

1	Advertências	160
1.1	Advertências gerais de segurança	160
1.2	Responsabilidade do fabricante	161
1.3	Finalidade do aparelho	161
1.4	Eliminação	161
1.5	Chapa de identificação	162
1.6	Este manual de utilização	162
1.7	Como ler o manual de utilização	162
2	Descrição	163
2.1	Descrição geral	163
2.2	Painel de comandos	164
2.3	Outras partes	165
2.4	Acessórios disponíveis	165
3	Utilização	167
3.1	Advertências	167
3.2	Primeira utilização	167
3.3	Utilização dos acessórios	168
3.4	Utilização do forno	168
3.5	Conselhos para a cozedura	170
4	Limpeza e manutenção	173
4.1	Advertências	173
4.2	Limpeza do aparelho	173
4.3	Desmontagem da porta	173
4.4	Limpeza dos vidros da porta	174
4.5	Vapor Clean	177
4.6	Manutenção extraordinária	178
5	Instalação	180
5.1	Ligação elétrica	180
5.2	Substituição do cabo	180
5.3	Colocação	181

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

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não coloque sobre o aparelho objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas em vigor.
- Não modifique o aparelho.

- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

Danos ao aparelho

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



Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

1.2 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à

distância.

1.4 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

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



Advertências

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.

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Este manual de utilização

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

1.7 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



Informação



Sugestão

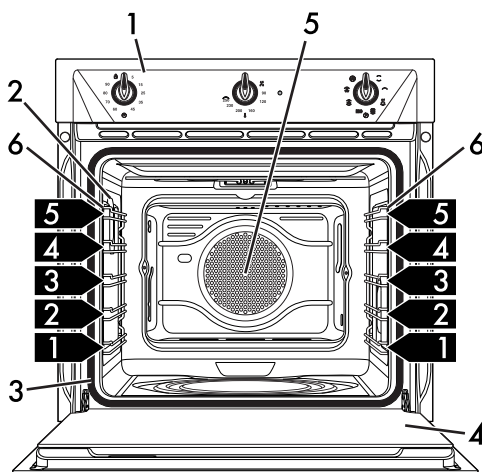
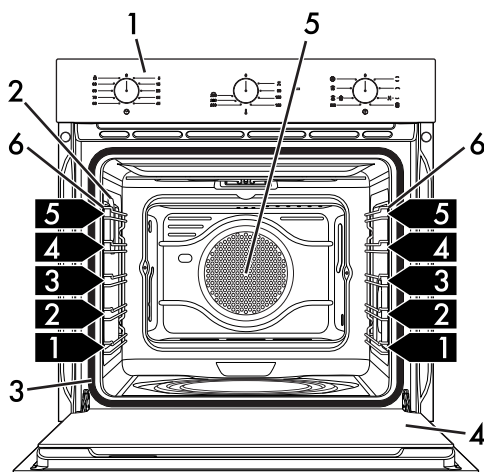
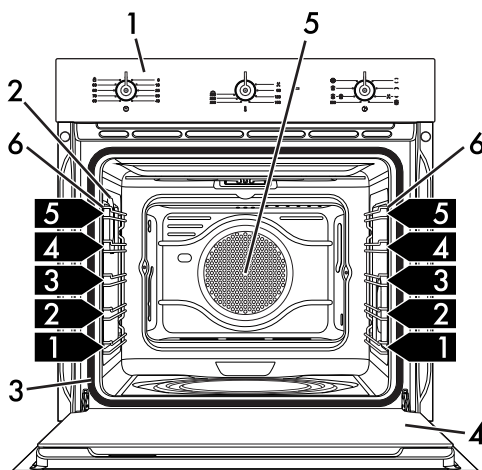
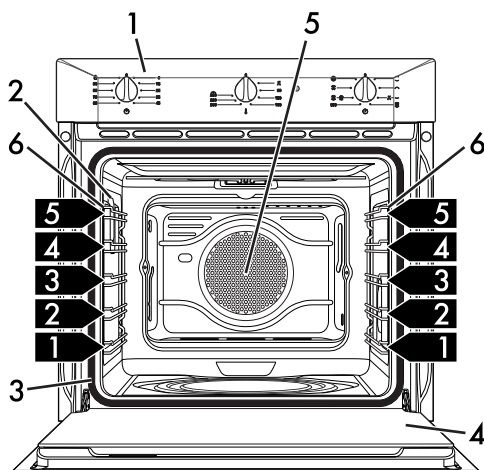
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Lâmpada
- 3 Vedante
- 4 Porta

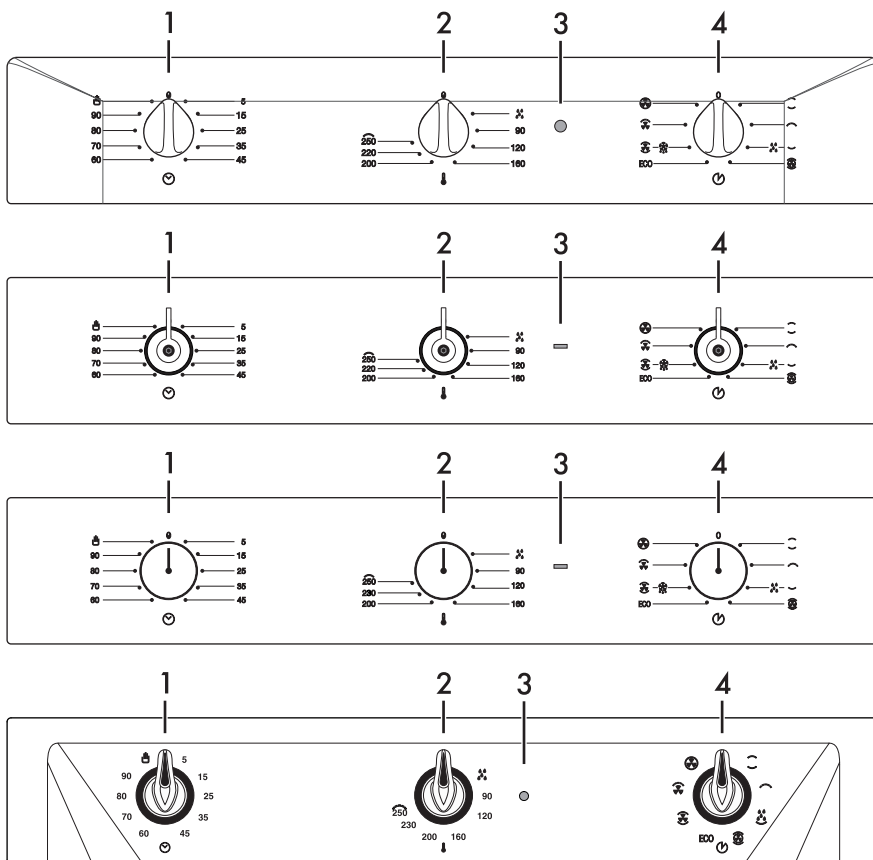
- 5 Ventoinha
- 6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

1,2,3 Prateleira da armação



Descrição

2.2 Painel de comandos



1 Botão do temporizador

Permite utilizar o temporizador contador de minutos ou realizar uma cozedura manual.

2 Botão de temperatura

Através deste botão é possível seleccionar a temperatura de cozedura.

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

3 Lâmpada indicadora do termostato

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A ligação e o desligamento regular indica que a temperatura programada no interior do forno é mantida constante.



4 Botão de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após ter selecionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração

A ventoinha refrigera o 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 interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada uma função qualquer.



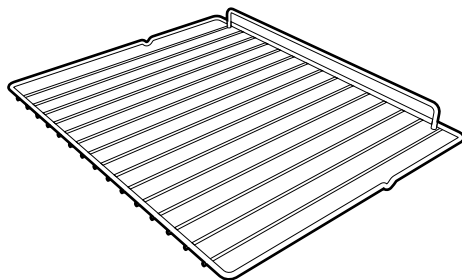
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

2.4 Acessórios disponíveis



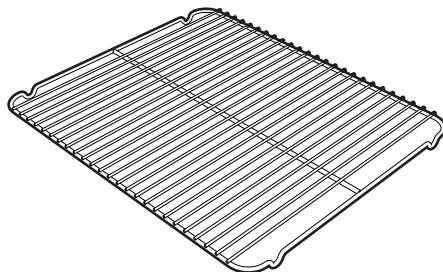
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos em cozedura.

Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

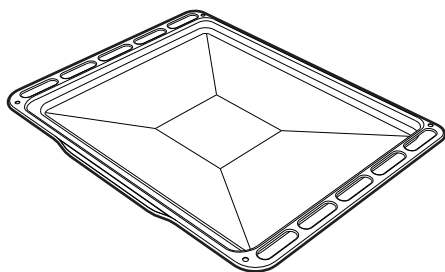


Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.



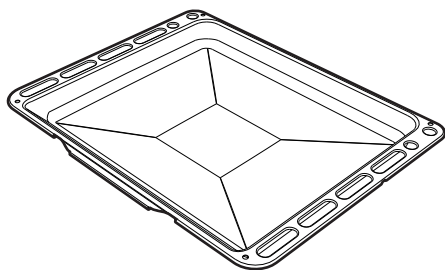
Descrição

Tabuleiro do forno (apenas em alguns modelos)



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

Tabuleiro fundo



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



Os acessórios do aparelho 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

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

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



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 no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.



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.

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à 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.



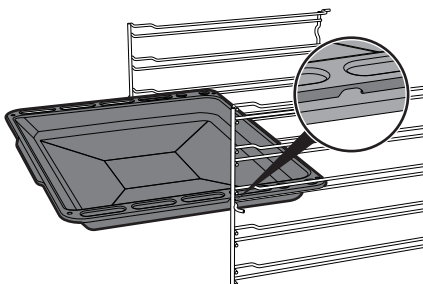
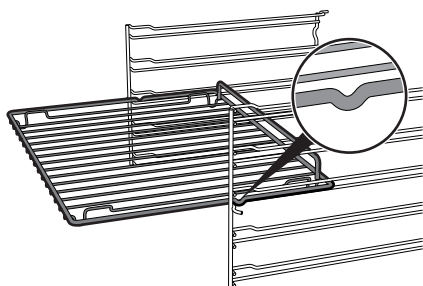
Utilização

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

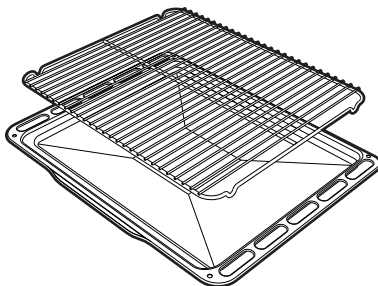
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

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



Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

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



3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.
3. Selecione uma cozedura com o temporizador ou uma cozedura manual através do botão do temporizador. Rode em sentido horário para definir o sinal acústico. Os números correspondem aos minutos. A regulação é progressiva e podem ser utilizadas posições intermédias entre os números. O sinal acústico de fim da cozedura interrompe o funcionamento do forno. Rode o botão em sentido anti-horário para o símbolo ou  para realizar uma cozedura manual.



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



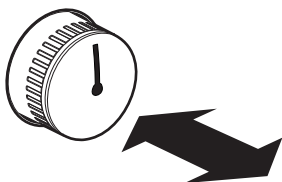
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



Botões escamoteáveis (apenas em alguns modelos)

Para aceder aos botões de comando é necessário premir nos botões para os extrair do seu compartimento.

Durante o funcionamento normal do aparelho é possível empurrá-los a fundo até ao bloqueio para fazer com que voltem a entrar na sua cavidade.



Lista das funções



Estática

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



Grill

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



Inferior

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



Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários níveis, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



Eco

A combinação entre o grill e a resistência inferior é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira, a baixos consumos de energia.



Utilização



Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogêneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira.



Grill ventilado

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



Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, vegetais e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



Descongelação

A descongelação rápida é favorecida pela ativação rápida da ventoinha apropriada e da resistência superior que asseguram uma repartição uniforme do ar a baixa temperatura no interior do forno.



Vapor Clean

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



3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

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.



Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.

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

Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.



Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	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/Estático+Ventilador	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4/3	250	15	
Rosbife	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular/Estático+Ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4/3	250	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4/3	250	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5/4	250	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	4/3	250	10	5
Filete de novilho	1	Grill	5/4	250	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	60 - 65	
Rodvalho	1,5	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	250	8 - 9	
Pão	1	Circular/Estático+Ventilador	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	35 - 40	
Torta de ricota	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular/Estático+Ventilador	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Brioques	0,6	Circular/Estático+Ventilador	2	160	30 - 35	

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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

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

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

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



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

4.2 Limpeza do aparelho



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

Conselhos para a limpeza do compartimento de cozedura

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

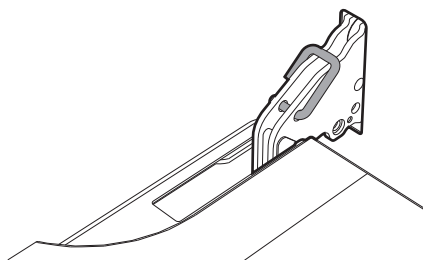
Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

4.3 Desmontagem da porta

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

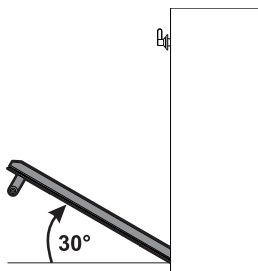
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

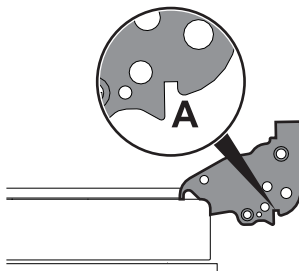




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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



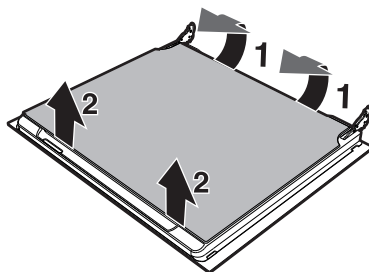
4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

Desmontagem dos vidros interiores

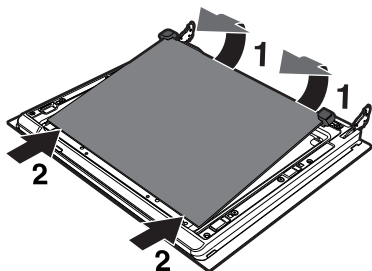
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.

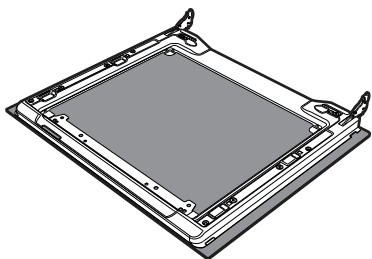




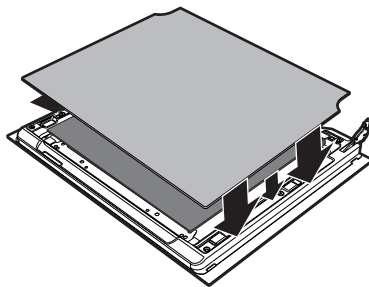
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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.





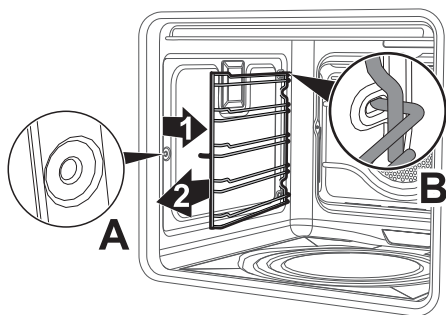
Limpeza e manutenção

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



Limpeza da parte superior (apenas em alguns modelos)



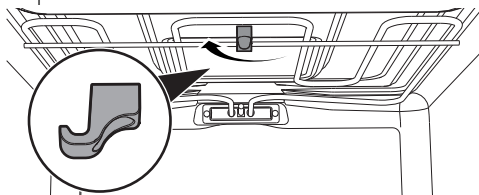
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

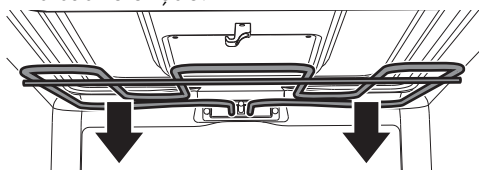
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

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.

No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender. Concluídas as operações de limpeza coloque novamente a resistência na posição.



4.5 Vapor Clean



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



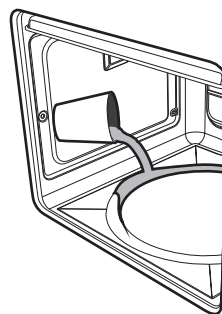
Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

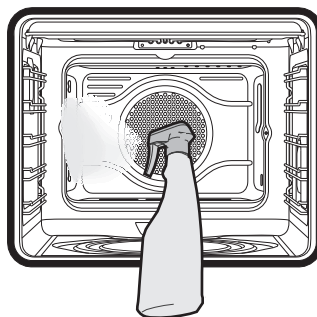
Operações preliminares

Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior (se presente) pode ser mantida no interior do forno.
- Se presentes, retire os painéis com autolimpeza (veja "Vapor Clean").
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Borrife a solução nas paredes laterais, para cima, para baixo e no deflector.



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

1. Rode o botão de funções e o botão de temperatura para o símbolo  / .
2. Defina uma duração de cozedura de 18 minutos por meio do botão do temporizador.
3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno e entra em funcionamento o sinal acústico.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

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



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



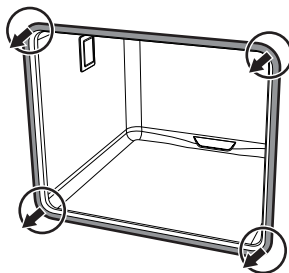
Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.

4.6 Manutenção extraordinária

Desmontagem e montagem do vedante do forno

Para desmontar o vedante do forno:

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



Para montar o vedante do forno:

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

Conselhos para a manutenção do vedante do forno

O vedante do forno deve estar macio e elástico.

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

Substituição da lâmpada de iluminação interna



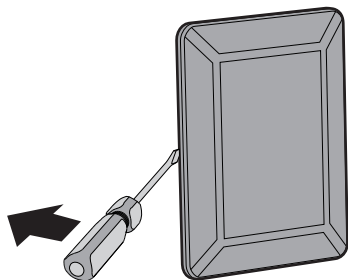
Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

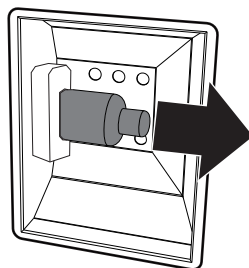
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

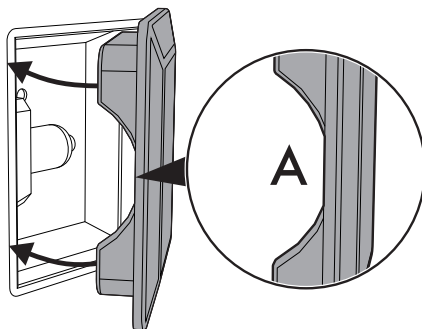


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halógeno diretamente com os dedos, 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

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação de 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.

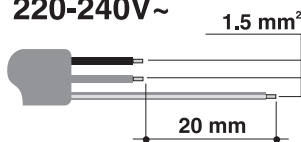
A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar (cabo de 3 x 1,5 mm², com referência à secção do condutor interno).

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

220-240V~



Ligação fixa

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

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

Ligação com ficha e tomada

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

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

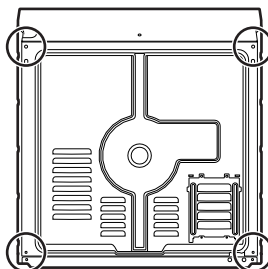
5.2 Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desenrosque os parafusos da caixa da parte 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.



5.3 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

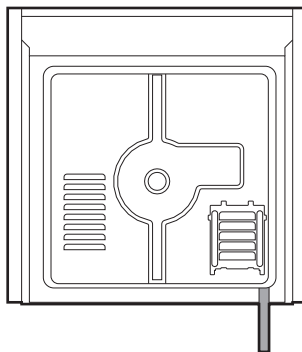
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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.

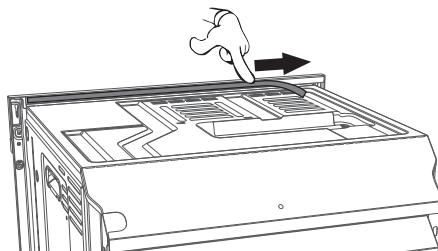
Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

Vedante do painel frontal

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

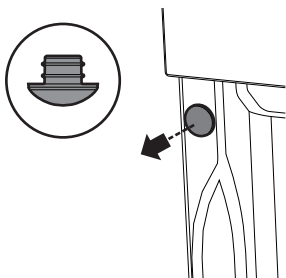




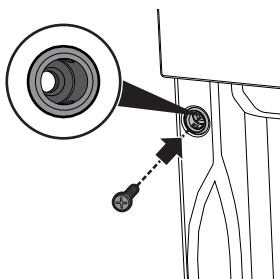
Instalação

Virolas de fixação

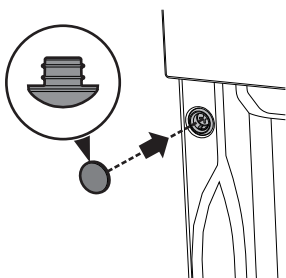
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



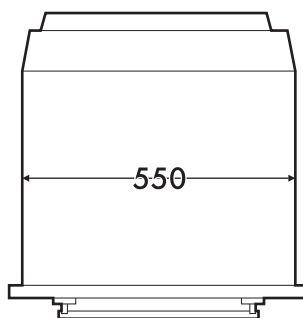
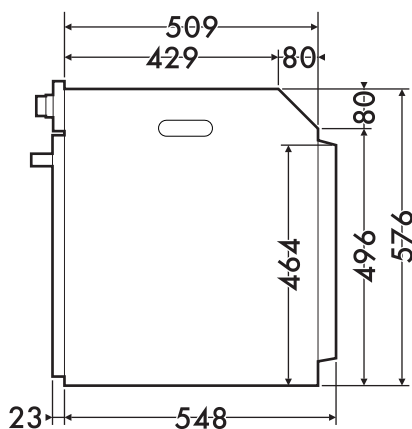
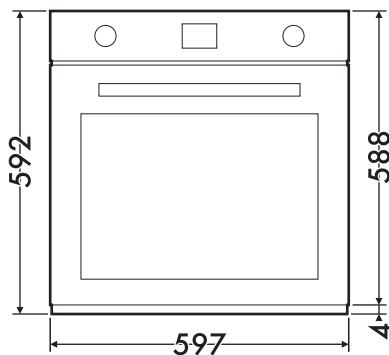
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

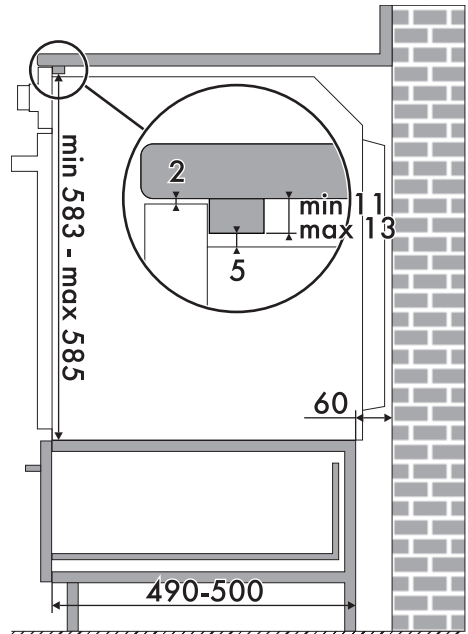
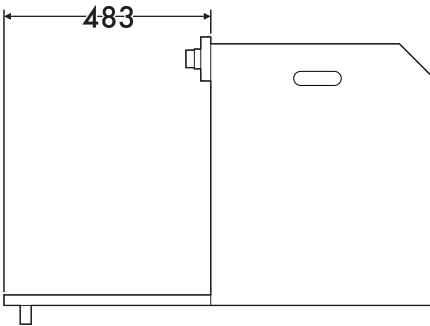
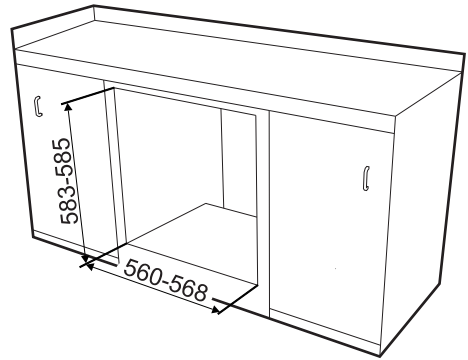
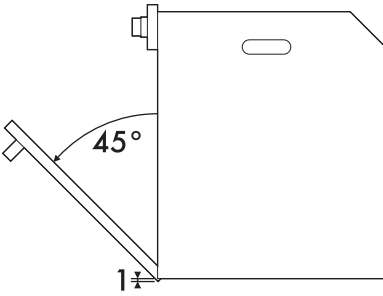


Dimensões totais do aparelho (mm)





Encaixe sob bancadas (mm)

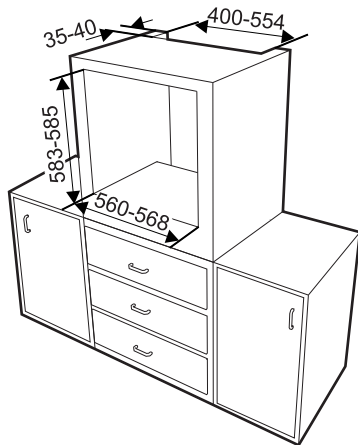


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



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.

