ADVERTÊNCIAS 195
Advertências gerais de segurança 195
Para este aparelho 199
Finalidade do aparelho 199
Este manual de utilização 199
Responsabilidade do fabricante 200
Chapa de identificação 200
Eliminação 200
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus 200
Dados técnicos de eficiência energética 200
Para poupar energia 200
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby 201
Fontes luminosas 201
Como ler o manual de uso 201
DESCRIÇÃO 201
Descrição geral 201
Painel de comandos 202
Outras partes 202
Acessórios 202
UTILIZAÇÃO 203
Operações preliminares 203
Utilização dos acessórios 203
Programador digital 204
Primeira utilização 204
Conselhos para a cozedura 208
Mini-guia para os acessórios 209
Descubra as receitas 209
Instruções para as Entidades de Vigilância 210
Funções especiais 210
Funções secundárias 211
Definições 212
Outras definições 215
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 215
Limpeza do aparelho 215
Limpeza da porta 215
Limpeza do compartimento de cozedura 217
Funções especiais de limpeza 218
Vapor Clean (apenas em alguns modelos) 218
Pirólise (apenas em alguns modelos) 219
Manutenção extraordinária 221
INSTALAÇÃO 221
Ligação elétrica 221

PT

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

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

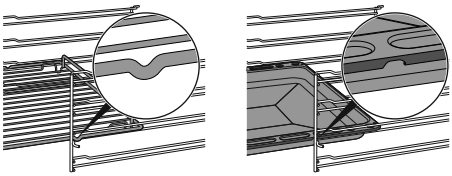
físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos

agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

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



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta

PT

para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Para aparelhos pirolíticos

- Durante a pirólise, as superfícies poderão atingir temperaturas mais elevadas do que o habitual. Manter as crianças afastadas.
- Antes de iniciar a pirólise, remover do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Antes de iniciar a pirólise, retirar todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Antes de iniciar a pirólise, desligar os queimadores ou placas elétricas da placa de cozedura eventualmente instalada por cima do forno.

Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua

substituição.
- ATENÇÃO: Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- ATENÇÃO: Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

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

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
Também não pode ser utilizado:
- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante

PT

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

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:
- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

Chapa de identificação

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

Eliminação

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

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

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

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

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.
- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

Para a execução da função ESTÁTICA é necessário saltar a fase de pré-aquecimento (consulte o parágrafo "Fase de pré-aquecimento" do capítulo UTILIZAÇÃO).

Dados técnicos de eficiência energética

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

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

Para poupar energia

- Preaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-

aquecimento não presente).

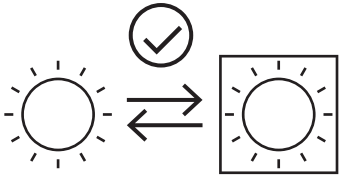
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos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

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

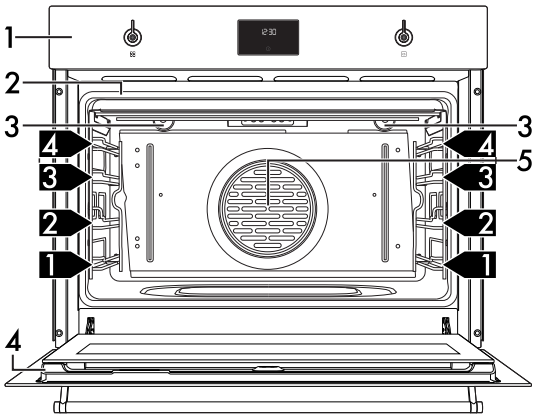
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

	Advertência/Atenção
	Informação/Sugestão

PT

DESCRIÇÃO

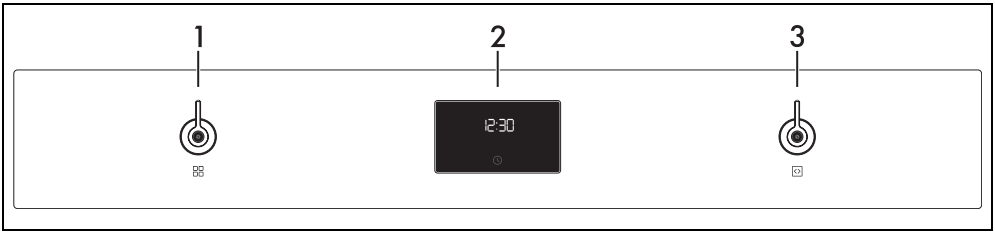
Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Junta

3 Lâmpada
4 Porta
5 Ventoinha
1,2,3... Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Botão das funções

Através destas teclas táteis ou 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.

2 Programador digital

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

3 Botão da temperatura

Através destas teclas táteis ou deste botão é possível definir:

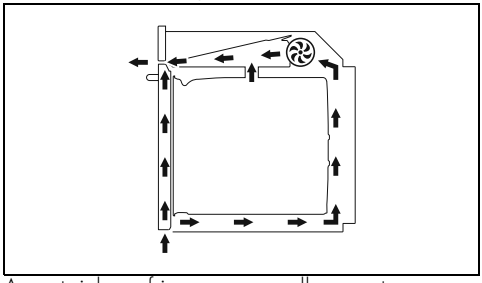
- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- temporizador;
- percorra o menu de funções especiais.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

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

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura.
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

Iluminação do compartimento de cozedura

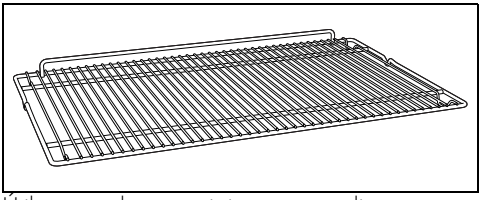
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando a tecla é premida no display;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções - V - P - (conforme os modelos).

Acessórios

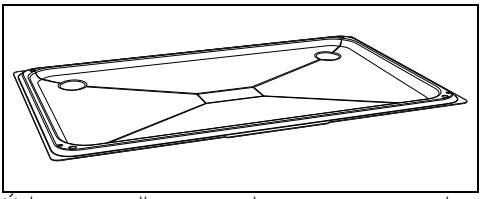
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados.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

Grelha



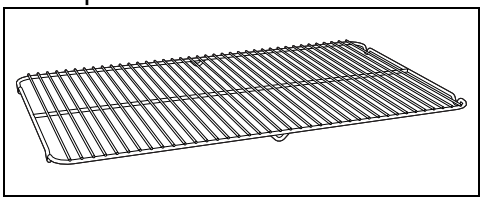
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro fundo



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

Grelha para tabuleiro



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

PT

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

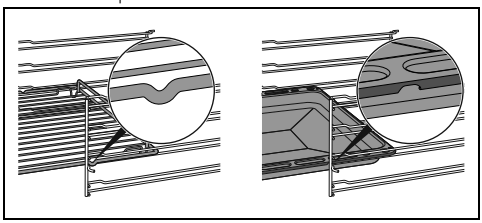
- Arejar o local;
- não ficar na área.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

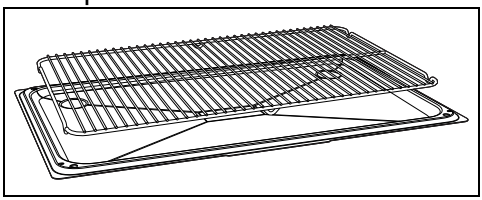
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem estar virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



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

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

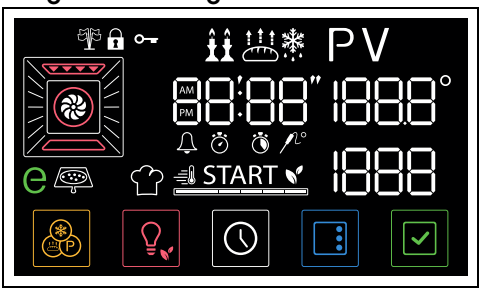
Grelha para tabuleiro



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

cozedura.

Programador digital

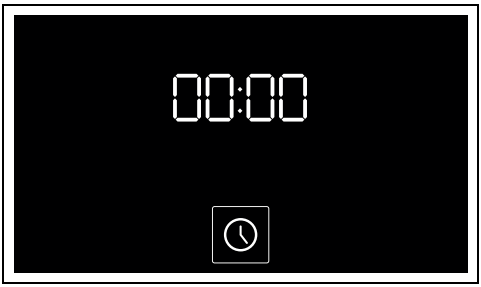


O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar é suficiente rodar os botões de funções e temperatura e/ou pressionar os botões presentes na parte baixa do display, conforme as operações que desejam fazer executar ao aparelho.

Primeira utilização

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

Na primeira utilização ou após uma interrupção prolongada de corrente, o forno apresenta no display o texto 00:00 e a tecla a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.



Definição do horário

1. Pressione a tecla .
2. Rode o botão de temperatura para selecionar o formato de hora a ser visualizado (12h ou 24h).

Quando selecionar a versão 12h aparece no display o texto AM (a.m) ou PM (p.m.).

3. Prima a tecla para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla para confirmar.

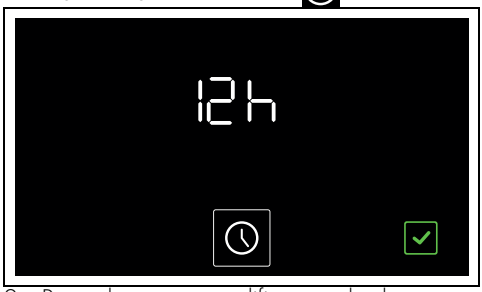
Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo na altura da mudança da hora de verão e de inverno.

Quando a hora atual ficar visível, o display passa para a exibição em baixa luminosidade após 2 minutos da última intervenção nos botões ou nas teclas do display.

Para anular a operação, mantenha a tecla premida por alguns segundos.

Modificação das horas

1. No menu principal, manter premido por alguns segundos o botão .



2. Proceder com a modificação das horas como descrito a partir do ponto 2 do capítulo anterior.

Baixa luminosidade

Após 2 minutos de inatividade, no ecrã do relógio, o display mostra o botão e a hora

atual em baixa luminosidade.

O ecrã só muda para o modo de baixa luminosidade se não houver calor dentro do compartimento de cozedura. A cada pressão das teclas táteis, o aparelho emitirá um aviso sonoro e a palavra "Hot" será exibida

Reativação do display

Para ativar o ecrã:

- Mantenha premida a tecla no ecrã durante cerca de 1 segundo ou rode o botão de funções.

Utilização do forno

Veja Advertências gerais de segurança.

Quando o dispositivo está à espera de uma operação por parte do usuário durante mais de vinte minutos, é visualizado o texto StOP no ecrã. Nesse caso, não é possível prosseguir com a operação e é necessário retornar o botão de função para 0.

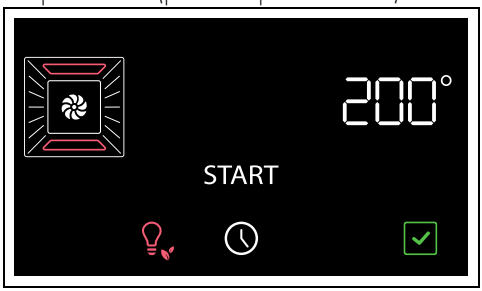
Cozedura tradicional

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

1. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função pretendida (por exemplo "VENTILADO ").

A tecla e o texto START começam a piscar.

2. Rode o botão de temperatura para a direita ou esquerda para definir a temperatura pretendida (por exemplo «200º C»).



3. Prima novamente a tecla para iniciar a função.

Quando a porta é aberta, a função em curso é interrompida.
A função recomeça automaticamente quando a porta é fechada.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.
Esta fase é sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura .

É possível saltar a fase de pré-aquecimento mantendo pressionado por uns segundos o botão .

Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a escrita START e o botão piscam para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.

Fase de cozedura

Nesta fase é apresentado um "count up" que mede o tempo decorrido desde o início da cozedura.

1. Abra a porta
2. Coloque os alimentos a cozer no compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

PT

- Se o prato estiver dentro do compartimento de cozedura, prima a tecla para iniciar a cozedura.

4. Controle o estado de cozedura dos alimentos por meio de acendimento da lâmpada interna.

Fim da cozedura

5. Para terminar a cozedura, volte a colocar o botão de funções em 0 para sair da função.

Cozedura temporizada

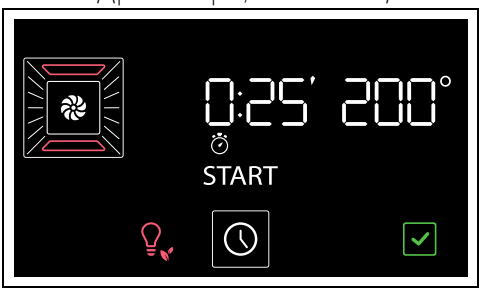
Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

Quando a porta é aberta, a função em curso é interrompida.
A função recomeça automaticamente quando a porta é fechada.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Prima a tecla para confirmar a duração da cozedura.

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

4. Prima novamente a tecla para iniciar a função.

Ao final do pré-aquecimento:

5. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
6. Fechar novamente a porta, a cozedura inicia no automático.

A cozedura com tempo é sinalizada pela diminuição progressiva do tempo no display numérico e pela diminuição progressiva da barra com segmentos .

Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto End.

7. Volte a colocar o botão de funções em 0.

Se for premida a tecla , a função é reproposta com os mesmos parâmetros da função que acabou de terminar.

Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Prima novamente a tecla .
2. Rode o botão de temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio para colocar a zero a duração da cozedura.
3. Prima a tecla para confirmar.

Cozedura programada

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

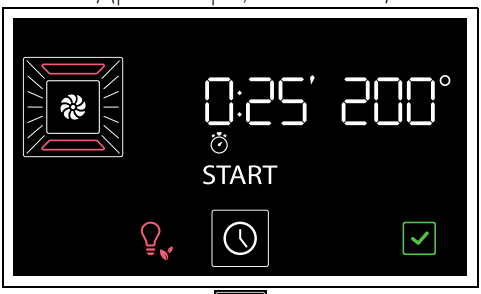
Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

Se for mantido o horário de fim de cozedura programado, a cozedura programada não inicia, adicione pelo menos um minuto

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

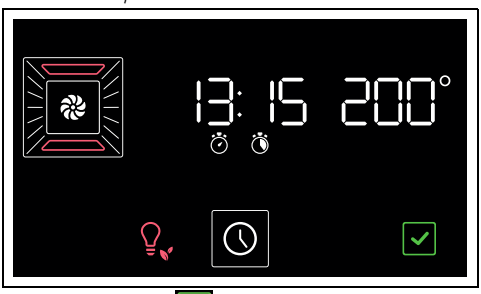
2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Pressione a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

4. Rode o botão de temperatura para definir a hora de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Prima a tecla para confirmar a hora de fim de cozedura.
6. Após ter confirmado a hora, a função inicia em automático.

É exibido o tempo restante antes do início da função.

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

Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto End.

7. Volte a colocar o botão das funções em 0.

Para cancelar uma cozedura programada

1. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

3. Rode o botão da temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio até chegar à hora mínima definida de final da cozedura
4. Prima a tecla para confirmar.

Deste modo, é cancelada somente a cozedura programada. A cozedura temporizada começa imediatamente com a fase de pré-aquecimento.

Para interromper cada cozedura, coloque o botão de funções na posição 0.

Temporizador contador de minutos durante uma cozedura

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

1. Pressione a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Pressione a tecla .

No display aparecem os dígitos 00:00 e a lâmpada indicadora pisca.

3. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).
4. Prima a tecla para confirmar.

Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora pisca.

5. Prima uma das teclas na parte inferior do ecrã para parar o sinal sonoro.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

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

PT

VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes 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 rápida cozedura em diferentes níveis sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume ou que necessitam de cozeduras intensas.

GRILL

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

GRILL VENTILADO

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

BASE

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

BASE TERMOVENTILADA

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

PIZZA

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

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível com baixos consumos energéticos.
É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).
Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfornar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.

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

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

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

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

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

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfornado, 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

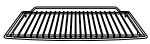
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. Deste modo,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

Para poupar energia

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

PT

Mini-guia para os acessórios

 Grelha	Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno. A grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.
Tabuleiro fundo	Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível. Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas. Posicionar o tabuleiro profundo no 2° ou 3° nível a partir de baixo quando se utiliza a função ESTÁTICO . Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras com a função GRILL .

Descubra as receitas

Para consultar as receitas elaboradas para várias categorias de alimentos e obter mais informações sobre sugestões de cozedura, recomendamos que visite a página dedicada no site www.smeg.com, acessível através do QR code presente no folheto fornecido com o produto.

Instruções para as Entidades de Vigilância

Fan forced mode

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

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

Conventional heating mode

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

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

Funções especiais

- A partir da posição 0, rode o botão de funções uma posição para a esquerda. A tecla aparece no ecrã inferior esquerdo.

Para percorrer as funções disponíveis, rode o botão da temperatura até selecionar a função especial desejada.

Para sair da função selecionada, mantenha premida a tecla .

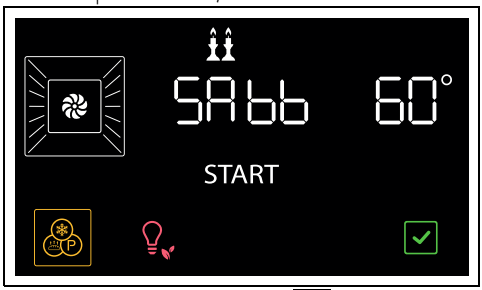
SABBATH

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 60-150°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. Cada ação sobre os botões e/ou teclas não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder voltar ao menu principal.

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função .
2. Prima a tecla para confirmar.
3. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (no exemplo «90 ºC»).



4. Prima novamente a tecla para iniciar a função.
5. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.

FERMENTAÇÃO

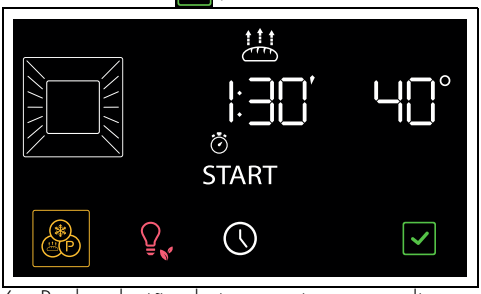
Esta função é particularmente indicada para a fermentação de massas.

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função .

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e cada vez que for premida a tecla , o dispositivo emite um aviso sonoro e a palavra "quente" é exibida
Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abra a porta.
3. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.

4. Feche a porta.
5. Prima a tecla ✓ para confirmar.



6. Rode o botão de temperatura para alterar o valor da temperatura (de 25 °C a 40 °C).
7. Prima a tecla ⏲
8. Rode o botão da temperatura para inserir a duração da fermentação.
9. Prima a tecla ✓ para confirmar.
10. Prima novamente a tecla ✓ para iniciar a função.
11. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.

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

DESCONGELAÇÃO

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

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função ❄.

> Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e cada vez que for premida a tecla ✓, o dispositivo emite um aviso sonoro e a palavra "quente" é exibida
> Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abra a porta.
3. Introduza o alimento a descongelar dentro do compartimento de cozedura.
4. Feche a porta.
5. Prima a tecla ✓ para confirmar.

6. Prima a tecla ⏲
7. Rode o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo «1:30»).
8. Prima a tecla ✓ para confirmar.
9. Prima novamente a tecla ✓ para iniciar a função.

No final, no display, é visualizada a indicação End a piscar e soa um sinal sonoro.

10. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.
11. Abaixo está uma tabela de referência com os tempos de descongelação para os tipos de alimentos.

Tipos	Peso (kg)	Tempo
Carnes	0,5	1h 45m
Peixe	0,4	0h 40m
Pão	0,3	0h 20m
Bolos	1,0	0h 45m

Funções secundárias

Os botões situados na parte inferior do ecrã têm algumas funções secundárias:

TEMPORIZADOR CONTADOR DE MINUTOS

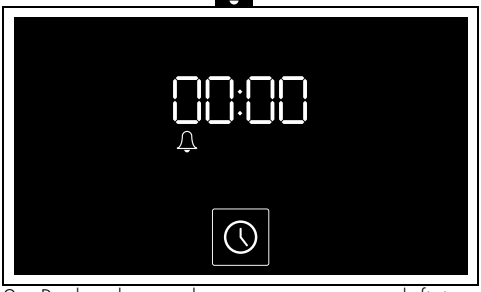
> O temporizador contador de minutos só avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

1. No menu principal, prima a tecla ⏲.

No display aparecem os dígitos 00:00 e a

PT

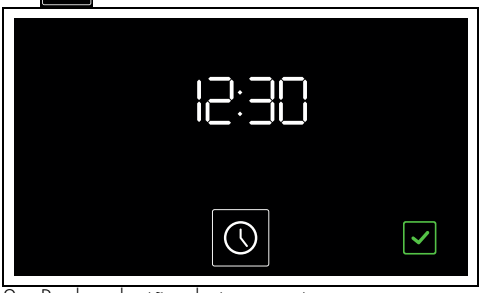
lâmpada indicadora pisca.



2. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).
3. Prima a tecla para confirmar.
4. Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora pisca.
5. Prima uma das teclas na parte inferior do ecrã para parar o sinal sonoro.

HORÁRIO

1. No meu principal, manter premida a tecla por alguns segundos.



2. Rode o botão de temperatura para selecionar o formato de hora a ser visualizado (12h ou 24h).

Quando selecionar a versão 12h aparece no display o texto AM (a.m) ou PM (p.m.).

3. Prima a tecla para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla para confirmar.

Para anular a operação, mantenha a tecla premida por alguns segundos.

Definições

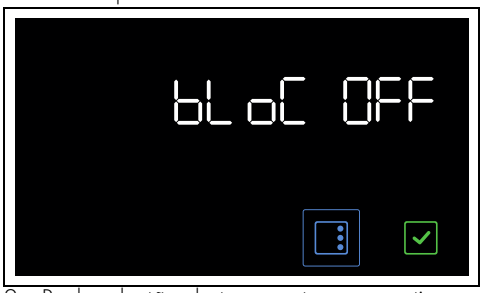
- No meu principal, manter premida a tecla por alguns segundos.

Para sair do menu de definições e cancelar as alterações feitas, prima e segure por alguns segundos a tecla .

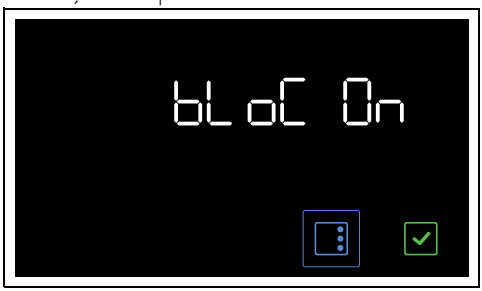
Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

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

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de bloqueio dos comandos.



2. Rode o botão da temperatura para ativar a função Bloqueio dos comandos.



3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

Após dois minutos de inatividade, o bloqueio é ativado.

No funcionamento normal, o bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora

No caso de se tocar as teclas do display ou alterar as posições dos botões, o display exibirá por dois segundos o texto Loch.

Para desbloquear o bloqueio temporariamente:

1. durante uma cozedura, rode o botão de temperatura ou prima uma tecla do display.

2. Quando o display exibe o ecrã "Loch On", prima por alguns segundos a tecla

Após dois minutos de inatividade o bloqueio volta a ficar ativo.

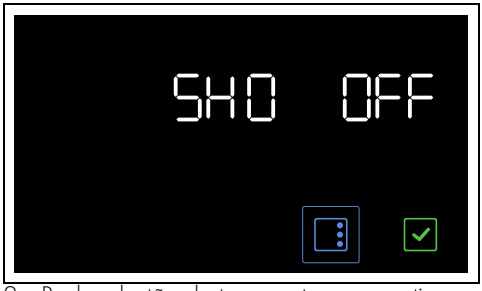
Para desativar o bloqueio:

1 durante uma cozedura, rode o botão de temperatura ou prima uma tecla do display.
2. prima por alguns segundos a tecla
3. Siga as instruções descritas acima para desativar o bloqueio.

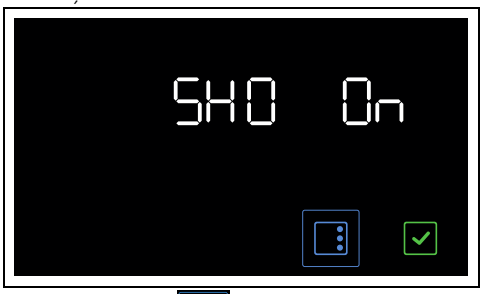
Show Room (apenas para expositores)

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

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de show room.



2. Rode o botão da temperatura para ativar a função Show Room.



3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

O Show Room ativo é assinalado no display pela lâmpada indicadora acesa.

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

Manter quente

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

PT

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de manutenção do calor.

2. Rode o botão da temperatura para ativar a função de manutenção do calor.

3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

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

Luminosidade display

Este modo permite escolher o nível de luminosidade do ecrã.

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de luminosidade do ecrã.

2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para selecionar a luminosidade desejada, desde o valor 1 (baixa luminosidade) até ao valor 5 (alta luminosidade).
3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

Sons

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

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de sons.

2. Rode o botão de temperatura para desativar o som associado ao toque dos símbolos no ecrã.

3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

Outras definições

Eco light

Para uma maior poupança energética, as lâmpadas do interior do compartimento de cozedura são desativadas automaticamente após cerca de um minuto do início da cozedura ou da abertura da porta.

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

A função Eco light está predefinida para On.

- Para desativar a função Eco light, premir o botão durante alguns instantes.
- Para reativar a função Eco light, premir o botão durante alguns instantes.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho

Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.
Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.
Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

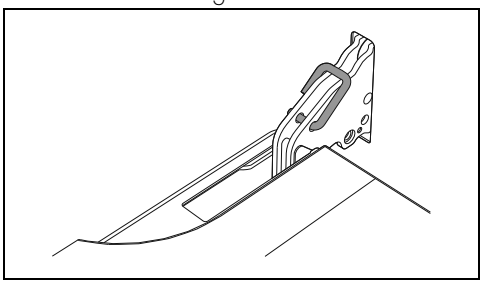
Evitar deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

Limpeza da porta

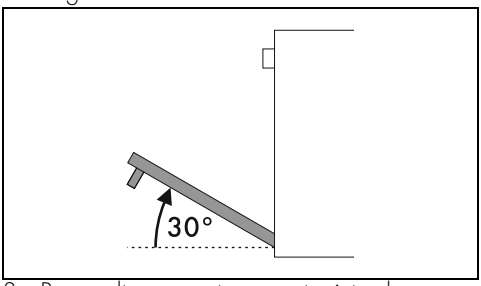
Desmontagem da porta

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

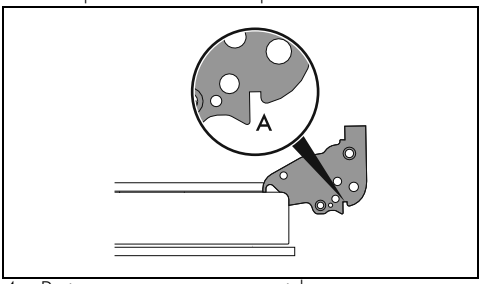
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



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

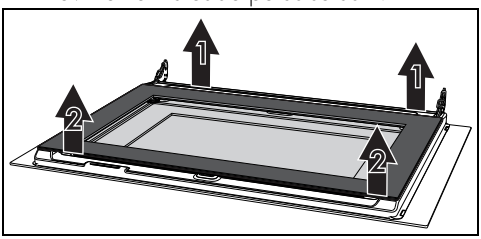
Limpeza dos vidros da porta

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

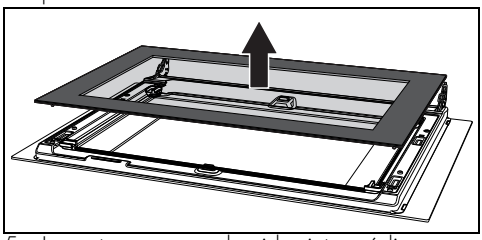
Desmontagem dos vidros interiores

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

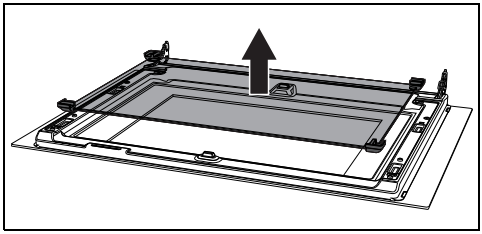
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.

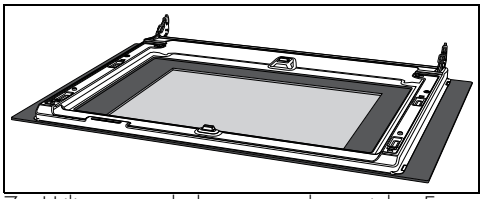


5. Levantar o grupo do vidro intermédio para cima.



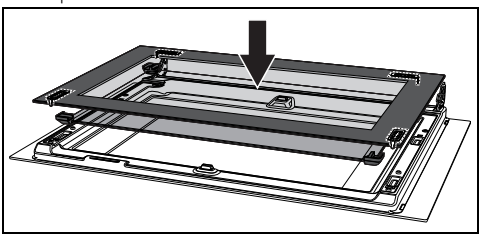
NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

6. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.

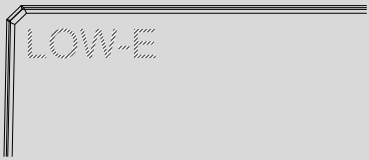


7. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

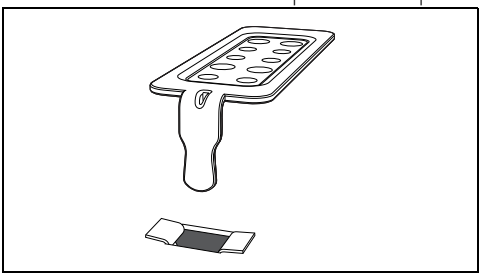
8. Reinserir o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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



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



Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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

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

Secagem

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

No final de cada cozedura:

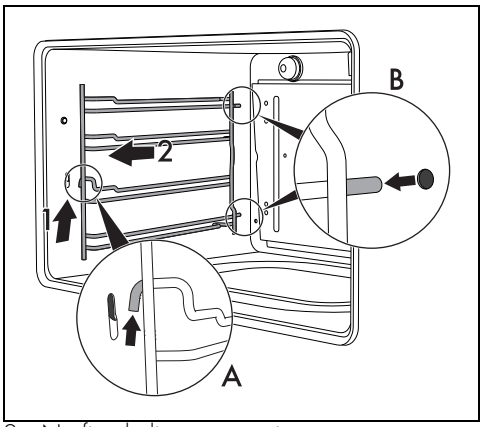
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

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



2. No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar

PT

novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Funções especiais de limpeza

- A partir da posição 0, rode o botão de funções uma posição para a esquerda. A tecla exibida no ecrã inferior esquerdo.

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

Veja Advertências gerais de segurança.

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

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

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

Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

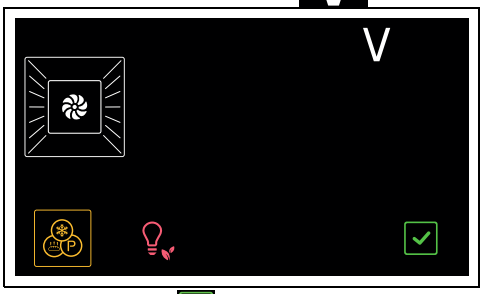
Não pulverize sobre o defletor se este for revestido com material autolimpante.

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

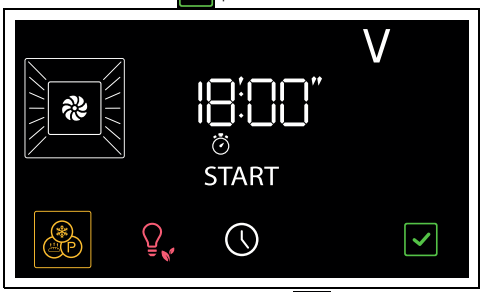
Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e cada vez que for premida a tecla , o dispositivo emite um aviso sonoro e a palavra "quente" é exibida.
Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função V.



2. Prima a tecla para confirmar.



3. Prima novamente a tecla para iniciar a função.

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

No final, no display, é visualizada a indicação End a piscar e soa um sinal sonoro.

4. 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, prima a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Prima o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
3. Prima a tecla para confirmar.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para iniciar a função Vapor Clean.

Fim da função Vapor Clean

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

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

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

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

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

Pirólise (apenas em alguns modelos)

Ver Advertências gerais de segurança.

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.

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 de 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.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Fechar a porta.

Definição da Pirólise

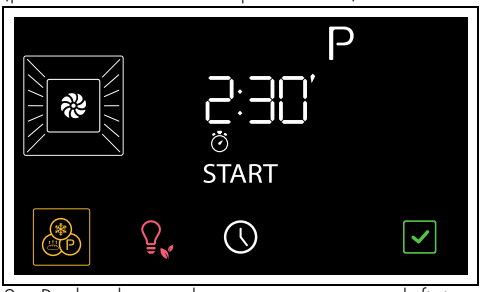
1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função P.

2. Prima a tecla para confirmar.

No display aparece a duração da Pirólise

PT

(predefinida de fábrica para 2h30).



3. Rode o botão da temperatura 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: 2h00
- Sujidade média: 2h30
- Muita sujidade: 3h00

4. Prima a tecla para confirmar.

Caso a sonda de temperatura (se presente) esteja inserida na respetiva ficha, não será possível acionar a pirólise.

5. Após 2 minutos do início da Pirólise, a lâmpada indicadora 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.

No final, no display, é visualizada a indicação End a piscar e soa um sinal sonoro.

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

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

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 surgir odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabricação. Trata-se de um fenómeno de todo normal que desaparece após a primeira Pirólise.

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

Pirólise programada

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

1. Após ter selecionado a função Pirólise, prima a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Prima o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
3. Prima a tecla para confirmar.

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.

Fim da Pirólise

1. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

2. Abrir a porta e recolher os resíduos no interior do compartimento de cozedura com um pano de microfibra húmido.

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

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

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

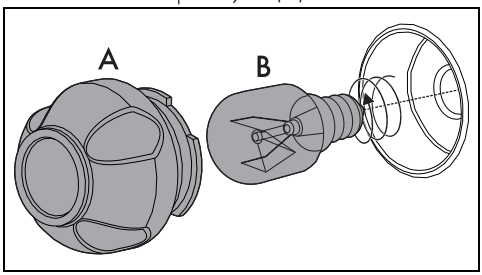
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

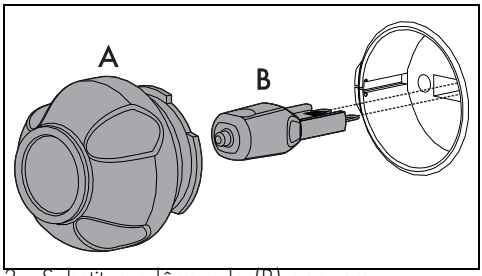
Substituição da lâmpada de iluminação interna

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Desaperte em sentido anti-horário a cobertura de proteção (A).





3. Substitua a lâmpada (B) por uma semelhante (25W). Use unicamente lâmpadas para forno (T 300°C).
4. Monte novamente a cobertura de proteção (A).

PT

INSTALAÇÃO

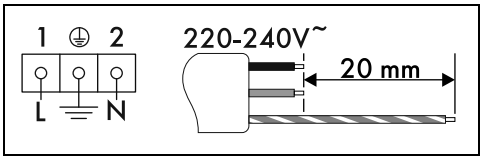
Ligação elétrica

Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.
A chapa nunca deve ser removida.
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.
O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- **220-240 V~**



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

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

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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede

omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Ligação com ficha e tomada

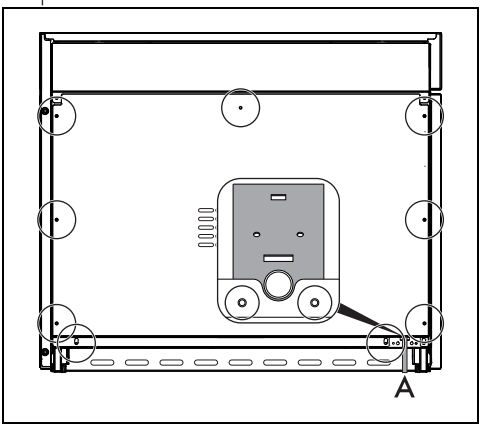
Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Substituição do cabo

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

1. Desapertar os parafusos da proteção traseira e retirar o cárter para aceder à placa de bornes.

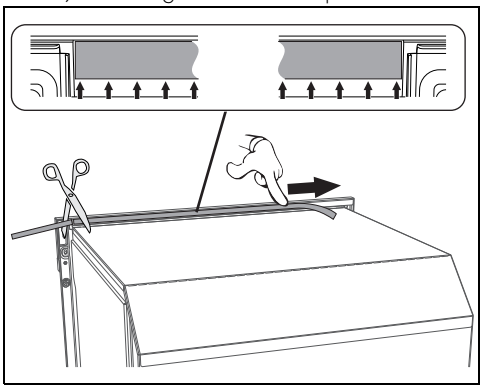


A = posição do cabo de alimentação

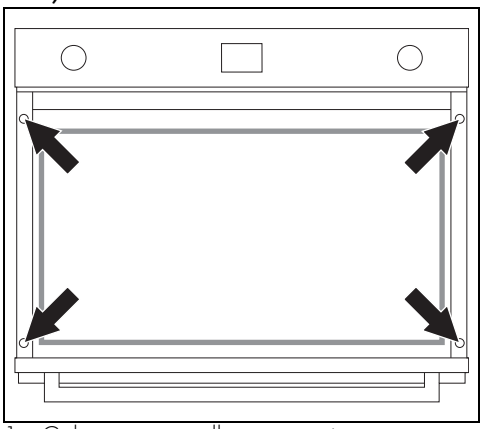
2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Guarnição do painel frontal

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

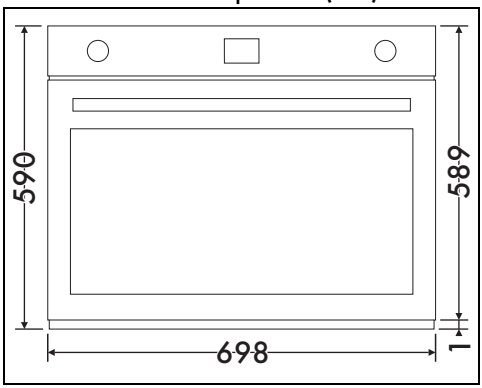


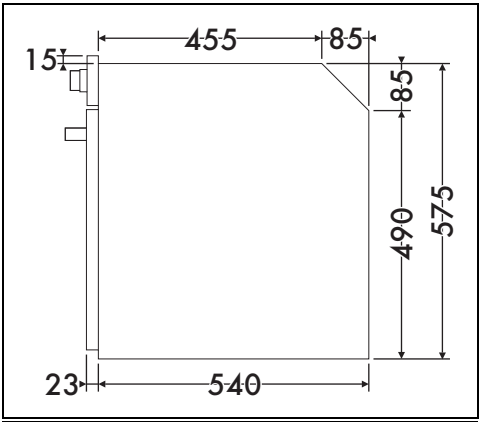
Fixação

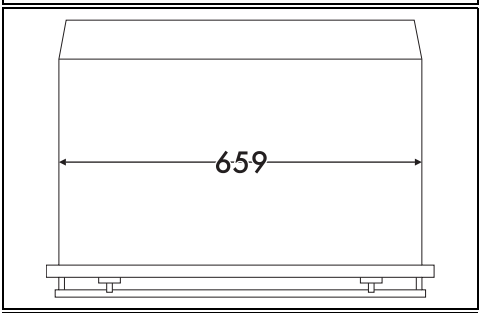


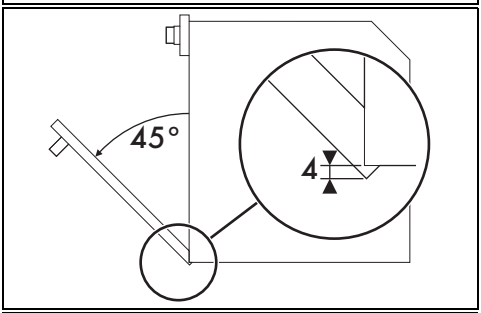
1. Colocar o aparelho no encaixe.
2. Abrir a porta.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.

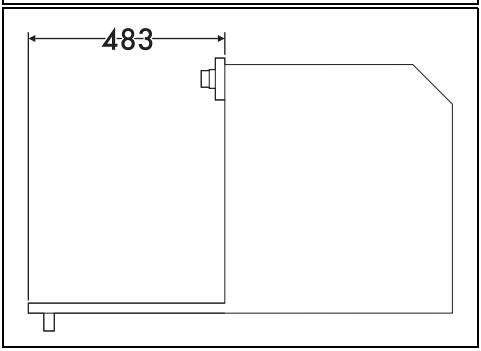
Dimensões totais do aparelho (mm)



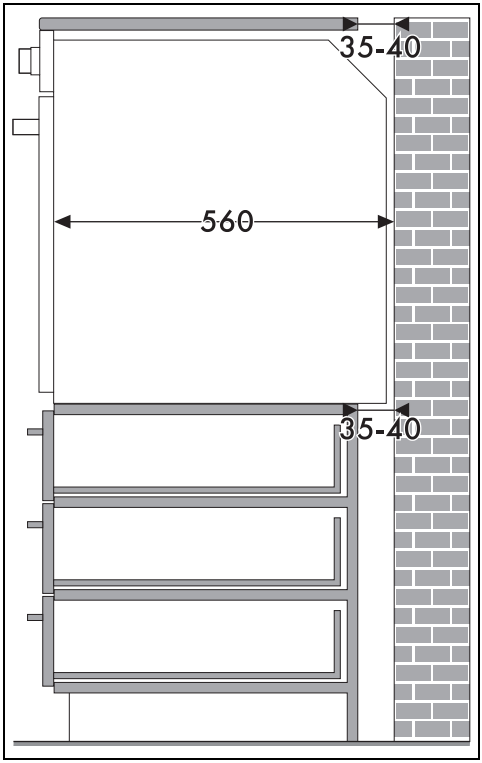






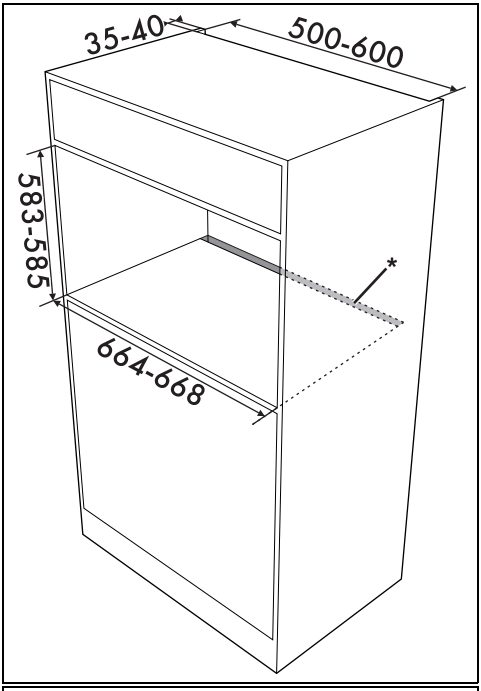


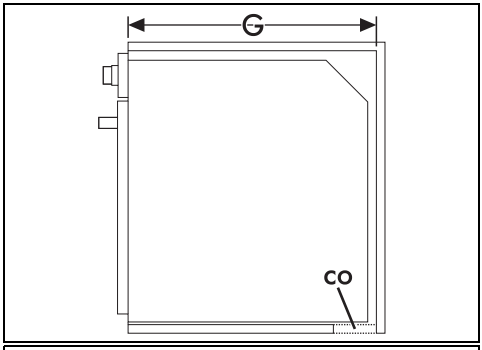
Encaixe em coluna (mm)

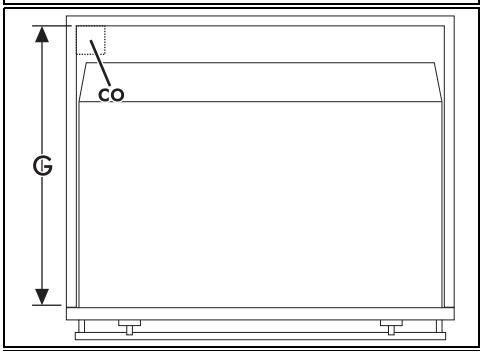


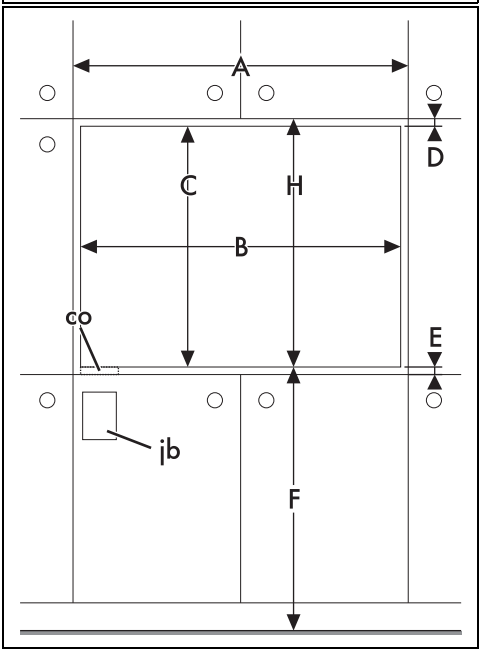
* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

PT



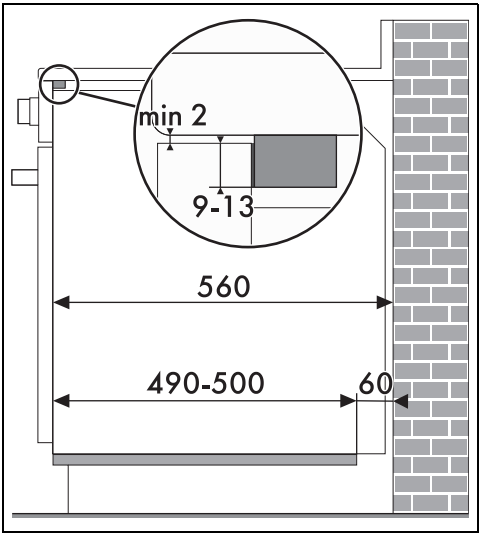




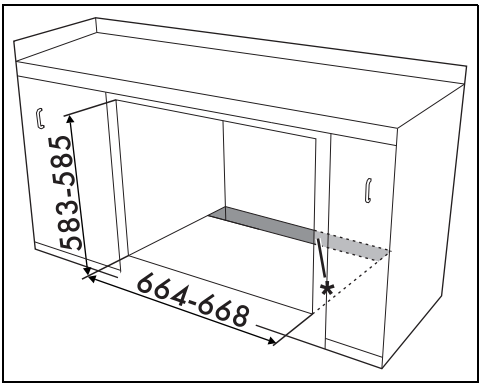


A	mín. 700 mm
B	664 - 668 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas

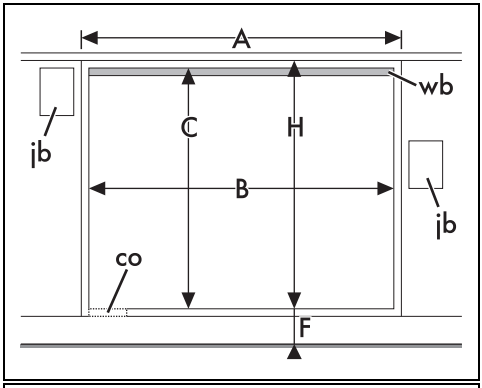
Encaixe sob bancadas (mm)

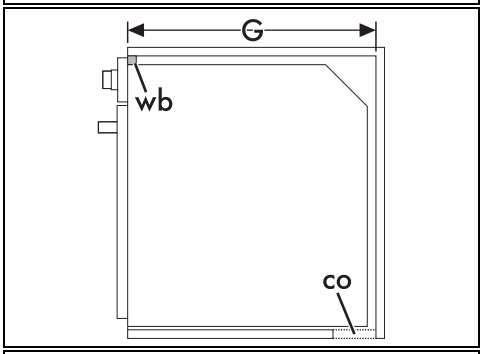


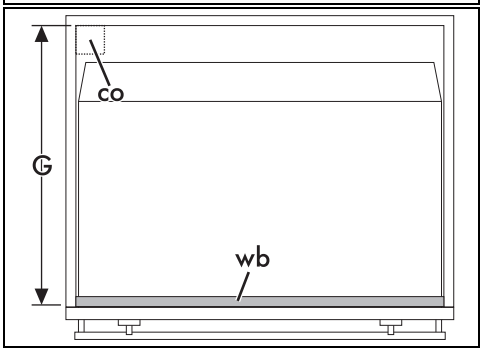
Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



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

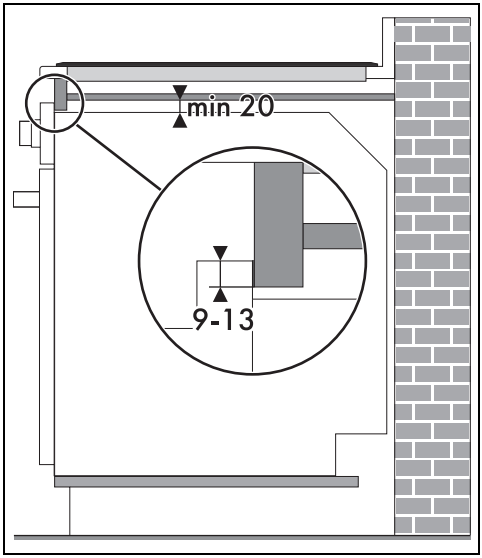


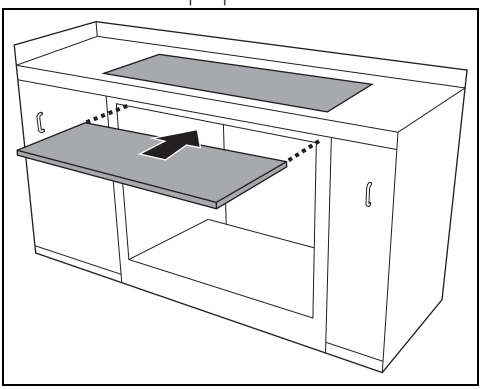




PT

A	mín. 700 mm
B	664 -668 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)



Encaixe sob placas de cozinha (mm)

Sempre que se posicionar uma placa de cozinha sobre o forno, será necessário instalar uma divisória de madeira a uma distância mínima de 20 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.