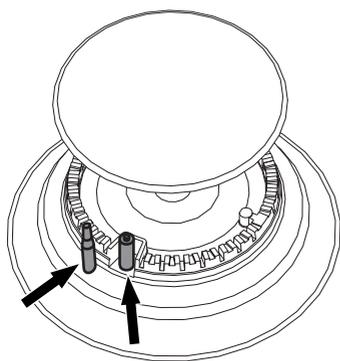


Coroas espalhadoras e tampas

As coroas espalhadoras e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidados 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.

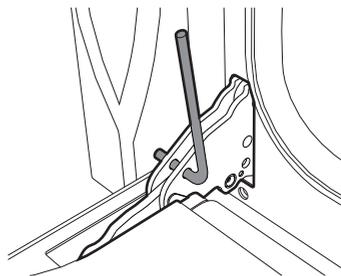


4.3 Desmontagem da porta do forno auxiliar

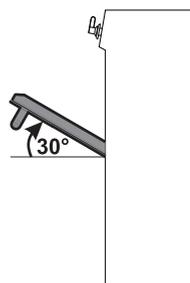
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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



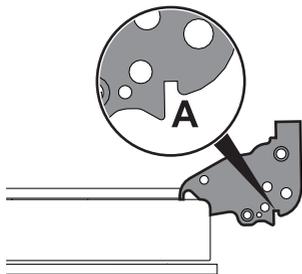
2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



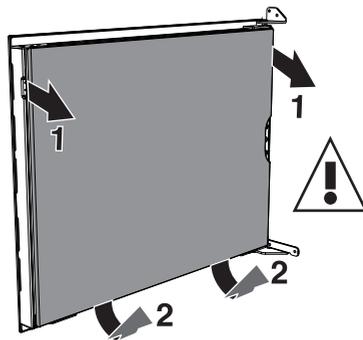
3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se que as ranhuras **A** fiquem totalmente apoiadas nas fendas. Baixe a porta e



uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte inferior (2). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.



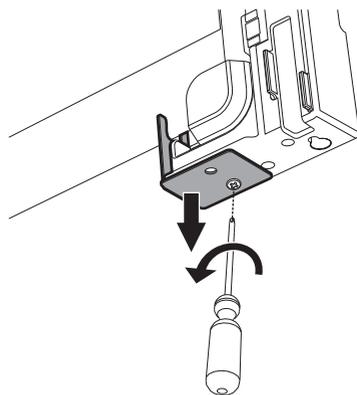
4.4 Limpeza dos vidros da porta

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.

3. Segure o vidro intermédio e desaperte o parafuso para remover a pequena placa inferior que o bloqueia.



4.5 Desmontagem dos vidros interiores

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

Portas dos fornos multifunções

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente na parte superior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



Utilização não correcta

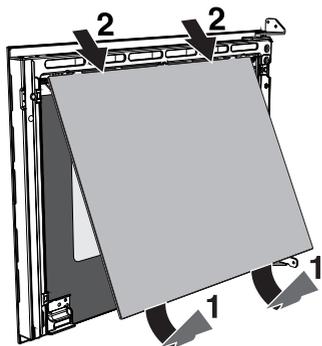
Risco de fissuras e quebra do vidro

- Preste muita atenção ao vidro intermédio que, durante esta fase, pode cair acidentalmente da sua base.

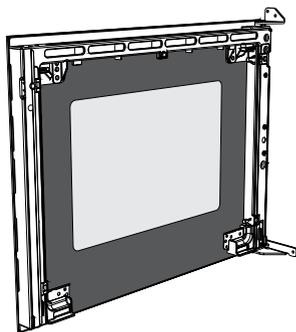


Limpeza e manutenção

4. Remova o vidro intermédio. Levante-o primeiro (1) e depois extraia-o por baixo (2).

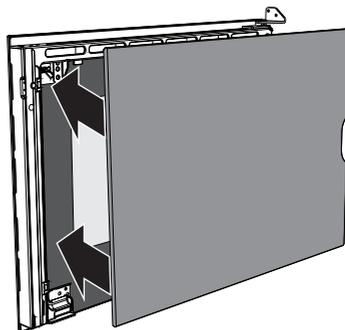


5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



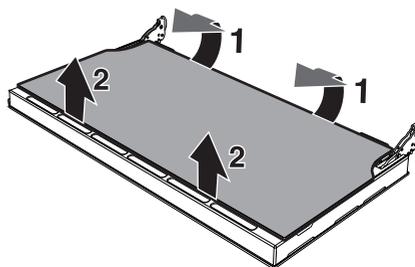
6. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.

7. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



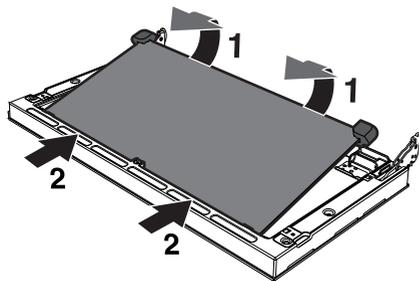
Porta do forno auxiliar

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.

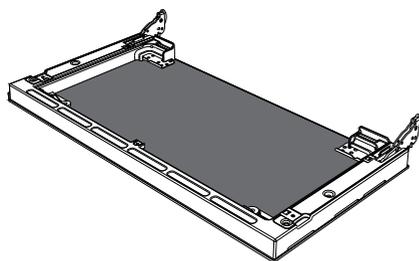




3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.

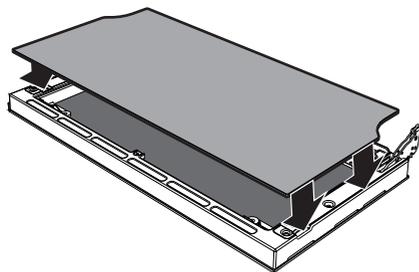


4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.

6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



4.6 Limpeza do interior do forno

Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente após o 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 o forno 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.



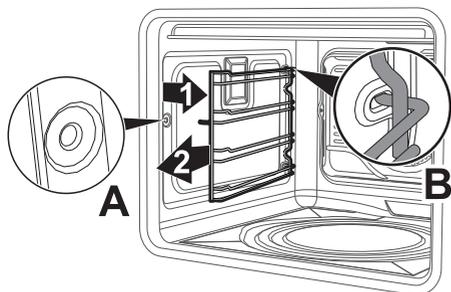
Limpeza e manutenção

Remoção 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 efectuada 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 voltar a colocar as armações das guias.



4.7 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.



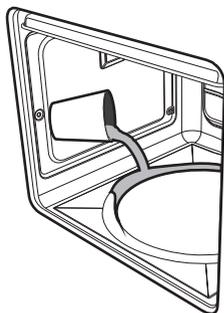
Utilização não correcta Riscos de danos nas superfícies

- 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.

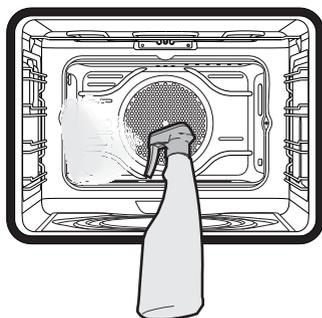
Operações preliminares

Antes de accionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A protecção 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 deflector.



- Feche a porta.



Aconselha-se a efectuar no máximo 20 nebulizações.

Programação do Vapor Clean

1. Rode o botão de funções 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".

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 desactiva os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento o sinal acústico e os números no mostrador piscam.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efectue 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.



4.8 Manutenção extraordinária

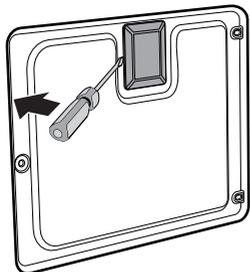


Partes sob tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

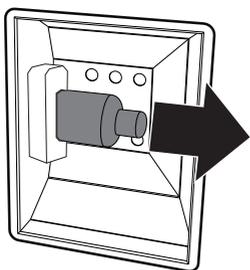
- Desligue a alimentação eléctrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

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

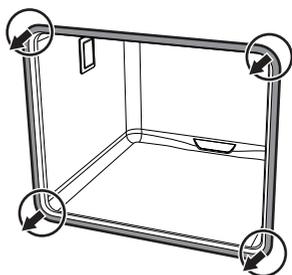


Não toque na lâmpada de halogéneo directamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

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

Desmontagem do vedante do forno auxiliar

Para uma limpeza cuidadosa do forno auxiliar, o vedante da porta é desmontável. Nos 4 ângulos estão colocados ganchos que o fixam ao rebordo. Puxe para fora os 4 ângulos 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 se o binário de aperto das ligações do gás encontram-se entre 10 Nm e 15 Nm.
- Sempre que necessário, utilize um regulador de pressão conforme às normas vigentes.
- 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 de aço e 1,5 metros para os tubos de borracha.
- Os tubos não devem estar em contacto com partes móveis ou esmagados.

Informações gerais

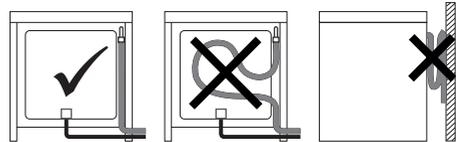
A ligação à rede do gás pode ser realizada com um tubo flexível em aço à parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

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 tubo com braçadeiras de segurança;
- que em nenhum ponto do seu trajecto o tubo não entra 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 estiver 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.



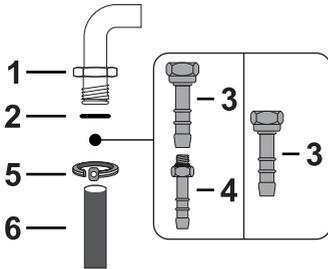
Faça a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem estampilhada a sigla desta norma).

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 adaptador de mangueira, calce o tubo de



Instalação

gás **6** ao adaptador e fixe-o com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

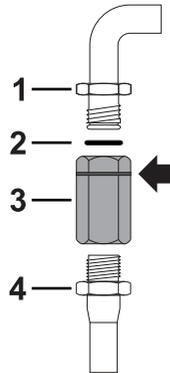
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço com conexão em baioneta, conforme a B.S. 669. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque o adaptador **3**. Enrosque o bloco à conexão móvel **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



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.



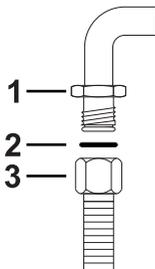
O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás líquido e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



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 conexão **3** à conexão de gás **1** do aparelho, colocando sempre o vedante **2** fornecido.

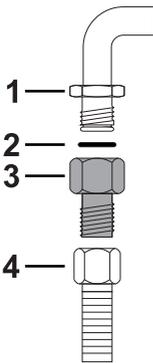




Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

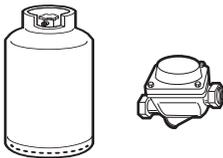
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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**.



Ligação ao gás líquido

Utilize um regulador de pressão e faça a ligação na botijão 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".

Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em aposentos 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 parcialmente.

O local deverá ser adequadamente ventilado para eliminar a humidade e o calor produzidos pela cozedura: em particular, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

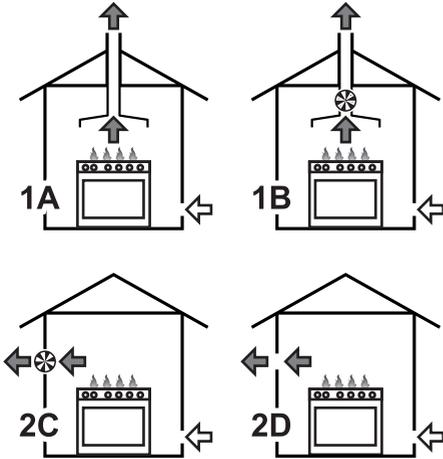
Descarga dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. 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.



Instalação

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



1 Evacuação por meio de exaustor.

2 Evacuação na ausência de um exaustor

A Evacuação em caminho simples para 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

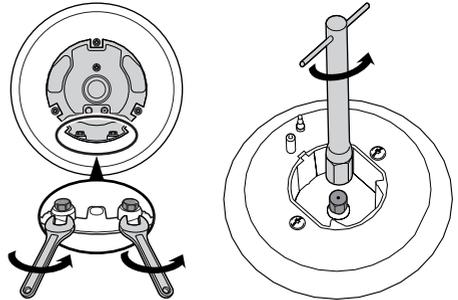


5.2 Adaptação aos vários tipos de gás

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



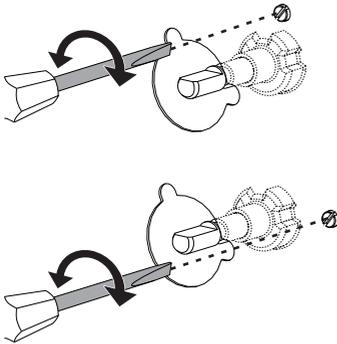
3. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.



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 mínimo: a chama não deverá se apagar. Repita a operação em todas as torneiras de gás.



Regulação do mínimo para gás líquido

Aperte completamente em sentido horário os parafusos situados ao lado da haste da torneira de gás.



Depois da regulação com um gás diferente do usado para regular o aparelho na fábrica, substitua a etiqueta de regulação de gás nele aplicada 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 devem ser realizadas 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 G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gás Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gás Líquido G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gás Líquido G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gás Líquido G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gás de cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gás de cidade G120														
G120	8 mbar									•				



Quadros de características dos queimadores e dos injectores

1 Gás Metano G20	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
2 Gás Metano G20	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	72	94	115	75 + 125
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
3 Gás Metano G25	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
4 Gás Metano G25.1	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
5 Gás Metano G25	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
6 Gás Metano G27	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1800
7 Gás Metano G2.350	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diâmetro do injector (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(Y)	(Y)	(F3)	(O) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900



Instalação

8 Gás Líquido G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
Potência nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Potência nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
9 Gás Líquido G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	50	62	81	46 + 85
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	800	1900
Potência nominal G30 (g/h)	80	131	211	305
Potência nominal G31 (g/h)	79	129	207	300
10 Gás Líquido G30/31	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (KW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injector (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(H2)	(M)	(Y)	(H2) + (S1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	850	1900
Potência nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Potência nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gás de cidade G110	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diâmetro do injector (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(/8)	(/2)	(/3)	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
12 Gás de cidade G120	AUX	SR	R	UR2
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.9
Diâmetro do injector (1/100 mm)	135	175	240	130 + 290
Câmara de pré-combustão (gravada no injector)	(/8)	(/1)	(/3)	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400

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



5.3 Ligação eléctrica



Tensão eléctrica Perigo de electrocussão

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Coloque os dispositivos de protecção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Não pegue pelo cabo para desligar a ficha.
- Utilize cabos resistentes a 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 que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

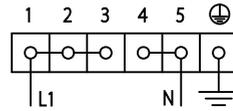
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está, de forma visível, colocada no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

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

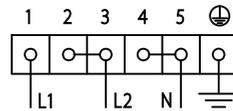
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

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



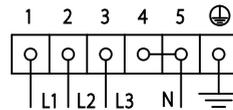
Utilize um cabo **tripolar 3 x 6 mm²**.

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



Utilize um cabo **tetrapolar 4 x 4 mm²**.

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



Utilize um cabo **pentapolar 5 x 1,5 mm²**.



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).



Instalação

Ligação fixa

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

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

Ligação com ficha e tomada

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

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

5.4 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 use 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

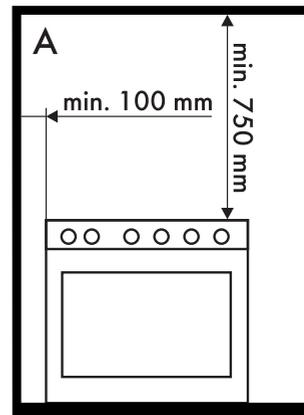
- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termoresistentes (não inferior a 90°C).

Informações gerais

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

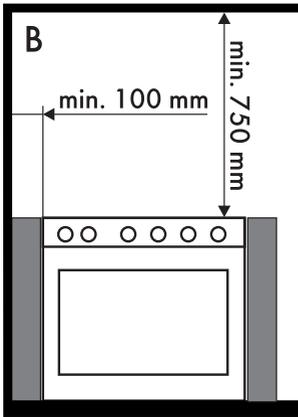
As partes suspensas colocadas sobre o plano de trabalho do aparelho devem estar a uma distância mínima do mesmo de 750 mm. Se for instalado um exaustor sobre a placa de cozinha, consulte o manual de instruções do exaustor para respeitar a distância correcta.

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

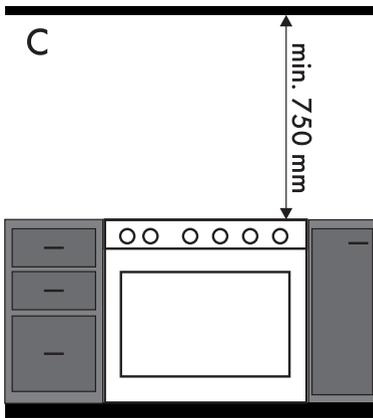


A - Classe 1

(Aparelho de livre instalação)



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



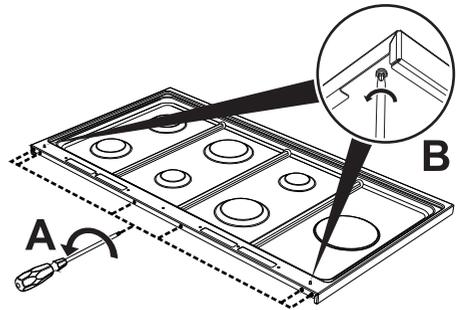
O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas em vigor.

Montagem do friso

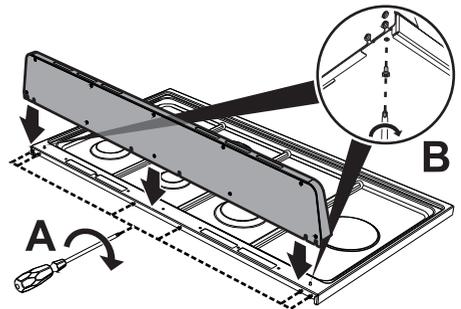
i O friso fornecido é parte integrante do produto e é necessário fixá-lo ao aparelho antes de o instalar.

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

1. Desaperte os 6 parafusos colocados atrás da placa (A) e os 2 parafusos (B) situados na parte lateral do friso.



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





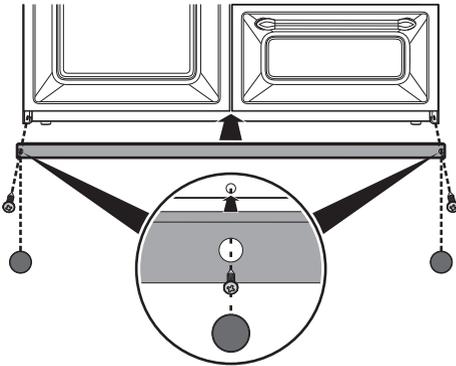
Instalação

Montagem do rodapé

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

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

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



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.

