

BGH 600-521



1519821

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



GAR-IT-A0015 Rev. 04

Versão: 1.0

Data de elaboração: 2023-12-21

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Riscos residuais.....	7
1.4	Equipamento de proteção pessoal	9
1.5	Utilização adequada	10
1.6	Utilização inadequada.....	10
2	Informações gerais	11
2.1	Responsabilidade e garantia	11
2.2	Proteção de direitos autorais	11
2.3	Declaração de conformidade	11
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	12
3.1	Controle de entrega	12
3.2	Embalagem.....	12
3.3	Armazenagem	12
4	Dados técnicos	13
4.1	Dados técnicos	13
4.2	Funções do aparelho	17
4.3	Resumo dos componentes do aparelho	18
5	Instruções de montagem	19
5.1	Instalação	19
5.2	Conexões elétricas	24
5.3	Conexão de gás.....	24
6	Instruções de utilização	29
6.1	Inicialização	30
6.2	Funcionamento da placa de aquecimento a gás	31
6.3	Funcionamento do forno multifunções.....	34
7	Limpeza e manutenção	41
7.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	41
7.2	Limpeza	42
7.3	Manutenção	45
8	Reciclagem.....	46



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Segurança para equipamentos alimentados a gás

- Não utilize o dispositivo alimentado a gás em caso de avaria ou danos e em caso de suspeita de avaria ou danos. Neste caso, ajuste o botão/botões de controlo do gás em "O" e feche a válvula de gás principal. Contacte imediatamente o serviço
- Verifique regularmente se há fugas com espuma de sabão (spray de deteção de fugas).

Não utilize uma chama aberta para verificar se há fugas de gás!

AVISO!

Perigo de asfixia e explosão por fuga de gás!

Se sentir o cheiro a gás, respeite as seguintes regras:

- fechar imediatamente o botão/botões de controlo de gás e a válvula de gás principal
- cuidar para manter uma ventilação suficiente dos locais em questão: abrir todas as portas e janelas ao máximo
- não acender quaisquer chamas abertas, apagar as chamas
- não fumar
- não produzir faíscas, não ativar quaisquer interruptores elétricos, não utilizar telefones (independentemente de se trate de um telefone fixo ou de telemóvel)
- não utilizar nenhum equipamento elétrico perto do dispositivo alimentado a gás
- se necessário - notificar outras pessoas no edifício, chamando e batendo na porta
- deixar o edifício
- estando fora do edifício, contacte o serviço. Se não for possível localizar com precisão a origem da saída de gás, contacte imediatamente os bombeiros ou notifique o fornecedor de gás.

Materiais inflamáveis

- Nunca utilize o dispositivo perto de materiais combustíveis e facilmente inflamáveis (por exemplo, gasolina, aguardentes, álcool). A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Utilize o dispositivo somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e resíduos alimentares no dispositivo podem incendiar-se.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Nunca deixe o dispositivo sem vigilância, especialmente ao cozinhar gorduras e óleos, pois podem causar um incêndio.
- Em caso de incêndio, feche a válvula de gás. Nunca apague a chama com água, abafe a chama com a tampa ou manta anti-fogo. Depois de o fogo ter sido extinto, é necessário assegurar um fluxo suficiente de ar fresco.

Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

- Os vapores de álcool na câmara quente de processamento térmico podem inflamar-se. Não preparar no forno pratos contendo grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico.
- Adicionar apenas pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico aos alimentos.
- Abrir as portas do forno do aparelho com cuidado.

1.3 Riscos residuais

Riscos residuais	Situação perigosa	Aviso
Perigo de escorregamento ou queda	O utilizador, devido à presença de água ou sujidade, pode escorregar no chão.	Ao utilizar o dispositivo, deve-se usar calçado de proteção antiderrapante.
Queimadura	<p>O operador toca intencionalmente nos elementos do dispositivo.</p> <p>O operador toca intencionalmente em substâncias quentes (óleo, água, vapor, ...).</p>	
Perigo de queda	O operador realiza atividades na parte superior do dispositivo usando equipamento inadequado (como uma escada com degraus ou escalando o dispositivo).	Não realizar qualquer atividade na parte superior do dispositivo usando equipamento inadequado (como uma escada com degraus ou escalando o dispositivo).
Perigo de tombamento	Deslocamento do dispositivo ou elementos do dispositivo sem o auxílio adequado.	Ao transportar o dispositivo ou a sua embalagem, é necessário utilizar assistência ou equipamento adequado para elevação.

Riscos residuais	Situação perigosa	Aviso
Materiais químicos	O operador lida com produtos químicos (por exemplo, agentes de limpeza, descalcificantes, etc.).	É necessário tomar as devidas precauções. Sempre seguir as instruções presentes nas fichas de dados de segurança e rótulos dos produtos utilizados. Utilizar os equipamentos de proteção individual recomendados nas fichas de dados de segurança.
Risco de ferimentos	Durante trabalhos de manutenção, há risco de ferimento ao tocar nas partes internas da estrutura da máquina.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado, equipado com os devidos equipamentos de proteção individual (luvas resistentes a cortes, protetores de antebraço).
Perigo de esmagamento	Ao movimentar partes móveis, o pessoal está exposto ao risco de esmagamento de dedos ou mãos.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado, equipado com equipamentos de proteção individual adequados (luvas de proteção).
Ergonomia	O operador trabalha com o dispositivo sem usar os equipamentos de proteção individual necessários.	O operador, ao trabalhar com o dispositivo, deve usar os equipamentos de proteção individual adequados.

1.4 Equipamento de proteção pessoal

Fase	Vestuário de proteção	Calçado de proteção	Luvas	Proteção dos olhos	Proteção auditiva	Proteção respiratória	Proteção da cabeça
Transporte		X					
Deslocamento		X					
Desempacotamento		X					
Montagem		X					
Utilização padrão	X	X	X (*)				
Configurações		X					
Limpeza padrão		X					
Limpeza especial		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Descarte		X					

PT

X	Meios de proteção individual previstos
	Os meios de proteção individual estão disponíveis ou devem ser usados conforme necessário
	Meios de proteção individual não previstos

* As luvas destinadas ao uso regular e a trabalhos de manutenção devem ser resistentes a altas temperaturas, para proteger as mãos do operador ao tocar em elementos quentes do dispositivo ou substâncias quentes (óleo, água, vapor,...).

1.5 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Preparação e aquecimento de alimentos (assar carnes, cozer, refogar, fermentar, cozer bolos, etc.) usando utensílios de cozinha e acessórios apropriados.

Este aparelho pode ser usado em casa e em locais semelhantes, como:

- em cozinhas para empregados em lojas, escritórios ou áreas similares de trabalho;
- em empresas agrícolas;
- pelos clientes em hotéis, motéis e outros espaços de habitação;
- em pensões.

1.6 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Fogão a gás BGH 600-521
Nº de ref:	1519821
Material:	aço inoxidável
Quantidade de zonas de aquecimento:	5
Disposição das zonas de aquecimento em kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Tamanho das zonas de aquecimento em mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1 x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Material da câmara de tratamento térmico do forno:	aço, esmaltado
Dimensões do forno (L x P x A) em mm:	670 x 400 x 340
Capacidade do forno (L x P x A) em mm:	104
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 250
Número de pares de guias:	4
Distância entre pares de guias em mm:	35 60 65
Classe energética:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Índice de eficiência energética:	95,3
Consumo de energia pelo resistor superior/inferior, kWh/ciclo:	0,94
Consumo de energia pelo sistema de convecção, kWh/ciclo:	0,96
Potência de conexão do forno:	2,5 kW 230 V 50/60 Hz
Potência de conexão de gás:	11,5 kW
Dimensões do compartimento de armazenamento (L x P x A) em mm:	660 x 450 x 120
Dimensões (L x P x A) em mm:	900 x 600 x 900
Peso em kg:	65,2

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Tipo: máquina parada
- Extração de vapores
- Modo de funcionamento: a gás / elétrico
- Tipo de campos de aquecimento: gás
- Tipo de gás:
 - gás natural H (20 mbar)
 - são fornecidos bicos de gás propano (50 mbar) e bicos de gás natural L (baixo teor calórico) (20 mbar)
- Queimador de gás:
 - queimador com uma coroa
 - queimador com duas coroas
- Tipo de ignição: ignição eletrónica de uma mão
- Chama piloto: não
- Tipo de forno: elétrico
- Forno multifuncional: sim
- Funções do forno:
 - convecção térmica
 - grelha
 - grelha + resistor superior
 - grelha + resistor superior + ventoinha
 - resistor superior/inferior
 - resistor inferior + ventoinha
 - descongelação
- Características do forno:
 - iluminação do forno
 - porta com vidro duplo
 - temporizador (5 - 55 min.)
- Pés com altura ajustável
- Altura regulável: 850 - 900 mm
- Características:
 - forno pronto a ligar
 - queimador protegido termelétricamente
 - pegas em aço inoxidável
 - queimador a gás com proteção de ignição

Dados técnicos

- grelhas em ferro fundido
- compartimento de armazenamento sob o forno
- Incluído no conjunto:
 - 1 bandeja de forno
 - 2 grelhas

Países de destino / Tabela de pressão do gás

País	Categoria	Tipo de gás	Pressão de gás (mbar)
AL	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I _{2H}	G20	20
BE	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

País	Categoria	Tipo de gás	Pressão de gás (mbar)
IS	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I _{2E}	G20	20
LV	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	I _{2L}	G25	25
	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
	II _{2EK3B/P}	G20 - G25.3 - G30/G31	20 - 25 - 30/30
NO	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I _{2E}	G20	20
PT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II _{2E3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

No caso de desvios dos valores dados, não há garantia de funcionamento adequado do aparelho e arranque adequado.

Propriedades dos queimadores e bicos

Queimador (Ø em mm)	Tipo de gás		Pressão do gás (mbar)	Bicos (1/100 mm)	Consumo de gás	Potência (kW)	
						MAX	MIN
Normal queimador Ø 75	Gás líquido	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gás natural	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Forte queimador Ø 100	Gás líquido	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gás natural	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Queimador de três anéis Ø 130	Gás líquido	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Gás natural	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

Tab. 2
4.2 Funções do aparelho

O fogão a gás com 5 queimadores de diferentes potências destina-se a preparar uma variedade de alimentos (para fritar, cozer, refogar, assar, etc.). Diferentes tamanhos de queimadores e um grande forno multifuncional esmaltado proporcionam a base ideal para preparar uma ampla gama de alimentos. Com o temporizador integrado, o forno assegura total controlo sobre o processo de tratamento térmico.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho

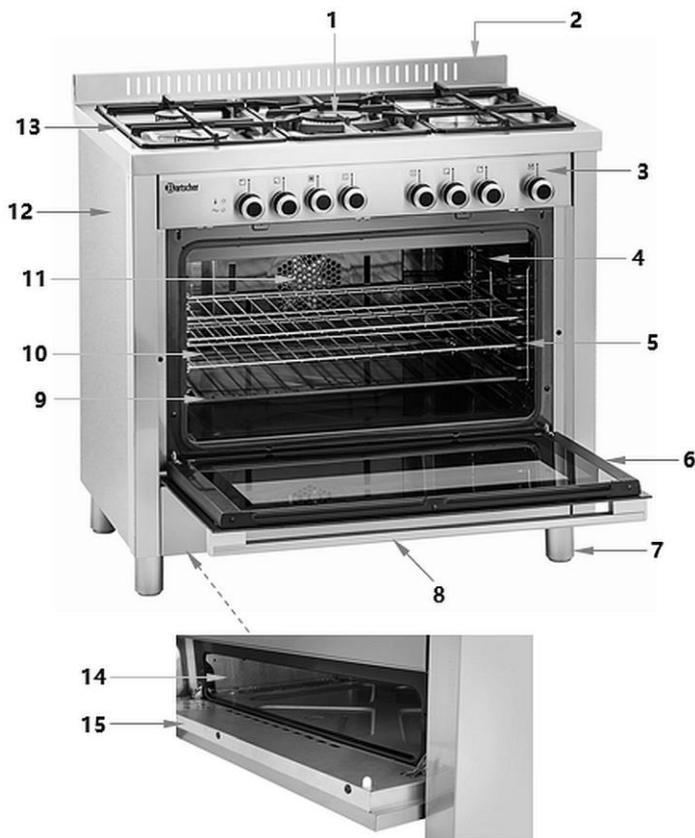


Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Campos de aquecimento | 2. Extração de vapores |
| 3. Painel de controlo | 4. Câmara de tratamento térmico do forno |
| 5. Guias | 6. Portas do forno |
| 7. Pés (4x) com regulagem de altura | 8. Pega da porta do forno |
| 9. Bandeja de forno (1x) | 10. Grelha (2x) |
| 11. Ventoinha | 12. Corpo do aparelho |
| 13. Grelha de ferro fundido (3x) | 14. Compartimento de armazenamento |
| 15. Tampa do compartimento de armazenamento | |

5 Instruções de montagem

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

Durante a instalação, é imperativo obedecer a todas as normas, diretrizes e regulamentos vigentes:

- Regulamentos de segurança regional ou local e regulamentos de construção
- Leis aplicáveis de prevenção de acidentes
- Regulamentos contra incêndios
- Normas IEC pertinentes
- DVGW G600 (TRGI) "Regulamentos técnicos para instalações de gás".
- TRF "Regulamentos técnicos para gás liquefeito"
- Diretivas e regulamentos da empresa fornecedora de gás (EUV)
- DVGW G 631 "Instalação de aparelhos de cozinha comerciais a gás"
- Regulamentos legais relevantes.

Desempacotamento

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Risco de sufocamento!

Não permitir que crianças tenham acesso ao material de embalagem tais como sacos plásticos e elementos de poliestireno.

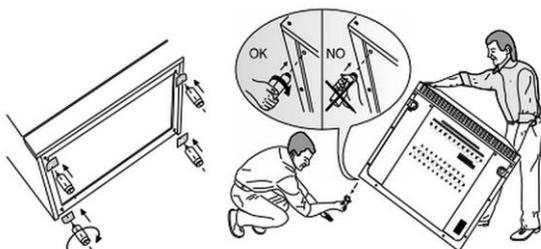


Fig. 2

- Monte os pés fixos parafusando-os nos orifícios preparados para isso sob o dispositivo (fig. 2)

Deslocamento do dispositivo

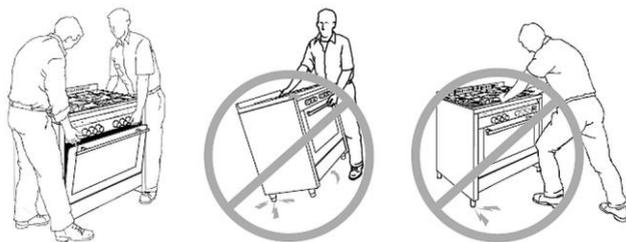


Fig. 3

1. O dispositivo só pode ser movido por duas pessoas.
2. Não levante o aparelho pela pega do forno, mas abra a porta do forno e segure o aparelho pela parte superior do compartimento do forno (fig. 3).
3. **Nunca** mova ou puxe o dispositivo.

Instalação

- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
- Nunca coloque o dispositivo diretamente ao lado de paredes, muros ou outros objetos que sejam feitos de materiais inflamáveis.
- Mantenha uma distância mínima de **150 mm** das paredes laterais e traseiras e outros objetos ou paredes. Entre a superfície do aparelho e as superfícies horizontais acima do aparelho, deve ser mantido um espaço de pelo menos 750 mm.
- Se não for possível manter essa distância mínima, as paredes devem ser isoladas com materiais termoisolantes não inflamáveis (por exemplo, folhas de material resistente ao calor que possam suportar uma temperatura de pelo menos 65 °C). Observe as normas de incêndio aplicáveis.
- Deve ser mantida uma folga lateral suficiente para o serviço em caso de possível manutenção ou reparação.
- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova possíveis restos de cola com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- Igualar os menores desníveis da superfície no local da instalação, aparafusando ou desaparafusando os pés com regulagem de altura

ATENÇÃO!

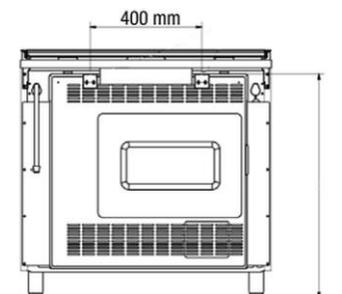
O dispositivo não é adequado para instalação em um gabinete.

Dispositivo de estabilização

ATENÇÃO!

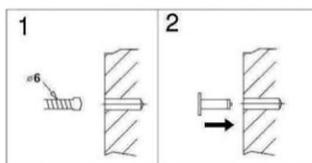
Quando carregado, o aparelho pode inclinar-se para a frente.

Fixe o dispositivo de estabilização fornecido (cantoneiras, cavilhas e parafusos) numa posição adequada na parede.



A

Fig. 4



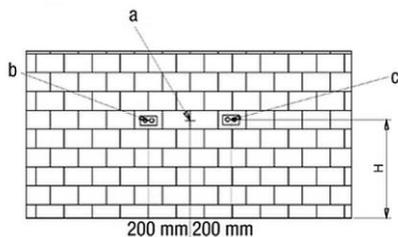
B

Fig. 5

Existe uma parede de cobertura do forno na parte de trás do aparelho.

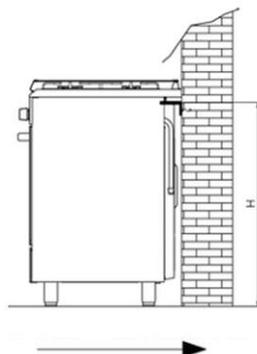
1. Meça cuidadosamente a distância H entre o ponto mais alto da parede cortina e o chão (A).

2. Utilize o valor medido H para marcar os locais na parede, onde o dispositivo será instalado, para perfurar os furos para as cavilhas (B).



C

Fig. 6



D

Fig. 7

Instruções de montagem

3. Marque também o centro do forno na parede, na mesma altura que o valor H medido anteriormente (C).
 - Faça os furos na parede.
4. Agora, coloque os dois suportes distanciadores a uma distância de 400 mm (200 mm do centro) utilizando 2 parafusos cada.
5. Coloque o aparelho contra a parede sob os dois suportes (D).

Ventilação de salas

CUIDADO!

De acordo com as regulamentações legais, este dispositivo só pode ser instalado e operado em espaços devidamente ventilados, a fim de prevenir a concentração inaceitável de produtos prejudiciais à combustão no ambiente de instalação.

- O espaço onde o dispositivo está instalado deve conter uma quantidade suficiente de ar, conforme exigido pelas regulamentações aplicáveis, necessária para a combustão do gás. Para uma combustão adequada, o fluxo de ar necessário não deve ser inferior a 2 m³/h por cada kW de potência nominal do dispositivo (consulte a placa de identificação no dispositivo).
- O ar deve ser fornecido diretamente do exterior através de aberturas de ventilação fixas ou condutas de ventilação que conduzem a áreas com ar puro.

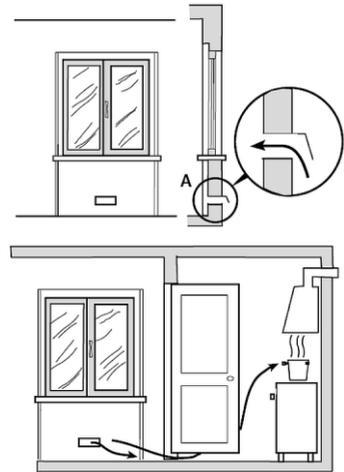


Fig. 8

5.2 Conexões elétricas

- A conexão do dispositivo à instalação elétrica deve ser realizada por um electricista qualificado, de acordo com os regulamentos internacionais, nacionais e locais aplicáveis.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, certifique-se de que os valores de tensão e de frequência indicados na placa de características estejam compatíveis com os parâmetros da instalação eléctrica local. É permitida uma tolerância de tensão que não exceda $\pm 10\%$.
- Antes de instalar o dispositivo, em um local facilmente acessível, deve-se instalar um interruptor de segurança com potência adequada para desconectar todos os polos da alimentação, cuja largura de abertura dos contatos seja de pelo menos 3 mm e esteja em conformidade com os regulamentos de instalação (o condutor de aterramento não pode ser interrompido pelo interruptor).
- Conecte o condutor de proteção ao terminal marcado com o símbolo de aterramento ao lado da barra de terminais de entrada.
- Conecte a estrutura metálica do dispositivo eléctrico ao dispositivo de proteção para equalização de potencial.
- Conectar o condutor ao terminal marcado com o símbolo de equalização de potencial no lado externo do dispositivo.
- Este símbolo indica que o aparelho deve ser integrado no sistema de ligação equipotencial e ligado de acordo com as normas em vigor.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a não ser exposto a uma temperatura ambiente superior a 50°C em qualquer ponto.

5.3 Conexão de gás

- O dispositivo foi preparado na fábrica para funcionar com o tipo de gás indicado na placa de características. Antes da instalação, verifique se o fornecimento de gás local (tipo e pressão de gás) está de acordo com a configuração padrão do dispositivo.
- Em locais acessíveis ao público, cumprir as normas de prevenção e segurança de acidentes em caso de incêndio e pânico.
- Na conexão de gás, uma válvula de fechamento de gás aprovada deve ser instalada em um local de fácil acesso entre a rede de fornecimento de gás e a unidade, para que possa interromper o suprimento de gás sempre que precisar.
- O conector encontra-se na parte traseira do dispositivo.

Instruções de montagem

- A conexão à rede de gás ou ao cilindro de gás pode ser feita usando diferentes tipos de tubos (mangueira metálica ou de borracha).

Conexão com uma mangueira de metal

- A mangueira está conectada a uma conexão roscada na parte traseira do aparelho, onde uma junta de vedação está localizada (ver fig. à direita).
- O comprimento da mangueira não deve exceder 2 metros.
- Certifique-se de que a mangueira não possa entrar em contato com as partes quentes do forno.
- A mangueira metálica deve ser instalada de forma que não possa se torcer ou esticar. Só devem ser usadas braçadeiras de mangueira que estejam em conformidade com os regulamentos de instalação.

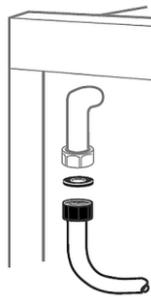


Fig. 9

Conexão para cilindro de gás

Ao conectar a um cilindro de gás, este deve estar equipado com um regulador de pressão, e a conexão deve ser feita de acordo com as regulamentações nacionais de instalação. Ao conectar a um cilindro de gás, observe o seguinte:

- a mangueira de conexão do gás não deve exceder 1 metro de comprimento;
- a conexão do regulador de pressão deve ser direcionada para o exterior;
- a mangueira não deve entrar em contato com nenhuma superfície quente do aparelho (parte traseira do fogão, parte superior do fogão, forno, etc.);
- o cilindro de gás deve ser posicionado de forma a não tocar na parede adjacente ao forno;
- sempre feche a válvula do cilindro de gás após o processo de tratamento térmico/cozedura.

CUIDADO!

Após a instalação, verificar se os conectores estão bem fixos. Para verificar se há fugas nos tubos de gás, nunca utilize uma chama aberta, mas sempre uma solução de sabão.

Teste de estanquidade após a ligação de gás

- Todos os pontos de ligação entre a instalação e o aparelho devem ser testados quanto a fugas.

- Para verificar a estanquidade dos tubos de gás, utilizar sempre uma solução de sabão ou um agente espumante especial para fugas.
- Os pontos de ligação devem ser cobertos com o agente e não devem formar-se bolhas de ar. As válvulas de corte de gás também devem ser sujeitas a este controlo.

ATENÇÃO!

Não use chamas abertas para verificar se há vazamentos!

Alteração para outro tipo de gás

- O dispositivo está configurado de fábrica e pronto para uso com o tipo de gás indicado na placa de características (gás natural).
- Se necessário, o aparelho pode ser convertido para outro tipo de gás, sendo necessário o uso de bicos e configurações específicas. Os bicos necessários para a conversão para gás liquefeito estão incluídos no conjunto de entrega. Todos os bicos são identificados por um único número (diâmetro em 1/100) e são embalados em um saco.
- Em caso de conversão, desligue o aparelho da alimentação elétrica e feche temporariamente o fornecimento de gás.
- Ao substituição do do bocal do, devem ser seguidas as seguintes dicas:



1. Tampa do queimador a gás
2. Coroa do queimador a gás
3. Termopar

Fig. 10

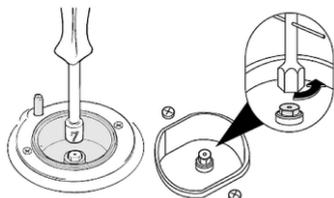


Fig. 11

- remova as grelhas de ferro fundido da placa de aquecimento;
- retire a tampa do queimador a gás e a coroa do queimador a gás;
- utilize uma chave de caixa para desapertar o bico e retirá-lo;
- substitua o bico por um adequado ao tipo específico de gás;

Instruções de montagem

- verifique os dados de bico do na Tabela 2 “**Propriedades de queimadores e bicos a gás**”.
- volte a montar a coroa do queimador a gás e a tampa do queimador a gás no queimador a gás;
- realize a conversão de cada queimador a gás um de cada vez, conforme as instruções fornecidas acima;
- após a conversão, recoloque a grelha de ferro fundido na placa de aquecimento.

Ajuste da potência mínima dos queimadores a gás

A configuração da potência reduzida (mínima) é feita na fábrica. Depois de substituir o bico para corresponder ao gás disponível ou às condições específicas de pressão na rede, pode ser necessário reajustar a potência mínima.

1. Realize a correção da seguinte maneira:

- acenda o queimador e deixe queimar por no máximo 10 minutos com potência máxima;
- gire o regulador rotativo para o mínimo;
- puxe o botão do regulador para fora do eixo do regulador rotativo;
- use uma chave de fendas pequena para ajustar o mínimo, girando o parafuso de derivação no sentido dos ponteiros do relógio até que a potência da chama desejada seja alcançada.

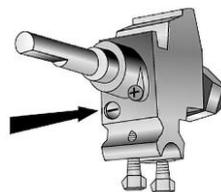


Fig. 12

PT

2. Recoloque o botão do regulador rotativo e gire-o rapidamente da posição máxima para a mínima, verificando a chama. Certifique-se de que o ajuste seja suficiente para manter o nível de calor apropriado de aquecimento do termopar. Se não for suficiente, ajuste a configuração mínima da chama.
3. Após a troca de bicos ou outras configurações, sempre certifique-se de que a chama é azulada; que é estável e queima silenciosamente; que não se separa do queimador e que, ao ajustar de alto para baixo, não há recuo da chama.

CUIDADO!

O aparelho só funcionará corretamente quando a pressão na rede de gás estiver dentro dos valores indicados na tabela 1 "Países de Destino / Tabela de Pressão de Gás" para diferentes categorias de gás.

CUIDADO!

Após qualquer troca ou ajuste no aparelho, todas as peças relacionadas devem ser remontadas corretamente para que o aparelho esteja pronto para operar novamente.

Sempre faça o teste de estanqueidade usando uma solução de sabão, nunca utilizando chamas abertas.

Ao finalizar, substitua o antigo adesivo com os valores de configuração por um novo adesivo para o novo tipo de gás, que está incluído na entrega.

Recepção e verificação do funcionamento

Após a instalação do aparelho, antes de o entregar ao utilizador, é necessário verificar os seguintes pontos:

- se a película protetora foi totalmente e cuidadosamente removida de todas as superfícies exteriores;
- se todas as conexões foram feitas de acordo com as instruções de instalação;
- se todas as normas e regulamentos de segurança aplicáveis foram considerados e cumpridos, incluindo leis e diretivas;
- se a conexão de gás está estanque;
- se o tipo de gás disponível no local de instalação e a pressão correspondem aos dados na placa de identificação. Se não estiverem, é necessário fazer a conversão ou ajuste de acordo com as instruções fornecidas no capítulo "**Conversão para outro tipo de gás**";
- se os bicos corretos estão instalados. Para isso, verifique a tabela de bicos e certifique-se de que os bicos instalados no aparelho correspondem aos dados. Uma verificação adicional pode ser feita usando a medição volumétrica do fluxo de gás. Para isso, ligue o queimador a gás, após cerca de 10 minutos (quando estiver em funcionamento), verifique com um medidor de gás se o fluxo medido (em m³/h ou kg/h) corresponde às informações na tabela de bicos.

Após a instalação, o instalador deve:

- explicar ao utilizador as funções, o uso correto e a aplicação do aparelho;
- informar ao utilizador que alterações construtivas que possam afetar o fluxo de ar para a combustão exigem nova verificação do funcionamento do aparelho e verificação da estanqueidade.

É necessário elaborar e preencher completamente o protocolo de recebimento e entregá-lo ao cliente para assinatura.

Ao finalizar, ligue o aparelho para verificar o funcionamento, conforme as instruções no capítulo "**Acendimento do queimador a gás**" e verifique:

- o acendimento dos queimadores

- Padrão uniforme de chama (a chama deve ser azul, sem extremidades amarelas e queimar uniformemente na base).

ATENÇÃO!

Se a chama apresentar faixas amarelas, isso indica que o ajuste do ar primário não está correto. Se o fluxo de ar primário estiver muito alto, a chama será curta e tenderá a afastar-se do queimador. A verificação da chama também deve ser realizada após 15 minutos de operação em potência máxima. Após qualquer alteração nas configurações de MIN para MAX, a chama deve queimar de forma estável.

6 Instruções de utilização

Notas de advertência



AVISO!

Risco de queimaduras!

Durante a operação, a carcaça, os queimadores, as grelhas deslizantes e as portas do forno tornam-se muito quentes e permanecem quentes por algum tempo após o desligamento.

Nunca toque no aparelho durante a utilização e imediatamente após desligá-lo.

Use as alças e os elementos de operação designados para operar o aparelho.

Perigo de incêndio devido ao superaquecimento do óleo ou gordura!

Não deixe o aparelho sem supervisão.

Use luvas de proteção durante a operação.

Elementos de controlo

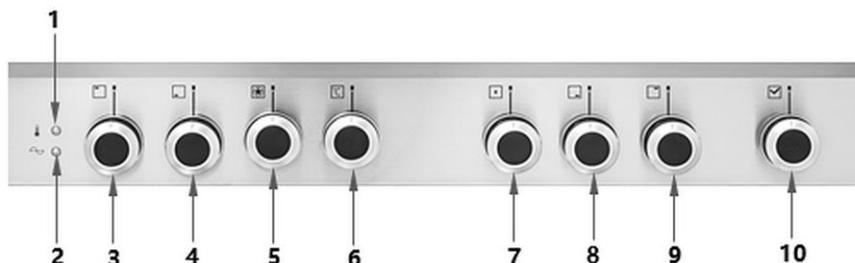


Fig. 13

1. Luz indicadora de aquecimento (laranja)
2. Indicador de trabalho (laranja)
3. Regulador rotativo do campo de aquecimento a gás traseiro esquerdo
4. Regulador rotativo do campo de aquecimento a gás frontal esquerda
5. Controlador funcional do forno
6. Controlador de temperatura do forno
7. Regulador rotativo de gás para o campo de aquecimento central
8. Regulador rotativo de gás para o campo de aquecimento frontal direito
9. Regulador rotativo de gás para o campo de aquecimento traseiro direito
10. Controlador rotativo de tempo.

6.1 Inicialização

Preparação do dispositivo

1. Use um agente de limpeza apropriado para remover a proteção contra a corrosão de todas as superfícies do aparelho.
2. Antes de ligar pela primeira vez, siga estas instruções.
 - Certifique-se de que não há objetos dentro do forno elétrico, na base ou na placa de aquecimento (acessórios, películas de embalagem, instruções de uso).
 - Antes de ligar o aparelho, remova cuidadosamente a película protetora e limpe quaisquer resíduos de cola usando água morna com sabão ou um solvente adequado.
 - Verifique a montagem correta, estabilidade, nivelamento do aparelho e a execução de todas as conexões elétricas e de gás antes de ligar.
 - As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas ou bloqueadas.

Instruções de utilização

- As peças do aparelho que foram removidas durante a instalação e conexões devem ser fixadas novamente ao aparelho.
- Antes de usar, limpe cuidadosamente o aparelho conforme as instruções no capítulo 6 "Limpeza e Manutenção".

6.2 Funcionamento da placa de aquecimento a gás

Campo de aquecimento a gás

Posição dos queimadores no campo de aquecimento



Fig. 14

PT

1. Queimador forte
2. Queimador normal
3. queimador com duas coroas
4. Queimador auxiliar

Acendimento dos queimadores a gás

1. Certifique-se de que todos os reguladores de gás estejam na posição DESL ().
2. Abra a válvula de corte de gás instalada antes do aparelho.
3. Selecione o campo de aquecimento adequado.
4. Acenda um fósforo ou isqueiro a gás e segure-o junto ao queimador.
5. Pressione o regulador rotativo e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de máximo fluxo de gás (símbolo com chama grande).
6. Segure o regulador rotativo por aproximadamente 10 segundos até que a chama se acenda.
7. Assim que ocorrer a ignição, defina o tamanho da chama girando o regulador rotativo sempre somente entre as configurações grande e pequena e nunca entre a configuração grande e a posição DESL (o).
8. Se a chama se extinguir, o processo de acendimento deve ser repetido.



Fig. 15

NOTA!

Em caso de extinção acidental da chama (por ex.: correntes de ar, derrame de líquidos, etc.), a válvula de segurança será acionada e interromperá o fluxo de gás.

Preparação / aquecimento de alimentos

1. Coloque a panela adequada (frigideira) sobre o queimador selecionado.
2. Para reduzir o consumo de gás e usar melhor os queimadores, use utensílios de cozinha e potes com um diâmetro adequado para os queimadores a gás individuais, conforme mostrado na tabela a seguir.

Queimador a gás	min. Ø (cm) panela para cozinhar	máx. Ø (cm) panela para cozinhar
Queimador forte	20	24
Queimador normal	16	20
queimador com duas coroas	24	28
Queimador auxiliar	10	14

Instruções de utilização

3. Prepare os alimentos
4. Durante a preparação, é necessário observar os alimentos e ajustar o regulador rotativo conforme necessário durante as fases de cozedura, aumentando ou reduzindo o fluxo de gás.

Desligamento do fogão a gás

1. Após o processo de cozedura, desligue o(s) queimador(es) girando o regulador rotativo correspondente para a posição DESL.

CUIDADO!

Em caso de longos períodos de inatividade, avarias operacionais ou uso irregular do aparelho, a válvula principal de gás localizada fora do aparelho deve ser fechada.

Dicas e conselhos

- Evite a formação de chamas ao redor da panela (frigideira).
- Assim que o conteúdo da panela começar a ferver, reduza a intensidade da chama para um nível mais baixo para evitar que a chama se apague devido ao conteúdo fervente da panela.
- Ao usar gordura e óleo durante o cozimento, não deixe o aparelho sem supervisão, pois eles podem pegar fogo se superaquecerem da chama. **Existe risco de incêndio!**
- Use apenas utensílios de cozinha com fundo plano.



Fig. 16

- Coloque o recipiente de cozimento na grade de modo que a chama fique no meio.

6.3 Funcionamento do forno multifunções

Antes da primeira utilização

1. Antes da primeira utilização, retire todos os acessórios e materiais incluídos no compartimento do forno.
2. Pré-aqueça o forno vazio durante pelo menos uma hora no nível de temperatura mais elevado, com a porta fechada (não utilize a grelha).
3. Em seguida, desligue o aparelho.
4. Abra a porta do de forno.
5. Aire o ambiente.

NOTA!

O odor resultante é causado pela evaporação das substâncias selantes e protetoras do forno.

Dicas e conselhos

- Diferentes tamanhos de pedaços e o uso de recipientes feitos de diferentes materiais e espessuras (terracota, vidro, alumínio, aço) podem levar a desvios dos tempos de processamento recomendados.
- Se possível, evite abrir a porta do forno para pratos delicados e pratos preparados com agentes de fermentação para não alterar a temperatura interna.
- Para poupar energia durante um longo tempo de processamento, desligue o forno alguns minutos antes do tempo recomendado na receita e mantenha as portas de vidro do forno fechadas para aproveitar o calor residual. O isolamento interno da câmara do forno garante excelentes resultados no processamento térmico.

Configurações

As configurações do forno multifunções podem ser efetuadas através do controlo das funções, do controlo da temperatura e do temporizador no painel de controlo.

Funções

O aparelho está equipado com diferentes funções. As utilizações das respectivas funções estão descritas na tabela seguinte.

1. Para preparar o alimento desejado no forno, defina a função desejada utilizando o controlo de funções.

ATENÇÃO!

A porta do forno deve estar fechada durante o funcionamento para todos os métodos de processamento térmico.

Símbolo	Função	Símbolo	Função
	Resistor superior/inferior O calor é gerado pelos resistores de aquecimento na parte inferior e superior do forno. Apropriado para produtos de confeitaria e receitas tradicionais.		Aquecimento inferior com ar quente O calor circula a partir do resistor de aquecimento inferior. Recomendado para a conclusão do processo de cozimento e para esterilização.
	Ar quente Calor dos resistores superior e inferior com ventilador permite uma distribuição ótima do calor e permite o processamento térmico de vários alimentos simultaneamente.		Sistema de convecção A ventoinha proporciona a circulação do ar dentro da câmara do forno e permite um cozimento uniforme em todos os níveis, sem transferência de odores.

	Descongelação com ventoinha A ventoinha opera sem os resistores de aquecimento. Descongelação rápida e eficiente em poucos minutos.		Grelha Ideal para grelhar e cozinhar peças finas de carne.
	Grelha + ar quente A grelha, com o suporte da ventoinha, distribui o calor uniformemente. Perfeito para peças médias/grandes de carne, proporcionando uma textura crocante por fora e macia por dentro.		Iluminação do forno Ilumina a câmara de tratamento térmico. Útil para observar o estado de processamento térmico dos alimentos.

Tab. 3

Temperatura

PT

1. Utilize o regulador de temperatura para definir a temperatura de tratamento térmico/cozedura necessária para o alimento selecionado.

A temperatura ajustável varia de 50 °C a 250 °C. A temperatura pode ser alterada em qualquer altura, rodando o regulador de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.

O indicador de aquecimento no painel de controlo permanece aceso enquanto o aparelho está aquecendo e se apaga quando a temperatura definida for alcançada.

2. Coloque os pratos desejados na câmara do forno.

À medida que a temperatura no forno diminui, a luz indicadora de aquecimento volta a acender e o aparelho se aquece novamente até a temperatura definida.

ATENÇÃO!

Cada uma das funções listadas abaixo só pode ser usada em conjunto com a configuração correta de temperatura.

Respeite as instruções relativas à regulação da temperatura nas secções seguintes.

Instruções de utilização

Grelha

Ajuste de temperatura: 60 °C – aprox. 250 °C

A função de grelha destina-se a grelhar, gratinar e dourar alimentos. O tempo de cozedura não deve exceder 5 minutos.

Grelha + ar quente

Ajuste de temperatura: 60 °C – 200 °C

Essa função deve ser escolhida para grelhar carne, legumes e aves. Durante o grelhamento na grelha, é recomendável inserir a assadeira com um pouco de água no nível abaixo para limitar respingos de gordura e reduzir a produção de fumos.

Sistema de convecção

Ajuste de temperatura: 60 °C – 250 °C

Ao escolher essa função, o ar quente dentro do forno é distribuído uniformemente em todos os níveis, garantindo resultados ótimos ao assar vários alimentos simultaneamente, com o tempo de cozedura apropriado em vários níveis.

Antes de colocar os alimentos, o forno deve ser pré-aquecido.

Essa função é especialmente adequada para assar bolos e preparar grandes quantidades de comida.

PT

Descongelação

Para acelerar o processo de descongelação de carne, peixe e pão, ajuste a temperatura na faixa de 80°C a 100°C.

Essa função é usada para descongelar todos os tipos de produtos alimentícios.

Especialmente recomendada para alimentos delicados que não precisam de calor, como molho de creme, baunilha, sobremesas, bolos de frutas, etc.

Ao descongelar com essa função, o uso da ventoinha reduz pela metade o tempo necessário.

Iluminação do forno

A luz do forno acende assim que o controlador de funções é iniciado. A luz permanece acesa durante o funcionamento do forno e apaga quando o aparelho é desligado.

Tempo de processamento térmico/ cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo e quantidade de alimentos, preferências individuais e experiência.

1. Para preparar um alimento, selecione o tempo desejado de cozimento entre 5 a 55 minutos, rodando o temporizador rotativo no sentido dos ponteiros do relógio para a posição adequada.

Após o término do tempo definido, um sinal sonoro será emitido.

2. Se o forno já não for utilizado, todos os comandos rotativos do forno (comandos rotativos de tempo, temperatura e função) devem ser ajustados na posição "0".



Fig. 17

Ventoinha de circulação para arrefecimento do aparelho

A ventoinha de circulação permite reduzir a temperatura da superfície do aparelho através da circulação de ar entre a porta do forno, o painel de controlo e a parte interna abaixo do nível de cozedura. A ventoinha de circulação entre os níveis de cozedura e a parte superior do forno liga automaticamente alguns minutos após ligar o forno. O aparelho mantém-se em funcionamento mesmo após desligar o forno até que a superfície externa arrefeça.

Compartimento sob as portas do forno

O aparelho está equipado com um compartimento onde é possível armazenar acessórios metálicos quando não estão a ser utilizados.

CUIDADO!

Não armazenar no compartimento materiais inflamáveis, como papel, panos, etc.

Níveis do forno

O forno possui 4 níveis: 1 inferior, 2 médios, 1 superior.

NOTA!

Escolha sempre os níveis apropriados para cada alimento.

Instruções de utilização

Os níveis médios são adequados para a maioria dos processos de cozedura, pois a temperatura definida no regulador de temperatura é bastante estável nessa área.

Os espaçamentos entre os níveis são os seguintes:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig.

18

Tabelas de processamento térmico

Alimentos para cozedura/tratamento térmico	Nível da prateleira	Temperatura em °C	Tempo de processamento térmico / cozedura em min.
Sobremesas			
Massa quebradiça	2 (1-3)	180-190	30-35
Massa amassada	2 (1-3)	190-200	30-35
Bolos quebradiços	2 (1-3)	180-190	30-35
Bolo de ameixa	2 (1-3)	180-190	30-35
Bolo de frutas	2 (1-3)	165-180	35-45
Bolo de nozes	2 (1-3)	180-190	40-45
Panetone	2 (1-3)	185-195	35-45
Bolo areado	2 (1-3)	185	35-45
Pudim de caramelo	2 (1-3)	130	30-35
Bolo de chocolate	2 (1-3)	180	35-40
Brioques	2 (1-3)	180-190	25-30
Bolinhos	2 (1-3)	165	20
Pães	2 (1-3)	200-230	10-15
Pãezinhos doces com geleia	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
Pão e pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Torta fina	2 (1-3)	190-210	20-30
Pão	3 (2-3)	215-230	40-50

Pratos de assar / cozer	Nível da prateleira	Temperatura em °C	Tempo de processamento térmico / cozadura em min.
Soufflés / gratinados			
Lasanha	2 (2-4)	165-180	30-40
Assado com macarrão	2 (2-4)	180-190	35-45
Assado com legumes	2 (1-3)	170-180	30-40
Assado de carne			
Carne de vaca 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Carne de cordeiro 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Carne de porco 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Carne de vitela 1kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Aves de capoeira	2 (1-3)	195-210	40
Pato	2 (1-3)	195-210	120-180
Ganso	2 (1-3)	195-210	120
Peru	2 (1-3)	195-210	120
Coelho	2 (1-3)	200-210	40
Faisão	2 (1-3)	195-210	40-50
Peixes			
Filetes e pedaços de carne	2 (1-3)	160-170	20-30
Assado	2 (1-3)	180-190	25-35
Assado em papel alumínio	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

Notas sobre o tratamento térmico/cozadura

- As informações fornecidas devem ser consideradas como diretrizes. Elas podem e devem ser ajustadas de acordo com as preferências e hábitos individuais.
- O tempo e a temperatura fornecidos na tabela de tratamento térmico/cozadura não levam em conta o tempo de pré-aquecimento do forno, o que é sempre recomendado.
- O tempo e a temperatura fornecidos são para uma quantidade média de alimentos (1/1,5 kg para carnes, massas de sobremesa, pizzas, pão 0,5/0,8 kg).
- Realize os tratamentos térmicos em várias etapas em diferentes níveis utilizando utensílios de cozinha na prateleira intermédia.

Tabela de grelhados

Produto grelhado	Nível da prateleira	Temperatura em °C	Tempo de processamento térmico / cozedura em min.
Torradas	3-4	200	3-4
Hambúrguer	3-4	200	5-7
Espetadas de peixe	3-4	200	6-8
Mariscos	3-4	200	6-8
Salsichas	3-4	200	7-10
Costeletas	3-4	200	7-10
Espetadas de carne	3-4	200	8-10
Bifes	3-4	200	8-12
Aves de capoeira	3-4	200	30-35

Tab. 5

Notas sobre grelhados:

- Para receitas que exigem pré-aquecimento, basta reservar 5-10 minutos para isso.
- O tempo indicado refere-se a um lado do alimento; portanto, deve ser virado.
- Coloque uma assadeira com uma pequena quantidade de água (aproximadamente 0,2 l) no nível inferior do forno para capturar o excesso de gordura e fumo.

PT

7 Limpeza e manutenção

7.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes de limpar, feche a válvula de corte do fornecimento de gás.
- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

ATENÇÃO!

A utilização de produtos de limpeza inadequados pode provocar a corrosão do aparelho ou danificar a superfície.

Para a limpeza das superfícies de aço inoxidável (caixa, campo de aquecimento, grelha deslizante, porta do forno, guias e grelha), só devem ser utilizados produtos de limpeza especiais para aço inoxidável.

Ao utilizar palha de aço, escovas de aço ou raspadeiras de aço, podem depositar-se partículas de ferro que, devido à sua oxidação, provocam manchas de ferrugem.

Não utilizar panos de limpeza ou outros produtos que possam danificar a superfície esmaltada da câmara de tratamento térmico. Utilizar um produto de limpeza adequado.

Não utilizar produtos de limpeza que contenham cloro (lixívia, ácido clorídrico, etc.).

Respeitar as instruções dos fabricantes dos produtos de limpeza utilizados.

PT

7.2 Limpeza

1. Limpe o aparelho regularmente ao final do dia útil, e, se necessário, também durante o período de trabalho ou quando o dispositivo não for usado por um longo período.

Campo de aquecimento a gás

1. Remova as grelhas de ferro fundido e as tampas dos queimadores de gás.
2. Limpe o campo de aquecimento com um pano macio ou esponja embebida em água morna. Se necessário, use um agente de limpeza neutro (por exemplo, detergente para lavar louça). Seque o campo de aquecimento.
3. As grelhas de ferro fundido e as tampas dos queimadores de gás devem ser limpas com um agente de limpeza neutro (por exemplo, detergente para lavar louça) e um pano macio ou esponja. Para sujeiras persistentes, use uma escova com cerdas de latão. Enxague bem as grelhas e tampas em água limpa e, por fim, seque.
4. Após a limpeza, antes de acender novamente os queimadores a gás, certifique-se de colocar corretamente as tampas dos queimadores a gás e as grelhas de ferro fundido.

Forno multifuncional

Para manter o forno em bom estado, limpe-o regularmente após arrefecer.

1. Retire todas as peças removíveis e acessórios do forno.
2. Lave as grelhas (ou as assadeiras usadas) com água morna e um agente de limpeza não abrasivo.
3. Enxague as grelhas limpas (ou as assadeiras usadas) com água limpa e deixe secar ou seque com um pano macio.
4. Limpe minuciosamente os trilhos e a câmara de cozedura com água morna, um pano macio ou esponja e um agente de limpeza suave adequado para superfícies esmaltadas.
5. Enxague bem com água limpa e certifique-se de que nenhum agente de limpeza permaneça.
6. Por fim, seque a câmara de cozedura e as guias.

ATENÇÃO!

Após a limpeza com produtos de limpeza especiais, ligar o forno à potência máxima durante 20 minutos para remover quaisquer resíduos remanescentes da câmara de tratamento térmico.

Porta do forno

1. A fim de facilitar a limpeza da câmara de cozedura, a porta do forno pode ser removida. Siga as etapas abaixo (fig. abaixo):

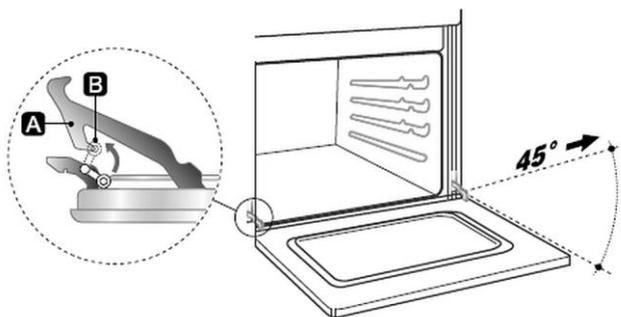


Fig. 19

- abra completamente a porta do forno;
- levante a alavanca **B** e segure a porta do forno com ambas as mãos perto das dobradiças **A**;
- levante a porta do forno para que fique em um ângulo de 45° em relação ao forno,
- retire a porta do forno;

2. Limpe a porta de vidro do forno com um pano macio e um agente de limpeza suave. Seque com um pano seco.
3. Após a limpeza, substitua a porta de vidro do forno inserindo as dobradiças A nas ranhuras e encaixando a alavanca B.

Vidro interno da porta do forno

ATENÇÃO!

Para limpar o vidro da porta do forno, não utilize produtos de limpeza com substâncias abrasivas ou objetos cortantes, pois podem danificar o revestimento do vidro e aumentar o risco de arranhões.

1. Se necessário, os vidros do forno podem ser removidas para limpeza. Esta operação só pode ser executada com um dispositivo frio.
Para retirar o painel interior da porta do forno, devem ser seguidos os seguintes passos (fig. abaixo):
 - abra ligeiramente a porta do forno;
 - pressione simultaneamente os botões pretos nos suportes laterais da porta de vidro do forno e mova-os para cima;
 - remova o perfil superior da porta do forno.
 - puxe o vidro interno puxado em sua direção.

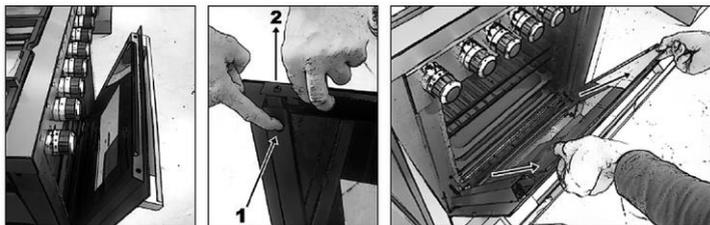


Fig. 20

2. Limpe a porta de vidro interna do forno com um pano macio e húmido e um detergente suave.
3. Seque cuidadosamente o vidro interno de ambos os lados.
4. Para recolocar o vidro interno, siga as instruções na ordem inversa (fig. abaixo).
5. Certifique-se de que o vidro interno esteja posicionado corretamente em relação aos suportes laterais e que, no canto inferior, marcado com a seta, a palavra VIT seja exibida e, em seguida, reinstale o perfil da porta do forno.

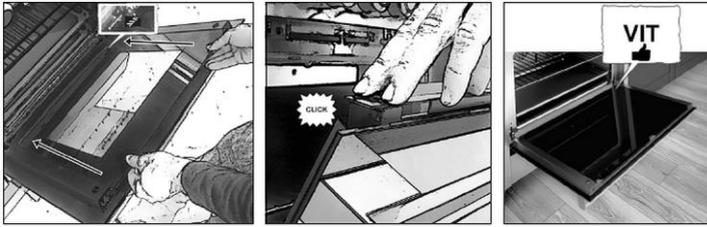


Fig. 21

7.3 Manutenção

ATENÇÃO!

É imprescindível observar os intervalos de manutenção!!

Para manter a eficiência, o dispositivo deve, **ao menos uma vez por ano**, passar por manutenção.

Antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção, a alimentação elétrica deve ser desligada, a torneira principal de gás fechada e o aparelho arrefecido.

A manutenção só deve ser efectuada por um técnico de assistência qualificado e autorizado e deve incluir os seguintes pontos:

- controlo da condição dos componentes sujeitos a desgaste
- verificação dos componentes elétricos individuais
- verificação de todas as ligações (eletricidade, gás)
- controlo do funcionamento do aparelho
- verificação dos queimadores de gás, a fim de checar se acendem corretamente e se funcionam corretamente em lume brando.
- verificação das tampas dos queimadores de gás, a fim de checar se estão corretamente colocadas nas coroas dos queimadores.
- verificação dos orifícios de saída de gás dos queimadores de gás (não devem estar bloqueados por alimentos a ferver ou por resíduos de produtos de limpeza!)

Recomendamos que substitua os componentes usados durante a manutenção para evitar mais falhas de manutenção e avarias repentinas.

Recomendamos que assine um contrato para serviços de manutenção com um centro de assistência técnica reconhecido.

Substituição da lâmpada do forno

1. Se a iluminação interna do forno não estiver a funcionar, substitua a lâmpada do forno da seguinte forma:
 - certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da alimentação elétrica;
 - deixe o aparelho arrefecer completamente;
 - desparafuse a tampa **A** da lâmpada do forno;
 - desparafuse a lâmpada **B** danificada do forno;
 - substitua a lâmpada danificada por uma lâmpada de forno resistente à temperatura (300°C) com a mesma potência;
 - aparafuse novamente a tampa **A** da lâmpada de forno no sentido dos ponteiros do relógio.

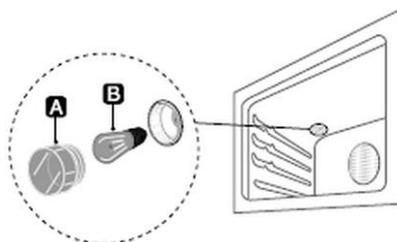


Fig. 22

8 Reciclagem

No final da sua vida útil, o equipamento utilizado deve ser eliminado de acordo com as regulamentações nacionais e locais. Recomendamos contactar uma empresa especializada para isso ou contactar uma unidade de eliminação de resíduos das autoridades municipais.

Para excluir uma possível utilização indevida e os riscos associados a ela, antes de levar o dispositivo para descarte, certifique-se de que ele não possa ser reiniciado e, em seguida, entregue-o ao ponto de coleta local apropriado.

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.