

Índice

1 Advertências	581
1.1 Advertências gerais de segurança	581
1.2 Finalidade do equipamento	585
1.3 Responsabilidade do fabricante	585
1.4 Este manual de utilização	586
1.5 Chapa de identificação	586
1.6 Eliminação	586
1.7 Como ler o manual de utilização	587
2 Descrição	588
2.1 Descrição geral	588
2.2 Painel de comandos	589
2.3 Placa de cozinha	590
2.4 Outras partes	590
2.5 Acessórios disponíveis	591
3 Uso	593
3.1 Advertências	593
3.2 Precauções	594
3.3 Primeira utilização	594
3.4 Utilização dos acessórios	595
3.5 Utilização da placa	598
3.6 Utilização da estufa	599
3.7 Utilização do forno	600
3.8 Conselhos para a cozedura	609
3.9 Funções especiais	610
3.10 Programas	619
3.11 Receitas pessoais	629
3.12 Definições	635

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Índice

4 Limpeza e manutenção	640
4.1 Advertências	640
4.2 Limpeza da placa de cozinha	640
4.3 Limpeza do compartimento de cozedura	641
4.4 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	645
4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)	648
4.6 Desmontagem da porta	652
4.7 Limpeza dos vidros da porta	652
4.8 Manutenção extraordinária	655
5 Instalação	658
5.1 Ligação do gás	658
5.2 Colocação	668
5.3 Ligação elétrica	672
5.4 Para o instalador	674

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- 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 capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Prestar a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação dos alimentos que contenham óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura envolvida.



Advertências

- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura em tempos breves deve ser vigiado continuamente.
- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como loiças ou talheres, na superfície da placa de cozedura por indução, pois poderão sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- 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.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis no vão da estufa (se presente) ou perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Antes de cada intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), munir-se sempre de dispositivos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- 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.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- 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

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser 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 compartimento de cozedura.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Preste a máxima atenção
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento de 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.



Advertências

- Em caso de transbordamento ou derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- 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 utilize a pega para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos ou rulotes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o equipamento no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar possíveis sobreaquecimentos o aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação ao gás seja executada por pessoal técnico habilitado.
- A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis 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 pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 - 2 Nm.

Para este equipamento

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

1.2 Finalidade do equipamento

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

1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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



Advertências

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Eliminação



Este equipamento deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este equipamento 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 equipamento:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

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



1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do equipamento e dos acessórios.

Uso



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do equipamento.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



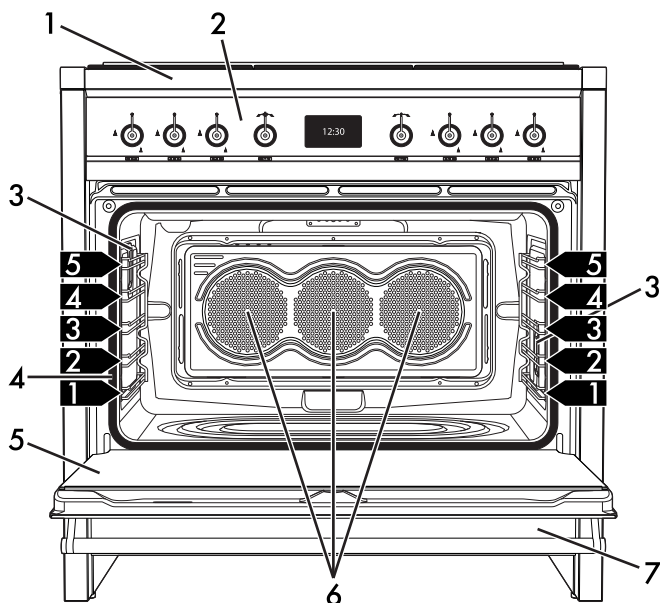
Sugestão

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



2 Descrição

2.1 Descrição geral



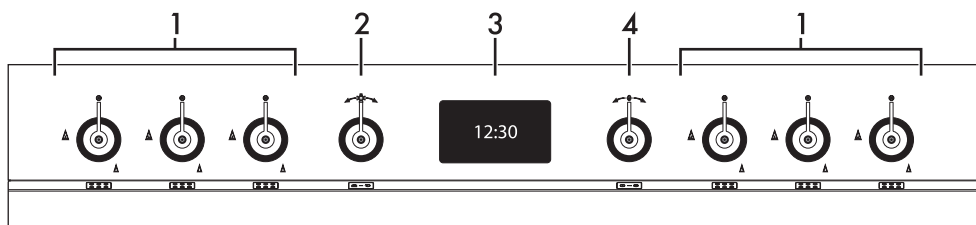
- 1 Placa de cozinha
- 2 Painel de comandos
- 3 Lâmpada
- 4 Vedante

- 5 Porta
- 6 Ventilador
- 7 Estufa

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



2.2 Painel de comandos



1 Botões dos queimadores da placa

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa.

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

Coloque os botões na posição para apagar os queimadores.

2 Botão de retorno —

Através deste botão é possível retornar ao item anterior no menu do aparelho. Além disso, permite ligar ou desligar manualmente a lâmpada no interior do vão de cozedura.

3 Display

Exibe a hora atual, a função e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo determinado.

4 Botão de comando —

Através deste botão é possível ligar/desligar o aparelho e selecionar as várias funções disponíveis.

Rode o botão para a direita ou para a esquerda para variar/selecionar o item pretendido.

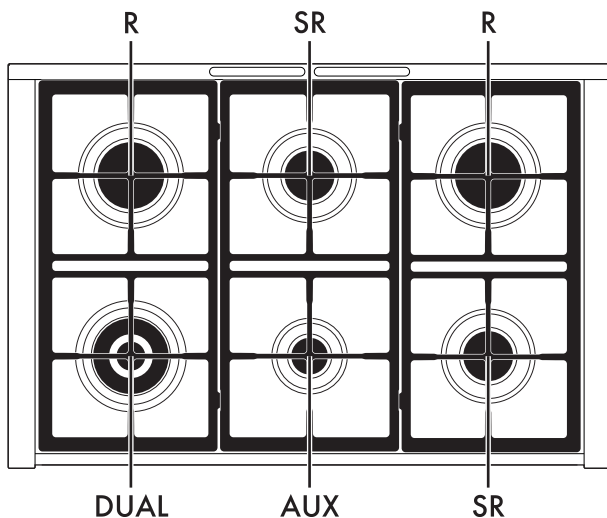
Prima para confirmar.



Mantenha o botão premido pelo menos durante 5 segundos para finalizar instantaneamente uma eventual cozedura.



2.3 Placa de cozinha



AUX = Auxiliar
SR = Semirrápido

R = Rápido
DUAL = Ultrarrápido

2.4 Outras partes

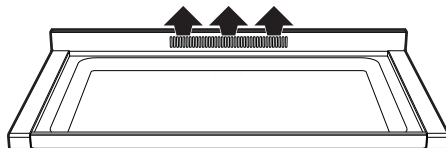
Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 2.1, "Descrição geral").

Ventoinha de refrigeração

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

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




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



Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta;
- quando se liga uma qualquer função, exceto as funções de Vapor Clean 

Pirolisi Eco  e Pirolisi  (dependendo do modelo).

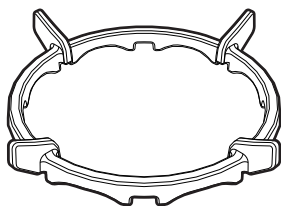
- Quando se roda brevemente o botão da temperatura para a direita (ativação e desativação manual).



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

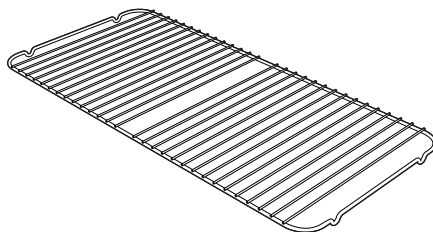
2.5 Acessórios disponíveis

Grelha de redução para Wok



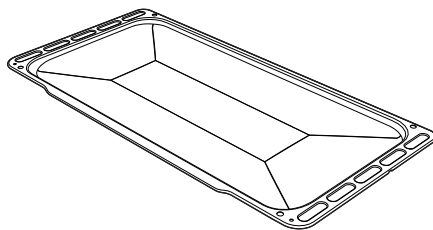
Útil para utilização de recipientes Wok.

Grelha para tabuleiro



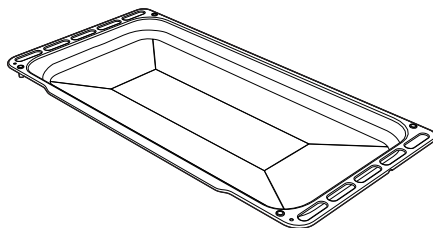
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Tabuleiro de forno



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

Tabuleiro fundo

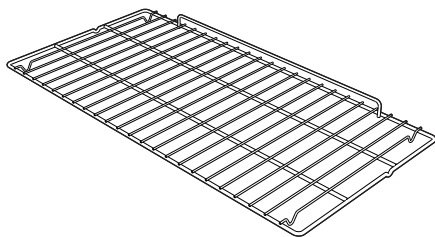


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.



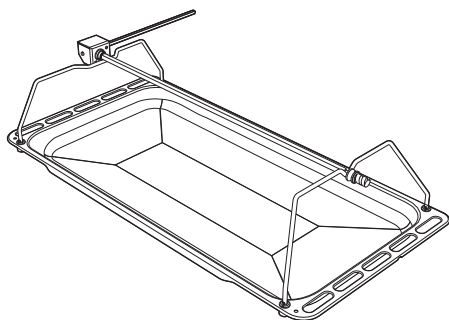
Descrição

Grelha



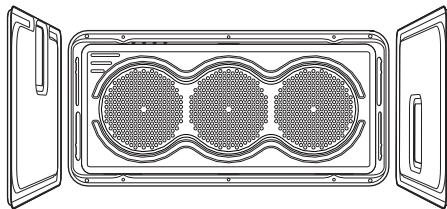
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

Espeto rotativo (apenas em alguns modelos)



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

Painéis de autolimpeza (apenas em alguns modelos)



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

i Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

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

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



3 Uso

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura 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 compartimento de cozedura.
- 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 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.



Utilização não correta

Perigo de queimaduras

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



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, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de 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.



Temperatura elevada no interior da estufa

Perigo de queimaduras

- Não abra a estufa enquanto o forno estiver ligado e ainda quente.
- Os objetos no interior da estufa poderão estar muito quentes após a utilização do aparelho.



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

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

3.2 Precauções

A fuga de gás pode causar uma explosão.

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

- Feche imediatamente a alimentação do gás ou feche a válvula da botija do gás.
- Apague imediatamente todos as chamas abertas e os cigarros.
- Não ligue interruptores de corrente ou aparelhos e não extraia as fichas de corrente. Não utilize telefones ou telemóveis no interior do edifício.
- Abra as janelas e areje o quarto.
- Chame o serviço de assistência ou a entidade que fornece o gás.

Funcionamento anómalo

Uma qualquer das condições seguintes deve ser considerada um funcionamento anómalo e precisa de um pedido de intervenção:

- Amarelecimento da placa do queimador.
- Danificação dos utensílios da cozinha.
- Falhas na ligação dos queimadores.
- Dificuldade dos queimadores a permanecerem ligados.
- Os queimadores desligam-se durante o funcionamento.
- As torneiras do gás rodam com dificuldade.

No caso de o aparelho não funcionar corretamente, contacte o Centro de Assistência Autorizado da sua zona.

3.3 Primeira utilização

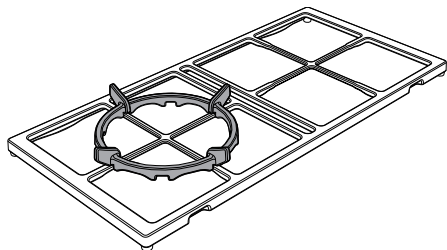
1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do equipamento e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e dos compartimentos de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4, "Limpeza e manutenção").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



3.4 Utilização dos acessórios

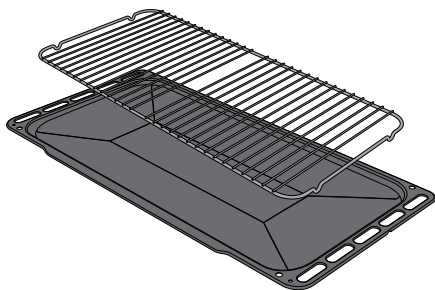
Grelhas de redução

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



Grelha para tabuleiro

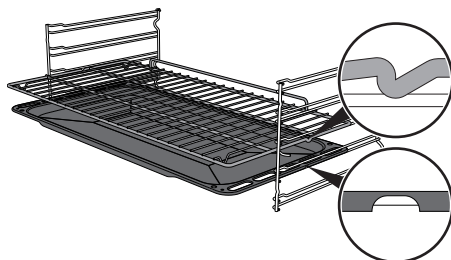
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



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 acidental da grelha devem ser virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



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

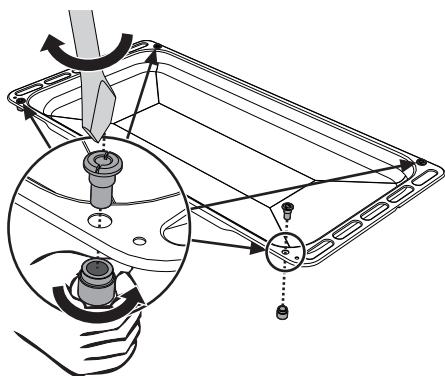


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

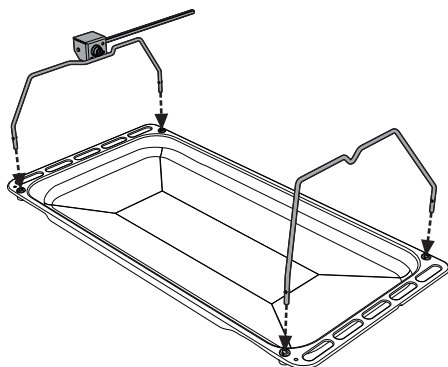


Espeto rotativo (apenas em alguns modelos)

1. Insira as 4 buchas, em dotação, nos 4 orifícios angulares do tabuleiro fundo e aperte-as nos aros com a ajuda de um utensílio (por exemplo, uma chave de fendas).



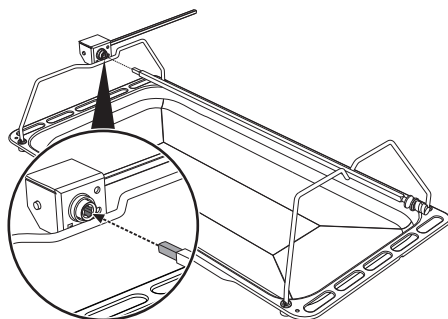
2. Posicione os suportes rotativos do espeto nas buchas como mostrado na figura abaixo.



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

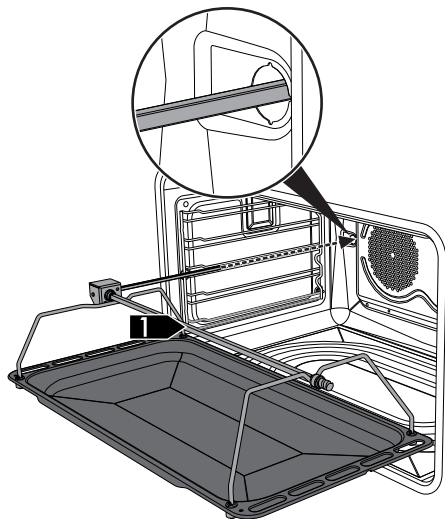



4. Após ter preparado a haste do espeto rotativo, coloque-a nos respectivos suportes. Insira a ponta da haste na sede do mecanismo situado no suporte esquerdo, até à sua paragem.





5. Insira o tabuleiro na primeira prateleira da armação (veja "Descrição geral").
6. Insira a ponta da haste na sede do motor do espeto rotativo situado à esquerda da parede posterior do vão de cozedura.

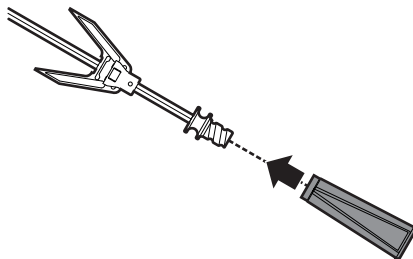


7. Para ativar o espeto rotativo, rode o botão de funções para a posição  e programe uma temperatura de cozedura com o botão da temperatura.



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


8. No final da cozedura, retire o tabuleiro com o espeto rotativo.
9. Para movimentar comodamente a haste do espeto rotativo, aparafuse a pega apropriada em dotação.




Estas operações são realizadas com o forno desligado e frio.



3.5 Utilização da placa

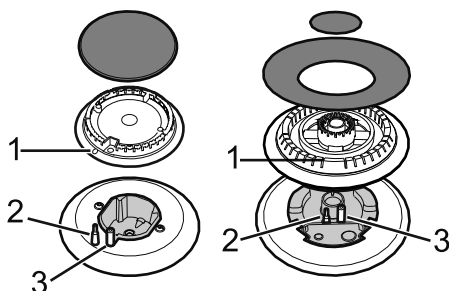
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima,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



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

Posição correta dos espalhadores e das tampas

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



Conselhos práticos para a utilização da placa

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



Diâmetros dos recipientes:

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

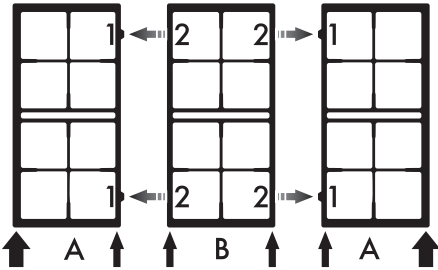


Correta posição das grelhas do plano de cozedura

Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que as grelhas estejam posicionadas corretamente no plano de cozedura.

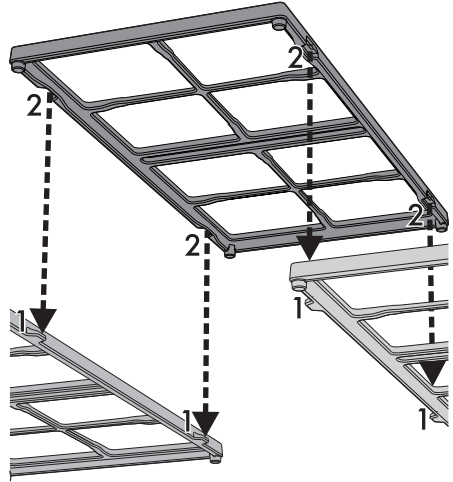
Ter em consideração que:

- O aparelho está equipado com duas grelhas laterais (A) e uma grelha central (B).



- As grelhas laterais (A) têm um bordo mais grosso que deve estar virado para a parte lateral do aparelho
- As saliências de referência (1) devem estar viradas para o centro do plano de cozedura.
- As grelhas laterais (A) devem ser as primeiras a serem posicionadas no plano de cozedura.
- A grelha central (B) tem os bordos da mesma espessura.

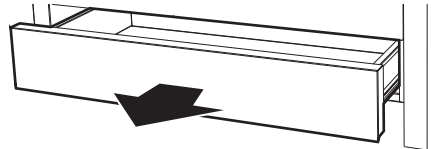
- Posicionar a grelha central (B) de modo a alinhar as respectivas cavidades (2) com as saliências de referência (1) das grelhas laterais (A).



3.6 Utilização da estufa

Na parte inferior do fogão, encontra-se o vão de estufa, útil para guardar panelas ou objetos metálicos necessários para o uso do aparelho.

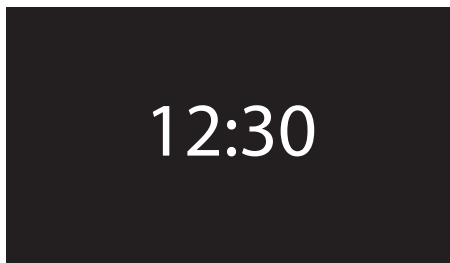
- Para abrir o vão de estufa, puxar a pega em direção ao utilizador.





3.7 Utilização do forno

Primeira utilização



Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display o símbolo **00:00** a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário ajustar a hora atual (se primeira ligação, também é aconselhável programar o idioma pretendido).

Prima o botão de comando para entrar no menu de definições; veja "3.12, "Definições".



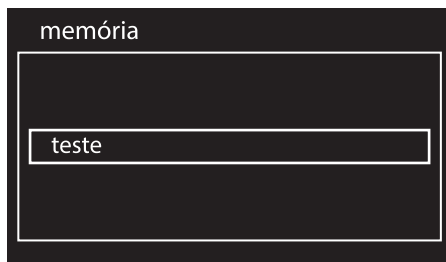
Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "English" (Inglês).



Na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente, é necessário aguardar alguns segundos antes de interagir com o aparelho.

Memória

No ecrã do relógio, prima o botão de retorno para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.



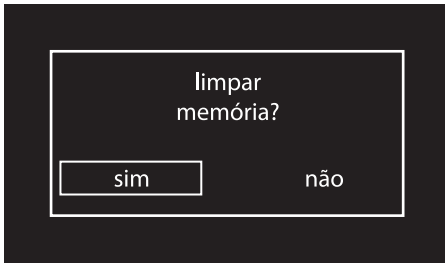
Limpar a memória

No caso de pretender limpar a memória:

1. No ecrã do relógio, prima o botão de retorno para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.



2. Prima o botão de comando durante alguns segundos.

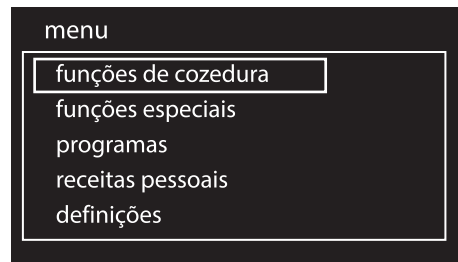


3. Selecione **SIM** se pretender limpar a memória.

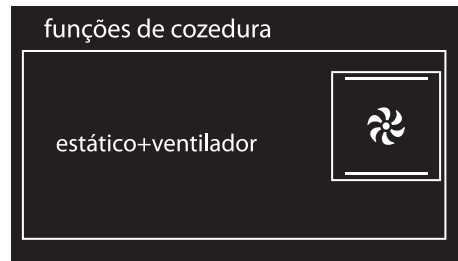


Funções de cozedura

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar **funções de cozedura** do menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.

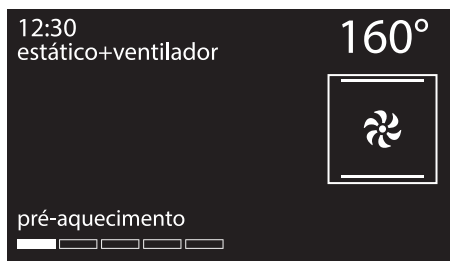


4. Rode o botão de comando para selecionar a função pretendida.
5. Prima o botão para confirmar a seleção.





O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento. No display aparecerá a função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do alcance da temperatura.

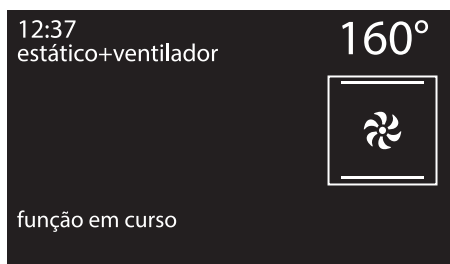


Para modificar a temperatura predefinida, em qualquer altura, rode o botão de comando. Prima para confirmar ou espere 5 segundos.



Aconselha-se não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento.

No fim do pré-aquecimento, emite um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no vão de cozedura.



Interrupção de uma função

Para interromper uma função de cozedura:

1. Prima o botão de retorno.
2. Selecione a opção desejada.
3. Prima o botão de retorno para confirmar.



Mantenha pressionado o botão de comando durante pelo menos 5 segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer altura e voltar ao menu principal.



Lista das funções de cozedura

ECO

Eco

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.

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

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



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



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

Estática

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

Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.

Inferior

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



Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogéneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se utilizar a 1ª e a 4ª prateleira).



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também grelhados excelentes mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).



Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Circular

A combinação entre o ventilador e a resistência circular (incluída na parte posterior do compartimento de cozedura) permite a cozedura de alimentos diferentes em várias prateleiras, desde que requeiram as mesmas temperaturas e o 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, vegetais 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 níveis, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se utilizar a 1ª e a 4ª prateleira).



Circular + Grill ventilado


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.

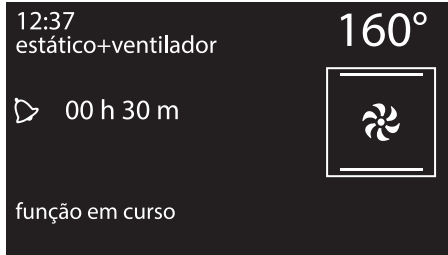



Temporizador durante uma função


i Esta função não interrompe a cozedura, mas acciona apenas o sinal acústico.

1. Prima o botão de comando durante uma função de cozedura.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a duração (de 1 minuto a 4 horas).

Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.



3. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.

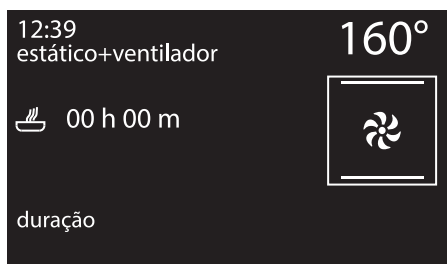
 Rode o botão para a direita ou para a esquerda para seleccionar outro temporizador, ou prima o botão de comando para desativar o sinal acústico.

Cozedura temporizada


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

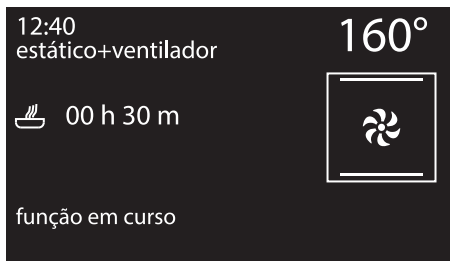
i A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima duas vezes o botão de comando.
2. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir os minutos de cozedura para 00:01 a 13:00. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

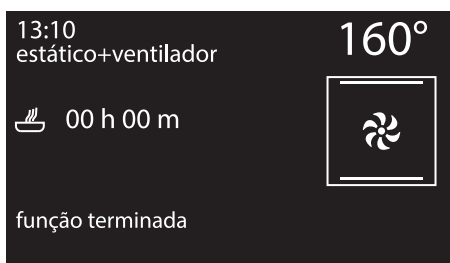




3. Alguns segundos após ter selecionado a duração desejada, o símbolo  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.



4. No fim da cozedura, aparece no display a informação “função terminada” e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Para adicionar alguns minutos de cozedura, rode o botão de comando.





Para prolongar a cozedura no modo manual, prima novamente o botão de comando. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho veja “Interrupção de uma função”.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

1. Quando o símbolo  está fixo e o aparelho se encontra na fase de cozedura, prima o botão de comando. O símbolo  começa a piscar.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.

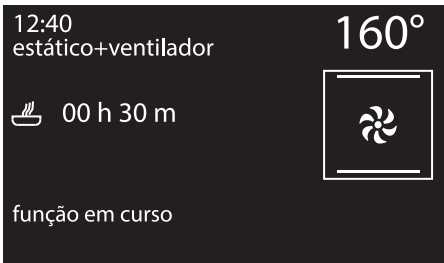




Cozedura programada





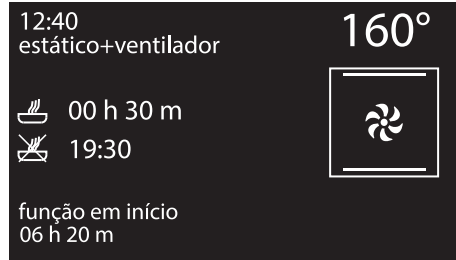
Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo programado pelo utilizador, com o conseqüente desligação automática do forno.

1. Após ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima o botão de comando para definir uma duração da cozedura.

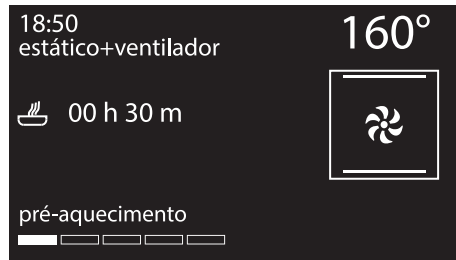


2. Antes que o símbolo  deixe de piscar, prima o botão de comando para definir a hora de fim da cozedura.
3. O símbolo  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.

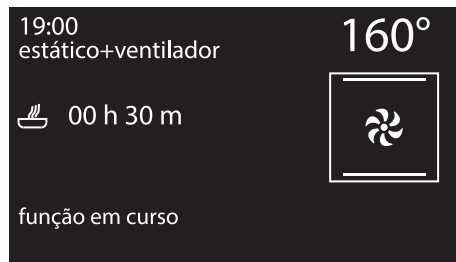
4. Após alguns segundos, os símbolos  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



5. Com base nos valores definidos, o aparelho iniciará um pré-aquecimento de cerca de 10 minutos...



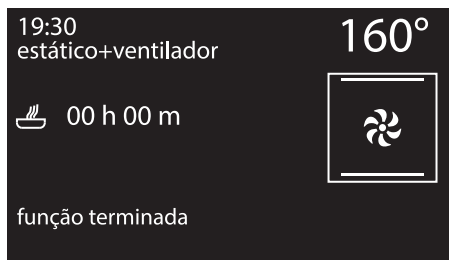
6. ... para depois continuar com a função selecionada.



PT



- No fim da cozedura, aparece no display a informação “função terminada” e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Para prolongar a cozedura no modo manual, prima novamente o botão de comando. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.










Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

Modificação dos dados definidos na cozedura programada



Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário definir novamente a hora de fim da cozedura.

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:

- Quando os símbolos  e  estiverem fixos e o aparelho estiver à espera de iniciar a cozedura, prima duas vezes o botão de comando. O símbolo  começa a piscar.
- Rode o botão de comando para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.
- Prima novamente o botão de comando. O símbolo  apaga-se e  começa a piscar. No visor aparece a hora de fim da cozedura.
- Rode o botão de comando para retardar a hora de fim da cozedura.
- Após alguns segundos, os símbolos  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.



No caso de modificação da duração da cozedura, a hora de fim da cozedura é cancelada.



3.8 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill

- Os grelhados de carnes podem ser efetuados tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se pretender mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de fazer os grelhados.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Em caso de cozeduras em mais níveis, posicionar os alimentos de preferência na 2ª e 4ª prateleira, aumentar o tempo de cozedura de alguns minutos e utilizar apenas funções ventiladas.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10 °C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Os tempos de cozedura de suspiros e fartos variam conforme a dimensão.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.



- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- Fruta e pão, se divididos em peças, demoram o mesmo tempo para descongelarem, independentemente da quantidade e do peso totais.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

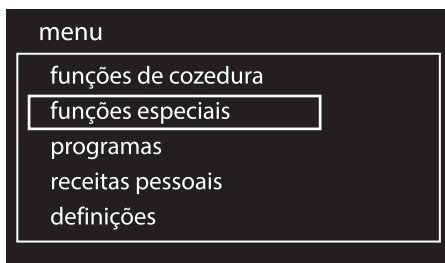
Para poupar energia

- 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 interior do equipamento permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não for utilizada, retire a placa para pizza do fundo do vão de cozedura.

3.9 Funções especiais

i No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como o temporizador com forno desligado, funções de descongelação ou de limpeza.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **funções especiais** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



i Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.



Lista de funções especiais



Temporizador

Esta função aciona uma campainha no final dos minutos definidos.



Descongelação por peso

Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e tipo de alimento a ser descongelado.



Descongelação por tempo

Esta função permite descongelar os alimentos com base num tempo seleccionável.



Fermentação

A fermentação favorecida pelo calor proveniente de cima permite fermentar massas de qualquer tipo, garantindo um ótimo resultado em pouco tempo.



Grill + espeto rotativo

O espeto rotativo funciona em combinação com a resistência grill, permitindo um perfeito dourado dos alimentos.



Aquecer pratos

Para aquecer ou manter os pratos quentes.



Sabbath

Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Vapor clean

(apenas em alguns modelos)

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



Pirólise ECO

(apenas em alguns modelos)

Escolhendo esta função, o aparelho realiza uma pirólise a 500 °C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza de compartimentos não muito sujos.



Pirólise (apenas em alguns modelos)

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



Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização.


Para as funções como **Vapor Clean**, **Pirólise ECO** e **Pirólise** veja 4, "Limpeza e manutenção".




Temporizador

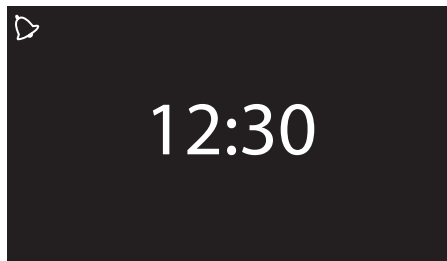
1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **temporizador** no menu “funções especiais”.
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a duração (de 1 minuto a 4 horas). Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.



4. Ao sair do ecrã de definição do temporizador, aparecerá o símbolo  no canto superior à esquerda, para indicar que está ativo um temporizador contador de minutos.



Para remover o temporizador especial, é necessário recolocar a contagem em zero.



Se após ter definido um tempo do temporizador for ativada alguma função, este tempo será automaticamente considerado como temporizador da função, com exclusão de algumas funções especiais, programas automáticos e receitas pessoais.

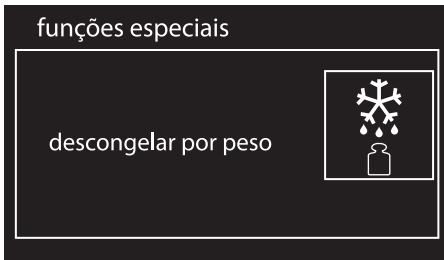


Esta função não interrompe a cozedura, mas acciona apenas o sinal acústico.

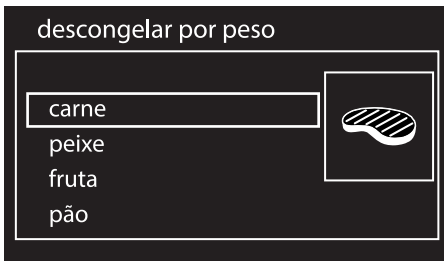


Descongelar por peso

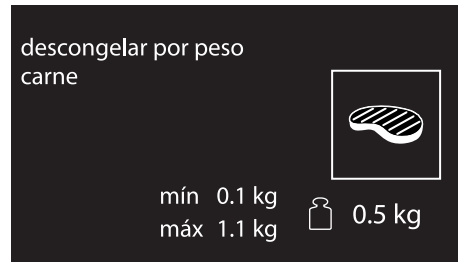
1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **descongelar por peso** no menu "funções especiais".
3. Prima o botão de comando para confirmar.



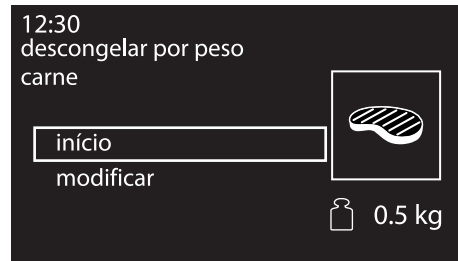
4. Rode o botão de comando para selecionar o tipo de alimento a descongelar.



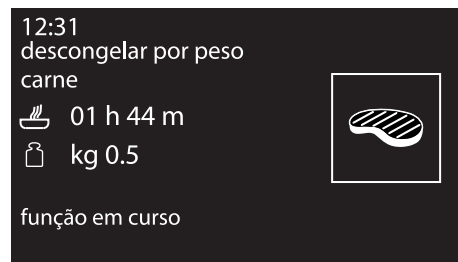
5. Rode o botão de comando para selecionar o peso (em quilogramas) do alimento a descongelar.



6. Prima o botão de comando para confirmar os parâmetros definidos.



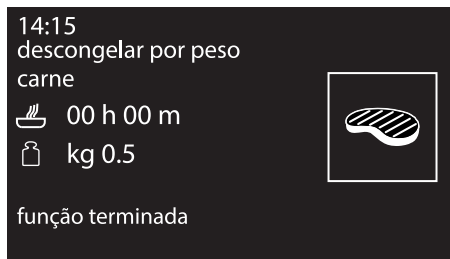
7. Prima novamente o botão de comando para iniciar a descongelação ou seleccione modificar para alterar posteriormente os parâmetros definidos.





Uso

8. No final, aparece no visor a mensagem “função terminada” e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



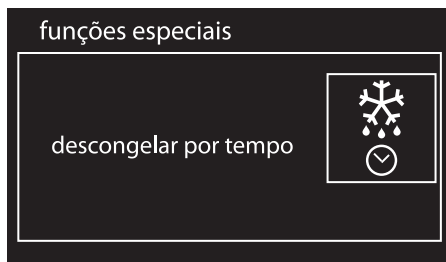
Parâmetros pré-definidos:

Tipo		Peso (g)	Tempo (default)
	Carnes	0.1 a 1,1 (default 0.5)	02h 00m
	Peixe	0.1 a 0.7 (default 0.3)	00h 55m
	Fruta	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 35m
	Pão	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00h 25m

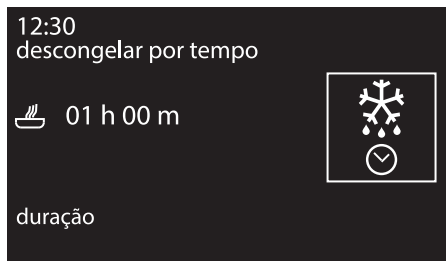
*Os tempos de descongelamento podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.

Descongelar por tempo

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **descongelar por tempo** no menu “funções especiais”.
3. Prima o botão de comando para confirmar.

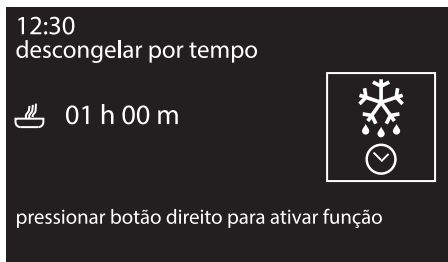


4. Rode o botão de comando para modificar o valor (de 1 minuto a 13 horas).

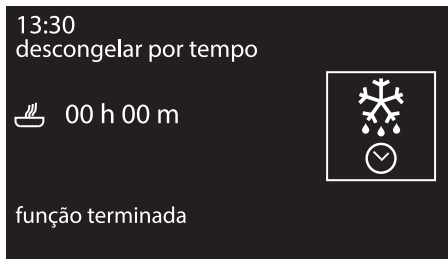




5. Prima o botão de comando para confirmar os parâmetros definidos.



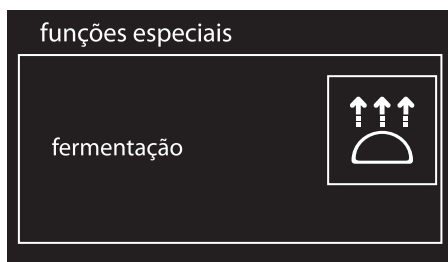
6. Prima-a novamente para iniciar a descongelação.
7. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação. Rode o botão de comando para a direita ou esquerda para efetuar a modificação pretendida.
8. Prima o botão de comando para confirmar a nova duração da descongelação definida. Em todo caso, após 5 segundos da última modificação, a descongelação reinicia automaticamente a sua função.
9. No final, aparece no visor a mensagem "função terminada" e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



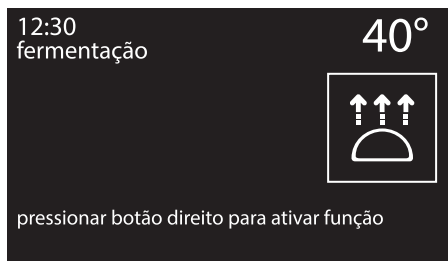
Fermentação

i Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **fermentação** no menu "funções especiais".
3. Prima o botão de comando para confirmar.



4. Prima o botão de comando para ativar a função.



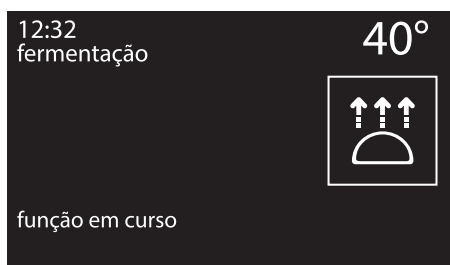


Uso

5. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...

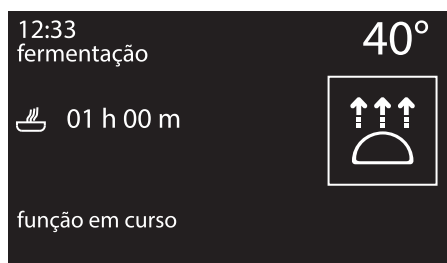


6. ... para depois continuar com a função selecionada.



Enquanto a função está em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (veja "Temporizador durante uma função"), uma duração da fermentação (veja "Cozedura temporizada") ou uma fermentação diferida (veja "Cozedura programada").

7. Prima o botão de comando para efetuar as modificações pretendidas.



i Se não definido o contrário, a fermentação tem uma duração máxima de 13 horas.

i Na função de fermentação a lâmpada dentro do compartimento permanece apagada.

8. No final, aparece no visor a mensagem "função terminada" e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.

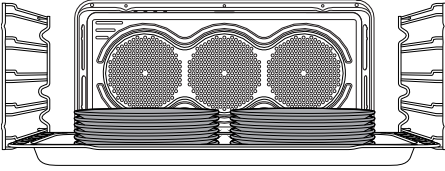


i Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.



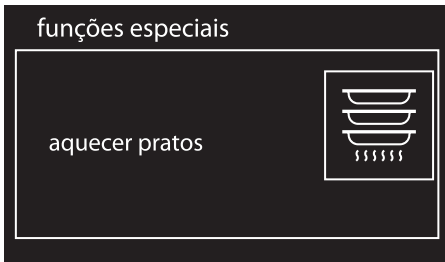
Aquecer pratos

1. Posicione na primeira prateleira o tabuleiro e neste coloque os pratos a aquecer.



Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhar no máximo 5/6 peças para um máximo de duas filas.

2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar **aquecer pratos** do menu "funções especiais".
3. Prima o botão de comando para confirmar.



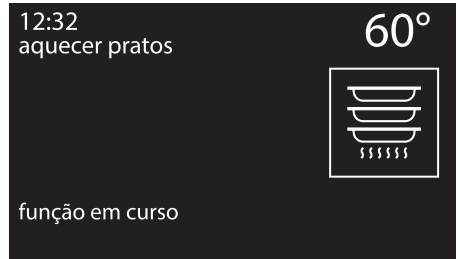
4. Prima o botão de comando para ativar a função ou rode-o para regular a temperatura predefinida (de 40° a 80°).



5. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



6. ... para depois continuar com a função selecionada.



PT



Uso

Enquanto a função estiver em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (ver “Temporizador durante uma função”), uma duração de aquecimento (ver “Cozedura temporizada”) ou um aquecimento diferido (ver “Cozedura programada”).

7. Prima o botão de comando para efetuar as modificações pretendidas.



8. No final, aparece no visor a mensagem “função terminada” e emite um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Na função aquecer pratos não é possível modificar a temperatura.

Sabbath



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100 °C.
- A lâmpada do compartimento de cozedura está desativada, qualquer intervenção como a abertura da porta ou a ativação manual com o botão não ativa a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.



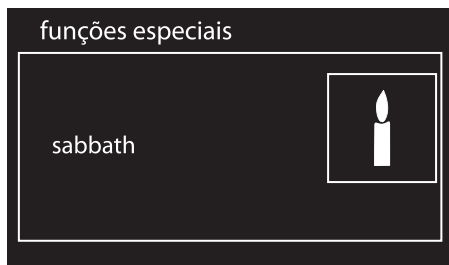
Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Qualquer ação sobre os botões não produzirá qualquer efeito; permanecerá ativo apenas o botão de comando para poder voltar ao menu principal.

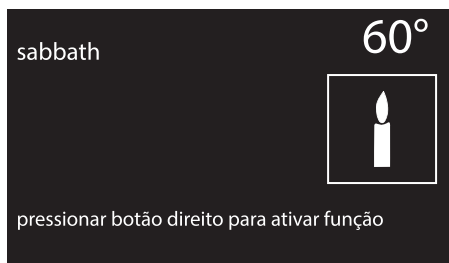
1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **sabbath** no menu “funções especiais”.



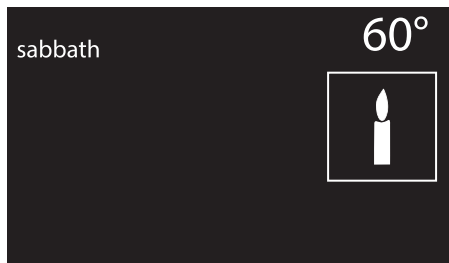
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para modificar a temperatura do aquecimento.



4. Prima o botão de comando para iniciar a função Sabbath.

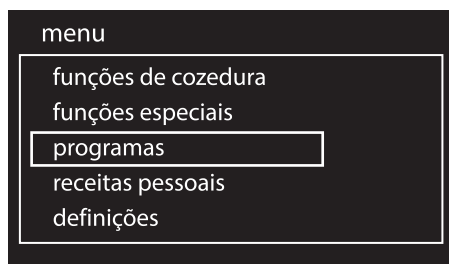


5. No final, mantenha premido o botão de comando por no mínimo 5 segundos para voltar ao menu principal.

3.10 Programas

i Neste modo é possível seleccionar um programa pré-memorizado para a cozedura de alimentos. Com base no peso seleccionado, o aparelho calculará automaticamente os parâmetros ideais de cozedura.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **programas** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



Execução de um programa

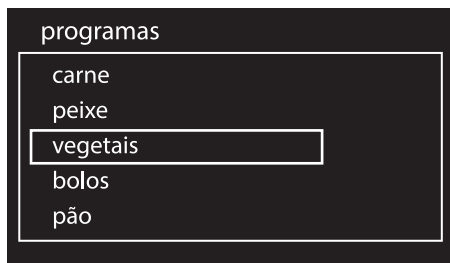
1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar o tipo de alimento desejado no menu "programas".

PT

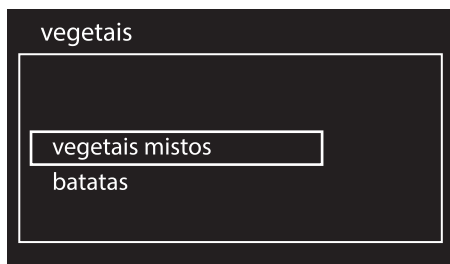


Uso

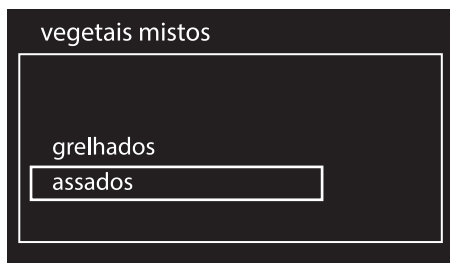
2. Prima o botão de comando para confirmar.



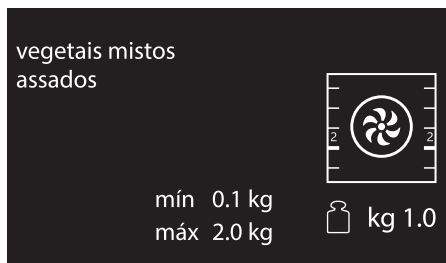
3. Selecione o subtipo de comida a cozinhar e pressione o botão de comando para confirmar.



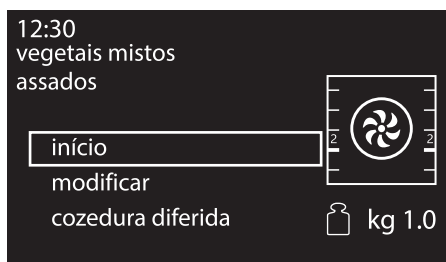
4. Selecione o tipo de tratamento (se possível, conforme o alimento escolhido) e prima o botão de comando para confirmar.



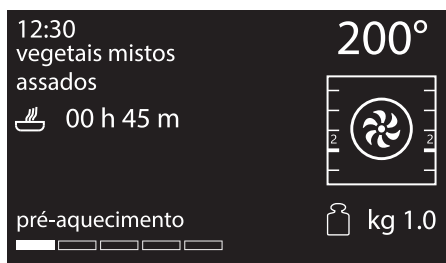
5. Rode o botão de comando para selecionar o peso do alimento.



- Neste ponto, é possível executar o programa selecionado, modificar as definições de modo permanente ou realizar a cozedura diferida.



6. Se escolher a opção **início**, a cozedura terá início com as programações predefinidas pelo programa, o visor exibirá todos os parâmetros definidos.





O tempo indicado não abrange o tempo de atingimento da temperatura.



É possível alterar em qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, alguns parâmetros de cozedura predefinidos.

- Uma mensagem indicará a altura para introduzir no forno o alimento e dar o consentimento ao início da cozedura.

12:40
vegetais mistos
assados
 00 h 45 m

200°

colocar alimento
press botão direito

kg 1.0

- Prima o botão de comando para iniciar a cozedura.

12:41
vegetais mistos
assados
 00 h 44 m

200°

cozedura em curso

kg 1.0

Conclusão de um programa

- No final do programa o aparelho avisará o utilizador emitindo sinais acústicos e o símbolo a piscar.

13:25
vegetais mistos
assados
 00 h 00 m

200°

cozedura concluída

kg 1.0

- Para efetuar uma nova cozedura com os parâmetros já definidos, prima o botão de comando (prima duas vezes no caso de estar ativa a sinalização acústica). O aparelho reiniciará automaticamente a cozedura se ainda na temperatura; caso contrário, começará a partir da fase de pré-aquecimento.



A cozedura em sequência é útil para cozinhar mais alimentos do mesmo tipo. Por exemplo, para a cozedura de várias pizzas em sequência.



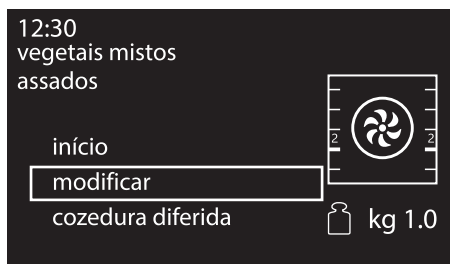
Aconselha-se não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento. Aguarde a respetiva mensagem.

- Para sair e terminar o programa prima o botão de retorno.

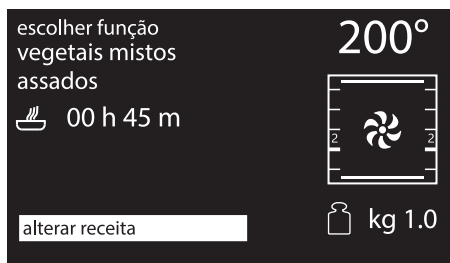


Modificação permanente de um programa

1. Dentro do programa selecionado, rode o botão de comando à direita ou à esquerda até selecionar **modificar** no menu do alimento selecionado.
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **função** a associar ao programa.

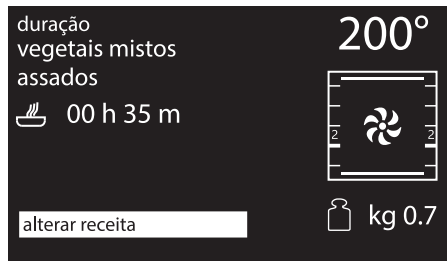


4. Prima o botão de comando para confirmar.

5. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o **peso** do alimento a associar ao programa.



6. Prima o botão de comando para confirmar.
7. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **duração** da cozedura a associar ao programa.



8. Prima o botão de comando para confirmar.



9. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **temperatura** de cozedura a associar ao programa.

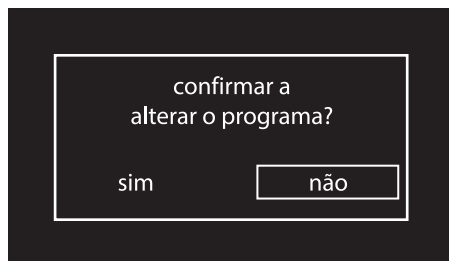


10. Prima o botão de comando para confirmar.
11. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para selecionar a **prateleira** a associar ao programa.



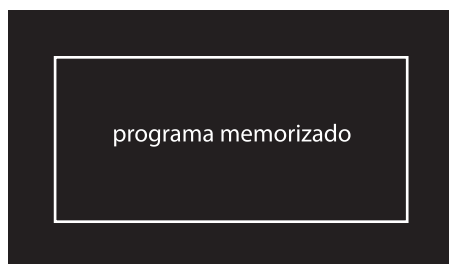
12. Prima o botão de comando para confirmar.

13. Se premir novamente o botão de comando, voltará ao ponto 2 da sequência da modificação. Para memorizar o programa é necessário pressionar o botão de retorno. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



- i** Se a modificação não for confirmada, o programa permanecerá inalterado.

14. No caso de a modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.





Uso

Tabelas dos programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosbife	mal passado	1,3	2		200	49
	médio	1,3	2		200	56
	bem passado	1,4	2		200	70
Lombo de porco c/osso	-	0,8	2		190	88
Borrego	médio	2	2		190	105
	bem passado	2,1	2		190	130
Vitela	-	1	2		190	80
Entrecosto de porco	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Costeletas de porco	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Salsichas de porco	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Entremeada	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Peru	assado	2,3	2		190	115
Frango	assado	1	2		200	80
Coelho	assado	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos de ambos os lados consultando os tempos indicados na tabela. O tempo maior indicado refere-se sempre ao primeiro lado da peça a grilhar a partir do alimento cru.



PEIXE

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Peixe fresco	-	0,5	2		160	35
Peixe congelado	-	0,6	2		160	50
Robalo	-	1	2		160	50
Tamboril	-	0,5	2		160	57
Pargo	-	1,2	2		180	65
Rodvalho	-	1	2		160	40

VEGETAIS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vegetais mistos	grelhados	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	assado	1	2		200	33
Batatas	assado	1	2		200	30
	fritas congeladas	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos de ambos os lados consultando os tempos indicados na tabela. O tempo maior indicado refere-se sempre ao primeiro lado da peça a grlhar a partir do alimento cru.



Uso

BOLOS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosca	-	1,5	2		160	50
Biscoitos	-	0,5	2		160	23
Madalenas	-	0,5	2		160	21
Profiteroles	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Pão-de-ló	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarte	-	1	2		170	43
Brioche	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

PÃO

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pão levedado	-	0,8	2		200	27
Pão focaccia	-	1	2		180	20



PIZZA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pizza no tabuleiro	-	0,9	2		280	12
Pizza na pedra	fresca	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	congelada	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ A pedra deve ser apoiada no fundo do vão de cozedura.

⁽³⁾ A pizza congelada cozida na pedra não requer tempos de cozedura diferentes em função do peso.

MASSA/ARROZ

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Massa no forno	-	1,9	1		220	35
Lasanha	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche	-	1	1		200	40

TORTAS SALGADAS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Suflé	-	0,5	2		180	25



Uso

COZEDURA A BAIXA TEMP

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Nível	Função	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vitela	-	1,5	2		90	540
Novilho	mal passado	1,4	2		90	190
	bem passado	1	2		90	480
Lombo de porco	-	1	2		90	420
Borrego	-	1,5	2		90	480



Os tempos de cozedura descritos na tabela referem-se aos alimentos indicados na receita, são indicativos e podem variar de acordo com o gosto pessoal.



As tabelas apresentam os dados definidos de fábrica. Se desejar restabelecer um programa predefinido com as definições originais após uma eventual modificação permanente, é necessário introduzir os dados apresentados nas tabelas anteriores.



Se tiver sido ativado o modo ECO logic (ver 3.12, "Definições") os tempos de alcance da temperatura ou cozedura podem variar.

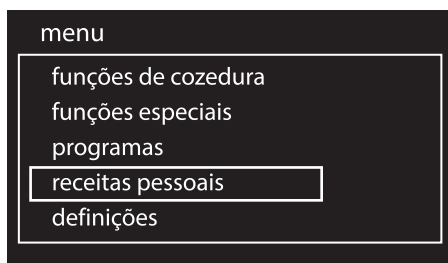


3.11 Receitas pessoais



Através deste menu é possível inserir uma receita pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão rerepresentadas no respetivo menu.

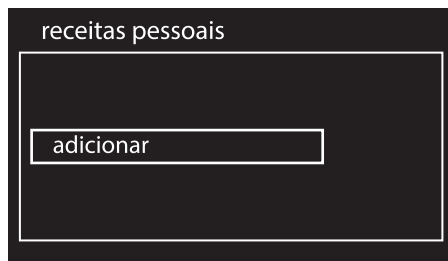
1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **receitas pessoais** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



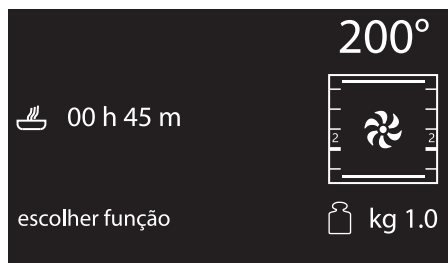
É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.

Adicionar uma receita

1. Seleccione **adicionar** a partir do menu de “receitas pessoais”.



2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **função** a associar à receita.



3. Prima o botão de comando para confirmar.



Uso

4. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o **peso** do prato associar à receita.



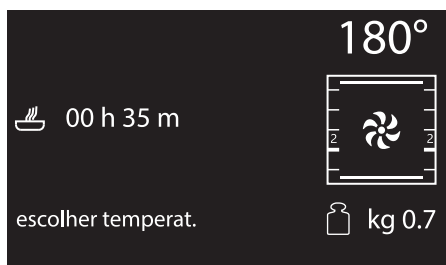
5. Prima o botão de comando para confirmar.

i É possível programar ou modificar o peso até 5 kg, mas será tarefa de utilizador avaliar as dimensões do prato dentro do compartimento de cozedura.

6. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **duração** da cozedura a associar à receita.



7. Prima o botão de comando para confirmar.
8. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **temperatura** da cozedura a associar à receita.



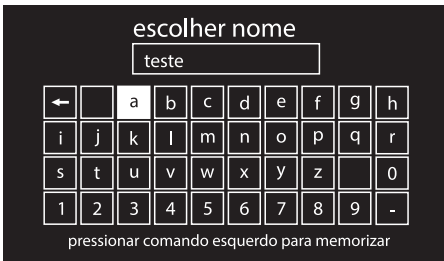
9. Prima o botão de comando para confirmar.
10. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar a **prateleira** a associar à receita.





11. Prima o botão de comando para confirmar.




12. Se premir novamente o botão de comando, voltará ao ponto 2 da seqüência da modificação. Para memorizar a receita é necessário premir o botão de retorno. Será solicitado a introdução do nome da receita recém-criada.

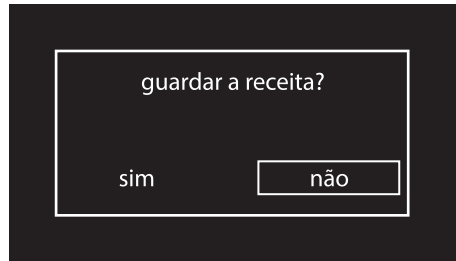



13. Insira o nome da receita. Rode o botão de comando para selecionar os caracteres a inserir. A cada pressão do botão de comando será inserido um caractere do nome. O caractere  cancela a letra precedente.

 O nome da receita pode ter no máximo 10 caracteres, incluindo espaços.

 Para poder memorizar a receita, é necessário que o nome contenha pelo menos um carácter.

14. Após ter inserido o nome da própria receita, prima o botão de retorno para confirmar ou não a programação efetuada. Selecione **SIM** se pretender memorizar a receita.



 A seleção do item "NÃO" representará a recusa das modificações efetuadas.

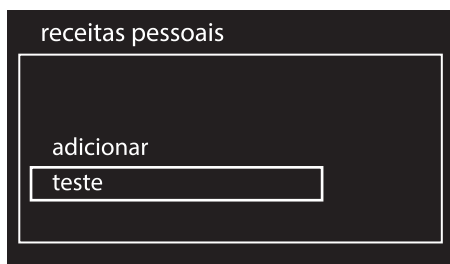
15. No caso de a modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.





Execução de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).



2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **início**.



4. Prima o botão de comando para confirmar.

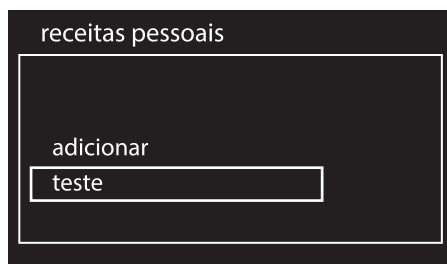
A cozedura começará com os parâmetros anteriormente definidos para a receita.



i Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.

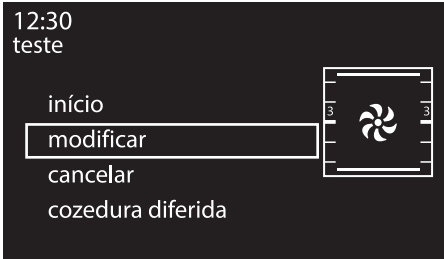
Modificação de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).





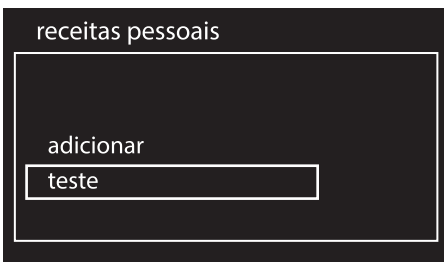
2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **modificar**.



4. Prima o botão de comando para confirmar.
5. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo "Adicionar uma receita".

Cancelamento de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).

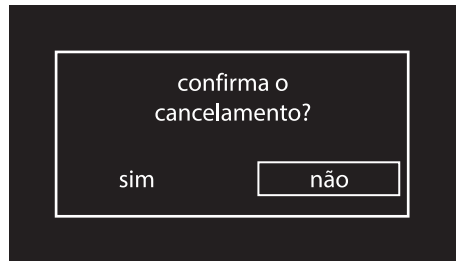


2. Prima o botão de comando para confirmar.

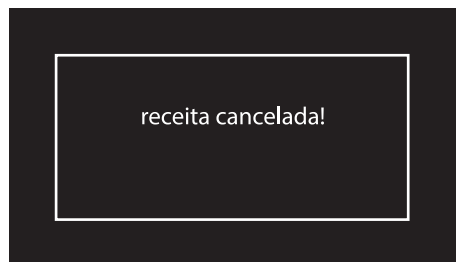
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **cancelar**.



4. Prima o botão de comando para confirmar.
5. Confirme a eliminação. Selecione SIM para eliminar definitivamente a receita.



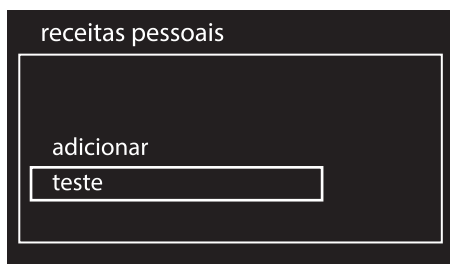
6. No caso de o cancelamento ser confirmado, o display exibirá uma mensagem de confirmação.



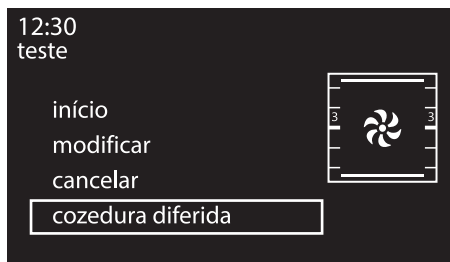


Cozedura diferida


1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).

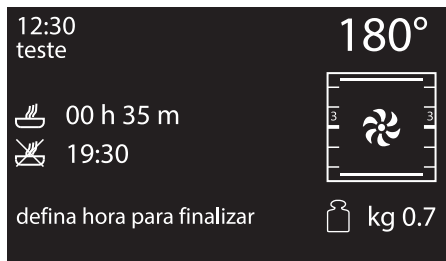


2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **cozedura diferida**.




4. Prima o botão de comando para confirmar.

5. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para selecionar a hora de fim da cozedura através do botão de comando. O símbolo  pisca.



6. Prima o botão de comando para confirmar.



- Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.

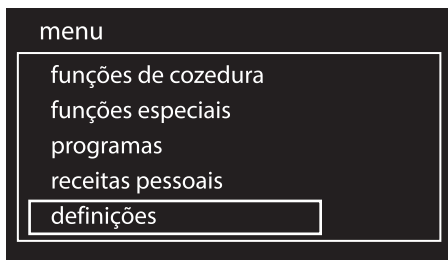


3.12 Definições



Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

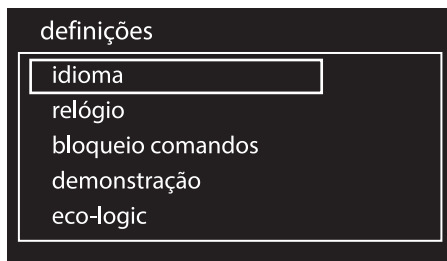
1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **definições** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



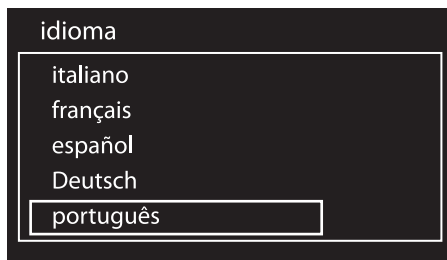
Idioma

Permite seleccionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **idioma** no menu "definições".



2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar o idioma pretendido.

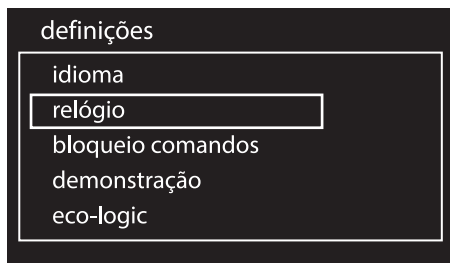


4. Prima o botão de comando para confirmar o idioma seleccionado.

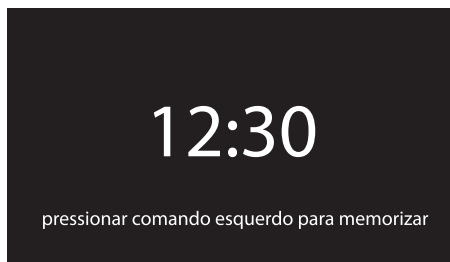


Relógio

Permite modificar a hora exibida.



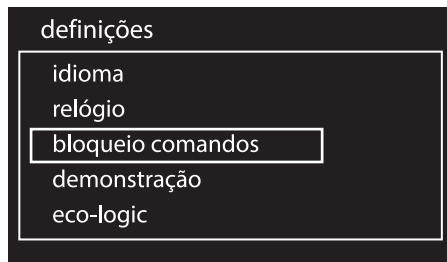
1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a hora.
2. Prima o botão de comando para passar a modificação dos minutos.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir os minutos.



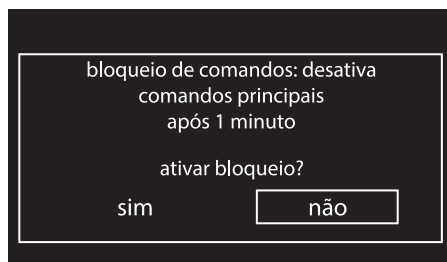
4. Prima o botão de retorno para confirmar.


Bloqueio de comandos

Permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.



- Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, seleccione **SIM**.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

- Para desativar o bloqueio temporariamente durante uma cozedura, mantenha pressionado o botão de retorno durante 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.

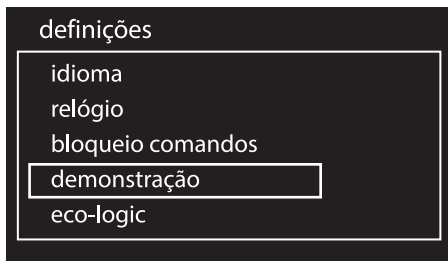


No caso de se tocar ou variar as posições dos botões de comando ou retorno, no visor será exibido um aviso por dois segundos.

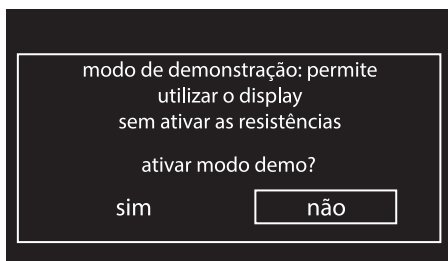



Modo demonstração (apenas para expositores)


Este modo permite ao aparelho desativar os elementos de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.



- Para confirmar a ativação do modo de demonstração, selecione SIM.



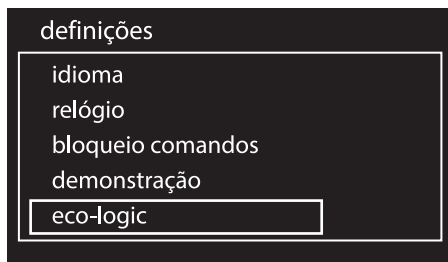
 Se o modo estiver ativo, no display aparecerá a mensagem "modo demonstração".

 Para utilizar o aparelho normalmente, é necessário programar para **OFF** este modo.

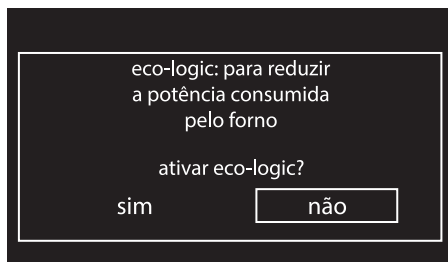
Eco-Logic (somente em alguns modelos)


Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

No caso de esta opção ser ativada, aparecerá no display o símbolo .



- Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione SIM.

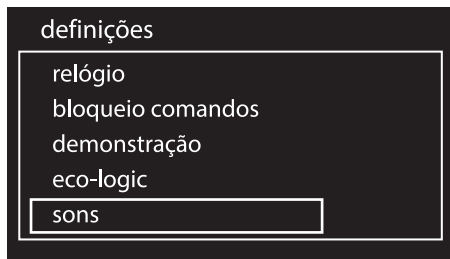


 Quando o modo eco-logic está ativo, os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

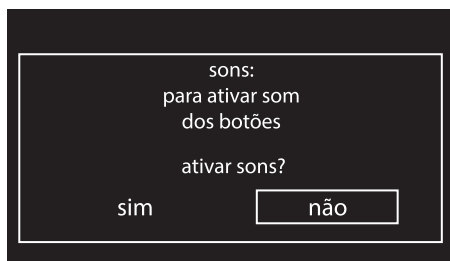


Sons

A cada pressão do botão o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desativá-lo.

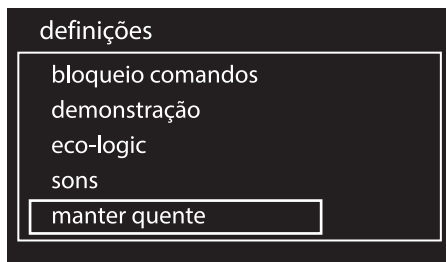


- Para desativar o som associado à pressão dos botões, selecione NÃO.

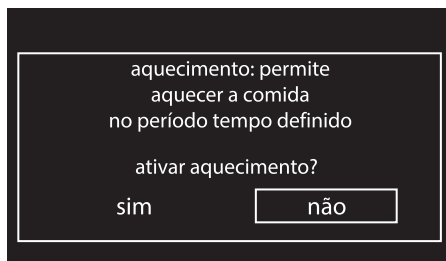


Manter quente

Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente), de manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar e de manter inalteradas as características organoléticas e de cheiro obtidas durante a cozedura.



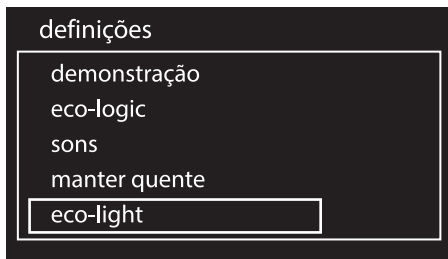
- Para confirmar a ativação da função "manter quente", selecione SIM.



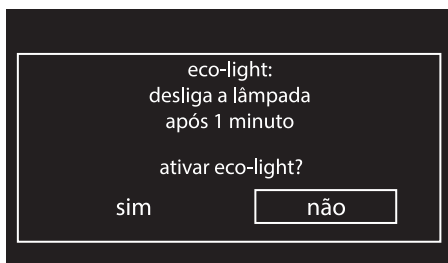



Eco-Light


Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.



- Para confirmar a ativação do modo eco-light, seleccione SIM.

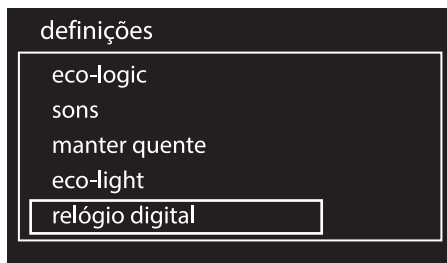


 Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.

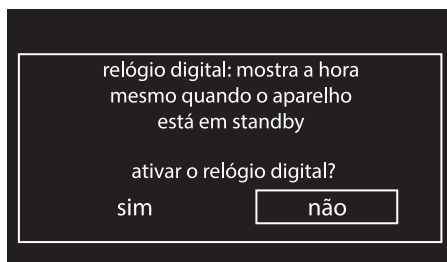
 O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de retorno para a direita em ambas as definições.

Relógio digital

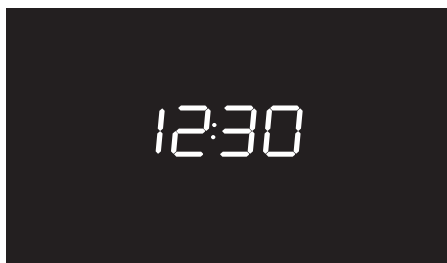
Permite visualizar a hora em formato digital.



- Para confirmar a ativação do relógio digital, seleccione SIM.



Quando nenhuma função do aparelho está ativa, o display exibe a hora atual em formato digital.





4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, 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, os espalhadores e as tampas.



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

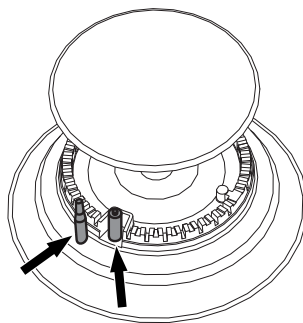
4.2 Limpeza da placa de cozinha

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

1. Verta o detergente não-abrasivo num pano húmido e passe sobre a superfície.
2. Enxagúe cuidadosamente.
3. Seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Limpeza das velas e dos termopares

- Se necessário, limpe as velas de acendimento e os termopares com um pano húmido.
- Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.





Limpeza das grelhas, dos espalhadores e das tampas

1. Extraia os elementos da placa de cozinha.
2. Lave em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações.
3. Seque cuidadosamente com um pano macio ou com um pano em microfibra.
4. Recoloque os elementos na placa de cozinha.



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

4.3 Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

- a porta;
- as armações de suporte das grelhas/ tabuleiros;
- as eventuais guias extraíveis;
- o vedante (exceto modelos pirolíticos).



Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.



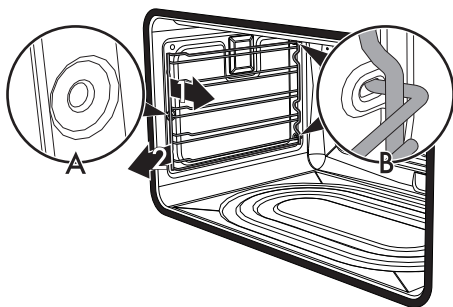
Limpeza e manutenção

Remoção das armações de suporte das grelhas/tabuleiros (apenas em alguns modelos)

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

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

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



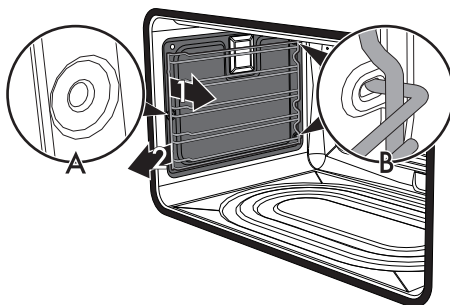
- No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.

Remoção dos painéis laterais com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/tabuleiros (exceto modelos pirolíticos)

A remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/tabuleiros permite uma ulterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Remova os painéis autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

- Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**. O painel autolimpador lateral está enganchado na armação de suporte das grelhas/tabuleiros.



Prestar atenção que durante a operação de remoção, o painel de autolimpeza não se desenganche acidentalmente da armação de suporte das grelhas/tabuleiros para evitar eventuais danos nas superfícies.

- Terminada a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para reposicionar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.



Regeneração dos painéis de autolimpeza (ciclo de catálise) (exceto modelos pirolíticos)

O ciclo de regeneração dos painéis de autolimpeza é um método de limpeza através de aquecimento, adequado para os pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

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

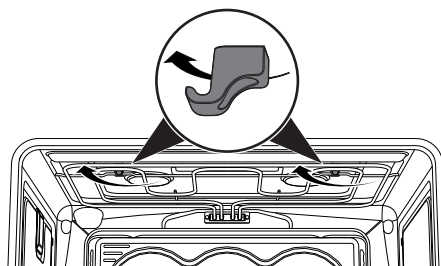


Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis com autolimpeza a cada 15 dias.

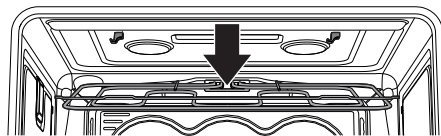
Limpeza da parte superior (exceto modelos pirolíticos)

O compartimento de cozedura está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode as retenções em 90° para libertar a resistência.



2. Baixe delicadamente a resistência até ficar presa.



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

3. Terminadas as operações de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



Limpeza e manutenção

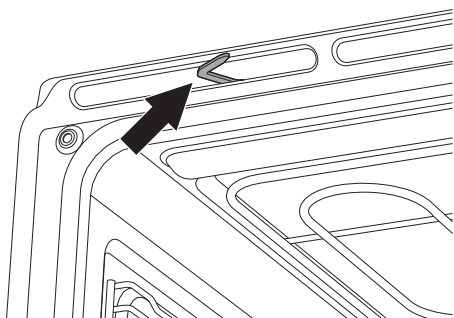
Desativação manual da alavanca do bloqueio da porta (somente nos modelos pirolíticos)



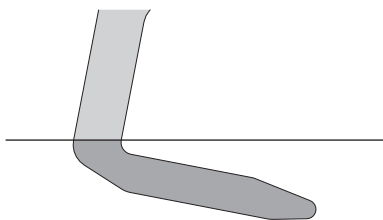
Utilização não correta
Perigo de queimaduras

- As seguintes operações devem sempre ser realizadas com o aparelho frio e desligado.
- Nunca tente realizar a desativação manual da alavanca do bloqueio da porta durante a pirólise.

A alavanca do bloqueio da porta encontra-se no primeiro orifício à esquerda por baixo do painel dos comandos, na parte alta da parte frontal do forno.

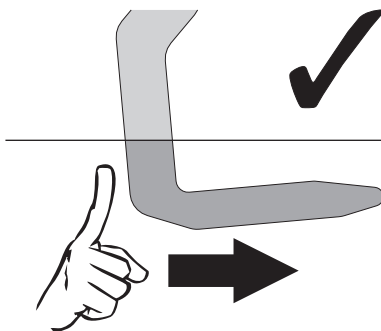


Durante as normais operações de limpeza pode acontecer que a alavanca do bloqueio da porta seja acidentalmente ativada.



alavanca do bloqueio da porta ativada
(perspetiva de cima)

1. Desloque para a direita a alavanca do bloqueio da porta até à sua retenção.

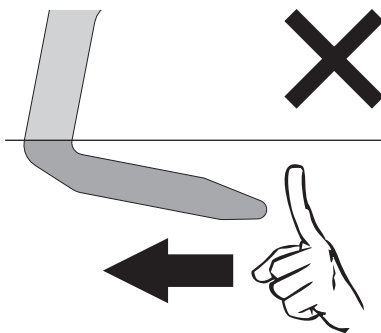


(perspetiva de cima)

2. Largue delicadamente a alavanca do bloqueio da porta.

A mola do mecanismo faz com que a alavanca do bloqueio da porta volte à posição desativada.

Para evitar danificar o mecanismo, nunca tente desativar a alavanca do bloqueio da porta empurrando-a com força para a esquerda.



(perspetiva de cima)



4.4 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

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 compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção.

! **Utilização não correta**
Riscos de danos nas superfícies

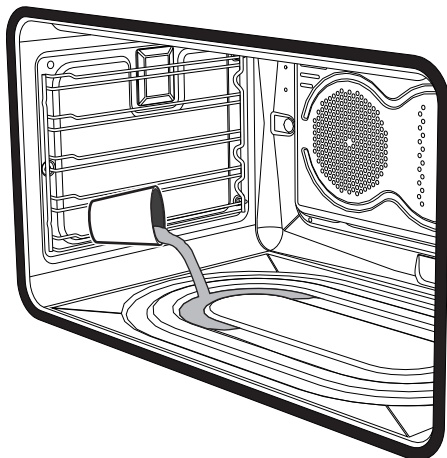
- Remove do interior do compartimento de cozedura os resíduos de alimentos ou derrames de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

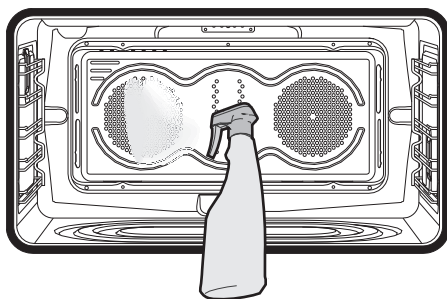
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura. A proteção superior pode ficar no interior do vão de cozedura.
- Se presentes, retire os painéis de autolimpeza (veja "Remoção dos painéis laterais com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/tabuleiros (exceto modelos pirolíticos)")

- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o deflector.



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



Limpeza e manutenção

- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis de autolimpeza, anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean



Se a temperatura interna for superior a temperatura prevista para o ciclo de limpeza Vapor clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a mensagem “Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento”. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar a função **Vapor Clean** no menu “funções especiais”. Em seguida, prima para confirmar.

funções especiais

vapor clean



2. No visor aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.

12:30
vapor clean

60°

00 h 18 m
12:48



defina hora para finalizar



Os parâmetros de duração e temperatura não são modificáveis pelo utilizador.

3. Prima 2 vezes o botão de comando para ativar o ciclo de limpeza.

12:31
vapor clean

60°

00 h 17 m



vapor clean curso

4. Terminado o ciclo de limpeza Vapor Clean, é emitido um aviso sonoro.

12:48
vapor clean

60°

00 h 00 m






vapor clean terminado



Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean programado

A hora de início do ciclo de limpeza Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter selecionado a função especial Vapor Clean, prima o botão de comando. No visor aparece a hora actual e acende-se o símbolo .
2. Rode o botão de comando para definir a hora em que se pretende concluir o ciclo de limpeza Vapor Clean.
3. Após alguns segundos, os símbolos  e  permanecem fixos e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para iniciar o ciclo de limpeza.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxugar o compartimento de cozedura através de uma função ventilada a 160 °C durante cerca de 10 minutos.



Aconselha-se o uso de luvas de borracha durante estas operações.



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



4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)



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.
- Desligue os queimadores ou discos elétricos da placa de cozedura eventualmente instalada sobre o aparelho.

Operações preliminares

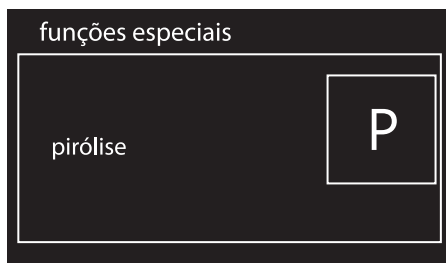
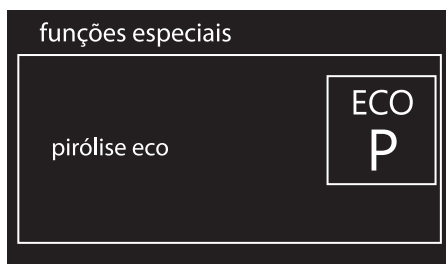
Antes de iniciar a pirólise:

- 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.
- Retire a proteção superior (se presente).
- Feche a porta.

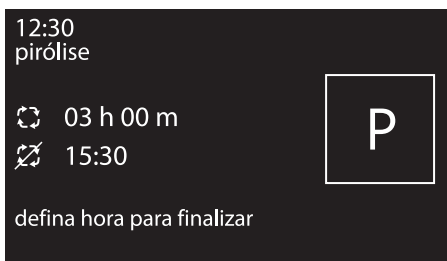
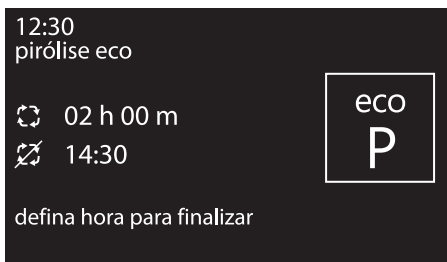
Definição da pirólise


1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar **pirólise eco** ou **pirólise** do menu “funções especiais”. Em seguida, prima para confirmar.

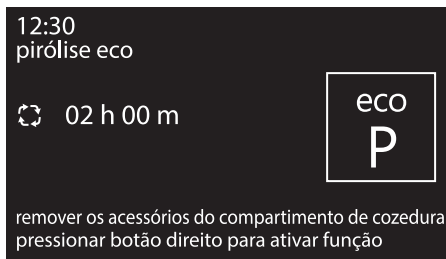





2. Rode o botão de comando para programar a duração do ciclo de limpeza entre um mínimo de 2 horas e um máximo de 3 horas (com exceção da função  cuja duração é estabelecida no valor de 2 horas).



3. Pressione o botão de comando. O símbolo  torna-se fixo. O visor exibe um aviso que informa para retirar os acessórios do interior do vão de cozedura.



4. Prima o botão de comando para ativar a pirólise.


 Duração aconselhada da pirólise:

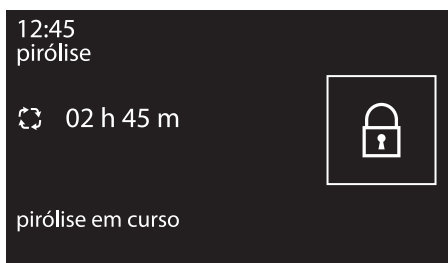
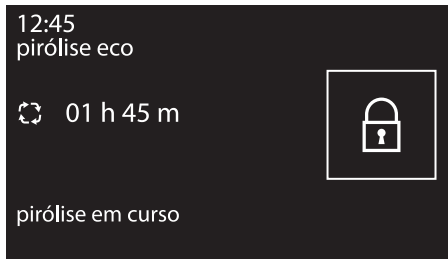
- Pouco sujo: 2 horas.
- Mediamente sujo: 2 horas e ½.
- Muito sujo: 3 horas.



Limpeza e manutenção

Pirólise

1. No visor aparece a informação “pirólise em curso” e o tempo restante para indicar que o aparelho está a efectuar o ciclo de limpeza automático. Após 2 minutos do início da pirólise, a porta é bloqueada por um dispositivo que impede qualquer tentativa de abertura (o visor exibe o símbolo ).



2. No fim da pirólise, a porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte aos níveis de segurança.



3. No visor aparece um aviso de que o procedimento de arrefecimento do compartimento de cozedura está em curso.



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



4. Espere que o aparelho arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.



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 vão de cozedura.



Se o resultado da pirólise na duração mínima não for satisfatório, é aconselhável definir um tempo maior nos próximos ciclos de limpeza.

Definição da pirólise programada

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

1. Após ter escolhido a duração da pirólise, prima o botão de comando. No visor aparece a hora actual e acende-se o símbolo .
2. Rode o botão de comando para programar a hora em que se deseja concluir a pirólise.
3. Após alguns segundos, os símbolos  e  permanecem fixos e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para começar o ciclo de limpeza.



Não é possível seleccionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Também é possível desligar o aparelho através dos respetivos comandos.

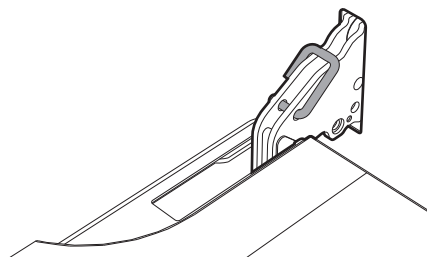


4.6 Desmontagem da porta

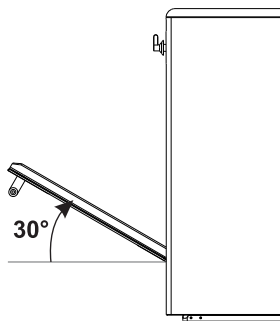
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

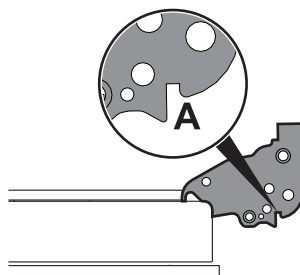
1. Abra completamente a porta e insira dois ganchos de bloqueio nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e depois de posicionada remova os ganchos de bloqueio dos orifícios das dobradiças.



4.7 Limpeza dos vidros da porta

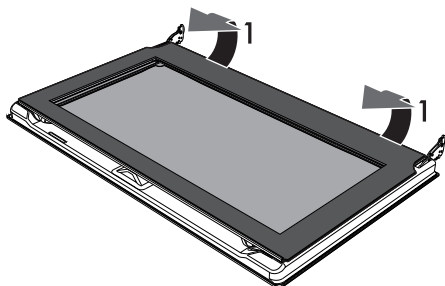
Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



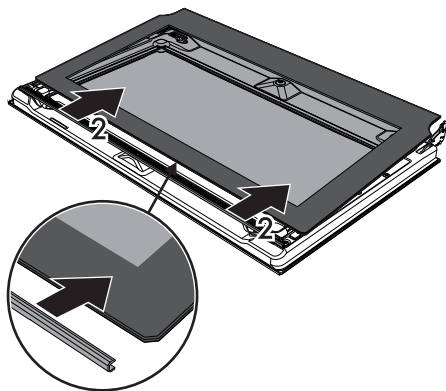
Desmontagem dos vidros interiores (modelo multifunções)

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

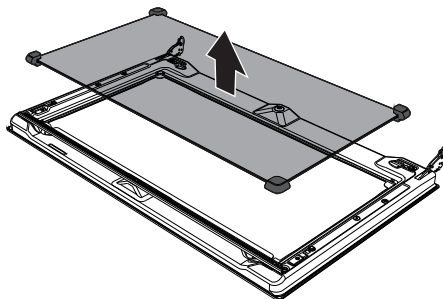
1. Abra a porta.
2. Posicione os ganchos de bloqueio nos furos das dobradiças de modo a impedir o fecho acidental da porta.
3. Retire delicadamente o vidro interior puxando-o para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



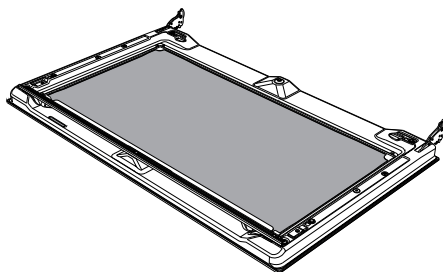
4. Retire o vidro interior do listel anterior (2) para o remover da porta.



5. Retire o vidro intermédio elevando-o para cima.



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



7. Terminadas as operações de limpeza, reinserir o vidro intermedio no alojamento específico na porta.
8. Para reposicionar o vidro interior, enfiar a parte superior no listel da porta e encaixar os 2 pernos posteriores nas respetivas sedes através de uma ligeira pressão.

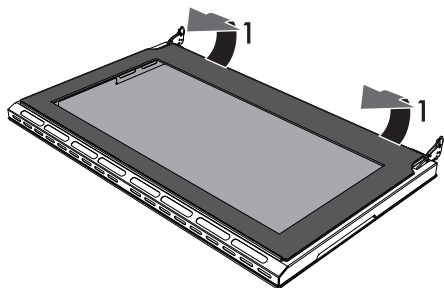


Limpeza e manutenção

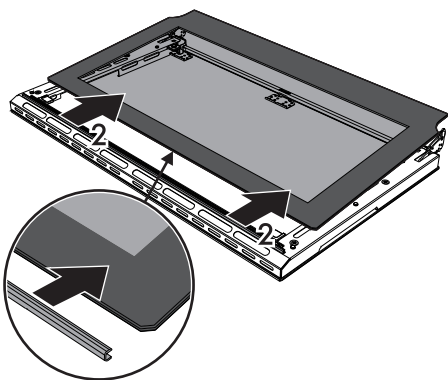
Desmontagem dos vidros interiores (modelo pirolítico)

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

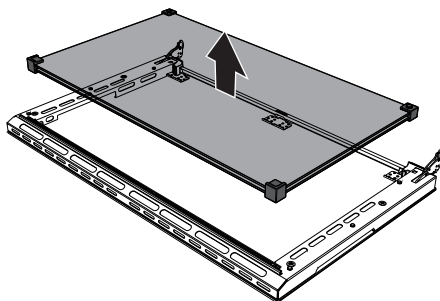
1. Abra a porta.
2. Posicione os ganchos de bloqueio nos furos das dobradiças de modo a impedir o fecho accidental da porta.
3. Retire delicadamente o vidro interior puxando-o para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).



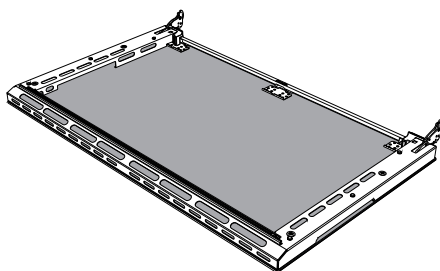
4. Retire o vidro interior do listel anterior (2) para o remover da porta.



5. Retire os vidros intermédios elevando-os para cima.



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



7. Terminadas as operações de limpeza, reinserir o vidro intermedio no alojamento específico na porta.
8. Para reposicionar o vidro interior, enfiar a parte superior no listel da porta e encaixar os 2 pernos posteriores nas respetivas sedes através de uma ligeira pressão.



4.8 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do equipamento.

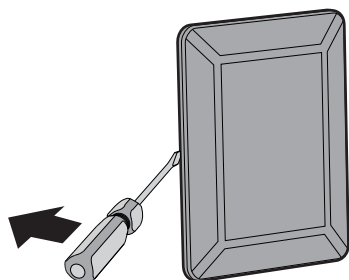


O compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

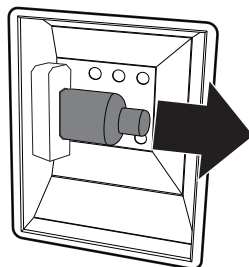
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

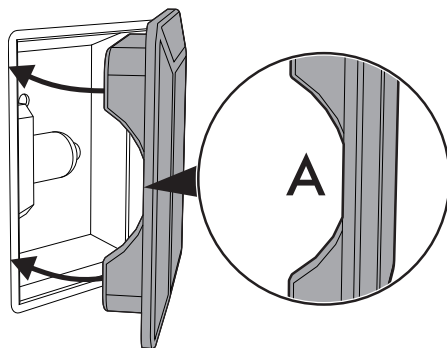


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



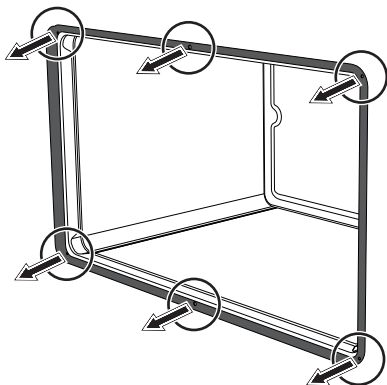
7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.



Desmontagem e montagem da guarnição (exceto modelos pirolíticos)

Para desmontar a guarnição:

- Solte os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro e puxe o vedante para o exterior.



Para montar o vedante:

- Prenda os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro do vedante.

Conselhos para a manutenção do vedante

- vedante deve ser macio e elástico.
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

○ que fazer se...

○ aparelho não funciona:

- ○ interruptor está defeituoso: abrir a caixa dos fusíveis e verificar se o interruptor está em ordem.
- Diminuição de potência: verificar se as lâmpadas indicadoras do aparelho funcionam.

○ queimador a gás não acende:

- Diminuição de potência ou humidade dos isqueiros: ligue o queimador a gás com um isqueiro ou um fósforo.

○ forno não aquece:

- Fusível defeituoso: controlar e, se necessário, substituir o interruptor.
- ○ botão das funções não foi regulado: regular o botão das funções.
- Verifique se foi definido o modo "demo" (para mais detalhes veja o parágrafo "Programas").

Todos os alimentos preparados no vão do forno queimam num intervalo de tempo extremamente curto:

- Termóstato defeituoso: chamar o Serviço de Assistência Autorizado

○ vidro da porta fica embaciado quando o forno está quente:

- Comportamento absolutamente normal causado pela diferença de temperaturas: não tem qualquer efeito nos desempenhos do forno.



O visor está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor omnipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".

Os comandos não respondem:

- Verifique se foi definido o modo "bloqueio comandos" (para mais detalhes veja o parágrafo "Programas").

Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:

- Verifique se foi definido o modo "Ecológic" (para mais detalhes veja o parágrafo "Programas")

O visor exibirá a informação "ERR4":

- O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o aparelho esperando alguns minutos antes de selecionar de novo um ciclo de limpeza.

Abrindo a porta durante uma função ventilada, o ventilador pára:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, o ventilador retomará o seu funcionamento normal.

(apenas para modelos pirolíticos) Após o ciclo de limpeza automática (pirólise) não se consegue selecionar nenhuma função:

- Verifique se o bloqueio da porta está desativado. Caso contrário o aparelho está munido de uma proteção que não permite a seleção de uma função enquanto estiver ativo o bloqueio da porta. Isto porque no interior do vão de cozedura se encontram ainda temperaturas elevadas que não permitirão qualquer tipo de cozedura.



Caso o problema não tenha sido resolvido ou para outros tipos de avarias, contacte o serviço de assistência local.



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro ERRx: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.



5 Instalação

5.1 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

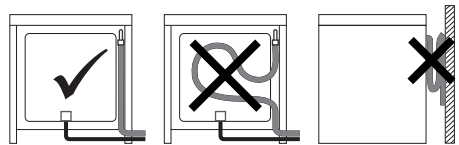
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize 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.

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, veja o capítulo "Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo de borracha

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

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

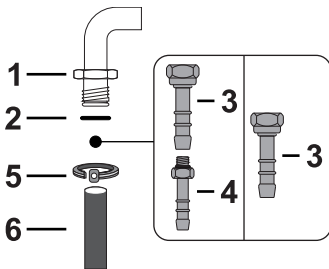




Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).

Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão 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 também o adaptador de mangueira **4** ao adaptador de mangueira **3**.

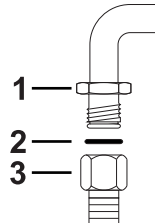
Depois de ter apertado o(s) adaptador(es), calce o tubo do gás **6** no adaptador e fixe-o com a braçadeira **5** conforme a norma vigente.



Ligação com tubo flexível em aço

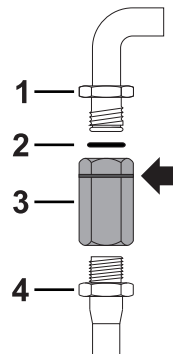
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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



Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

Efetue 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**. Aperte o bloco na junção móvel **1** do aparelho, interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



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.

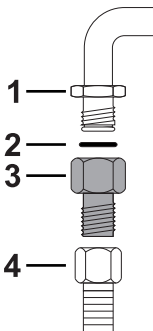


Instalação

Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

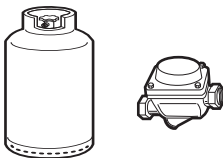
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

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



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

Utilize um regulador de pressão e faça a ligação à botija respeitando os requisitos estabelecidos pelas normas vigentes.

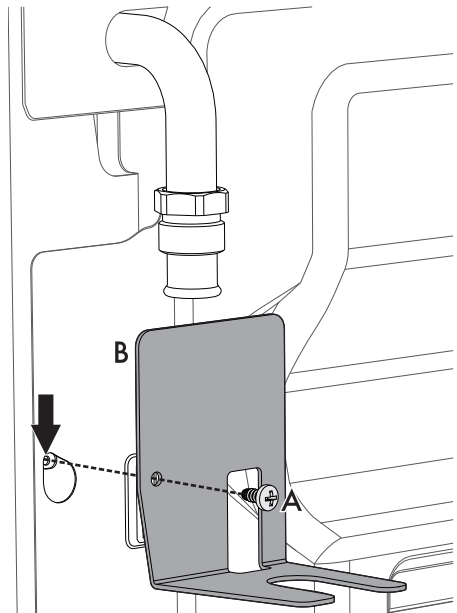


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Quadros de características dos queimadores e dos injetores".

Extensão da junção para o gás (apenas para modelos pirolíticos)

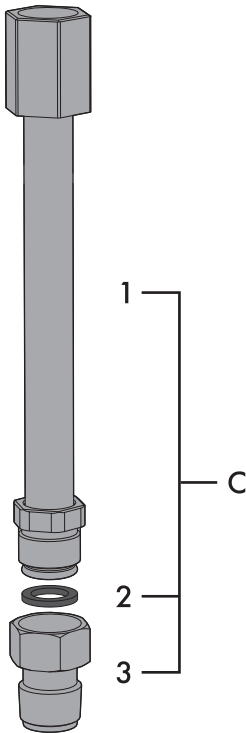
Nos modelos pirolíticos é necessário instalar a extensão da junção para o gás em dotação:

1. Desaperte o parafuso **A** posicionado na parte posterior do aparelho por baixo da junção para o gás.
2. Através do parafuso **A** acabado de remover, fixe o suporte **B** em dotação na parte posterior do fogão.

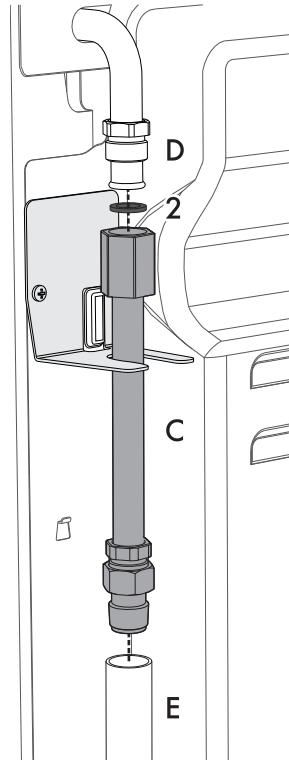




3. Enrosque cuidadosamente a junção **3** na extensão para o gás **1** interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



4. Enrosque a extensão montada **C** na junção do gás do aparelho **D** interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



5. Aplique material isolante na rosca da extensão montada **C**, em seguida apertar o tubo flexível **E**.



Instalação

Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local.

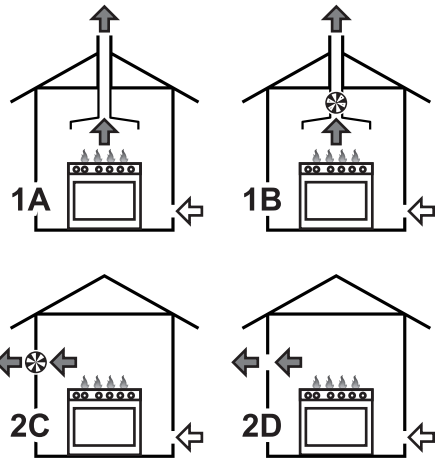
As tomadas de entrada de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo em parte.

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

Descarga dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração necessita de um projeto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando posições e distâncias indicadas pelas normas.

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 chaminé individual para extração natural

B Evacuação em chaminé individual com eletroventilador

C Evacuação diretamente na atmosfera externa com eletroventilador de parede ou de janela

D Evacuação diretamente na atmosfera externa de parede



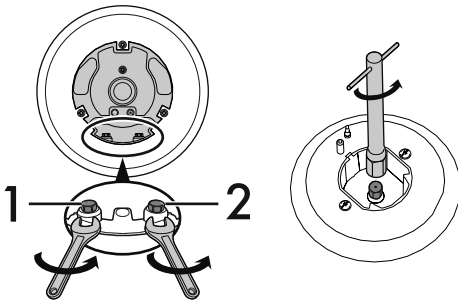


Adaptação aos vários tipos de gás

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

Substituição dos injetores

1. Retire as grelhas, as tampas e os espalhadores para aceder aos copos dos queimadores.
2. Substitua os injetores através de uma chave de 7 mm conforme o gás a utilizar (veja, “Quadros de características dos queimadores e dos injetores”).



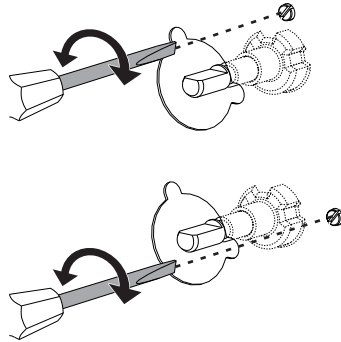
1. Injetor interno
2. Injetor externo

3. Volte a colocar os queimadores nos respetivos 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 ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme os modelos), até obter uma chama mínima regular.

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





Instalação

Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Enrosque 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 está dentro da saqueta dos injetores (se presente).

Lubrificação das torneiras de gás

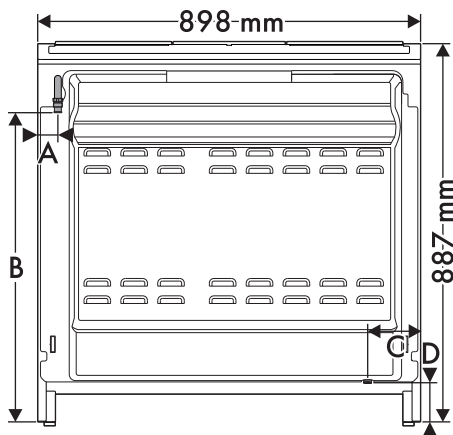
Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.



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

Desligação do aparelho

Posição das ligações do gás e elétricas.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



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							•						
G25.3	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 Liquefeito de Petróleo														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gás Liquefeito de Petróleo														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gás Liquefeito de Petró-														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gás de Cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gás de Cidade G120														
G120	8 mbar									•				

PT



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



Instalação

Quadros de características dos queimadores e dos injetores

1 Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	97	120	75 + 135
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H9)	(H1) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
2 Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	113	75 + 127
Pré-câmara (gravada no injetor)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
3 Gás Metano G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	94	121	80 + 125
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1) + (F2)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
4 Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
5 Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
6 Gás Metano G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Pré-câmara (gravada no injetor)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
7 Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Pré-câmara (gravada no injetor)	(Y)	(Y)	(F3)	(O) + (H3)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900

Instalação



8 Gás Liquefeito G30/31- 30/37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	127	211	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	125	207	300
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	65	81	46 + 85
Pré-câmara (gravada no injetor)	-	-	-	-
Capacidade reduzida (W)	450	550	800	1900
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Pré-câmara (gravada no injetor)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1900
Capacidade nominal G30 (g/h)	73	131	211	305
Capacidade nominal G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.8	2.8	3.7
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/3	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400
12 Gás de Cidade G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	185	260	130 + 290
Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/2	/3	-
Capacidade reduzida (W)	400	500	800	1400

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



Instalação

5.2 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta
Riscos de danos ao aparelho

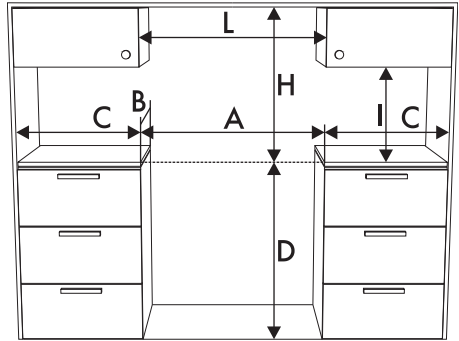
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilize a pega para levantar ou deslocar este aparelho.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

Dimensões volumétricas



A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Largura mínima do armário (=A).

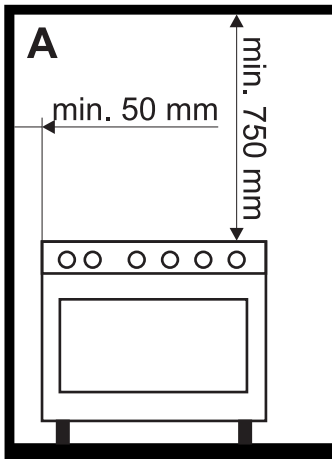


Informações gerais

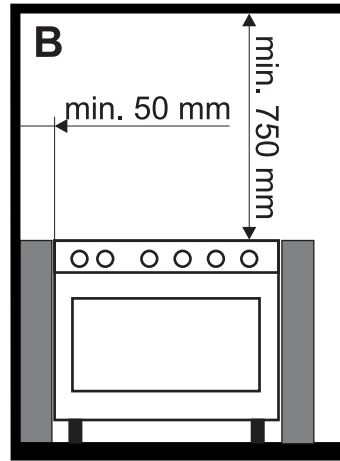
Este aparelho pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do tampo do fogão, que diste, pelo menos, 50 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nas figuras **A** e **C** relativas às classes de instalação.

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 correta.

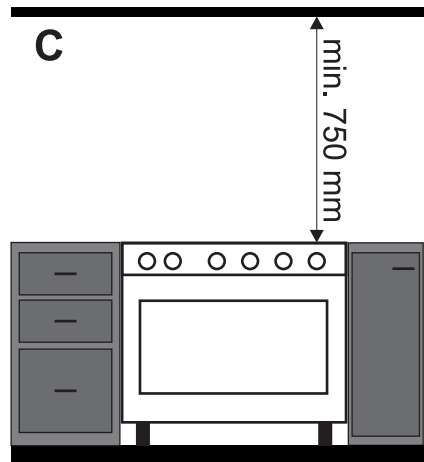
Este aparelho, conforme o tipo de instalação, pertence às classes:



A - Classe 1
(Aparelho de instalação livre)



B - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



C - Classe 2 subclasse 1
(Aparelho encastrado)



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



Instalação

Colocação e nivelamento

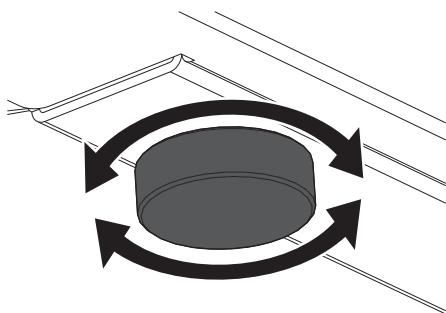


Aparelho pesado Riscos de danos ao aparelho

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

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

- Uma vez executada a ligação do gás e a ligação elétrica, aperte ou desaperte o pé até nivelar e estabilizar o aparelho no pavimento.



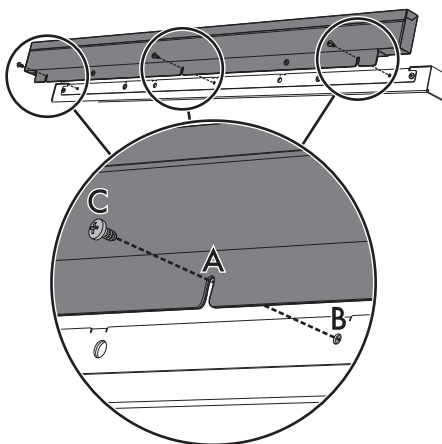
Montagem do friso



O friso fornecido é parte integrante do produto e é aconselhável fixá-lo no aparelho antes de o instalar.

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

1. Posicione o friso na placa de base.
2. Faça coincidir os olhais do friso (**A**) com os furos presentes no bordo posterior da placa de base (**B**).

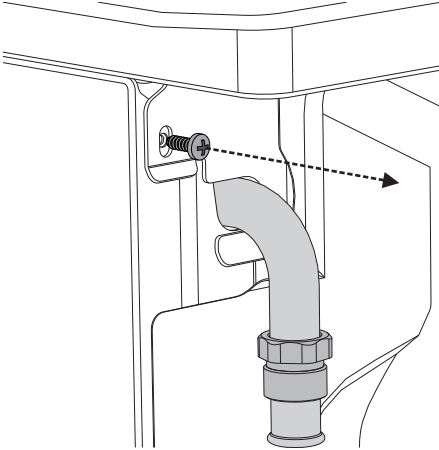


3. Com a ajuda de uma chave de fendas fixe o friso na placa de base com os parafusos (**C**) em dotação.

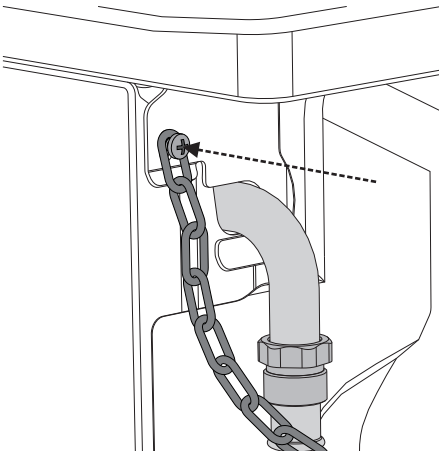


Fixação à parede (quando presente)

1. Desaperte o parafuso situado por trás do plano de cozedura nas proximidades da ligação do gás.

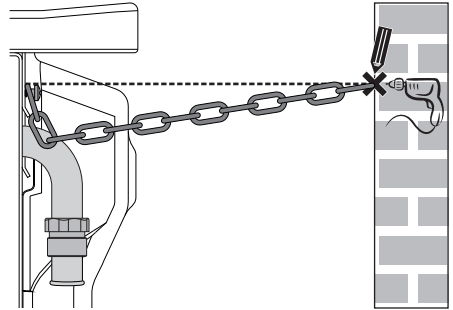


2. Fixe a corrente através do parafuso acabado de remover.

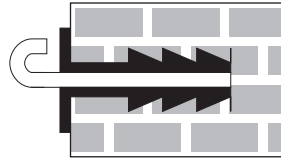


3. Alongá-la horizontalmente de modo que a outra extremidade da corrente toque na parede.

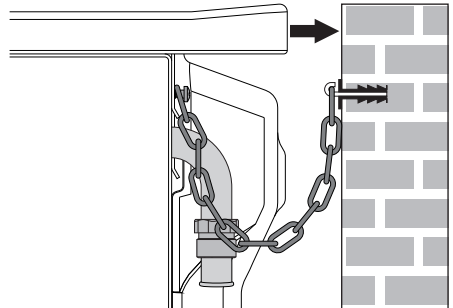
4. Marcar na parede a posição onde fazer o furo.



5. Faça o furo e introduza uma bucha.



6. Fixe a corrente e empurre o aparelho para a parede.



O comprimento da corrente deve ser o mais curto possível para evitar que o aparelho se possa inclinar baltarsi para a frente e na diagonal e para evitar que se desloque lateralmente.



Instalação

5.3 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- 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 são adequadas aos dados indicados na chapa.

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

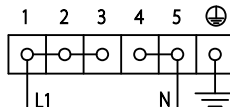
A chapa nunca deverá ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

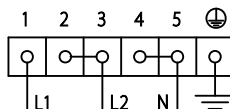
Modelos pirolíticos

- 220-240 V 1N~



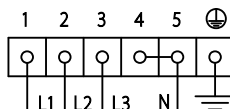
Cabo de 3 polos 3 x 2,5 mm².

- 380-415 V 2N~



Cabo de 4 polos 4 x 1,5 mm².

- 380-415 V 3N~



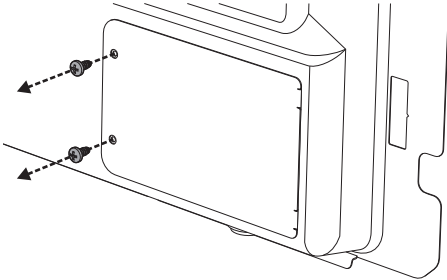
Cabo de 5 polos 5 x 1,5 mm².



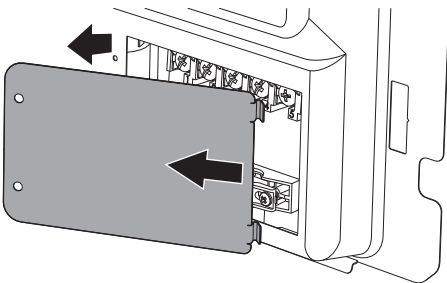
Acesso à placa de bornes (somente modelos pirolíticos)

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

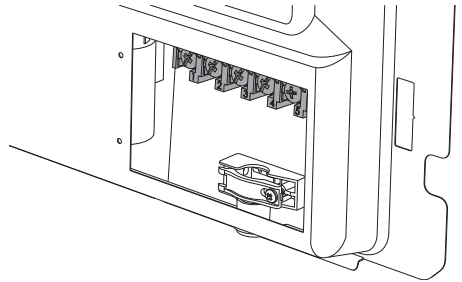
1. Retire os parafusos que fixam a portinhola ao cárter posterior.



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

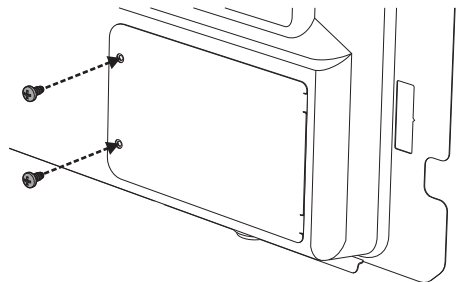


3. Avance com a instalação do cabo de alimentação.



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

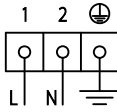
4. No final, volte a posicionar a portinhola no cárter posterior e fixe-a com os parafusos anteriormente retirados.





Modelos multifunção

- 220-240 V 1N~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omipolar, em conformidade com as regras de instalação. O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do equipamento.

Ligação com ficha e tomada

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

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

5.4 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o 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.