

<b>1 Advertências</b>	<b>316</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	316
1.2 Finalidade do aparelho	320
1.3 Responsabilidade do fabricante	320
1.4 Este manual de utilização	320
1.5 Eliminação	321
1.6 Chapa de identificação	321
1.7 Como ler o manual de utilização	322
1.8 Para poupar energia	322
<b>2 Descrição</b>	<b>323</b>
2.1 Descrição geral	323
2.2 Painel de comandos	324
2.3 Outras partes	325
2.4 Acessórios disponíveis	325
<b>3 Utilização</b>	<b>327</b>
3.1 Utilização dos acessórios	328
3.2 Utilização do forno	329
3.3 Conselhos para a cozedura	336
3.4 Funções especiais	339
3.5 Definições	343
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>347</b>
4.1 Limpeza das superfícies	347
4.2 Limpeza da porta	347
4.3 Limpeza do compartimento de cozedura	350
4.4 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	353
4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)	356
4.6 Manutenção extraordinária	359
<b>5 Instalação</b>	<b>361</b>
5.1 Ligação elétrica	361
5.2 Colocação	362

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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](http://www.smeg.com)



## Advertências

### 1 Advertências

#### 1.1 Advertências gerais de segurança



##### DANOS PARA AS PESSOAS

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.



- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



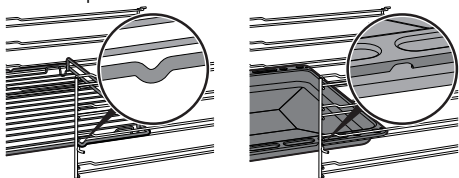
## DANOS AO APARELHO

- 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 utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.



## Advertências

- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- (apenas em alguns modelos) Antes de iniciar a pirólise, remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.



- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use 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.
- Coloque 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.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma 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, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.



## Advertências

### Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.

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

### 1.3 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.

### 1.4 Este manual de utilização

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



## 1.5 Eliminação



Este aparelho, conforme 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.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e remova-o.



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

## 1.6 Chapa de identificação

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



## Advertências

### 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:



#### Advertências

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



#### Descrição

Descrição do 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



Informações/Sugestões

### 1.8 Para poupar energia

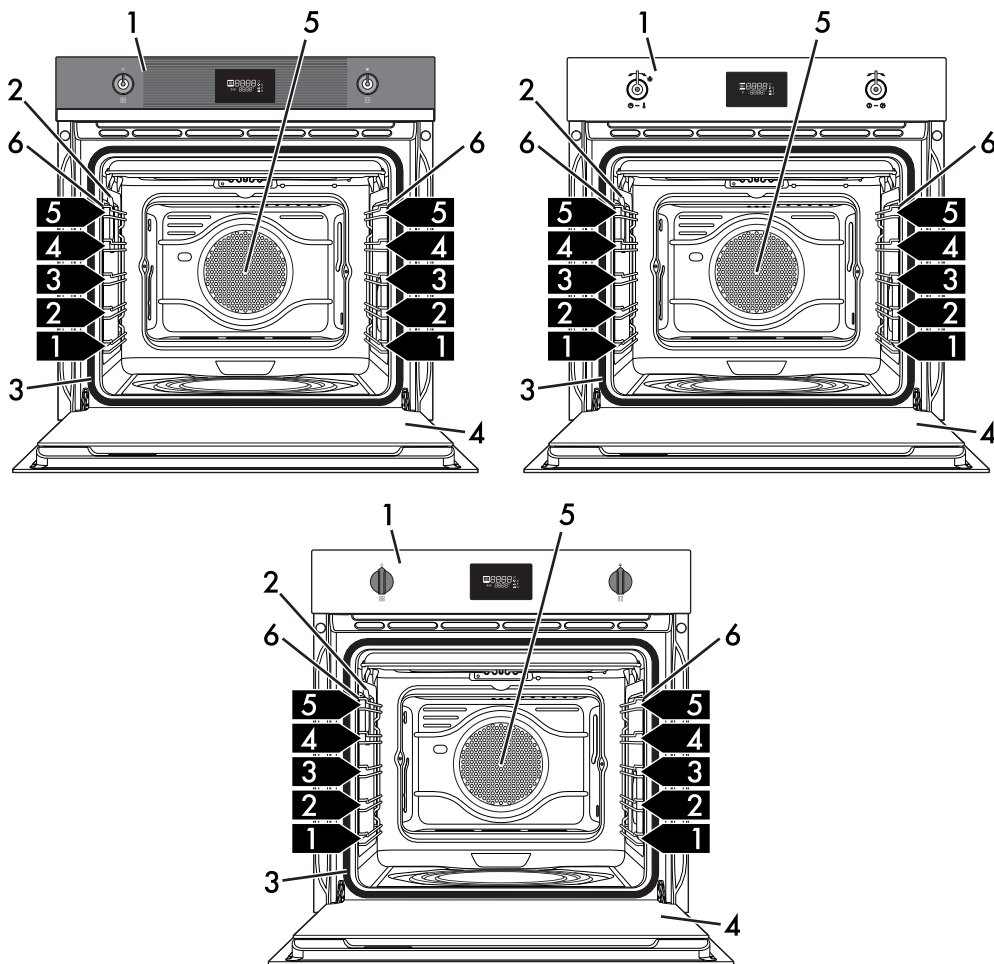
- Preequeça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar 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.





## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

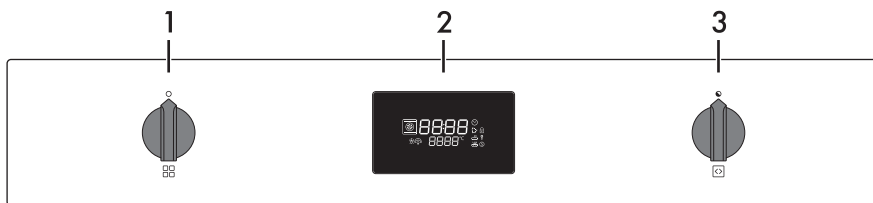
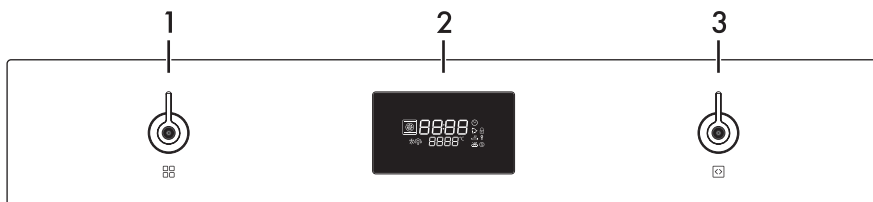
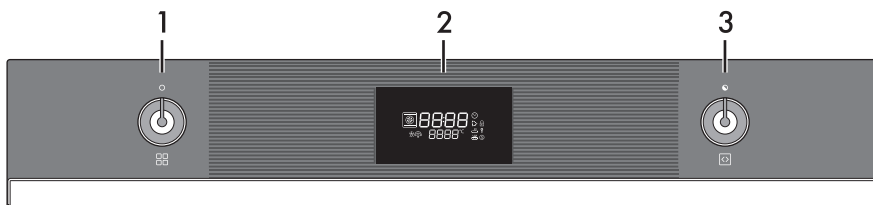
6 Armações de suporte das grelhas/  
do tabuleiro

**1,2,3** ▶ Prateleira da armação



# Descrição

## 2.2 Painel de comandos




### 1 Botão de funções

Através deste botão é possível:

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



Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para terminar instantaneamente uma eventual cozedura.

### 3 Botão de seleção

Através deste botão é possível definir:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.

## 2 Display

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



## 2.3 Outras partes

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções

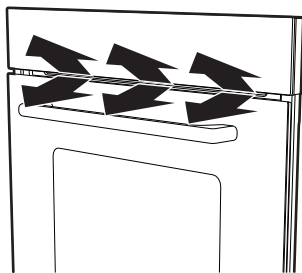
ECO **ECO**, Pirólise **Pyro** e

Vapor Clean **CLER** (conforme os modelos);



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

### Ventoinha de refrigeração



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

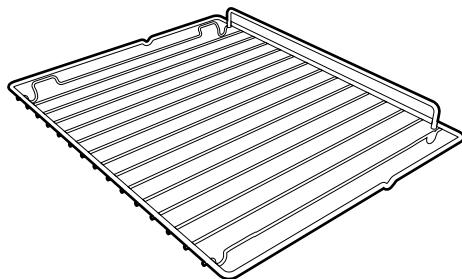
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

### Prateleiras de colocação

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

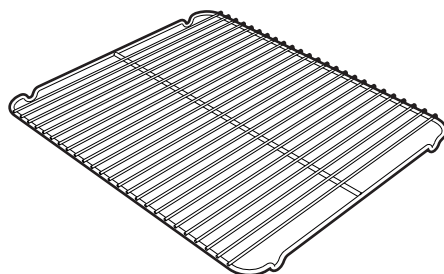
## 2.4 Acessórios disponíveis

### Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

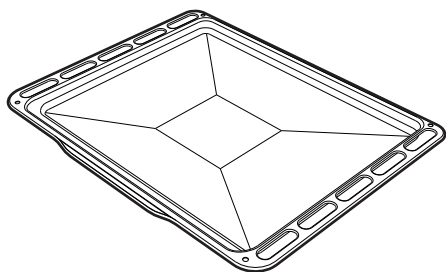


Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.



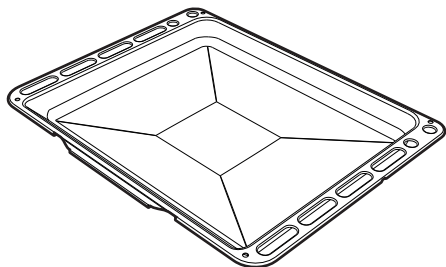
## Descrição

### Tabuleiro do forno (apenas em alguns modelos)



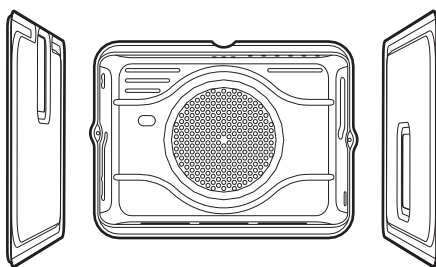
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, biscoitos...

### Tabuleiro fundo



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

### Painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



Os acessórios do forno que possam entrar em contacto 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.



## 3 Utilização

### Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de queimaduras

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



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, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de incêndio ou explosão

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

### Operações preliminares

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

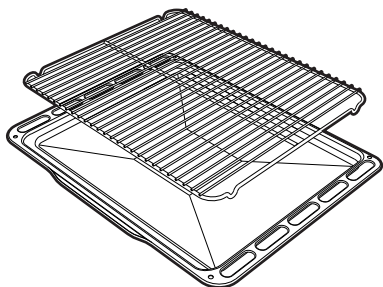


## Utilização

### 3.1 Utilização dos acessórios

#### Grelha para tabuleiro

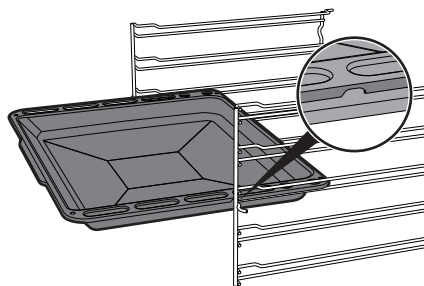
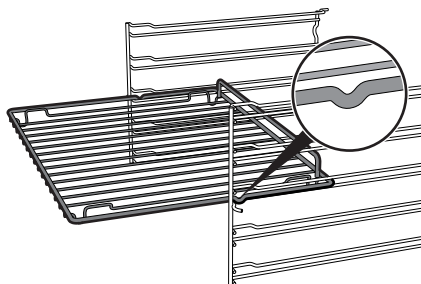
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



#### Grelhas e tabuleiros

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

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




## 3.2 Utilização do forno

### Display


O display exibe os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, basta rodar os





botões de funções  e seleção  para seleccionar os valores indicados.



-  Lâmpada indicadora do relógio
-  Lâmpada indicadora do temporizador
-  Lâmpada indicadora da cozedura
-  Lâmpada indicadora de final de cozedura
-  Lâmpada indicadora do bloqueio da porta (apenas modelos pirolíticos)
-  Lâmpada indicadora dos comandos
-  Lâmpada indicadora do Show Room
-  Lâmpada indicadora de descongelação
-  Lâmpada indicadora do Vapor Clean (exceto modelos pirolíticos)

### Primeira utilização

Na primeira utilização ou após uma interrupção prolongada de corrente elétrica, o aparelho apresenta no display a palavra  a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rode o **botão de seleção**  para seleccionar a hora atual.
2. Pressione o **botão de seleção**  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
3. Rode o **botão de seleção**  para seleccionar os minutos da hora atual.
4. Pressione o **botão de seleção**  para concluir o ajuste.



PT

Podem ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo na altura da mudança da hora de verão e de inverno. Para alterar a hora atual, consulte «3.5 Definições».



Quando a hora atual ficar visível, o display passa para a exibição em baixa luminosidade após 2 minutos da última pressão nos botões.







# Utilização



## Temporizador



Esta função aciona apenas o aviso sonoro no final da contagem regressiva.

1. Com o **Botão de Funções**  na posição **0**, prima o **Botão de seleção** .




No display aparecem os dígitos  e a **Lâmpada indicadora do temporizador**  pisca.



2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de seleção**  para definir a duração do **Temporizador** (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguarde 3 segundos ou prima o **Botão de seleção**  para ligar o **Temporizador**.







Durante a função, o display passa para a exibição em baixa luminosidade após 2 minutos da última pressão nos botões.

## Final do Temporizador

4. No final, os dígitos  e a **Luz indicadora do temporizador**  piscam e soa um breve aviso sonoro que pode ser desativado premindo o **Botão de seleção**  ou pela abertura da porta.

5. Rode o **Botão de seleção**  para selecionar um outro temporizador ou prima o **Botão de seleção**  para sair da função **Temporizador** e voltar para a exibição da hora atual.





## Para cancelar um Temporizador

1. Prima o **Botão de seleção** . No display a **Lâmpada indicadora do temporizador**  pisca.
2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de seleção**  em sentido anti-horário para colocar a zeros o valor do temporizador.
3. Aguarde 3 segundos ou prima o **Botão de seleção**  para sair da função **Temporizador** e voltar para a exibição da hora atual.






## Ligação do forno


1. Rode o **botão de funções**  para a direita ou para a esquerda para seleccionar a função pretendida (por exemplo «VENTILADO» ).
2. Rode o **botão de seleção**  para a direita ou para a esquerda para seleccionar a função pretendida (por exemplo «200°C»).
3. Aguarde 3 segundos para iniciar a cozedura ou pressione o **botão de seleção**  para inserir as eventuais definições de duração da cozedura, hora de fim da cozedura, etc.




## Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecidida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.


Esta fase é assinalada pelo piscar da **lâmpada indicadora de cozedura** .

Concluído o pré-aquecimento, a **lâmpada indicadora de cozedura**  permanece fixa e soará um sinal sonoro para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento de cozedura.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento rodando o **botão de funções**  para a posição **0**.



Quando a porta é aberta, a função em curso é interrompida (a **lâmpada indicadora da cozedura**  apaga-se).

A função recomeça automaticamente quando a porta é fechada.



# Utilização

## 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. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura,

pressione o **botão de seleção** .

No display aparecem os dígitos 

e a lâmpada indicadora de cozedura  e

o relógio  piscam.



2. Dentro de 3 segundos rode o **botão de**

**seleção**  para definir a duração da

cozedura (de 1 minuto até 13 horas)

(por exemplo «25 minutos»).



3. Aguarde 3 segundos.


A lâmpada indicadora de cozedura 

deixa de piscar e a **cozedura temporizada** começa.




A **cozedura temporizada** não tem em conta o tempo de pré-aquecimento.


## Fim da cozedura temporizada

4. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem  a piscar e soa um sinal sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.



Para selecionar mais uma **cozedura temporizada**, rode novamente o **botão de seleção** .


## Para cancelar uma Cozedura temporizada

1. Prima o **Botão de seleção** .

No display a **Lâmpada indicadora de**

**Cozedura**  pisca.

2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de**

**seleção**  em sentido anti-horário

para colocar a zeros a duração da cozedura.

3. Aguarde 3 segundos ou prima o **Botão**

**de seleção**  para sair da função

**Cozedura temporizada** e voltar para a exibição da hora atual.




## Temporizador durante uma cozedura





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




Não é possível definir um Temporizador durante uma cozedura se anteriormente já tiver sido definida uma Cozedura temporizada.


1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima duas vezes o **Botão de seleção** .

No display aparecem os dígitos  e a **Lâmpada indicadora do temporizador**  pisca.



É possível definir um Temporizador mesmo quando a cozedura ainda estiver em curso.



2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de Seleção**  para definir a duração do Temporizador (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguarde 3 segundos.

A lâmpada indicadora do temporizador  deixa de piscar e o temporizador começa.

## Final do Temporizador durante uma cozedura


4. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo.

Os dígitos  e a **Lâmpada indicadora do temporizador**  piscam.


5. Rode o **Botão de seleção**  para selecionar outro temporizador ou prima o **Botão de seleção**  para desativar o aviso sonoro e sair do Temporizador durante uma cozedura.

Após alguns segundos, a hora atual aparece no display e a cozedura em curso continua.

## Para cancelar um Temporizador durante uma cozedura

1. Durante a cozedura, prima duas vezes o **Botão de seleção** .

No display a **Lâmpada indicadora do temporizador**  pisca.

2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de seleção**  em sentido anti-horário para zerar o valor do temporizador.
3. Aguarde 3 segundos para sair da função Temporizador durante uma cozedura.



# Utilização


## Cozedura programada






Por **Cozedura programada** entende-se a função que permite terminar uma **Cozedura temporizada** automaticamente a uma hora estabelecida pelo utilizador, com o conseqüente desligamento automático do forno.




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


1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, pressione o **botão de seleção** .




No display aparecem os dígitos  e as lâmpadas indicadoras de cozedura  e o relógio  piscam.




2. Dentro de 3 segundos rode o **botão de seleção**  para definir a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo «**25 minutos**»).




3. Prima o **Botão de seleção** .

No display aparecem os dígitos  e as lâmpadas indicadoras de fim de cozedura  e o relógio  piscam.

4. Dentro de 3 segundos, rode o **Botão de seleção**  para definir a hora de fim da cozedura (como por exemplo «**13:15**»).



5. Aguarde 3 segundos.

A **Lâmpada indicadora de fim da cozedura**  e o aparelho ficam à espera da hora de início programada.



No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o preaquecimento.





## Fim da Cozedura programada


No fim da cozedura, aparece no display a mensagem **STOP** a piscar e soa um sinal sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.



## Para cancelar uma Cozedura programada


1. Prima o **Botão de seleção** .

No display a **Lâmpada indicadora do Cozedura**  pisca.

2. Dentro de 3 segundos rode o **Botão de seleção**  em sentido horário ou anti-horário para definir uma nova **Cozedura temporizada**.

Neste ponto, a **Cozedura programada** é cancelada.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento rodando o **botão de funções**  para a posição **0**.

## Lista das funções de cozedura



### ESTÁTICO

Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.



### VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.



### TERMOVENTILADO

O calor é distribuído de maneira rápida e uniforme. Própria para todos os pratos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar odores e sabores.



### TURBO

Permite a cozedura rápida em várias prateleiras sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



### GRILL

Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.



### GRILL VENTILADO

Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.



## Utilização



### BASE

O calor provém apenas da parte inferior 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

Cozedura com baixo consumo de energia: esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras).

Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



Na função **ECO** evite a abertura da porta durante a cozedura.



Na função **ECO** os tempos de cozedura são mais longos.




A função **ECO** é uma função de cozedura delicada e é recomendada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 200 °C. Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.



### PIZZA

Função específica para cozer pizza. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.



Para a função **PIZZA**  veja «3.4 Funções especiais».

## 3.3 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 firme está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.
- Para carne e batatas, recomenda-se de vez em quando virar e/ou mexer a comida para obter uma crosta uniforme em todos os lados.
- Para cozeduras a baixa temperatura, doure a carne numa frigideira por alguns minutos em todos os lados antes de cozinhar no forno.

## 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 pretender mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura 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 desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando 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 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 compartimento de cozedura.



# Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	280	15	
Rosbife	1	Turbo/Ventilado	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Termoventilado/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4	280	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	280	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	10	5
Filete de novilho	1	Grill	5	280	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	60 - 65	
Rodovalho	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventilado	2	280	8 - 9	
Pão	1	Termoventilado/Ventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Termoventilado/Ventilado	2	160	55 - 60	
Tarte	1	Termoventilado/Ventilado	2	160	35 - 40	
Bolo de ricota	1	Termoventilado/Ventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Ventilado	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Termoventilado/Ventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Ventilado	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Termoventilado/Ventilado	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Ventilado	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Termoventilado/Ventilado	2	160	30 - 35	

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






## 3.4 Funções especiais


### Descongelação



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


1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




3. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.





4. Pressione o **Botão de seleção**  para confirmar a função **Descongelação**.

No display aparecem os dígitos  e a **lâmpada indicadora de**

**Descongelação**  e o ícone 

pisca.




5. Rode o **Botão de seleção**  para inserir a duração da **Descongelação** (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo «1:30»).
6. Aguarde 3 segundos ou prima o **Botão de seleção**  para iniciar a **Descongelação**.



### Fim da Descongelação

No fim da **Descongelação**, aparece no display a mensagem **STOP** a piscar e soa um aviso sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.



7. Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.




## Utilização


### Fermentação



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


1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.





3. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelamento**.




4. Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **Fermentação**.



5. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar a função **Fermentação**.
6. Aguarde 3 segundos para iniciar a função ou prima o **Botão de seleção**  para inserir as eventuais definições de duração da função, hora de fim da função, etc.



7. Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.




## Sabbath




O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:


- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta (quando presente) ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Nenhuma ação sobre os botões produz qualquer efeito; ficará ativo apenas o **Botão de funções**  para poder voltar ao menu principal.


1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




3. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.



4. Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **Sabbath**.




5. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar a função **Sabbath**.






## Utilização

- Rode o **Botão de seleção**  para selecionar a temperatura pretendida (de 60 °C a 100 °C) (como por exemplo «90 °C»).
- Aguarde 3 segundos para iniciar a função.



- Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.




Para as funções **Vapor Clean** e **Pirólise** (conforme os modelos) veja «4 Limpeza e manutenção».


### Função PIZZA



Função específica para cozer pizza. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.


- Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.





- Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.




- Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **PIZZA**.



- Prima o **Botão de seleção**  para confirmar a função **PIZZA**.
- Aguarde 3 segundos para iniciar a função ou prima o **Botão de seleção**  para inserir as eventuais definições de temperatura, duração da cozedura, hora de fim da cozedura, etc.




- Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.




## 3.5 Definições

### Hora atual


1. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




2. Prima o **Botão de seleção**  para entrar na lista das **Definições**.

No display aparece o ecrã da função **Hora atual**.




3. Prima o **Botão de seleção**  para iniciar o ajuste da Hora atual (como por exemplo «12:30»).




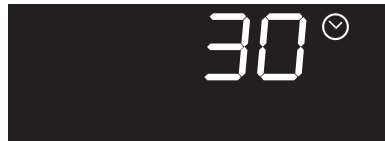
4. Rode o **botão de seleção**  para selecionar a hora atual.




5. Pressione o **botão de seleção**  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.




6. Rode o **botão de seleção**  para selecionar os minutos da hora atual.



7. Pressione o **botão de seleção**  para concluir o ajuste.



8. Rode o **Botão de seleção**  para selecionar uma nova **Definição**.




## Utilização


### Bloqueio dos comandos (bloqueio para as crianças)



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


1. Rode o botão de funções  até surgir o seguinte no display.




2. Prima o Botão de seleção  para entrar na lista das Definições.


No display aparece o ecrã da função Hora atual.




3. Rode o Botão de seleção  até seleccionar a função Bloqueio dos comandos.




4. Prima o Botão de seleção  para confirmar.


5. Rode o Botão de seleção  para ativar a função Bloqueio dos comandos.



6. Prima o Botão de seleção  para confirmar.

7. Rode o botão de seleção  para seleccionar uma nova Definição.




No funcionamento normal, o Bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento da Lâmpada indicadora de bloqueio dos comandos .



No caso de se tocar ou alterar as posições dos botões, o display exibirá por dois segundos a palavra **bLOC**.



Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha premido o Botão de seleção  por 5 segundos.


Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.




## Show Room (apenas para expositores)



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


1. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




2. Prima o **Botão de seleção**  para entrar na lista das **Definições**.


No display aparece o ecrã da função **Hora atual**.




3. Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **Show Room**.




4. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar.


5. Rode o **Botão de seleção**  para ativar a função **Show Room**.



6. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar.

7. Rode o **botão de seleção**  para selecionar uma nova **Definição**.



O **Show Room** ativo é assinalado no display pela **Lâmpada indicadora do Show Room**  acesa.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** esta função.




# Utilização


## 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 manter inalteradas as características organoléticas e de aroma obtidas durante a cozedura.


1. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.





2. Prima o **Botão de seleção**  para entrar na lista das **Definições**.

No display aparece o ecrã da função **Hora atual**.





3. Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **Manter quente**.



4. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar.
5. Rode o **Botão de seleção**  para ativar a função **Show Room**.



6. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar.
7. Rode o **botão de seleção**  para selecionar uma nova **Definição**.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** esta função.





## 4 Limpeza e manutenção

### Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

### 4.1 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

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

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

### Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

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

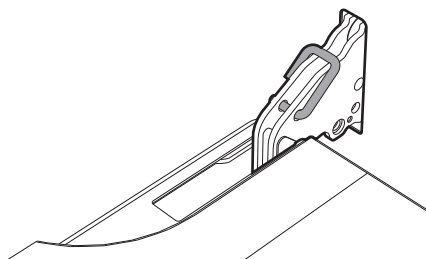
### 4.2 Limpeza da porta

#### 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:

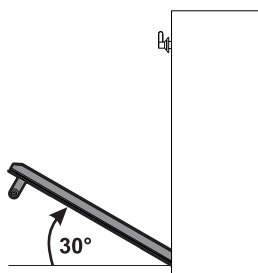
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



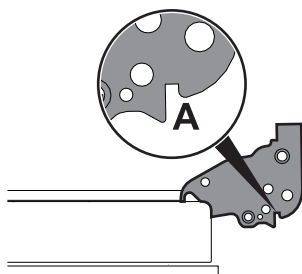


## Limpeza e manutenção

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



### Limpeza dos vidros da porta

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

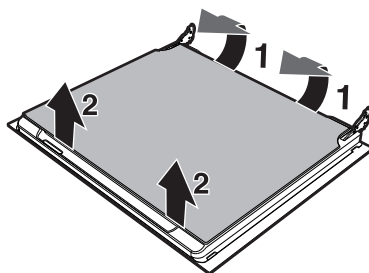


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

### Desmontagem dos vidros interiores

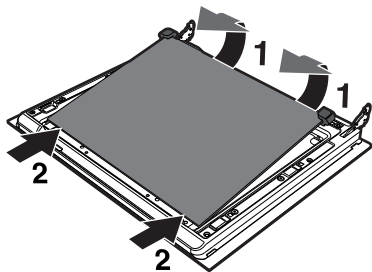
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

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 forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.

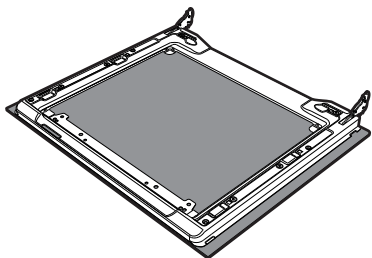




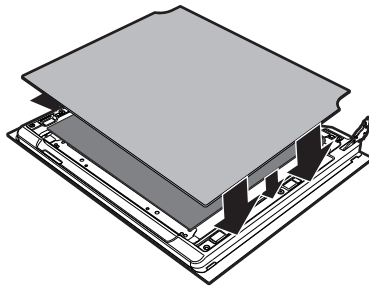
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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.





### 4.3 Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- o vedante do forno.

### 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. deixe o aparelho arrefecer;
2. remova a sujidade do compartimento de cozedura;
3. seque o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixe a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.



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.

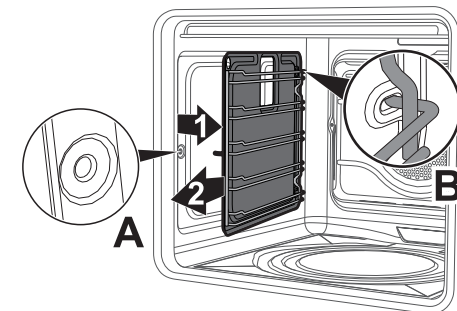
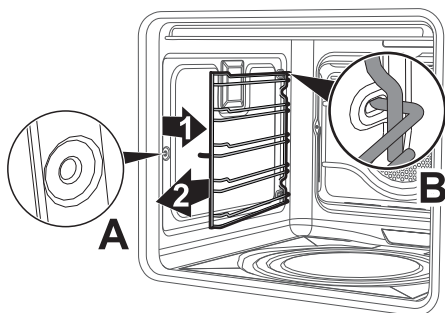


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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





## Limpeza e manutenção

### Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)

O ciclo de regeneração dos painéis de auto-limpeza é um método para a limpeza através de aquecimento, adaptado aos pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

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



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

### Limpeza da parte superior (apenas em alguns modelos)



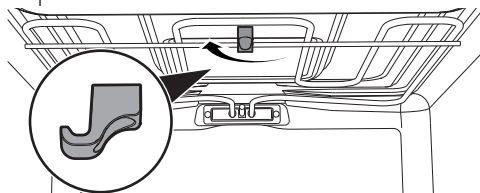
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de queimaduras

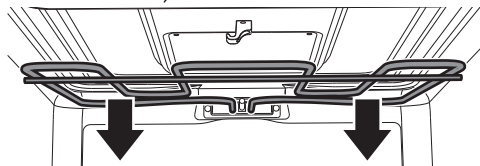
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho é equipado com uma resistência basculante que permite facilitar a limpeza da parte superior do compartimento de cozedura.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta  
Riscos de danos ao aparelho

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

3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



## 4.4 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



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.



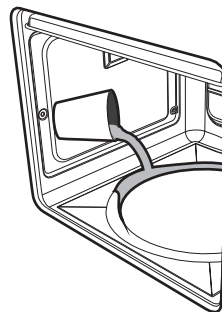
### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

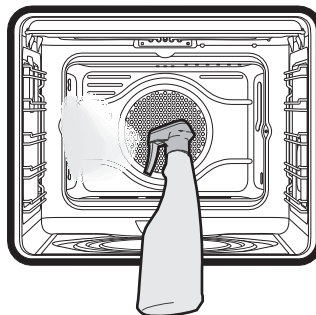
### Operações preliminares

Antes de acionar o **Vapor Clean**:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presentes, retire os painéis com autolimpeza (veja «**Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)**»).
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrar, 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.

- 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.



## Limpeza e manutenção


### Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean




Se a temperatura interna for superior à prevista, a função é imediatamente interrompida e o display exibe a seguinte mensagem:



Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.


1. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




2. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.




3. Rode o **Botão de seleção**  até selecionar a função **Vapor Clean**.



4. Prima o **Botão de seleção**  para confirmar a função **Vapor Clean**.



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

5. Aguarde 3 segundos para iniciar a função.










6. No final da função Vapor Clean aparece no display a mensagem **STOP** a piscar e soa um aviso sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



7. Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.

## Vapor Clean programada

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

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, rode o **Botão de seleção**  (a **Lâmpada indicadora de final de cozedura**  acende) para definir a hora na qual se pretende que termine a função Vapor Clean.
  2. Aguarde 3 segundos para confirmar os dados inseridos.
- O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para iniciar a função Vapor Clean.

## Fim da função Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
5. 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 com autolimpeza, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com o ciclo de catálise simultâneo (veja «**Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)**»).



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.



## Limpeza e manutenção

### 4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)



A **pirólise** é um procedimento de limpeza automática feito com temperatura elevada que dissolve a sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade.



#### Utilização não correta Riscos de danos a pessoas

- Durante esta função, as superfícies poderão atingir temperaturas mais elevadas do que o habitual.
- Mantenha as crianças afastadas.



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos 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.
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- 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 enxague e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Remova a sonda de temperatura (se presente).
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Feche a porta.

### Definição da Pirólise

1. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.




2. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.






3. Rode o **botão de seleção**  até selecionar a função **Pirólise**.




No display aparece a duração da **Pirólise** (predefinida de fábrica para **2 horas**).

4. Rode o **botão de seleção**  para definir a duração da pirólise a partir de um mínimo de **2 horas** até um máximo de **3 horas**.



Duração aconselhada da pirólise:


- Pouca sujidade: L01 - 02:00.
- Sujidade média: L02 - 02:30.
- Muita sujidade: L03 - 03:00.

5. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar os dados introduzidos.

6. Aguarde 3 segundos para iniciar a função.



## Pirólise

7. Após cerca de 2 minutos do início da **pirólise**, a **lâmpada indicadora de bloqueio da porta**  acende-se para indicar que a porta está bloqueada por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.





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

8. No final da **pirólise**, aparece no display a mensagem **STOP** a piscar e soa um sinal sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



A porta permanece bloqueada até que a temperatura do interior do compartimento de cozedura volte aos níveis de segurança.

9. Aguarde até que o forno arrefeça (a **lâmpada indicadora de bloqueio da porta**  apaga-se).
10. Recolha os resíduos dentro do compartimento de cozedura com um pano húmido de microfibra.
11. Rode o **botão de funções**  até à posição **0** para sair da função.



## Limpeza e manutenção



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.




Durante a primeira **pirólise** poderão manifestar-se odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabrico. Trata-se de um fenómeno completamente normal que desaparece após a primeira **pirólise**.




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. Rode o **botão de funções**  até surgir o seguinte no display.



2. Pressione o **botão de seleção**  para confirmar a utilização das funções especiais.

No display aparece o ecrã da função **Descongelação**.






3. Rode o **botão de seleção**  até seleccionar a função **Pirólise**.



No display aparecerá a duração da **Pirólise**



4. Prima o Botão de seleção 
5. Rode o Botão de seleção  (a Lâmpada indicadora de final de cozedura  acende) para definir a hora na qual se pretende que termine a função **Pirólise**.
6. Aguarde 3 segundos para confirmar os dados inseridos.
7. O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para iniciar a função **Pirólise**.



Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Ainda é possível desligar o aparelho colocando o **botão**

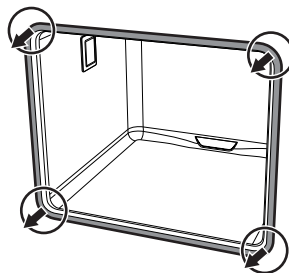
Funções  na posição **0**.

## 4.6 Manutenção extraordinária

### Desmontagem e montagem do vedante (exceto modelos pirolíticos)

Para desmontar o vedante:

- Desenganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos do vedante.

### Conselhos para a manutenção do vedante

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



## Limpeza e manutenção

### Substituição da lâmpada de iluminação interna



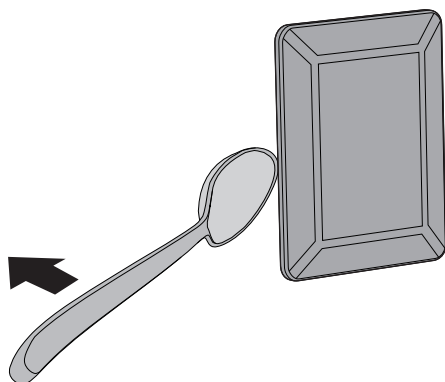
Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.
- Use luvas de proteção.

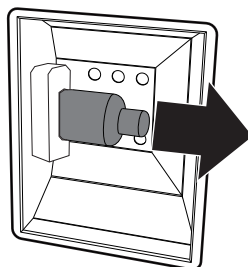
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma colher).



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

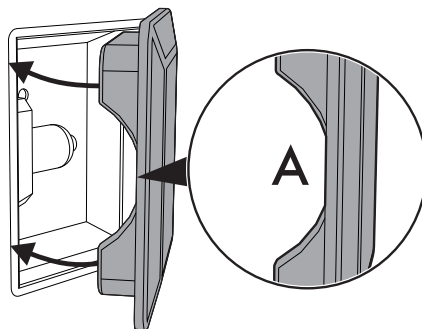


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não 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.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- A ligação elétrica deverá ser 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 características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

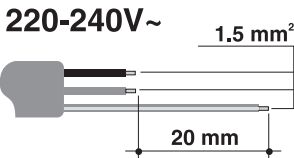
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, com referência à secção do condutor interno).

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



#### 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.

#### Ligação fixa

Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação omipolar, 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.

#### Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte a Assistência Técnica.

#### Substituição do cabo



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte de trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.
2. Substitua o cabo.
3. 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.



# Instalação

## 5.2 Colocação



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimentos por esmagamento**

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



**Pressão na porta aberta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

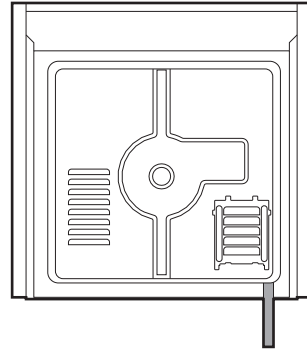
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



**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.

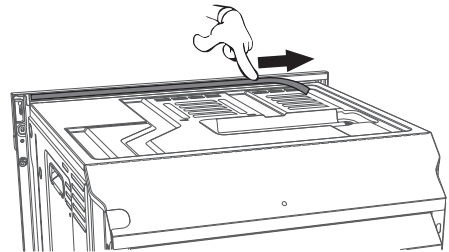
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Vedante do painel frontal

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

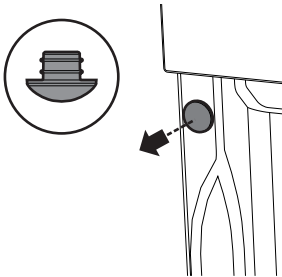




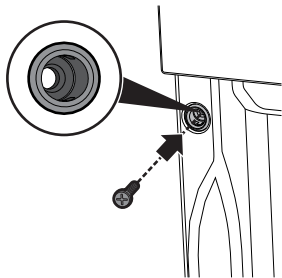


## Virolas de fixação

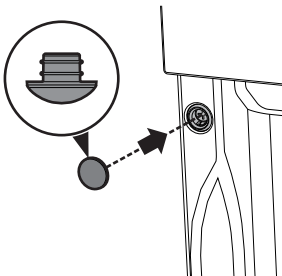
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



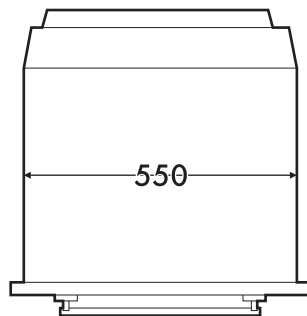
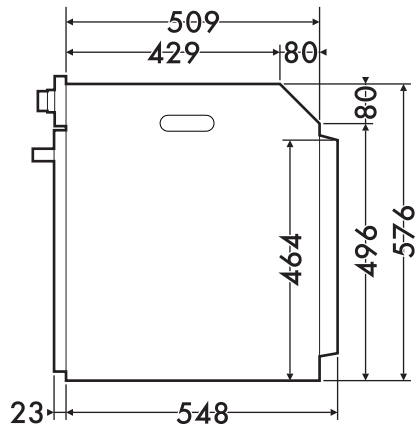
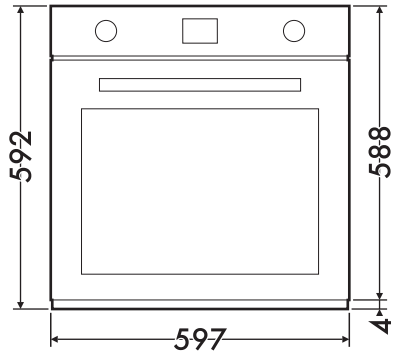
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



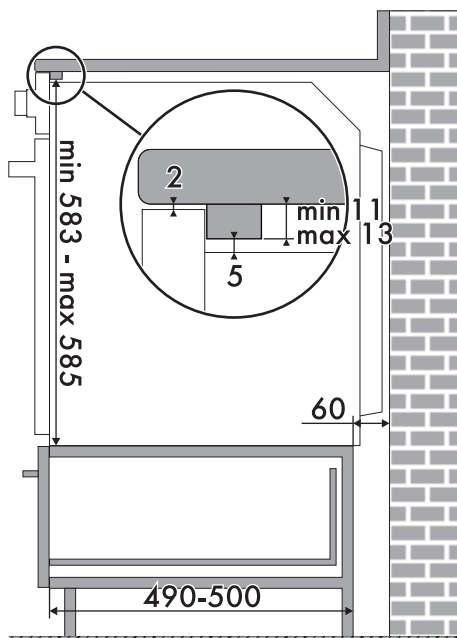
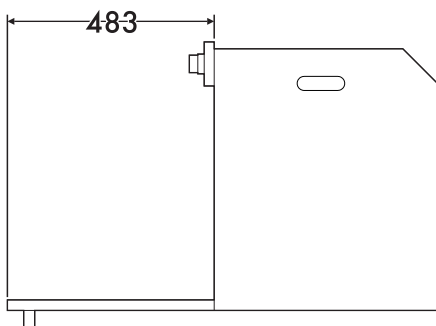
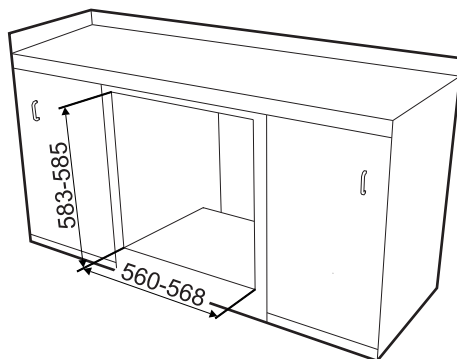
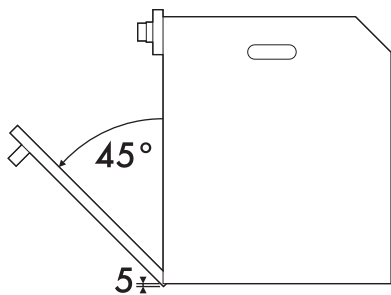
## Dimensões totais do aparelho (mm)





# Instalação

## Encaixe sob bancadas (mm)

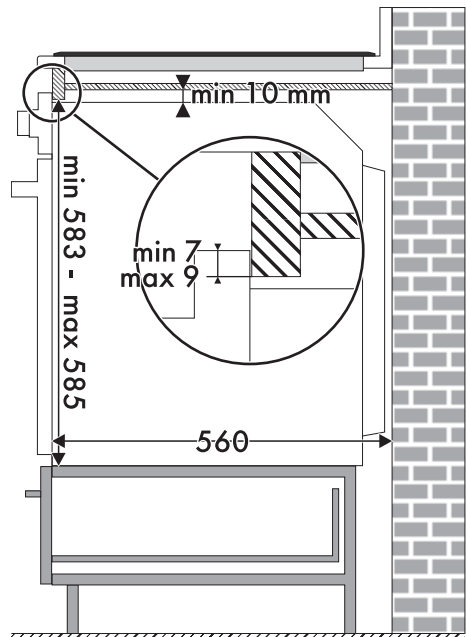
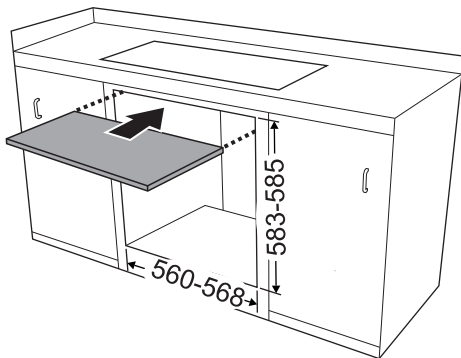


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



## Encastramento sob placas de cozinha (apenas em alguns modelos)

Se for posicionada uma placa de cozinha sobre o forno, será necessário instalar uma divisória de madeira a uma distância mínima de **10 mm** do lado superior do forno, a fim de evitar sobreaquecimentos durante o funcionamento simultâneo dos dois aparelhos. A divisória deve poder ser removida apenas com ferramentas apropriadas.

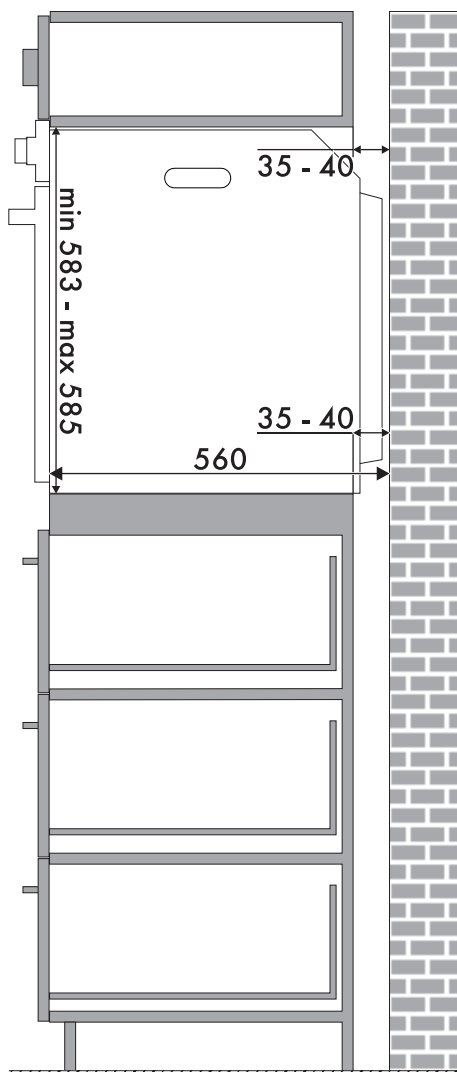
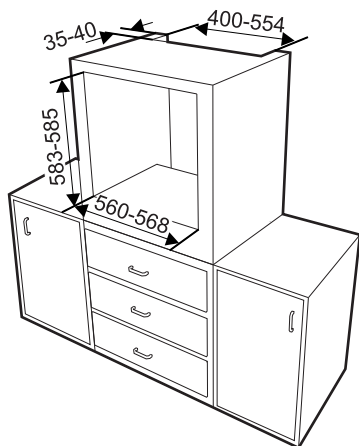


Com a divisória de madeira, deverá ser instalada uma placa de madeira por debaixo do plano de trabalho para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



# Instalação

## 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.