Índice

1	**Advertências**	**376**
1.1	Advertências gerais de segurança	376
1.2	Responsabilidade do fabricante	377
1.3	Finalidade do aparelho	377
1.4	Eliminação	377
1.5	Chapa de identificação	378
1.6	Este manual de utilização	378
1.7	Como ler o manual de utilização	378
2	**Descrição**	**379**
2.1	Descrição geral	379
2.2	Painel de comandos	380
2.3	Outras partes	380
2.4	Acessórios disponíveis	381
3	**Utilização**	**382**
3.1	Advertências	382
3.2	Primeira utilização	382
3.3	Utilização dos acessórios	383
3.4	Utilização do forno	383
3.5	Conselhos para a cozedura	389
3.6	Funções especiais	394
3.7	Programas	402
3.8	Programas pessoais	408
3.9	Definições	413
4	**Limpeza e manutenção**	**419**
4.1	Advertências	419
4.2	Limpeza do aparelho	419
4.3	Desmontagem da porta	419
4.4	Limpeza dos vidros da porta	420
4.5	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	422
4.6	Pirólise (apenas em alguns modelos)	425
4.7	Manutenção extraordinária	428
5	**Instalação**	**431**
5.1	Ligação elétrica	431
5.2	Substituição do cabo	431
5.3	Colocação	432

PT

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

Danos ao aparelho

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

Para este aparelho

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

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.3 Finalidade do aparelho

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

1.4 Eliminação

Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

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

PT

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

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

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Este manual de utilização

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

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

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências

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

Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização

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

Limpeza e manutenção

Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação

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

Advertência de segurança

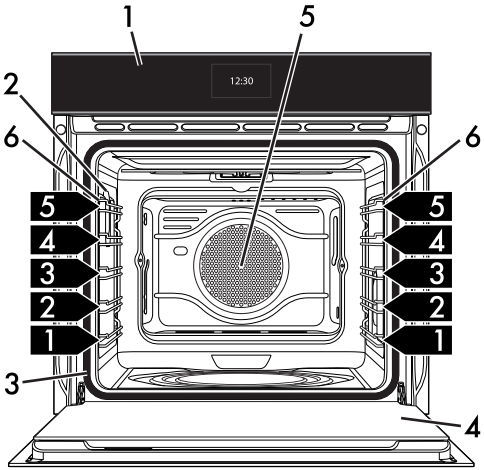
Informação

Sugestão

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

2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

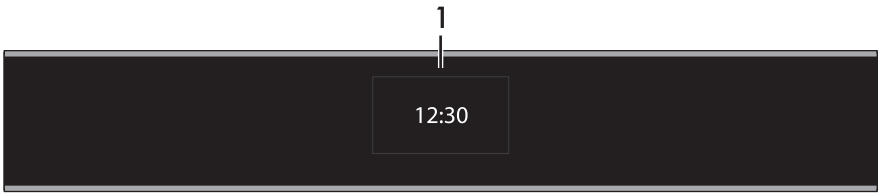
5 Ventoinha

6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

1,2,3.. Prateleira da armação

PT

2.2 Painel de comandos



1 Visor

Através do ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Pressione os ícones para aceder às várias funções disponíveis. O visor exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento, como: função selecionada, definições referentes ao tempo/temperatura ou aos programas de cozedura pré-memorizados.

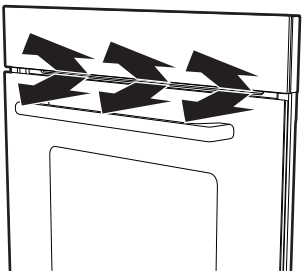
Em geral, para voltar ao menu anterior ou terminar uma função, pressione o símbolo ; para confirmar as opções selecionadas pressione o símbolo .

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

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 por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

Iluminação interna

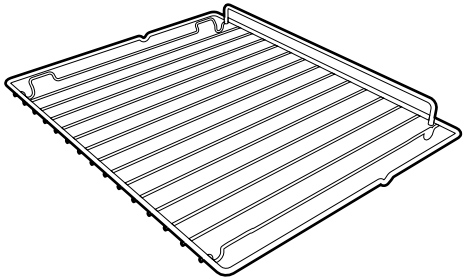
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções ECO P, P e ;
- durante uma função, pressione o símbolo para ativar ou o símbolo para desativar manualmente a iluminação interior.

2.4 Acessórios disponíveis

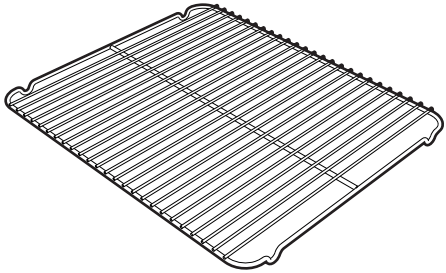
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



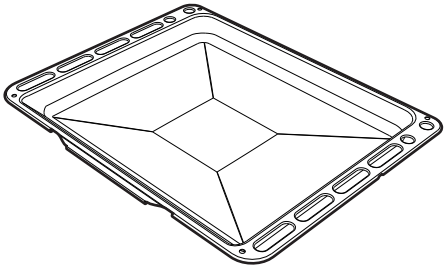
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

Grelha para tabuleiro



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

Tabuleiro fundo



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

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

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

PT

3 Utilização

3.1 Advertências

Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno durante o funcionamento.

Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de incêndio ou explosão

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

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não apoie panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.

3.2 Primeira utilização

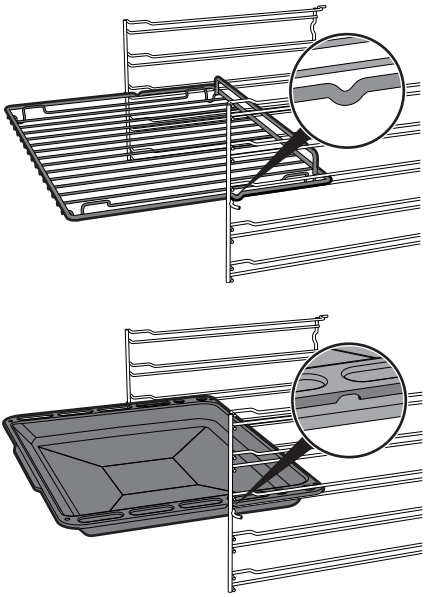
1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).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

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

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

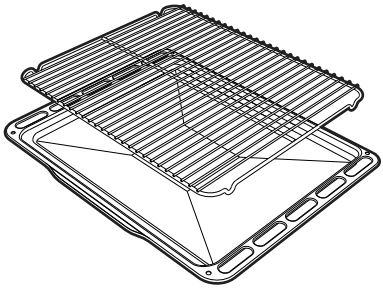


Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

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

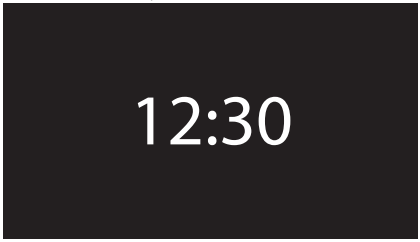
Grelha para tabuleiro

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



3.4 Utilização do forno

Primeira utilização



Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no visor 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).

Toque no visor para entrar no menu de definições.

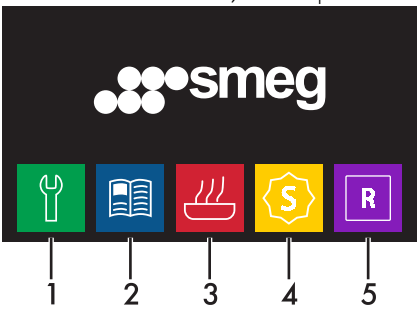
Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "inglês".

PT

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

Página inicial

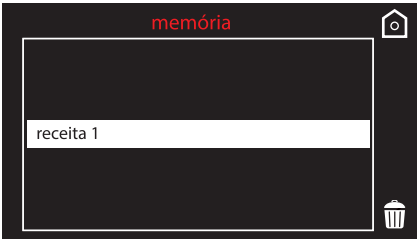
Pressione o visor na hora visualizada. No "ecrã inicial" do aparelho é agora possível selecionar as várias funções disponíveis.



1 Definições
2 Programas
3 Funções de cozedura
4 Funções especiais
5 Programas pessoais

Memória

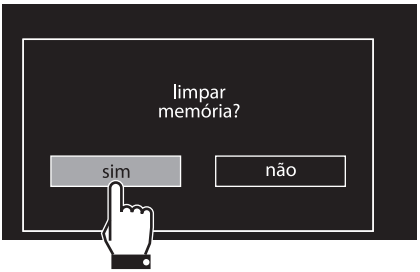
No "ecrã inicial" pressione a escrita smeg para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas (no exemplo é memorizada a receita **receita 1**, ver "Adicionar uma receita").



Limpar a memória

No caso de pretender limpar a memória:

1. No "ecrã inicial" pressione a escrita smeg para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.
2. Pressione o símbolo .



3. Selecione a escrita **sim** se pretende limpar a memória.

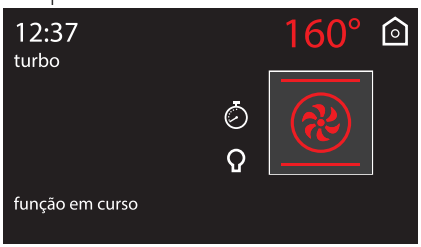
Funções de cozedura

1. No "ecrã inicial" selecionar o ícone **funções de cozedura** .

2. Seleciona a função desejada.

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

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



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

Interrupção de uma função

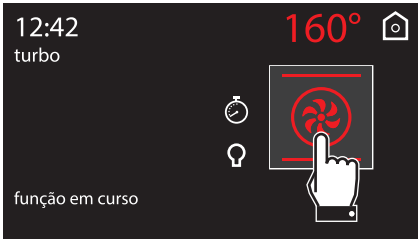
Para interromper uma função de cozedura, pressione o símbolo de retorno durante cerca de 2 segundos. Selecione a opção desejada.

Mantenha pressionado o símbolo de retorno durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

PT

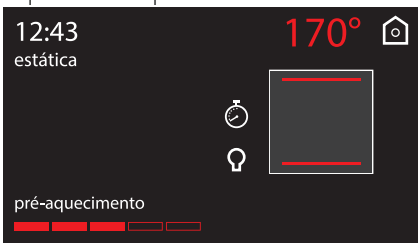
Modificação de uma função durante a cozedura

1. Pressione o símbolo da função para a modificar.



2. Pressione o símbolo da nova função desejada.

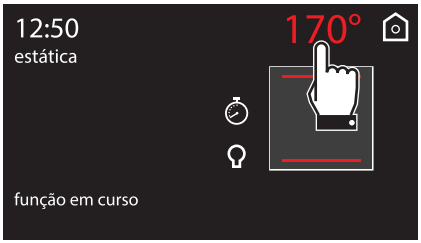
3. No visor será visualizada a nova função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do novo pré-aquecimento predefinido.



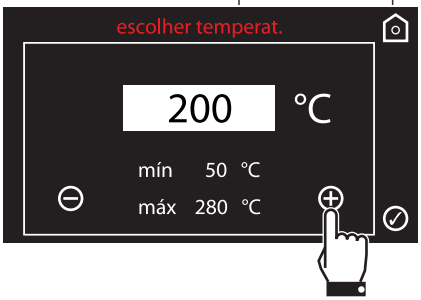
Para evitar a saída acidental da função em curso ou do ecrã visualizado, o símbolo deve ser pressionado por mais tempo do que o costume. A pressão do símbolo por 3 segundos provoca sempre a saída do ecrã em curso e do funcionamento.

Modificação da temperatura pré-definida

1. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



2. Utilize os símbolos e para definir o valor da temperatura desejada.



3. Prima o símbolo ✓ para confirmar.

Lista das funções de cozedura

ECO

Eco

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular, no modo ECO, é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

Estática

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

Grill

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

Inferior

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

Estático+ventilador

O funcionamento do ventilador, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 1º e o 4º nível do tabuleiro).

PT

Grill ventilado

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

Inferior+ventilador

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

Circular

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas

e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.

Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários planos, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 1º e o 4º nível do tabuleiro).

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.

3.5 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).
- No fim da cozedura, para evitar a formação excessiva de condensação no vidro, não deixe os alimentos quentes dentro do compartimento durante muito tempo.

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo maior de cozedura.

Conselhos para descongelação e fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

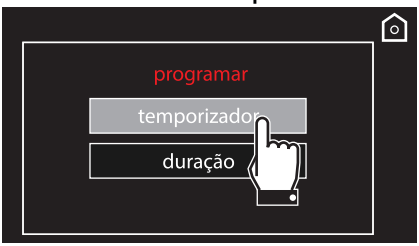
Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente utilizado. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a chapa para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.

Temporizador durante uma função

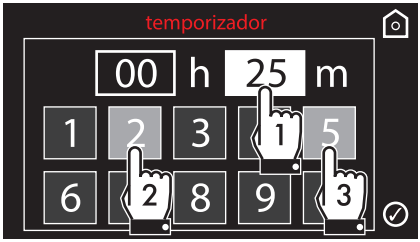
Esta função não interrompe a cozedura, mas acciona apenas o sinal acústico.

1. Pressione o símbolo durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **temporizador**.

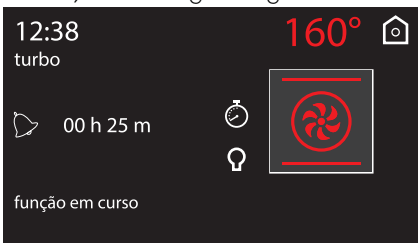


A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



4. Prima o símbolo para confirmar.
5. Começa a contagem regressiva.



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

Pressione o símbolo ou para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

Cozedura temporizada

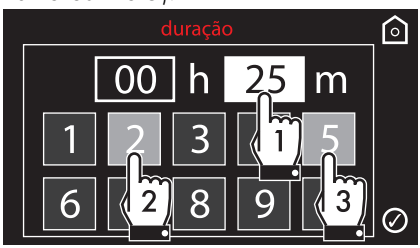
Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

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

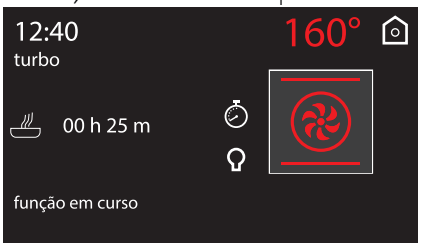
1. Pressione o símbolo durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **duração**.

A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



4. Prima o símbolo para confirmar.
5. Começa a cozedura temporizada.



6. No fim da cozedura, aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos ou .

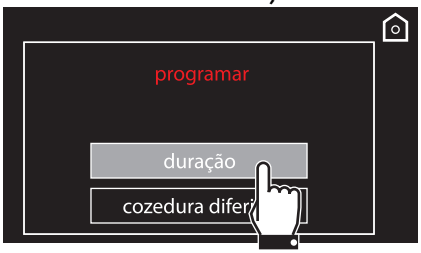
Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

PT

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

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

1. Pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **duração**.

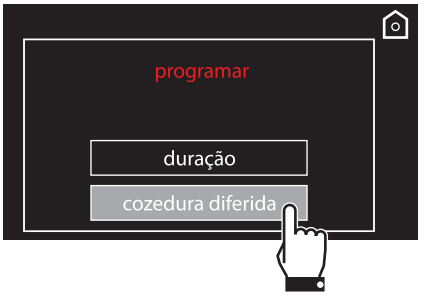


3. Digite a nova duração pretendida e pressione o símbolo para confirmar.

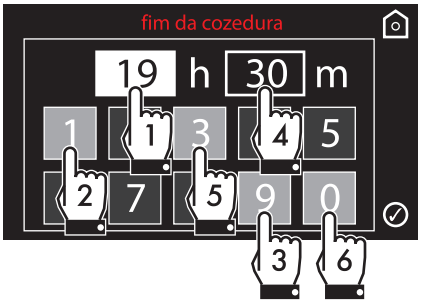
Cozedura diferida

Por cozedura diferida 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 consequente desligamento automático do forno.

1. Após ter definido uma duração de cozedura, pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.



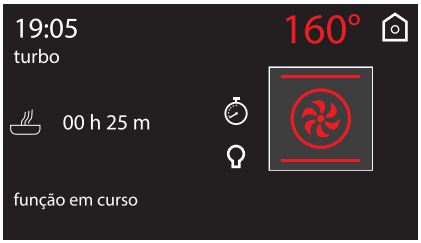
3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Prima o símbolo para confirmar.
5. O aparelho fica à espera da hora de início retardado.

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

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



8. No fim da cozedura, aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos ou .

Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

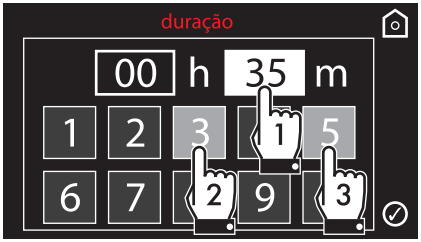
Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

Modificação dos dados definidos na cozedura programada

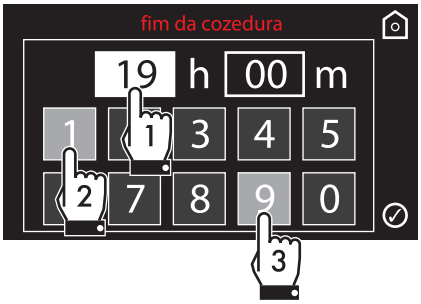
Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário definir novamente a hora de fim da cozedura.

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

1. Pressione o símbolo .
2. Digite a nova duração pretendida (por exemplo 35 minutos) e pressione o símbolo para confirmar.



3. Pressione novamente o símbolo .
4. Digite a nova hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19:00) e pressione o símbolo para confirmar.



PT

3.6 Funções especiais

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

No "ecrã inicial" selecione o ícone **funções especiais** .

Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

Lista de funções especiais

Temporizador
Esta função acciona uma campainha no final dos minutos programados.

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

Descongelar por tempo
Esta função permite descongelar os alimentos com base num tempo selecionável.

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

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 embutidura apropriada situada no fundo.

ECO P **Pirólise ECO (apenas em alguns modelos)**

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

P **Pirólise (apenas em alguns modelos)**

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

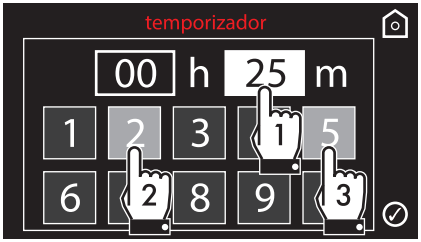
Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização. Para as funções como Vapor Clean, Pirólise, Pirólise ECO, ver "4 Limpeza e manutenção".

Temporizador

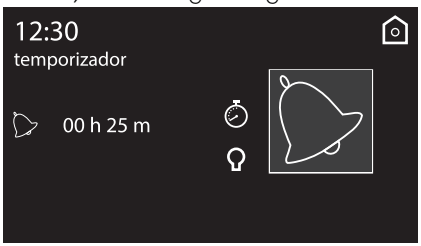
A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

1. Selecione **temporizador** no menu "funções especiais".

2. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



3. Prima o símbolo ✓ para confirmar.
4. Começa a contagem regressiva.

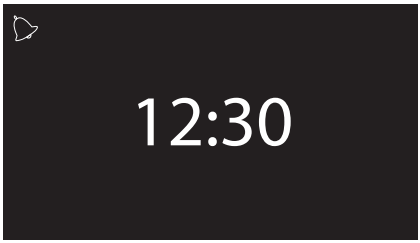


5. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo pisca.

Pressione o símbolo ou para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

PT

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



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

Se após ter programado 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

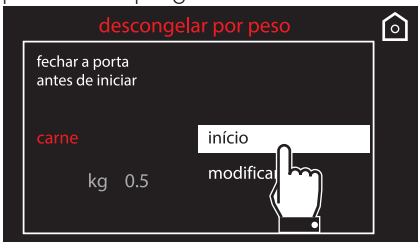
1. Coloque os alimentos no forno.
2. Selecione **descongelar por peso** no menu "funções especiais".

3. Selecione o tipo de alimento a descongelar.

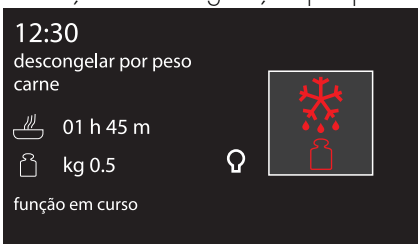
4. Utilize os símbolos e para programar o peso (em quilos) do alimento a descongelar.

5. Pressione o símbolo para confirmar.

6. Selecione **início** para iniciar a descongelação ou selecione **modificar** para alterar posteriormente os parâmetros programados.



7. Pressione o símbolo ✓ para iniciar a descongelação por peso.
8. Começa a descongelação por peso.



9. Aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .

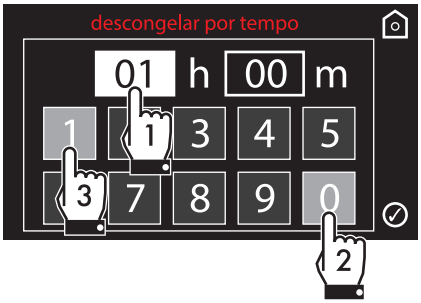
Parâmetros pré-definidos:

Tipo	Peso (kg)	Tempo
Carnes	0,5	01h 45m
Peixe	0,4	00h 40m
Fruta	0,3	00h 45m
Pão	0,3	00h 20m

Descongelar por tempo

1. Coloque os alimentos no forno.
2. Selecione **descongelar por tempo** no menu "funções especiais".

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 1 hora: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 0 e 1).



4. Pressione o símbolo ✓ para confirmar.

PT

5. Pressione novamente o símbolo ✓ para iniciar a descongelação por tempo.
6. Começa a descongelação por tempo.

7. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação (ver "Cozedura temporizada"). Pressione o símbolo ⏱ para efetuar as modificações pretendidas.
8. Aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo 🔔.

A duração da descongelação a tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

Fermentação

Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

1. Coloque no segundo nível a massa a fermentar.
2. Selecione **fermentação** no menu "funções especiais".

3. Pressione o símbolo ✓ para iniciar a fermentação.
4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...

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

6. Enquanto a função estiver e curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (ver "Temporizador durante uma função"), uma duração de fermentação (ver "Cozedura temporizada") ou uma fermentação diferida (ver "Cozedura diferida"). Pressione o símbolo para efetuar as modificações pretendidas.

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

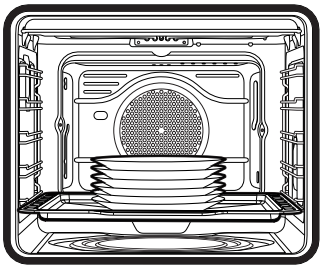
Para uma boa fermentação, a lâmpada do interior do forno é desligada, mas pode ser acesa a qualquer altura através do símbolo .

7. Aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .

Na função fermentação não é possível modificar a temperatura predefinida (40ºC).

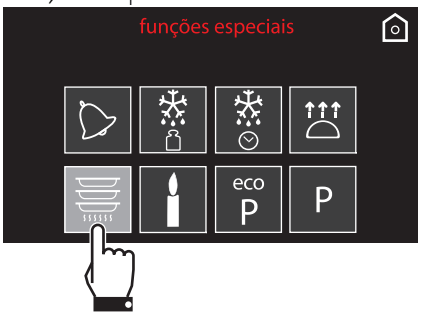
Aquecer pratos

1. Posicione o tabuleiro sobre o primeiro nível do mesmo e no centro deste coloque os pratos a aquecer.



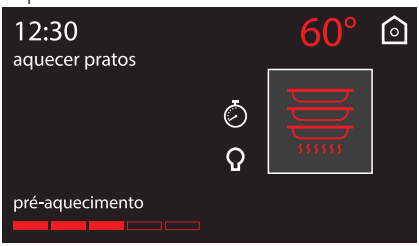
Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhar no máximo 5/6 peças de louça.

2. Selecione **aquecer pratos** no menu "funções especiais".

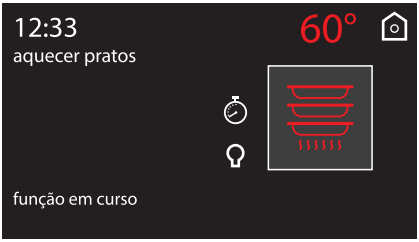


PT

3. Pressione o símbolo ✓ para iniciar a função aquecer pratos ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 40° a 80°C).
4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



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



6. Enquanto a função estiver e 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 diferida"). Pressione o símbolo para efetuar as modificações pretendidas.

Se não definido o contrário, a função aquecer pratos tem uma duração máxima de 13 horas.

7. Aparece no visor a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo ou .

Sabbath

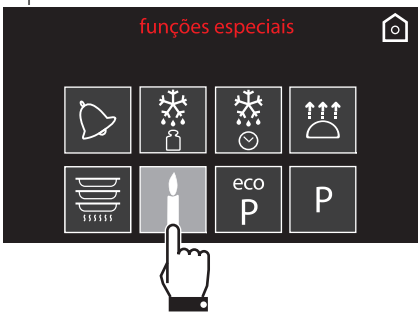
O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo indefinido, não é possível programar nenhuma duração de cozedura.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.

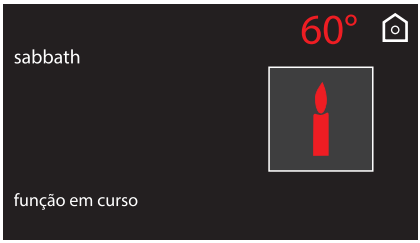
Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Qualquer ação não produzirá nenhum efeito; ficará ativo o símbolo de retorno para poder voltar ao menu principal.

1. Selecione **sabbath** no menu "funções especiais".



2. Pressione o símbolo para iniciar a função sabbath ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 60° a 100°C).



3. No final, mantenha pressionado o símbolo de retorno para voltar ao menu principal.

PT

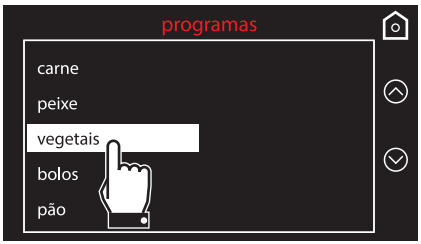
3.7 Programas

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.

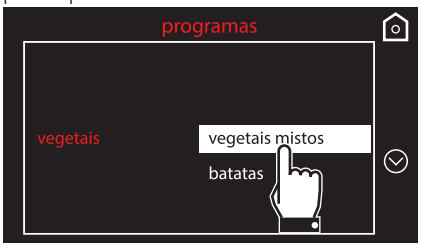
No "ecrã inicial" selecione o ícone **programas** .

Execução de um programa

1. Pressione os símbolos e para selecionar o tipo de prato pretendido no menu "programas". Em seguida pressione o nome do prato para confirmar.

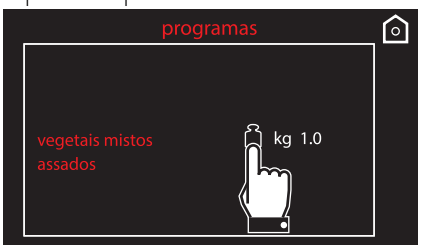


2. Selecione o sub-tipo do prato a cozinhar e pressione o nome do sub-prato para confirmar.

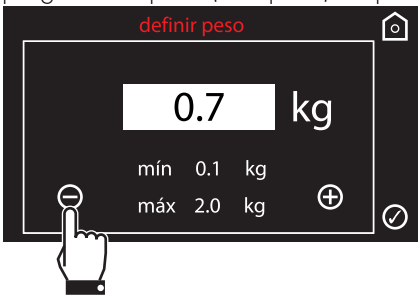


3. Selecione o tipo de tratamento (onde possível conforme o prato escolhido) e pressione o nome do tratamento para confirmar.

4. Pressione o símbolo para modificar o peso do prato.



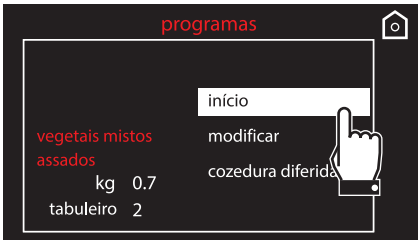
5. Utilize os símbolos ⊕ e ⊖ para programar o peso (em quilos) do prato.



6. Pressione o símbolo ✓ para confirmar.

7. Pressione novamente o símbolo ✓ para passar ao ecrã seguinte.

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



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

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.

10. Um sinal acústico e uma mensagem apropriada indicará a altura de colocar o alimento no forno e autorizar o início da cozedura.

11. Pressione o símbolo ✓ para iniciar a cozedura.

PT

Conclusão de um programa

1. Ao concluir o programa, o aparelho avisará o utilizador através de um sinal acústico e do símbolo a piscar.

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

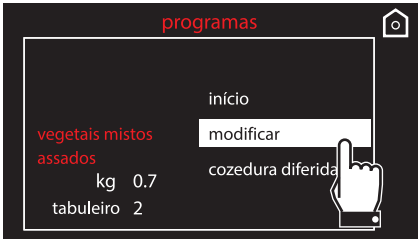
A cozedura em sequência é útil para cozinhar mais alimentos do mesmo tipo. Por exemplo, para a cozedura de várias pizzas em sequência.

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

3. Para sair e concluir o programa, mantenha pressionado o símbolo de retorno .

Modificação permanente de um programa

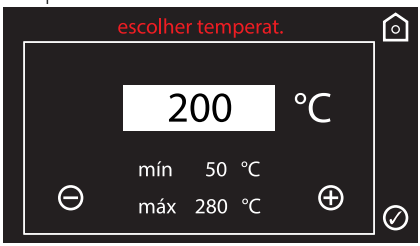
1. Dentro do programa selecionado, selecionar **modificar** no menu do prato selecionado.



No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.

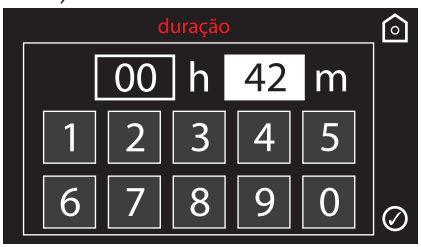
2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

- temperatura da cozedura

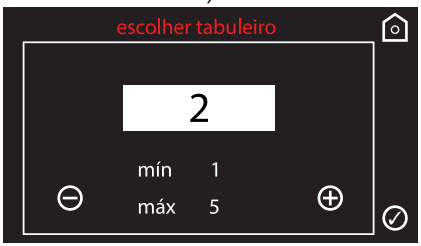


- função da cozedura

- duração da cozedura

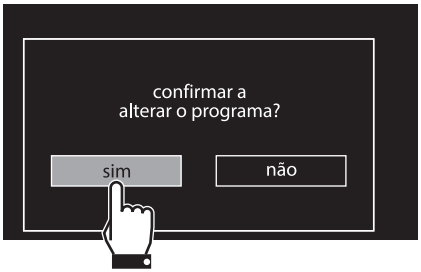


- tabuleiro da armação



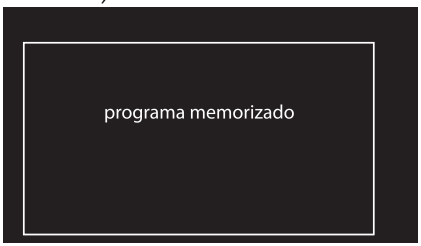
- peso do prato

3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo ✓. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



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

5. No caso da modificação ser confirmada, o visor exibirá uma confirmação.



PT

Tabelas dos programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosbife	mal passado	1	Circular	2	200	35
	médio	1	Circular	2	200	40
	bem passado	1	Circular	2	200	45
Lombo de porco c/osso	-	1	Turbo	2	190	75
Borrego	médio	1	Turbo	2	190	100
	bem passado	1	Turbo	2	190	110
Vitela	-	1	Estático+ventilador	2	190	65
Entrecosto de porco	-	1	Grill ventilado	4	250	16
Costeletas de porco	-	1	Grill ventilado	4	280	15
Salsichas de porco	-	1	Grill ventilado	4	280	12
Entremeada	-	0,5	Grill ventilado	4	250	7
Peru	assado	3	Estático+ventilador	1	190	110
Frango	assado	1	Turbo	2	200	64
Coelho	assado	1,5	Circular	2	190	80

PEIXE

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Peixe fresco	-	0,5	Estático+ventilador	2	160	35
Peixe congelado	-	0,5	Circular	2	160	45
Robalo	-	1	Circular	2	160	45
Tamboril	-	0,8	Circular	2	160	60
Pargo	-	1	Circular	2	180	30
Rodovalho	-	1	Circular	2	160	35

VEGETAIS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vegetais mistos	grelhados	0,5	Grill	4	250	25
	assados	1	Circular	2	200	45
Batatas	assadas	1	Turbo	2	220	40
	fritas congeladas	0,5	Estático+ventilador	2	220	13

BOLOS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosca	-	1	Estático+ventilador	2	160	60
Biscoitos	-	0,6	Turbo	2	160	18
Madalenas	-	0,5	Circular	2	160	18
Profiteroles	-	0,5	Turbo	2	180	70
Merengue	-	0,3	Turbo	2	120	90
Pão-de-ló	-	1	Circular	2	160	60
Strudel	-	1	Estática	2	170	40
Tarte	-	0,8	Estática	2	170	40
Brioche	-	1	Estático+ventilador	2	180	40
Croissant	-	0,6	Circular	2	160	30

PÃO

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pão levedado	-	1	Circular	2	200	30
Pão focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pizza no prato	-	1	Estático+ventilador	1	280	7
Pizza na pedra	fresca	0,5	Estático+ventilador	1	280	4
	congelada	0,3	Estático+ventilador	1	230	6

MASSA/ARROZ

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Massa no forno	-	2	Estática	1	220	40
Lasanha	-	2	Estática	1	230	35
Paella	-	0,5	Estático+ventilador	2	190	25
Quiche	-	0,5	Estática	1	200	30
Suflé	-	0,5	Circular	2	180	25

PT

COZEDURAS A BAIXA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vitela	-	1	Turbo	2	90	360
Novilho	mal passado	1	Estática	2	90	105
	bem passado	1	Estática	2	90	380
Lombo de porco	-	1	Turbo	2	90	330
Borrego	-	1	Turbo	2	90	360

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

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

Se tiver sido activado o modo ECO logic (ver 3.9 Definições) os tempos de alcance da temperatura ou cozedura podem variar.

3.8 Programas pessoais

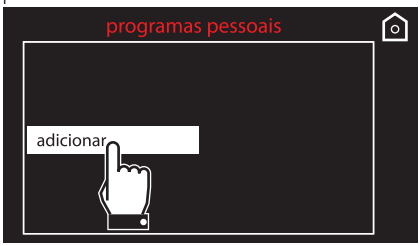
Através deste menu é possível inserir um programa pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão reapresentadas no respectivo menu.

No "ecrã inicial" selecione o ícone **programas pessoais** R.

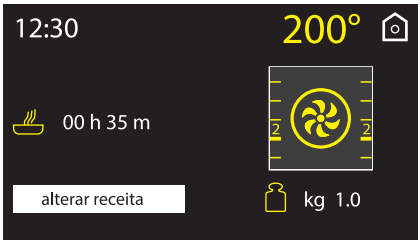
É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.

Adicionar uma receita

1. Selecione **adicionar** no menu "receitas pessoais".

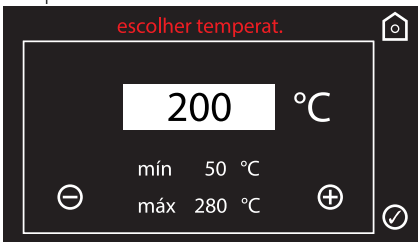


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



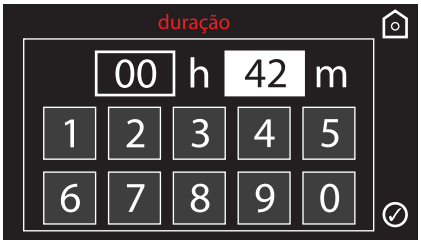
2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

- temperatura da cozedura

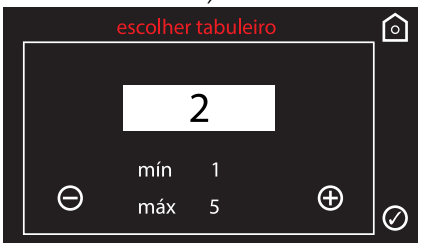


- função da cozedura

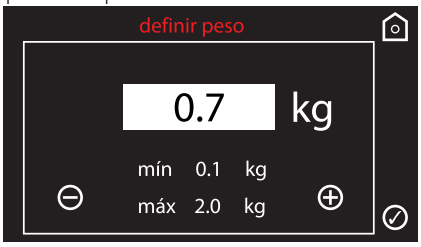
- duração da cozedura



- tabuleiro da armação



- peso do prato



3. Efetue as modificações pretendidas.

PT

4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo ✓. Será solicitado o nome da receita acabada de criar.

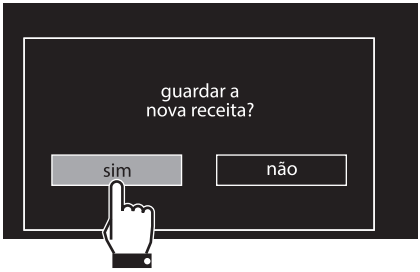
5. Insira o nome da receita. O caractere ← cancela a letra anterior (no exemplo foi memorizada a receita **receita 1**).

> 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 caractere.

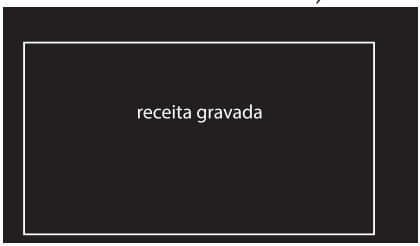
6. Após ter inserido o nome da nova receita, pressione o símbolo ✓ para confirmar.

7. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar. Selecione a escrita **sim** se pretender memorizar a receita.



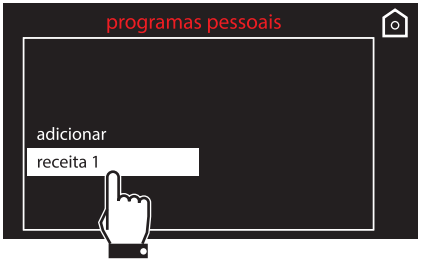
> A seleção da escrita **não** irá guardar a receita.

8. No caso da modificação ser guardada, o visor exibirá uma confirmação.

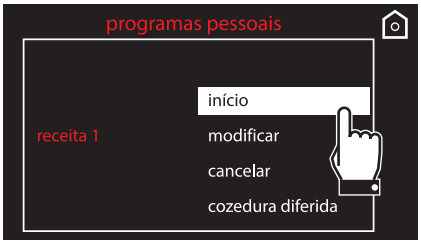


Execução de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "receitas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita **receita 1**).



2. Selecione o item **início**.

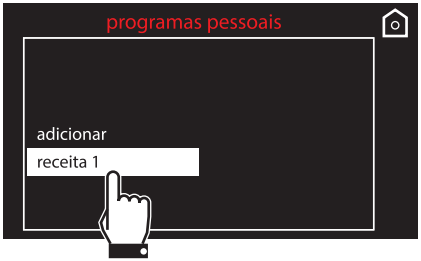


3. A cozedura começará com os parâmetros anteriormente programados para a receita.

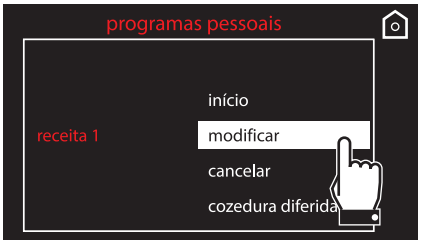
Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.

Modificação de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "receitas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita **receita 1**).



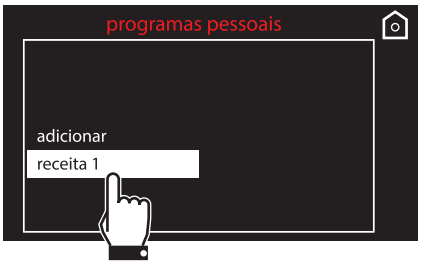
2. Selecione o item **modificar**.



3. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo "Adicionar uma receita".

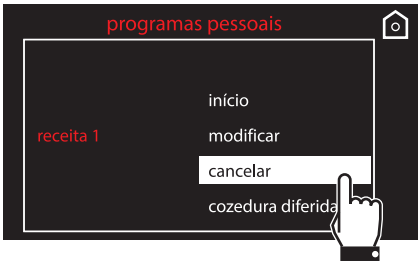
Cancelamento de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "receitas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita **receita 1**).

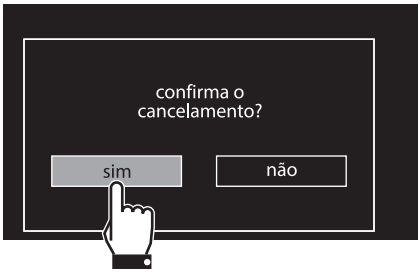


PT

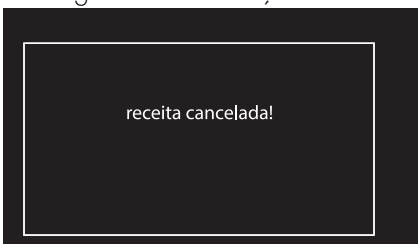
2. Selecione o item **cancelar**.



3. Confirme a eliminação. Selecione a escrita **sim** para eliminar definitivamente a receita.

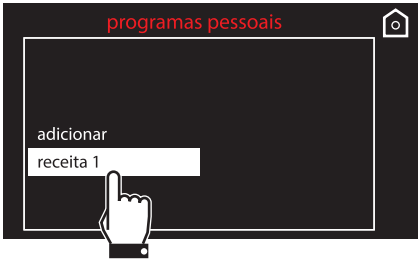


4. No caso do cancelamento ser confirmado, o visor exibirá uma mensagem de confirmação.

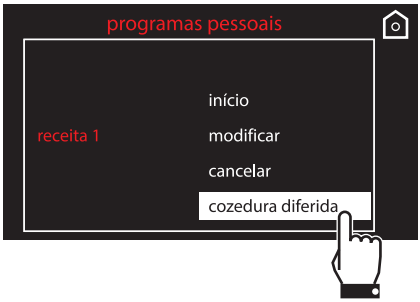


Cozedura diferida

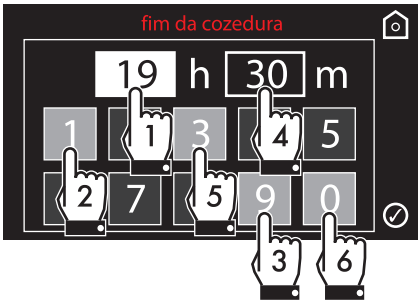
1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "receitas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita **receita 1**).



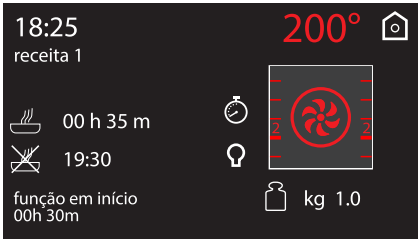
2. Seleccione o item **cozedura diferida**.



3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Prima o símbolo ✓ para confirmar.
5. O aparelho fica à espera da hora de início retardado.



3.9 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

No "ecrã inicial" selecione o ícone **definições** .

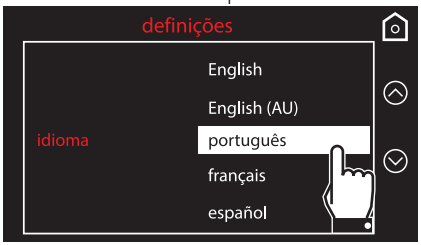
Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, todas as programações personalizáveis permanecem ativas.

Idioma

Permite seleccionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

1. Selecione **idioma** no menu "definições".

2. Pressione os símbolos ^ e v para selecionar o idioma pretendido.



3. Confirme o idioma selecionado.

PT

Relógio

Permite modificar a hora exibida.

1. Pressione os símbolos ⌃ ou ⌄ e selecione **relógio** no menu "definições".

2. Digite a hora atual.

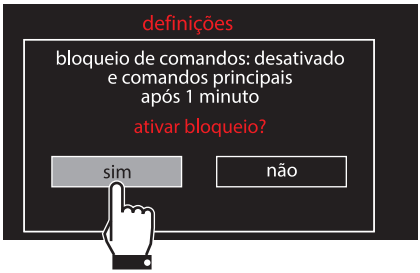
3. Prima o símbolo ✓ para confirmar.

Bloqueio de comandos

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

1. Pressione os símbolos ⌃ ou ⌄ e selecione **bloqueio comandos** no menu "definições".

2. Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, selecione a escrita **sim**.



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

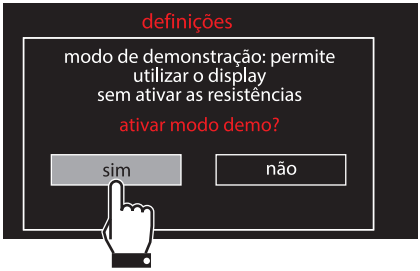
Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o símbolo 🔑 por 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.

Modo demonstração (apenas para expositores)

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

1. Pressione os símbolos ou e selecione **demonstração** no menu "definições".

2. Para confirmar a ativação do modo de demonstração, selecione a escrita **sim**.



Se o modo estiver activo, no visor aparecerá a mensagem "demonstração".

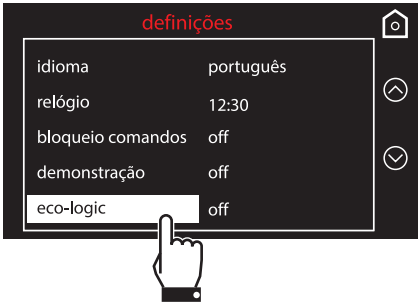
Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para OFF este modo.

Eco-Logic

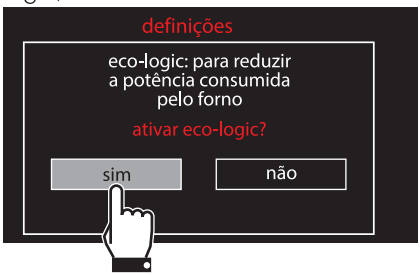
Permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para utilizar mais eletrodomésticos ao mesmo tempo.

No caso desta opção ser ativada, aparecerá no visor o símbolo ao lado da função.

1. Pressione os símbolos ou e selecione **eco-logic** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione a escrita **sim**.



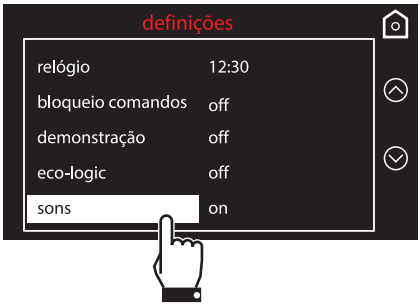
Quando o modo Eco-Logic está ativo, os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

PT

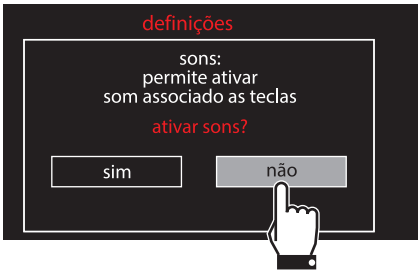
Sons

A cada pressão dos símbolos no visor o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desactivá-lo.

1. Pressione os símbolos ou e selecione **sons** no menu "definições".



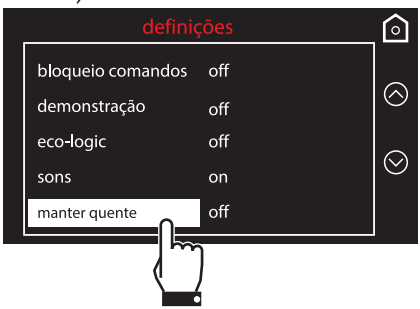
2. Para desativar o som associado à pressão dos símbolos no visor, selecione a escrita **não**.



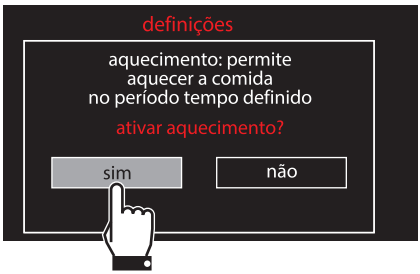
Manter quente

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

1. Pressione os símbolos ou e selecione **manter quente** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação da manutenção do calor, selecione a escrita **sim**.

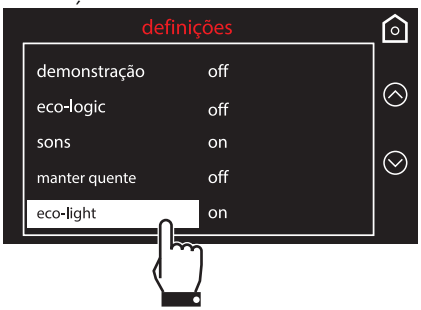


Manter quente é ativado logo após o fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (ver cozedura ou função terminada) Após alguns minutos, aparece no visor o ecrã abaixo.

Eco-Light

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

1. Pressione os símbolos ou e selecione **eco-light** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-light, selecione a escrita **sim**.

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

O controlo manual de acendimento/desligamento está sempre disponível. Pressione, quando disponível, o símbolo para ativar ou o símbolo para desativar manualmente a iluminação interior.

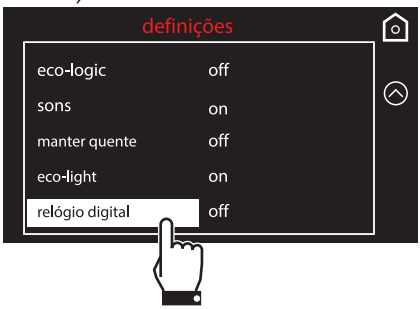
A função eco-light está predefinida em "**on**".

PT

Relógio digital

Permite visualizar a hora em formato digital.

1. Pressione os símbolos ⌃ ou ⌄ e selecione **relógio digital** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do relógio digital, selecione a escrita **sim**.

Quando não está ativa nenhuma função do aparelho, o visor exibirá a hora atual em formato digital.

Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, a versão digital permanece ativa.

4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize detergentes corrosivos ou que contenham cloro, amónia ou lixívia (ex: produtos em pó, removedores de nódoas, etc).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza do aparelho

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

Conselhos para a 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 a desmontar:

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/ dos tabuleiros
- o vedante do forno (excluindo os modelos pirolíticos).

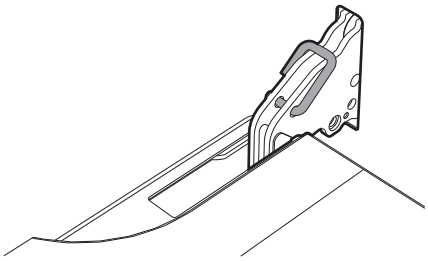
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se a fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

4.3 Desmontagem da porta

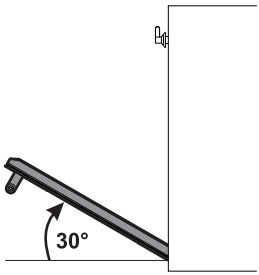
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

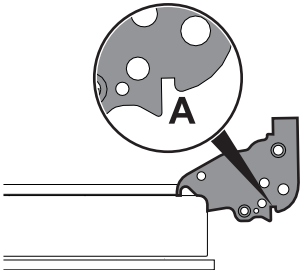


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30º e extraia-a.



PT

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



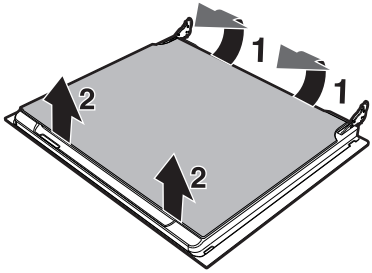
4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

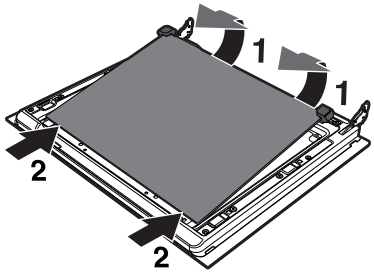
Desmontagem dos vidros interiores

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

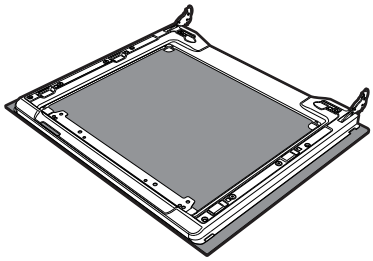
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (**1**).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (**2**). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.



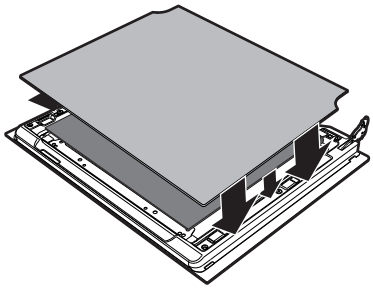
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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



5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.

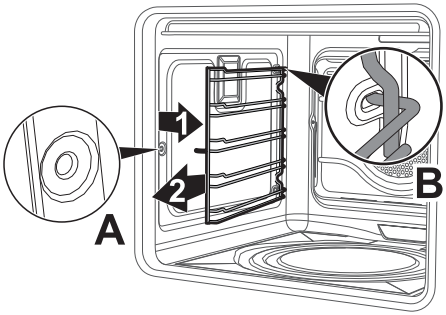


Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

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

1. Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**.
2. Em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.
3. No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



PT

4.5 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção seguinte.

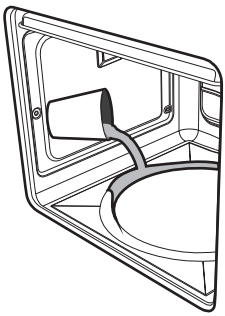
Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

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

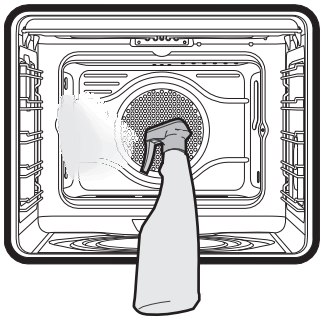
Operações preliminares

Antes de accionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.



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



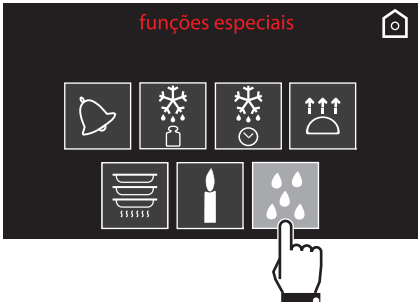
- Feche a porta.

Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.

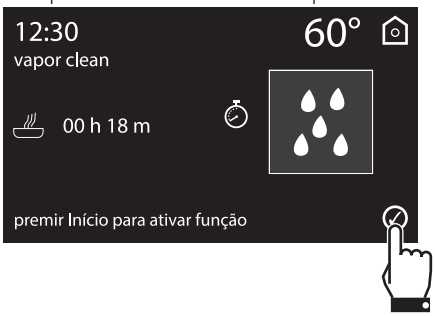
Definição do Vapor Clean

Se a temperatura interna for superior a temperatura prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o visor exibirá a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de activar a função de limpeza assistida.

1. Selecione a função **Vapor Clean** no menu "funções especiais".

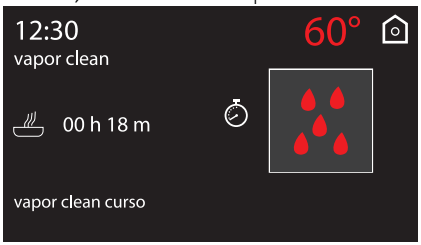


2. No visor aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.



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

3. Prima o símbolo ✓ para confirmar. Começa o ciclo de limpeza assistida.



4. No caso da temperatura no interior do compartimento de cozedura se tornar demasiado elevada, um sinal acústico e um aviso no visor avisam para aguardar o arrefecimento.

5. No final do ciclo de limpeza Vapor Clean, é emitido um aviso sonoro.

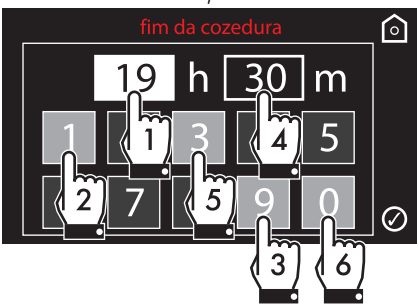
PT

Definição do Vapor Clean programado

A hora da função Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter selecionado a função especial Vapor Clean, pressione o símbolo .

2. Digite a hora de fim da função Vapor Clean pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



3. Prima o símbolo para confirmar.
4. O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar o ciclo de limpeza.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.

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

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

4.6 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 forno com extrema facilidade.

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimento ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue os queimadores ou discos elétricos da placa de cozinha eventualmente instalada sobre o forno.

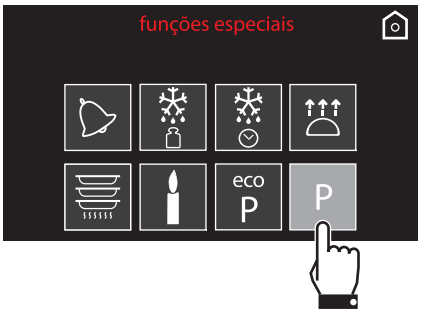
Operações preliminares

Antes de iniciar a pirólise:

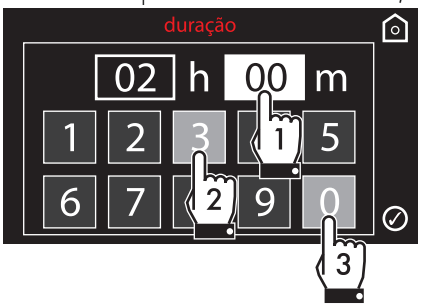
- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxagúe e enxugue o vidro com papel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

Definição da pirólise

1. Selecione **pirólise eco** ou **pirólise** no menu "funções especiais".



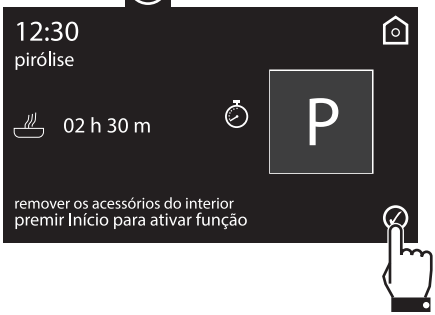
2. Digite a duração pretendida do ciclo de limpeza (por exemplo, 2 horas e 30 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 3 e 0).



3. Prima o símbolo ✓ para confirmar.

PT

4. O aparelho está pronto para começar o ciclo de limpeza automática. Um aviso lembra para retirar os acessórios do compartimento de cozedura. Pressione o símbolo ✓ para iniciar a pirólise.

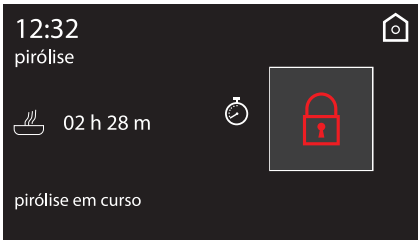


Duração aconselhada da pirólise:
- Pouca sujidade: 2 horas.
- Sujidade média: 2 horas e ½.
- Muita sujidade: 3 horas.

Na função **pirólise eco** ECO P a duração está fixada no valor de 2 horas e não é modificável).

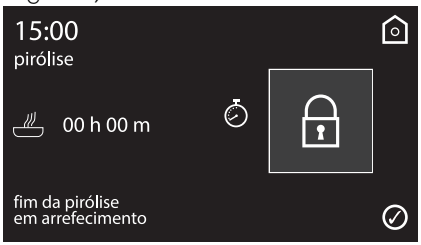
Pirólise

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 🔒).

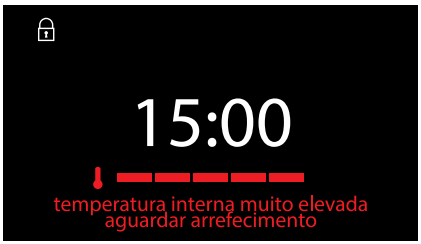


Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Também é possível desligar o aparelho através dos respectivos comandos.

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



6. Após cerca de 20 segundos, aparece no visor um aviso de que o procedimento de arrefecimento do compartimento de cozedura está em curso.



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

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

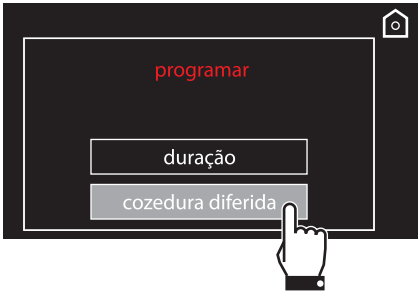
Durante a pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente normal concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar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

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

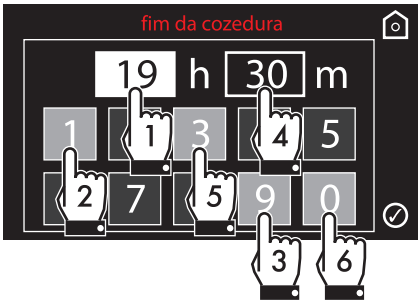
Definição da pirólise programada

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

1. Após ter escolhido a duração da pirólise e ter pressionado o símbolo ✓ para confirmar, pressione o símbolo ⏱.
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.



3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



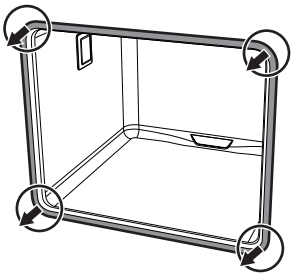
4. Prima o símbolo ✓ para confirmar.
5. O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar o ciclo de limpeza.

4.7 Manutenção extraordinária

Desmontagem e montagem do vedante do forno (excluindo os modelos pirolíticos)

Para desmontar o vedante do forno:

- Desprenda os ganchos colocados nos 4 cantos e puxe para o exterior o vedante do forno.



Para montar o vedante do forno:

- Prenda os ganchos colocados nos 4 cantos do vedante do forno.

Conselhos para a manutenção do vedante do forno

O vedante do forno deve estar macio e elástico

- Para manter limpo o vedante do forno, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

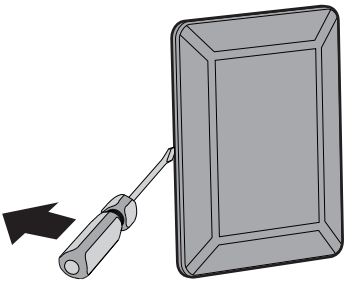
Substituição da lâmpada de iluminação interna

Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

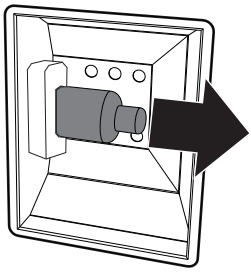
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

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.

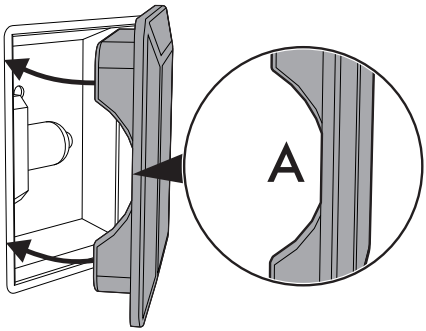


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).
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.

PT

Que fazer se...

O visor está totalmente apagado:

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

O aparelho não aquece:

- Verifique se foi definido o modo "demonstração" (para mais detalhes ver parágrafo "Definições").

Os comandos não respondem:

- Verifique se foi programado o modo "bloqueio comandos" (para mais detalhes ver parágrafo "Definições").

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

- Verifique se foi programado o modo "eco-logic" (para mais detalhes ver parágrafo "Definições").

Após o ciclo de limpeza automática "pirólise" (apenas em alguns modelos) não se consegue selecionar alguma função:

- Verifique se o bloqueio da porta está desativado. Caso contrário o forno 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 forno encontram-se ainda temperaturas elevadas que não permitirão qualquer tipo de cozedura.

O visor mostra a informação "Erro 4":

- 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 forno esperando alguns minutos antes de selecionar de novo um ciclo de limpeza.

Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha pára:

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

No caso do problema não ter sido resolvido ou para outro tipo de avarias, chame o serviço de assistência local.

No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro XX:

tome nota da mensagem de erro, função e temperatura programada e contacte o serviço de assistência local.

5 Instalação

5.1 Ligação elétrica

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- 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.
- Desligue a alimentação elétrica geral.

Informações gerais

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

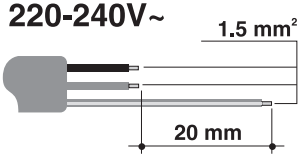
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar (cabo de 3 x 1,5 mm^2, com referência à secção do condutor interno).

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



Ligação fixa

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

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

Ligação com ficha e tomada

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

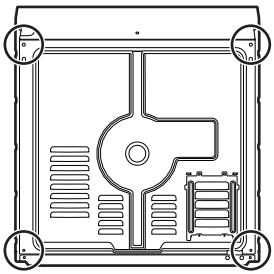
Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

5.2 Substituição do cabo

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.



2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o forno.

PT

5.3 Colocação

Aparelho pesado
Perigo de ferimento por esmagamento

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

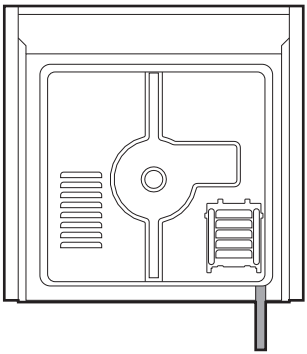
Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

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

Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num armário.

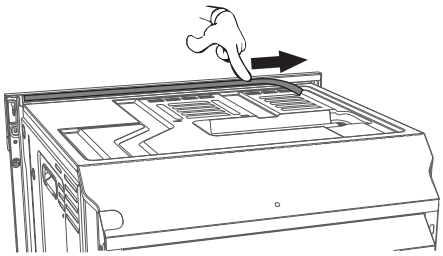
Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

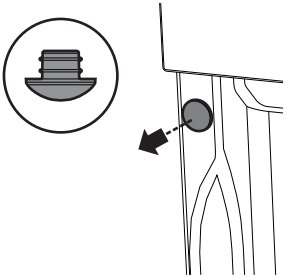
Vedante do painel frontal

Coloque o vedante fornecido na parte dianteira do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

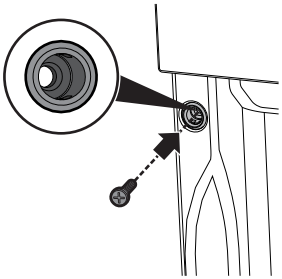


Virolas de fixação

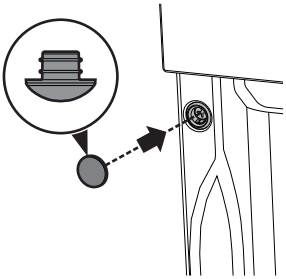
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



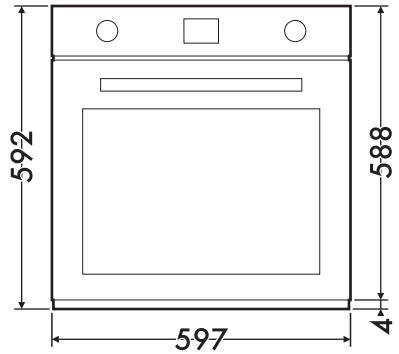
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.

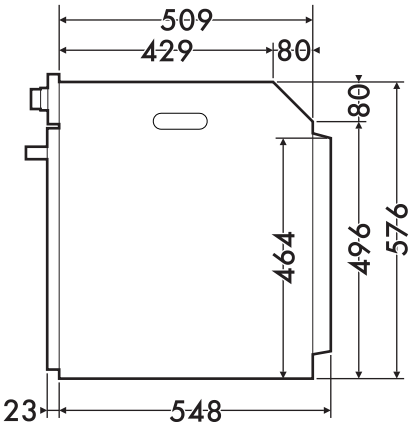


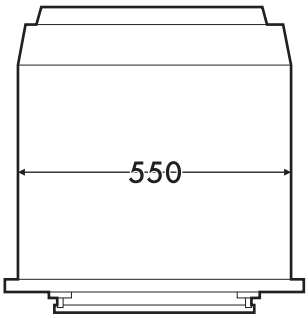
4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



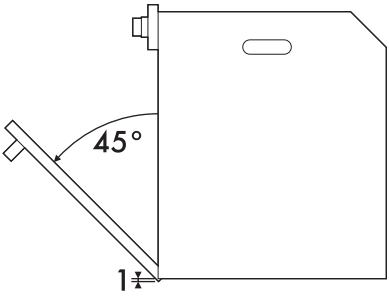
Dimensões totais do aparelho (mm)



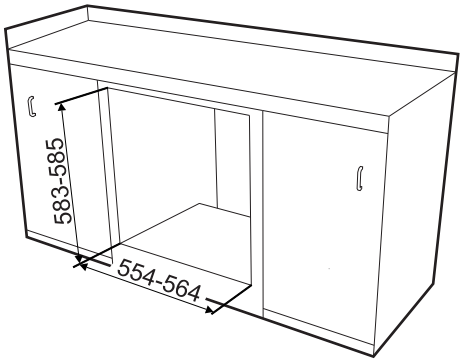


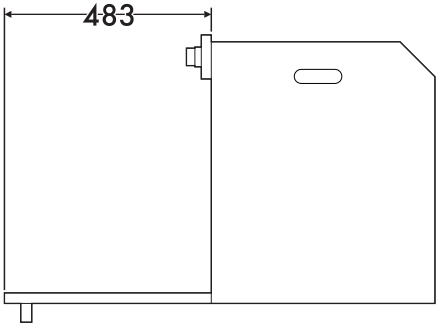


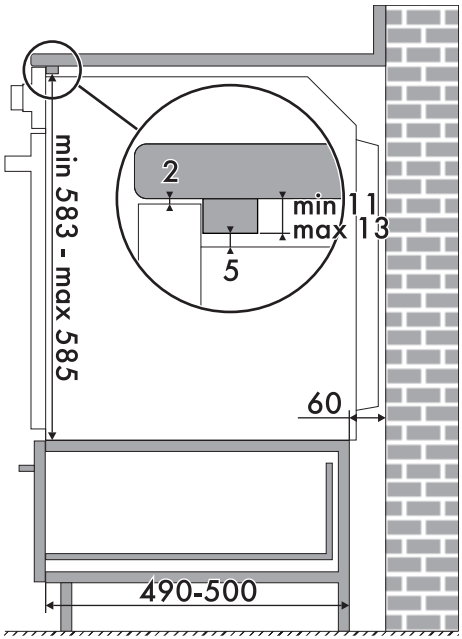
PT



Encaixe sob bancadas (mm)

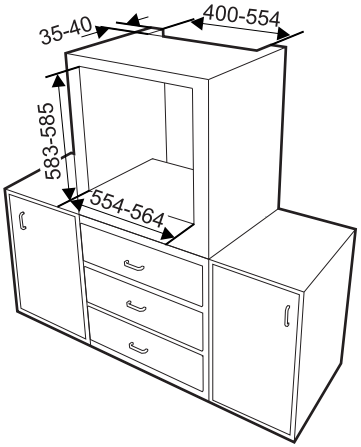




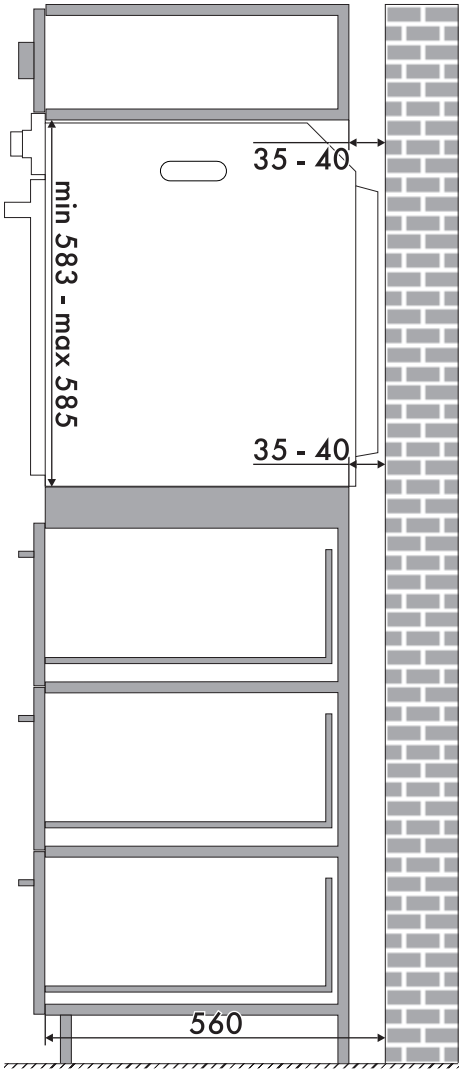


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.

Encaixe em coluna (mm)



Certifique-se de que a parte superior/posterior do móvel possua uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.



PT