

ADVERTÊNCIAS	3	Acessórios	10
Advertências gerais de segurança	3	UTILIZAÇÃO	11
Para este aparelho	7	Operações preliminares	11
Finalidade do aparelho	7	Utilização dos acessórios	11
Este manual de utilização	7	Utilização do forno	11
Responsabilidade do fabricante	7	Programador digital	11
Chapa de identificação	7	Conselhos para a cozedura	14
Eliminação	7	Tabela indicadora das cozeduras tradicionais	15
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	8	Instruções para as Entidades de Vigilância	16
Dados técnicos de eficiência energética	8	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
Para poupar energia	8	Limpeza do aparelho	17
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	8	Limpeza da porta	17
Fontes luminosas	8	Limpeza do compartimento de cozedura	18
Como ler o manual de uso	9	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	19
DESCRIÇÃO	9	Manutenção extraordinária	20
Descrição geral	9	INSTALAÇÃO	21
Painel de comandos	9	Ligação elétrica	21
Outras partes	10	Para o instalador	21
		Posicionamento	22

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e

responsáveis pela sua segurança.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.

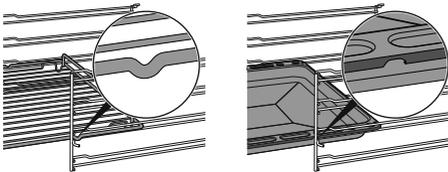
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem

arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO

ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.

- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para

posicionar o aparelho no móvel.

- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação e manutenção

• ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.

- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.

- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- **ATENÇÃO:** Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da

- categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
 - As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
 - Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante (só nalguns modelos).

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, 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.

Chapa de identificação

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

Eliminação



Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este aparelho não contém substâncias em

quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

 **Tensão elétrica**
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.

 **Embalagens de plástico**
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

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

Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto.

Estes dados estão presentes na "Ficha Informativa do Produto" que pode ser descarregada do site na página dedicada ao

produto em questão.

Para poupar energia

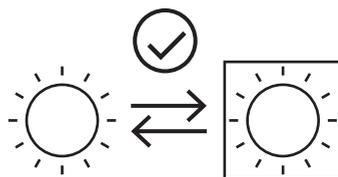
- Preeaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto

são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.

- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



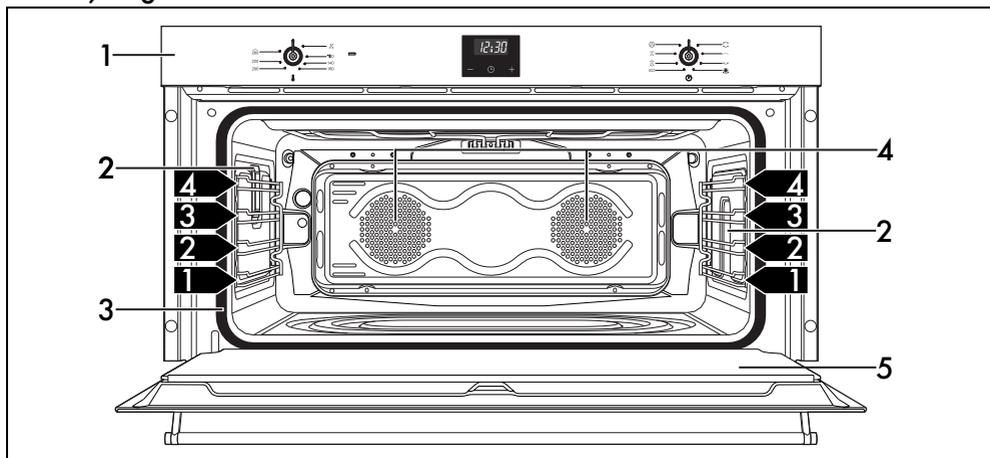
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

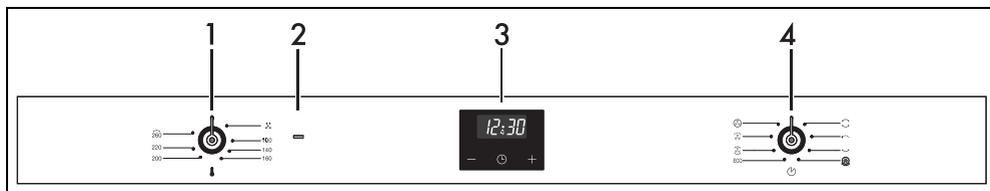
3 Junta

4 Ventoinhas

5 Porta

1,2,3 → Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Seletor de temperatura

Através deste seletor é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

2 Lâmpada indicadora do termóstato

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a

temperatura. O acendimento e apagamento regular indica que a temperatura programada no interior do compartimento de cozedura é mantida constante.

3 Relógio programador

Útil para visualizar a hora atual, definir cozeduras programadas e programar o temporizador do conta-minutos.

4 Seletor de funções

Através deste botão é possível:

- ligar/desligar o aparelho;
- selecionar uma função.

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



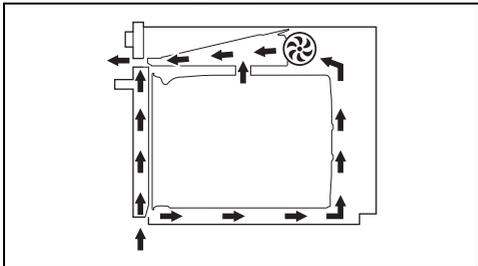
Mantenha o botão premido pelo menos durante 5 segundos para finalizar instantaneamente uma eventual cozedura.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

O aparelho dispõe de prateleiras para o posicionamento dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima.

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho 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 do compartimento de cozedura

A iluminação interior do aparelho entra em funcionamento:

- Quando se abre a porta;
- Quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções ECO e Vapor Clean ;
- Quando se roda brevemente o botão da temperatura para a direita (ativação e desativação manual).

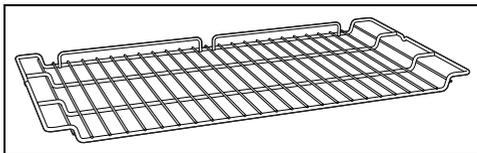


Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Acessórios

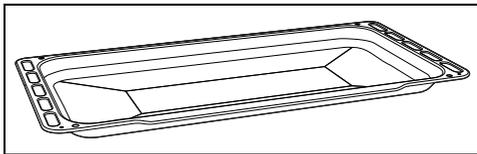
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Grelha



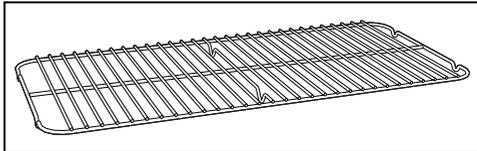
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro fundo



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

Grelha para tabuleiro



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

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

Primeiro aquecimento

1. Predefinir uma cozedura de pelo menos uma hora (ver parágrafo "Uso do forno").
2. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

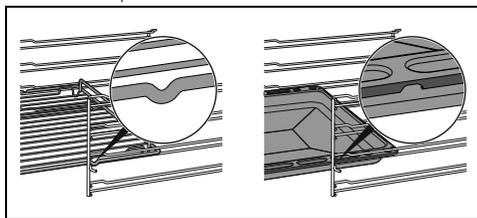
- Arejar o local;
- não ficar na área.

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 estar virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.

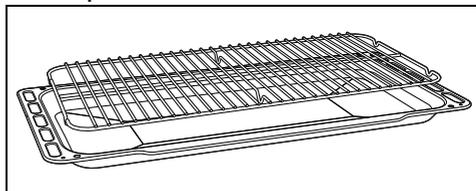


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

Grelha para tabuleiro



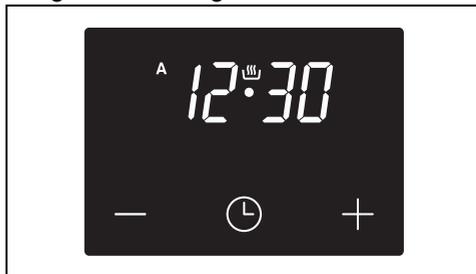
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.

Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

Programador digital



Botão de diminuição



Botão do relógio



Botão de aumento

Regulação da hora



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

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no ecrã números **0:00** a piscarem.

1. Pressionar o botão do relógio  por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através dos botões de aumento  e diminuição  é possível regular a hora. Manter o botão premido para avançar rapidamente.

- Aguardar 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
- O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



Para modificar a hora, manter pressionados simultaneamente os botões de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continuar com a regulação da hora.



Para colocar a zero a programação efetuada, pressionar em simultâneo e manter pressionados os botões de aumento  e diminuição  e desligar manualmente o forno.

Cozedura programada



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

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.

- Manter pressionado o botão do relógio  até aparecer o símbolo .
- Pressionar novamente o botão do relógio . No ecrã aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
- Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
- Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
- Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .

No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.

- Para desligar o sinal acústico basta pressionar um botão qualquer do relógio programador.
- Pressionar o botão do relógio  para reiniciar o relógio programador.



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

- Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
- Pressionar o botão do menu  por 2 segundos.
- Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca. (por exemplo, a hora atual é 17,30)
- Pressionar os botões  ou  para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora).
- Pressionar o botão do relógio . No ecrã aparecerá a escrita  alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).
- Pressionar os botões  ou  para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).



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

- Esperar cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual e iluminar-se-ão os símbolos  e .
- Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No ecrã,

- o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se uma campainha.
10. Voltar a colocar os botões de função e temperatura em **0**.
 11. Para desligar o sinal de som basta pressionar um botão qualquer do relógio programador.
 12. Pressionar simultaneamente os botões  e  para colocar a zero a programação efetuada.

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

 Não é possível definir um tempo superior a 24 horas para a cozedura programada.

 Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressionar o botão do relógio  por 2 segundos. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra a escrita  alternada com o tempo restante de cozedura.

Temporizador conta-minutos

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

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

1. Manter pressionado o botão do relógio  por alguns segundos. O ecrã mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.
3. Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para terminar a regulação do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos  e .

Um sinal acústico entrará em funcionamento no final do tempo programado.

4. Pressionar o botão de diminuição  para desligar o sinal acústico.

 É possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.

Modificação dos dados definidos

1. Pressionar o botão do relógio .
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.

Cancelamento dos dados definidos

1. Pressionar o botão do relógio .
2. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
3. Em seguida, no caso de estar a decorrer uma cozedura, desligar manualmente o forno.

Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
2. Pressionar o botão do relógio .

Pressionar o botão de diminuição  para selecionar um sinal acústico diferente.

Lista das funções de cozedura tradicionais

 Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

 Cozedura tradicional adequada à preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozinhar assados, carnes gordas, pão, quiches e bolas salgadas.

GRILL

 Permite obter ótimos resultados de grelhados e de gratinados. Utilizado no fim da cozedura confere uma douradura uniforme aos cozinhados.

BASE

 O calor provém só de baixo da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.

BASE TERMOVENTILADA



Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos na superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, própria para qualquer tipo de prato.

ECO ECO

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia. É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).

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



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais prolongados e podem depender da quantidade dos alimentos inseridos no compartimento de cozedura.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 210°C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher outra função.

VENTILADO



Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes níveis.

GRILL VENTILADO



Permite grelhar de modo ideal mesmo as carnes mais grossas. Ideal para peças grandes de carne.

TERMO-VENTILADO



O calor é distribuído de modo rápido e uniforme. Adequada para todos os alimentos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar cheiros e sabores.

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- As carnes podem ser grelhadas tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido caso se pretenda mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. 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 compartimento de cozedura.

Para poupar energia

- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes

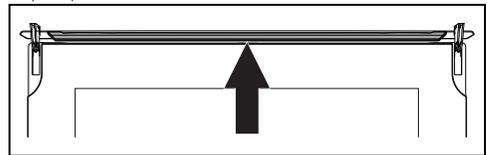
minutos com o calor acumulado no interior.

- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.

Cozedura a baixa temperatura

As preparações a baixa temperatura são cozeduras de longa duração (no mínimo 3 horas). No caso de inserir no forno uma assadeira com água para recolher gorduras de cozedura, terá uma geração significativa de vapor e, portanto, de condensação.

Para evitar o risco de transbordo do coletor de gotas colocado na parte inferior da fachada do forno, recomenda-se que o seque com uma esponja a cada 2-3 horas.



PT

Tabela indicadora das cozeduras tradicionais

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Lasanha	2	Estática	1	230	40 - 45
Massa no forno	2	Estática	1	220	40 - 45
CARNE					
Assado de vitela (*)	2 - 2,5	Ventilado	2	180	115 - 125
Lombo de porco (*)	2	Ventilado	2	180	80 - 85
Rosbife médio	2	Termoventilado	2	200	80 - 85
Coelho assado (*)	1	Termoventilado	2	180	70 - 75
Peito de peru	1,5	Ventilado	2	180 - 190	80 - 90
Cachaço no forno	2	Termoventilado	2	180 - 190	150 - 160
Frango assado (*)	1,5	Termoventilado	2	200	70 - 75

(*) Os assados de carne, durante a cozedura, são virados para que tenham uma crosta dourada em ambos os lados.

NA GRELHA (**)

					Lado 1	Lado 2
Salsichas	0,5 - 1	Grill ventilado	3	máx	9	5
Costeletas de porco	1,5	Grill	4	máx	17	6
Entrecosto	1	Grill ventilado	3	máx	13	7

Entremeadas (espessura 0,5 cm)	0,8 - 1	Grill ventilado	3	máx	8	3
Filete de porco (espessura 0,5 cm)	0,8 - 1	Grill	4	máx	15	4
Filete de novilho (espessura de 2 cm)	0,8 - 1	Grill	4	máx	6	4

(**) Os tempos de grelha variam com base na espessura do alimento e no grau de grelhagem e cozedura que se pretende obter.

PEIXE INTEIRO

Truta salmonada	0,5	Ventilado	2	160	40 - 45
Tamboril	0,7	Termoventilado-	2	160	65 - 70
Robalo	0,5	Termoventilado-	2	160	45 - 50

LEGUMES

Batatas assadas	1,5 - 2	Ventilado	2	190	35 - 40
Vegetais mistos assados	1,5 - 2	Ventilado	2	190	35 - 38
Legumes grelhados (***)	0,5	Grill	4	máx	10 7

(***) Os tempos dos legumes grelhados variam com base na espessura do alimento e no tipo de legume.

MASSAS

Pizza fresca	1,5 - 2	Ventilado	2	máx	12 - 15
Pão (pãozinho)	0,4	Termoventilado-	2	200	30
Pão focaccia	1,5	Ventilado	2	180	25 - 28

SOBREMESAS

Merengue (médio - pequeno)	0,35	Termoventilado-	2	120	80 - 90
Rosca	1,5	Termoventilado-	2	160	55 - 60
Tarte de geleia	1	Estática	2	170	35 - 40
Bolo de ricota	1,2	Estática	2	180	45 - 50
Madalenas	40 g em cada forminha	Ventilado	2	160	25 - 30
Bolo paraíso	1,2	Termoventilado-	2	160	55 - 60
Profiteroles (médio-grandes)	massa 0,5	Termoventilado-	2	180	70 - 75
Pão-de-ló	1	Termoventilado-	2	150	55 - 60
Biscoitos (espessura 0,5 mm)	massa 0,5	Ventilado	2	160	14 - 16
Brioques	0,6	Ventilado	2	160	30 - 35

Instruções para as Entidades de Vigilância

Fan forced mode

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

Veja a secção «Para poupar energia » no capítulo ADVERTÊNCIAS.

Conventional heating mode

Para a execução da função ESTÁTICO é necessário saltar a fase de pré-aquecimento (veja a secção «Fase de pré-aquecimento» do capítulo UTILIZAÇÃO).

Veja a secção «Para poupar energia » no capítulo ADVERTÊNCIAS.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Evitar deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

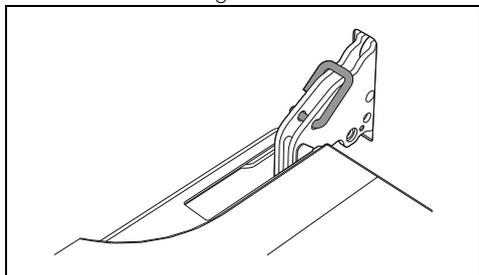
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

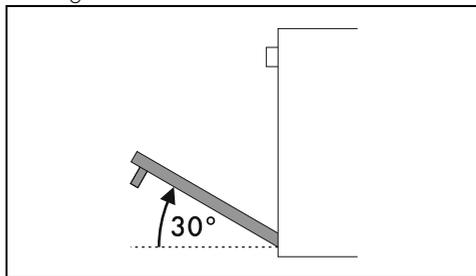
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

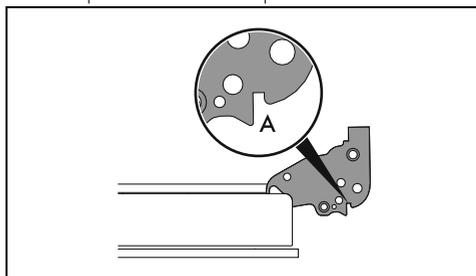
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas.



4. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.

Limpeza dos vidros da porta

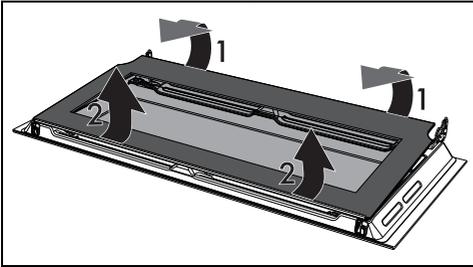
Aconselha-se a manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilizar papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lavar com uma esponja húmida e detergente comum.

Desmontagem dos vidros interiores

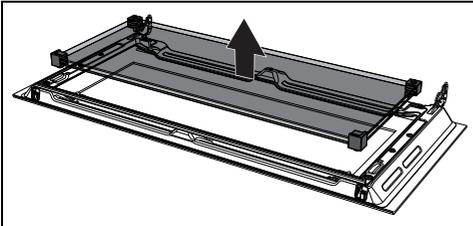
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para

cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



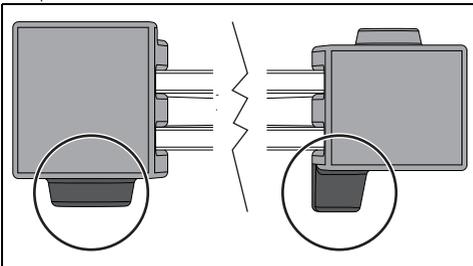
3. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima seguindo o movimento indicado pelas setas 2.



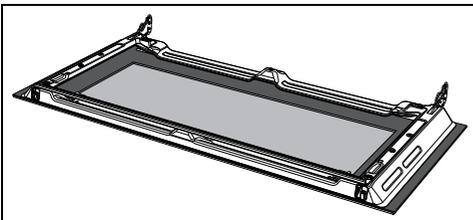
NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

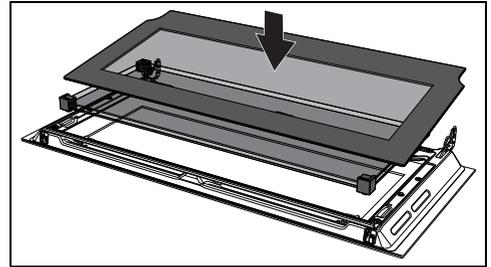
- Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



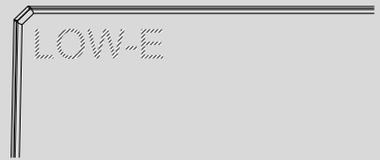
4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



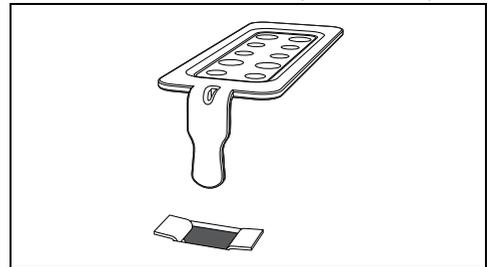
5. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
6. Reinsrer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



O vidro intermédio deve ser reposicionado na porta aberta de modo que a serigrafia no ângulo seja legível da esquerda para a direita (a parte rugosa da serigrafia deve estar virada para o vidro externo da porta).



7. Certificar-se de encaixar bem os 4 pinos do vidro interno nos seus alojamentos na porta.



Limpeza do compartimento de cozedura

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

Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

- a porta;
- as armações de suporte das grelhas/dos

tabuleiros.



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

Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada cozedura:

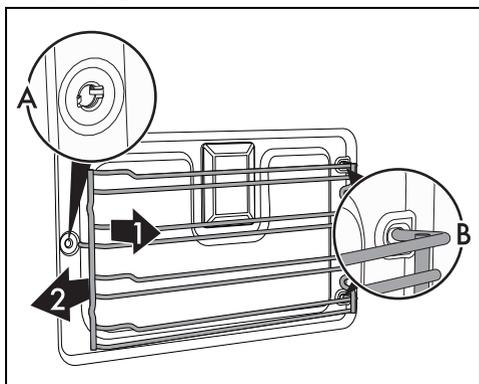
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

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



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

grelhas/dos tabuleiros.

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



Veja Advertências gerais de segurança.



A função 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.

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Se presentes, remova os painéis autolimpantes.
- Verta cerca de 120 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.
- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



Não pulverize sobre o defletor se este for revestido com material autolimpante.

- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição da função Vapor Clean

1. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do programador digital.
2. Rode o seletor de funções para o símbolo



3. Rode o seletor de temperatura para o



Após alguns segundos da última intervenção sobre as teclas do relógio programador, o ciclo de limpeza Vapor Clean tem início.

No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento um sinal sonoro e os números no mostrador do relógio programador piscam.

Fim da função Vapor Clean

1. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
4. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
5. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
6. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável:

- aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.
- Em caso de presença dos painéis autolimpantes, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura simultaneamente ao ciclo de catálise.

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

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

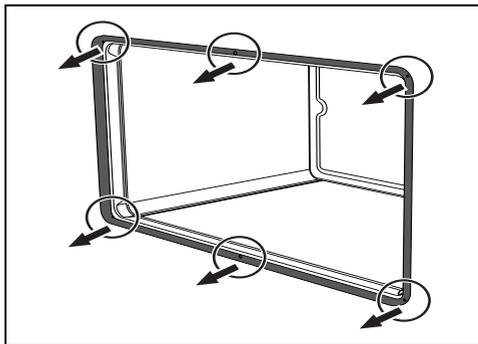
Manutenção extraordinária

Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

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

fora.



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos do vedante.

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

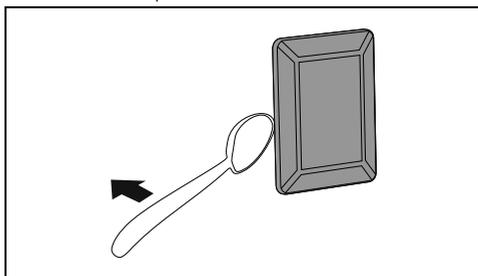
Substituição da lâmpada de iluminação interna



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

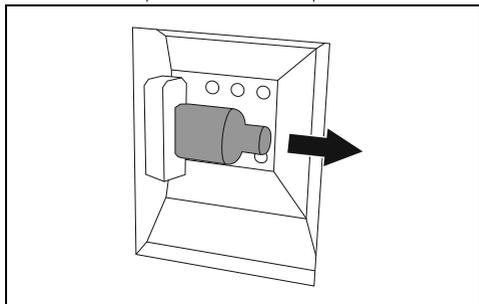
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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 colher).



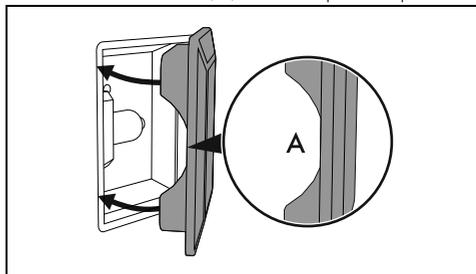
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



 Não tocar na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilizar uma cobertura isolante.

5. Substituir 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.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

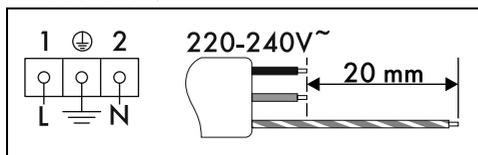
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V \sim



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS 3000.

Para o instalador

- No caso de ligação com uma ficha (se presente), esta última deve permanecer sempre acessível após a instalação.
- Não dobrar ou prender o cabo de alimentação.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os

métodos corretos de funcionamento.

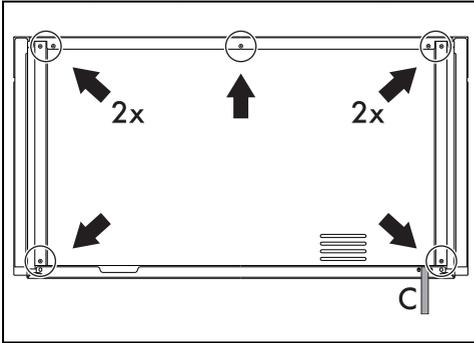
Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaperte os parafusos do cárter posterior.



2. Levante ligeiramente o cárter superior e retire o cárter posterior para aceder à placa de bornes.
 3. Substitua o cabo.
 4. Assegure-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contacto com o aparelho.
- C = Posição do cabo de alimentação.

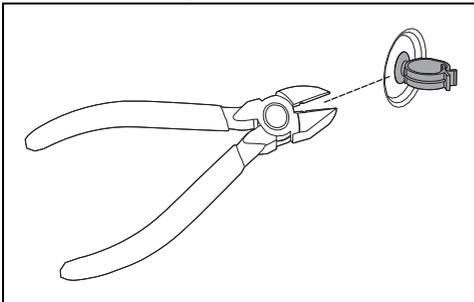
Posicionamento



Ver Advertências gerais de segurança.

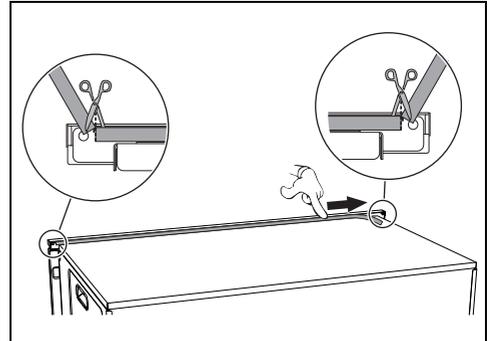
Remoção gancho posterior

Antes de encaixar o aparelho, é necessário remover o gancho porta-cabo, posicionado no cárter posterior, através de uma tesoura ou de uma ferramenta específica.

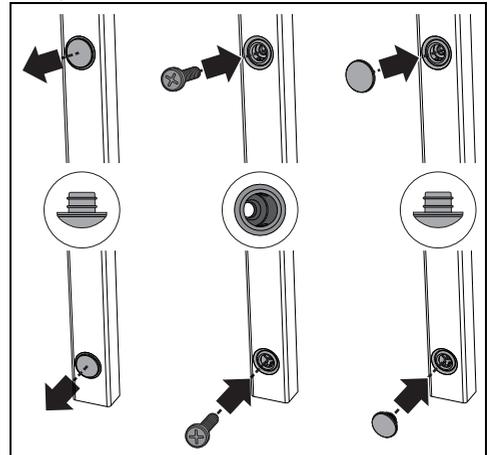


Guarnição do painel frontal

Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

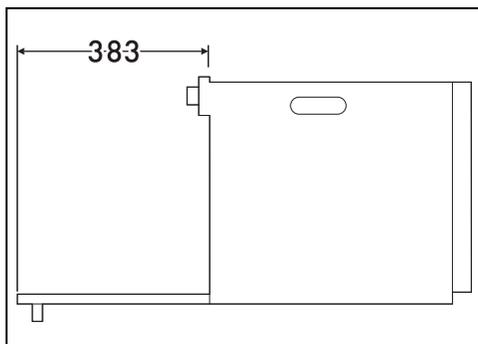
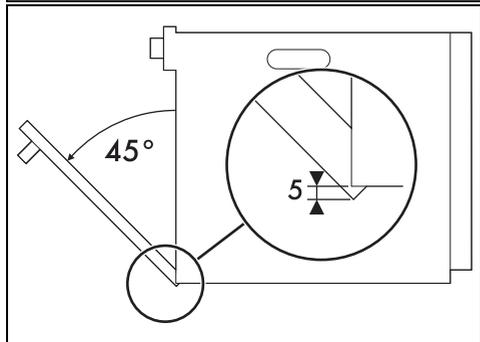
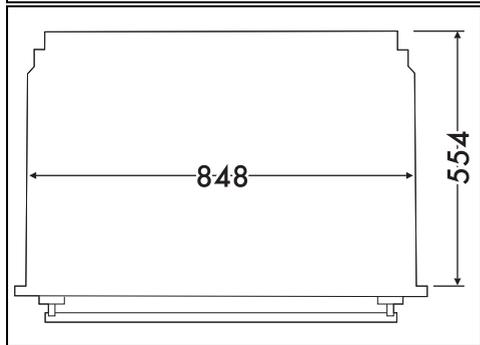
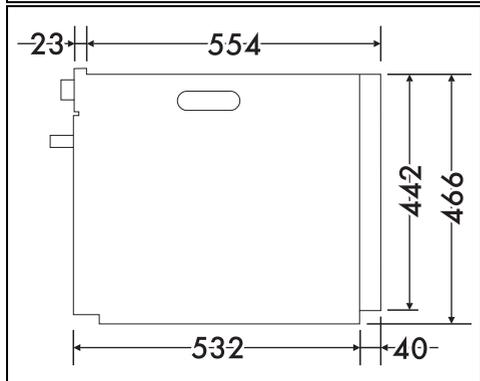
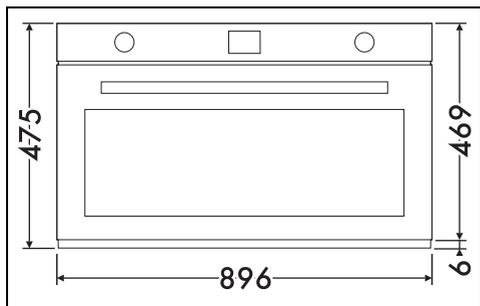


Casquilhos de fixação

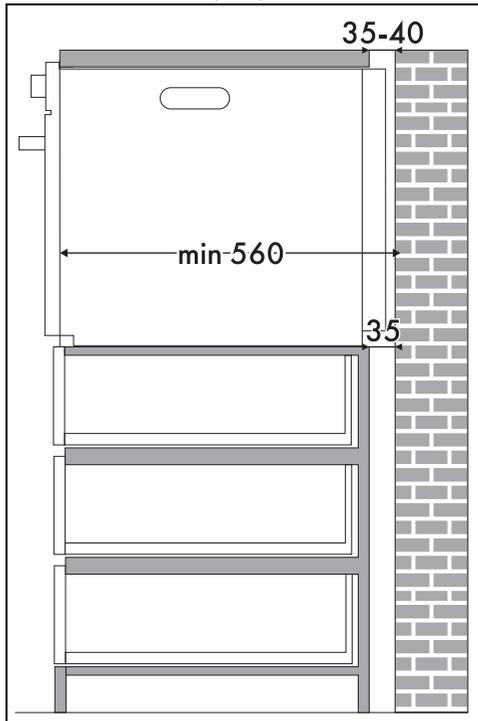


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)

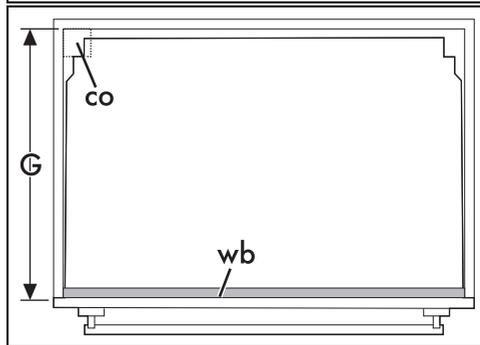
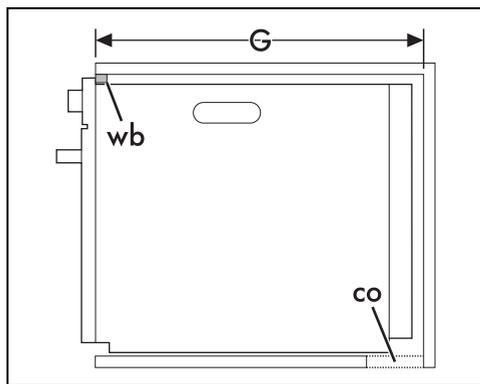
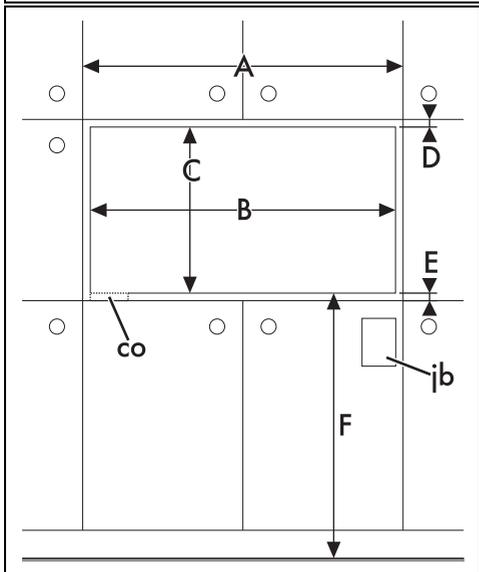
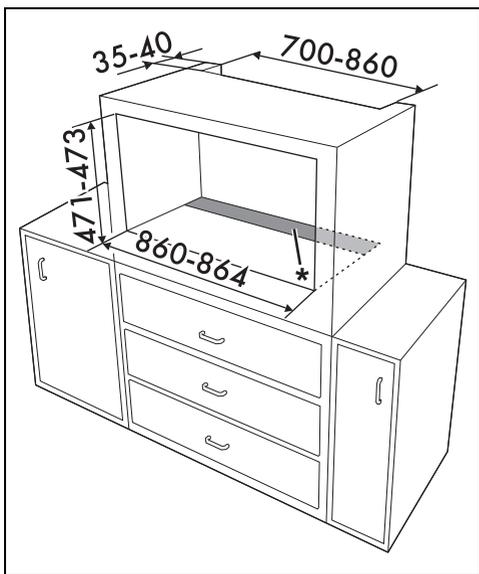


Encaixe em coluna (mm)



* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

PT



A mín. 900 mm

B 860 - 864 mm

C 477 - 479 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

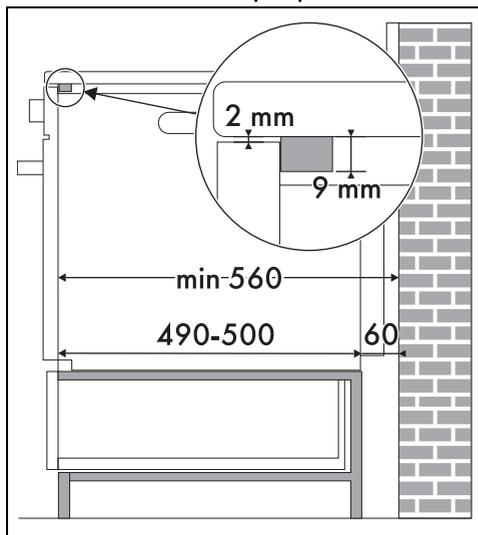
F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

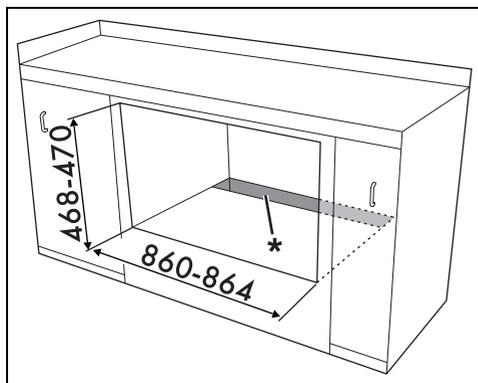
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm²)

jb Caixa das conexões elétricas

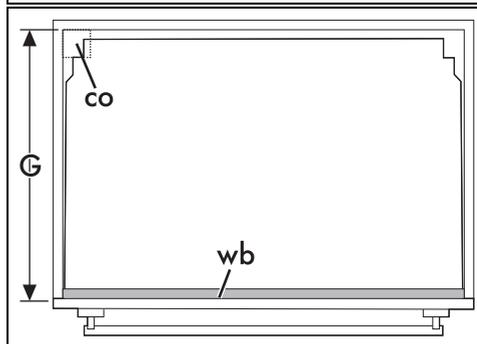
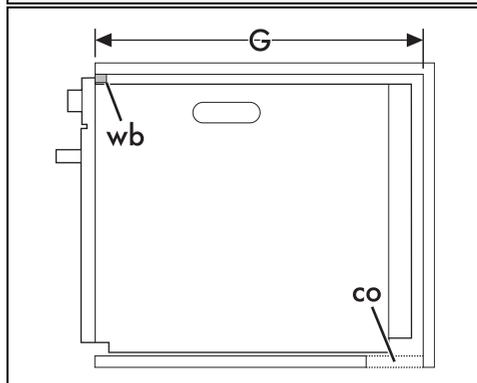
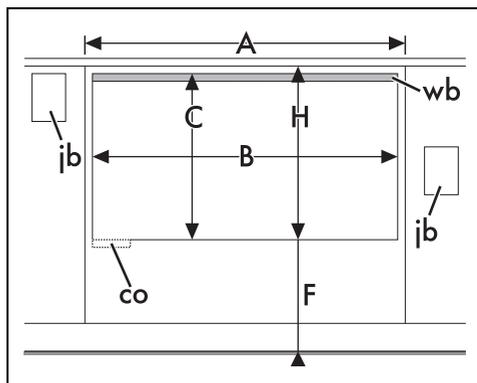
Encaixe sob bancadas (mm)



Se for necessário encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.



PT

A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 477 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm ²)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)
