

ADVERTÊNCIAS	195	UTILIZAÇÃO	203
Advertências gerais de segurança	195	Operações preliminares	203
Para este aparelho	199	Utilização dos acessórios	203
Finalidade do aparelho	199	Programador digital	204
Este manual de utilização	199	Utilização do forno	204
Responsabilidade do fabricante	199	Conselhos para a cozedura	208
Chapa de identificação	199	Mini-guia para os acessórios	209
Eliminação	199	Programas automáticos	209
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	200	Tabela de programas automáticos	210
Dados técnicos de eficiência energética	200	Instruções para as Entidades de Vigilância	212
Para poupar energia	200	Funções especiais	213
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	200	Menu secundário	215
Fontes luminosas	201	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	217
Como ler o manual de uso	201	Limpeza do aparelho	217
DESCRIÇÃO	201	Limpeza da porta	217
Descrição geral	201	Limpeza do compartimento de cozedura	219
Painel de comandos	202	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	220
Outras partes	202	Manutenção extraordinária	221
Acessórios	202	INSTALAÇÃO	222
		Ligação elétrica	222

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

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

por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.

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

completamente a porta.

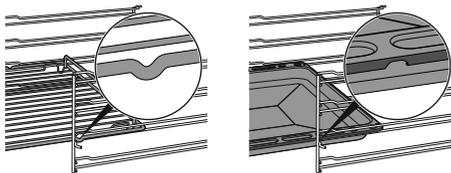
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.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

Danos no aparelho

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

metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

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



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

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

como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.

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

Instalação e manutenção

ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.

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

90 °C.

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

completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

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

Para este aparelho

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

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer

outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

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

Eliminação



Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE),

deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

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

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

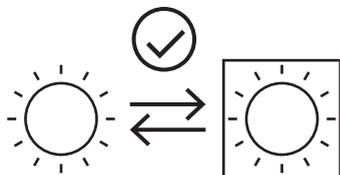
- Preeaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções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

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ e destinam-se ao uso em

aplicações de alta temperatura, como os fornos.

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

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



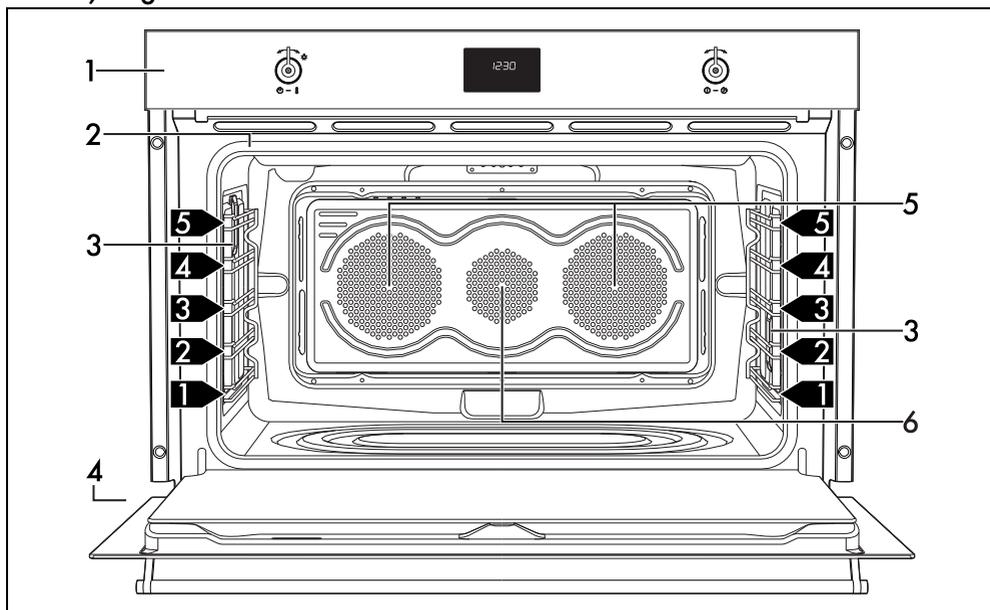
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

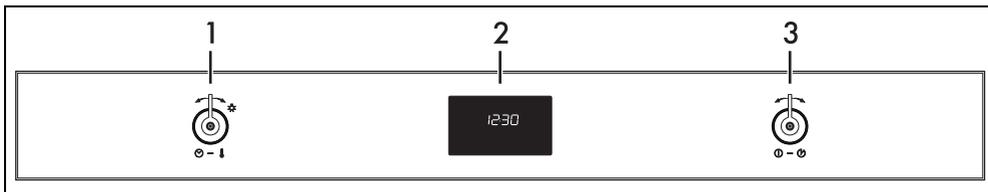
Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Junta
- 3 Lâmpada
- 4 Porta
- 5 Ventoinhas laterais
- 6 Ventoinha central (apenas em alguns modelos)

1,2,3 ▶ Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Seletor de temperatura

Através deste botão é possível configurar:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- ligar ou desligar a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.

2 Programador digital

Mostra a hora atual, a função, a temperatura de cozedura selecionada e o eventual tempo atribuído.

3 Seletor de funções

Através deste botão é possível:

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

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



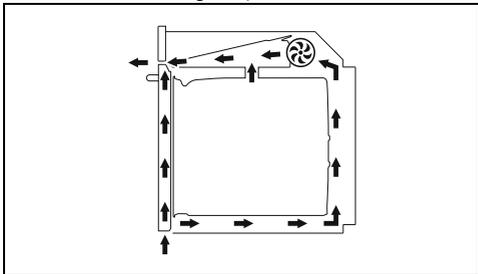
Mantenha o botão premido pelo menos durante 5 segundos para finalizar instantaneamente uma eventual cozedura.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

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

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em

funcionamento durante a cozedura.

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

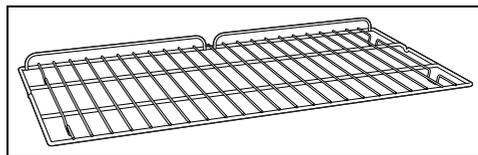
Iluminação do compartimento de cozedura

- A iluminação do compartimento de cozedura ativa-se quando se seleciona uma função de cozedura qualquer, excetuando a função **ECO** e da função especial Levedação .
- A iluminação interna fica desativada durante a execução da função especial **SAbb** e da função de limpeza Vapor Clean .
- Quando se abre a porta, exceto a função **SAbb** acende-se a iluminação do compartimento de cozedura. Desliga-se imediatamente ao fechar a porta.
- Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Acessórios

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

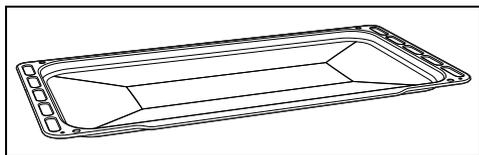
Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a

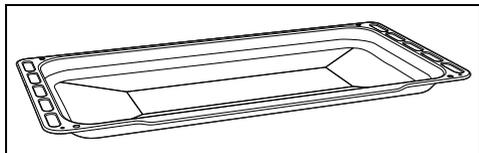
serem cozidos.

Tabuleiro



para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de ir ao forno, biscoitos.

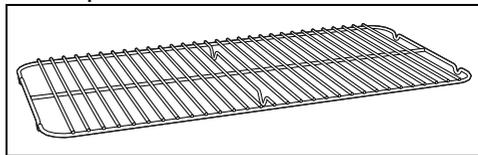
Tabuleiro fundo



Útil para recolher as gorduras provenientes dos

alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de forno em geral, biscoitos...

Grelha para tabuleiro



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

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

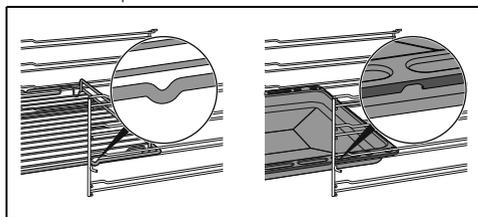
Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

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

do compartimento de cozedura.

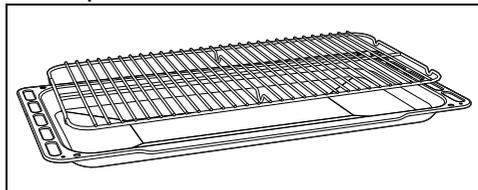


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



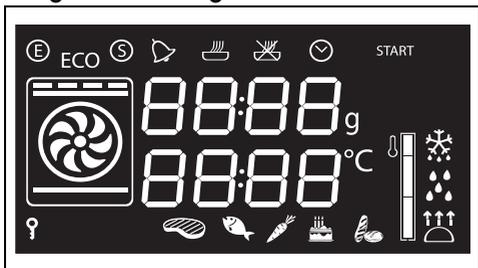
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Grelha para tabuleiro



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

Programador digital



O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, é suficiente rodar o botão das funções e o botão da temperatura para selecionar os valores indicados.

- Indicador luminoso do relógio
- Indicador luminoso do Show Room
- Indicador luminoso do contador de minutos
- Indicador luminoso da cozedura
- Indicador luminoso da cozedura programada
- Indicador luminoso do relógio
- Indicador luminoso da temperatura
- Indicador luminoso de bloqueio dos comandos
- Indicador luminoso do nível de temperatura

Primeira utilização

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

Na primeira utilização, ou após uma interrupção prolongada de corrente, o aparelho mostra no display a palavra **0000** intermitente. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rodar o botão da temperatura para selecionar a hora atual.
2. Pressionar o botão da temperatura para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
3. Rodar o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
4. Pressionar o botão da temperatura para terminar a regulação.

Poderá ser necessário modificar a hora atual, por exemplo na mudança da hora de Verão para a hora de Inverno.

Quando está visível a hora atual, 2 minutos após a última intervenção nos botões, o display passa para a baixa luminosidade.

Utilização do forno

Ver Advertências gerais de segurança.

Cozedura tradicional

É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo

“VENTILADO”).

2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a temperatura desejada).

Aguardar 3 segundos (ou pressionar o botão da temperatura antes dos 3 segundos de espera) para iniciar a cozedura.

Depois de ter iniciado a cozedura, pressionar o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura,

horário de fim de cozedura.



Quando se abre a porta, a função em curso entra em pausa. A função retoma automaticamente o seu curso quando se fecha a porta.

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 assinalada pelo sinal intermitente do nível de alcance.



No fim do pré-aquecimento, o nível de atingimento da temperatura permanece fixo e soará um sinal sonoro para indicar que o alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Prima o botão da temperatura para iniciar a cozedura

ou

Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressionar o botão da temperatura para iniciar a cozedura.

Para interromper a função, mantenha premido durante alguns segundos o botão de funções.

Cozedura temporizada



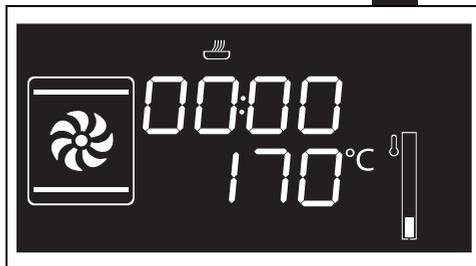
Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.



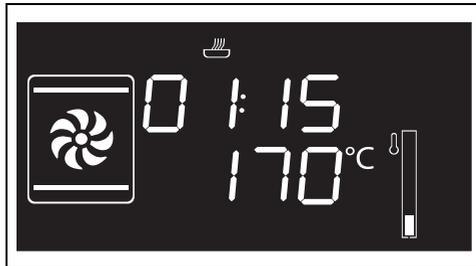
A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, pressionar o botão da temperatura.

No display aparecem os dígitos **00:00** e o indicador luminoso da cozedura  pisca.



2. No espaço de 3 segundos rode o botão da temperatura para programar a duração de cozedura (de 1 minuto até 13 horas).



3. Aguarde 3 segundos.

O indicador luminoso de cozedura  acende-se e a cozedura temporizada inicia. No fim da cozedura, aparece no display a palavra **Stop** intermitente e é emitido um sinal sonoro que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/

rodando um dos dois botões.



Para seleccionar mais uma cozedura temporizada, rodar novamente o botão da temperatura.

Para modificar os dados definidos na cozedura temporizada

1. Durante a função, quando o indicador luminoso de cozedura  está aceso, prima 2 vezes o botão de temperatura.

O indicador luminoso da cozedura  começa a piscar.

2. No espaço de 3 segundos, rode o botão para a direita ou para a esquerda para mudar a duração previamente definida.

Ao fim de poucos segundos a função prossegue com a nova definição.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento mantendo premido durante alguns segundos o botão de funções.

Cozedura programada



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

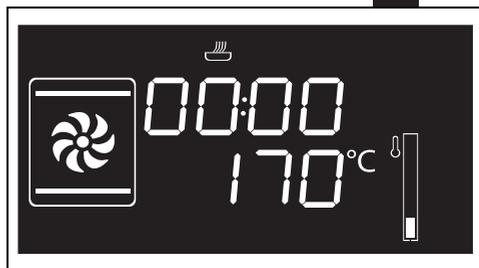


Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

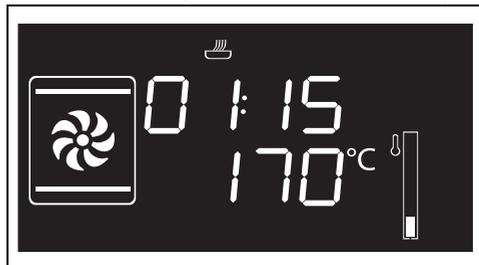
1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura da cozedura, pressionar o botão da temperatura.

No display aparecem os dígitos 

e o indicador luminoso de cozedura  pisca.



2. No espaço de 3 segundos rode o botão da temperatura para programar a duração de cozedura (de 1 minuto até 13 horas).



3. Pressionar o botão da temperatura. No display o indicador luminoso de cozedura programada  pisca.

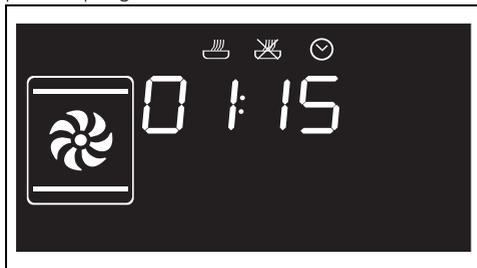


Em caso de confirmação sem modificações, a cozedura inicia imediatamente. Se for acrescentado tempo à hora sugerida, a cozedura para.

4. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a hora de fim da cozedura.
5. Aguarde 3 segundos.

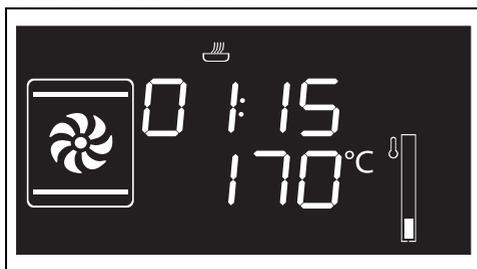
Os indicadores luminosos de cozedura  e cozedura programada  deixam de piscar e o aparelho fica à espera do horário de

partida programado.



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

No fim da cozedura, aparece no display a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal sonoro que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



Para modificar os dados definidos na cozedura programada

1. Durante a função, quando os indicadores luminosos de cozedura  e cozedura programada  estão acesos, prima 2 vezes o botão de temperatura.

O indicador luminoso da cozedura  começa a piscar.

2. No espaço de 3 segundos, rode o botão para a direita ou para a esquerda para mudar a duração previamente definida.



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

3. Prima novamente o botão de temperatura.

O indicador luminoso da cozedura  apaga-se e o indicador luminoso da cozedura programada  começa a piscar.

4. No espaço de 3 segundos rode o botão para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.

Após alguns segundos, os indicadores luminosos da cozedura  e da cozedura programada  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento com as novas definições.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento mantendo premido durante alguns segundos o botão de funções.

Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

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 enfiar 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.

ESTÁTICO



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

GRILL



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

BASE



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

VENTILADO



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

GRILL VENTILADO



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

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.

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.

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em diversas prateleiras.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os

tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

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

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma

grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.

- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

Para poupar energia

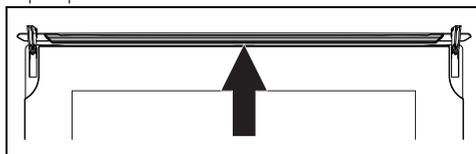
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho

permanentemente limpo.

Cozedura a baixa temperatura

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

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



PT

Mini-guia para os acessórios

Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno.

Na ausência da grelha para tabuleiro, a grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.

Para as cozeduras multinível, posicionar duas grelhas deixando um nível vazio entre uma e



Grelha

outra. Utilizar a função TERMO-VENTILADO  e/ou BASE TERMO-VENTILADA



Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível.

Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas.



Tabuleiro fundo

Quando se utiliza a função ESTÁTICO  posicionar o tabuleiro profundo no nível desejado.

Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras

com a função GRILL 



Grelha para tabuleiro

Aconselhamos a utilização da grelha para tabuleiro como base para recolher os molhos dos grelhados.

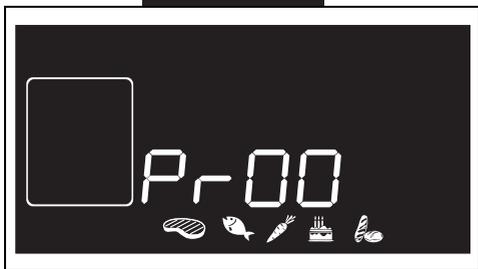
Programas automáticos



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Prima e rode o botão de funções para selecionar a cozedura com programas automáticos assinalada pela indicação

Pr-00 e pelos símbolos de alimentos  iluminados.



2. Prima o botão de funções para confirmar a cozedura com programas automáticos.
3. Prima novamente o botão de temperatura.

4. Rode o botão de funções para seleccionar o programa favorito (veja Tabela de programas automáticos).

No fim do pré-aquecimento, a indicação

START pisca.

5. Insira o alimento a cozer e prima o botão de funções para iniciar a cozedura.

No final é apresentada a indicação

Stop e é emitido um sinal sonoro.

6. Para desativar o sinal sonoro prima ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento mantendo premido durante alguns segundos o botão de funções.

Tabela de programas automáticos

Pr = Número do Programa

Pr	Alimentos	Peso (g)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
 CARNES (01 - 05)						
01	Rosbife (cozedura média)	1300		2	200	56
02	Lombo de porco c/osso	800		2	190	88
03	Borrego (cozedura média)	2000		2	190	105
04	Vitela	1000		2	190	80
05	Frango no forno (inteiro)	1000		2	200	80



PEIXE (06 - 07)

Os tempos indicados nas tabelas não incluem os tempos de pré-aquecimento e referem-se a cozeduras de peças inteiras. No caso em que o alimento for cortado em porções mais pequenas, o tempo de cozedura diminui.

Pr	Alimentos	Peso (g)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
06	Peixe fresco (inteiro)	500		2	160	35
07	Lombo de porco c/osso	600		2	160	50



VEGETAIS (08 - 10)

08	Mistos grelhados	500		4	250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Assado	1000		2	200	33
10	Batatas assadas	1000		2	200	30

⁽¹⁾ Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos em ambos os lados, consultando os tempos indicados na tabela. O maior tempo indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozer a partir do alimento cru.



BOLOS (11 - 13)

11	Biscoitos	500		2	160	23
12	Queques	500		2	160	21
13	Tarte	1000		2	170	43



PÃO - PIZZA - MASSA (14 - 20)

14	Pão fermentado (pãozinho)	1000		2	200	27
----	---------------------------	------	---	---	-----	----

Os tempos indicados nas tabelas não incluem os tempos de pré-aquecimento e referem-se a cozeduras de peças inteiras. No caso em que o alimento for cortado em porções mais pequenas, o tempo de cozedura diminui.

Pr	Alimentos	Peso (g)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
15	Pizza no tabuleiro	1000		2	280	12
16	Pizza na pedra	500		1 (2)	280	7
17	Massa no forno	2000		1	220	35
18	Lasanha	2000		1	230	40
19	Paella	500		2	190	25
20	Quiche	1000		1	200	40

(2) A pedra deve ser pousada no fundo do compartimento de cozedura. A pizza congelada cozida na pedra não requer tempos de cozedura diferentes conforme o peso.

Os tempos indicados nas tabelas não incluem os tempos de pré-aquecimento e referem-se a cozeduras de peças inteiras. No caso em que o alimento for cortado em porções mais pequenas, o tempo de cozedura diminui.

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.

Temporizador



Esta função aciona apenas a campainha no fim da contagem decrescente.



O temporizador pode ser ativado tanto na fase de cozedura como no estado de stand-by do aparelho.

1. Prima o botão de temperatura (2 vezes se já estiver na fase de cozedura).

No display aparecem os dígitos 

e o indicador luminoso  pisca.

2. No espaço de 3 segundos rode o botão da temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 4 horas).
3. Aguarde 3 segundos.

O indicador luminoso  deixa de piscar e o

contador de minutos inicia.



Durante a função, 2 minutos após a última intervenção nos botões, o display passa para a baixa luminosidade.

Para cancelar um contador de minutos

1. Pressionar o botão da temperatura.

No display o indicador luminoso  pisca.

2. No espaço de 3 segundos rode o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do contador de minutos.
3. Aguardar 3 segundos para sair da função contador de minutos.

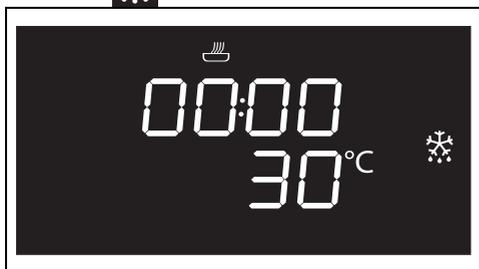
Funções especiais

Descongelação por tempo



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

1. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.
2. Prima e rode o botão de funções para selecionar a função de Descongelação por tempo .



3. Rode o botão de temperatura para definir a duração (de 1 a 99 minutos).
4. Prima o botão de temperatura para confirmar a duração definida.

A indicação **START**  pisca.

5. Prima o botão de funções para iniciar a descongelação por tempo.

No final é apresentada a indicação

Stop e é emitido um sinal sonoro.

6. Para desativar o sinal sonoro prima ou rode um dos dois botões ou abra a porta.

7. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

Levedação

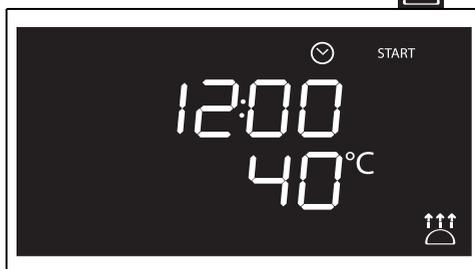


Na função levedação não é possível modificar a temperatura.



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

1. Posicione a massa a levedar no segundo nível.
2. Prima e rode o botão de funções para selecionar a função de Levedação .



A indicação **START**  pisca.

3. Prima o botão de funções para iniciar a levedação.

No final é apresentada a indicação

Stop e é emitido um sinal sonoro.

4. Para desativar o sinal sonoro prima ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
5. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

Sabbath



O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100 °C.



O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- 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 não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão das funções para poder voltar para a posição 0 a fim de desligar a função.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Prima e rode o botão de funções para selecionar a função Sabbath **SAbb**.



3. Prima e rode o botão de temperatura para alterar a temperatura da função.
4. Prima o botão de temperatura para confirmar a temperatura definida.

A indicação **START** pisca.

5. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.
6. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

Descongelação por peso



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.
2. Prima e rode o botão de funções para selecionar a função de Descongelação por peso assinalada pela indicação

dE00

e pelos símbolos de

alimentos



iluminados.



3. Prima o botão de funções para confirmar a descongelação por peso.
4. Rode o botão de funções para selecionar o tipo de alimento a descongelar (ver a Tabela de parâmetros predefinidos).
5. Rode o botão de temperatura para selecionar o peso (em gramas) do alimento a descongelar.
6. Prima o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e inicie a descongelação

No final é apresentada a indicação

StoP

e é emitido um sinal sonoro.

7. Para desativar o sinal sonoro prima ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento mantendo premido durante alguns segundos o botão de funções.

Parâmetros pré-definidos

dE	Tipo	Peso (g)	Tempo (minutos)
01	 CARNES	1300	56
02	 PEIXE	800	88
03	 FRUTA	2000	105
04	 PÃO	1000	80

Os tempos de descongelação podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.

Menu secundário

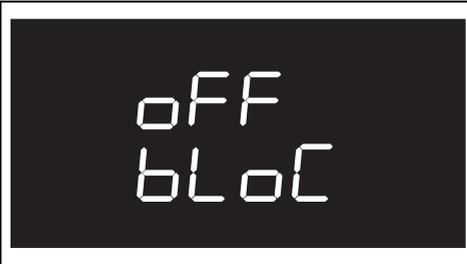
Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

- Ativar ou desativar o bloqueio para as crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show Room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar o modo de baixa potência (Eco-Logic).
- Ativar ou desativar o modo de Manter quente (Keep warm).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada (Eco light).

Para selecionar o menu secundário:

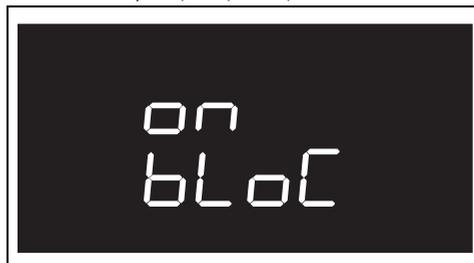
1. Ative a lâmpada interna, rodando rapidamente o botão de temperatura.
2. Prima e mantenha premido o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos.

Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)



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

1. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF).



2. Prima o botão de temperatura para confirmar e passar à definição seguinte.



No normal funcionamento o bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento do indicador luminoso



No caso de se tocar ou alterar as posições dos botões, no display aparece, durante alguns segundos, a indicação **bloC**.



Mesmo com o modo de bloqueio para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, premindo o botão de funções durante 3 segundos.

PT

Show Room (apenas para expositores)



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

1. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF).



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar ou aguardar 10 segundos.



A Show Room ativa é assinalada no display pelo indicador luminoso  aceso.



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

Conservação do calor



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

1. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF)



2. Prima o botão de temperatura para confirmar e passar à definição seguinte.



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

Temporização da lâmpada



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

1. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF).



2. Prima o botão de temperatura para confirmar e sair do menu secundário.



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



O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de temperatura para a direita em ambas as definições.

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.

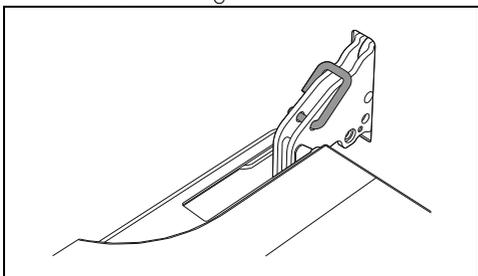
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

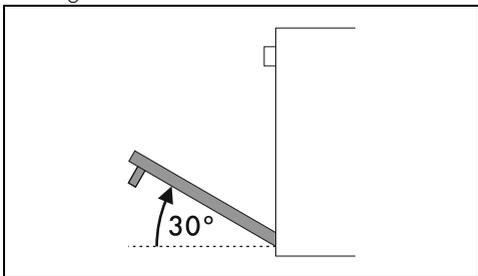
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

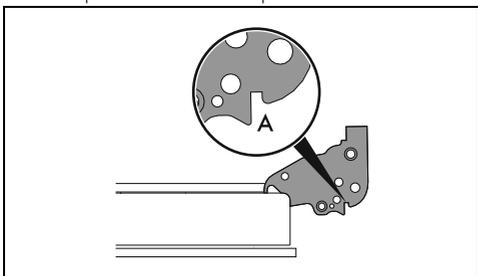
1. Abra completamente a porta e insira dois parafusos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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 parafusos dos orifícios das dobradiças.

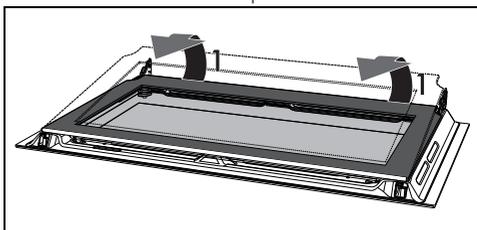
Limpeza dos vidros da porta

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.

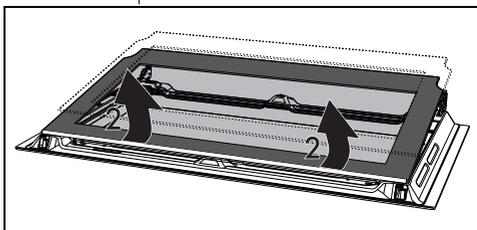
Desmontagem dos vidros interiores

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

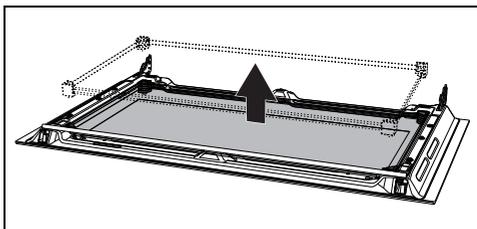
1. Abrir a porta e bloqueá-la com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



3. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil dianteiro seguindo o movimento indicado pelas setas 2.



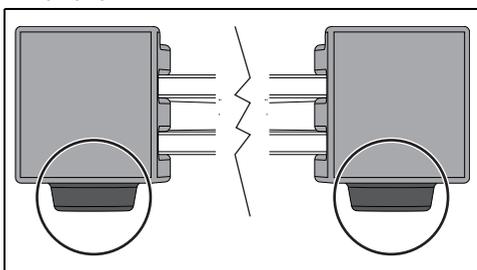
4. Levantar o grupo do vidro intermédio para cima.



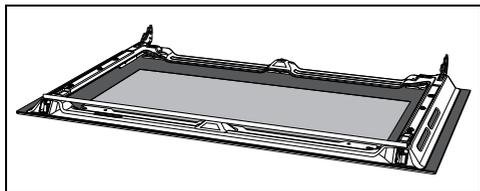
NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

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

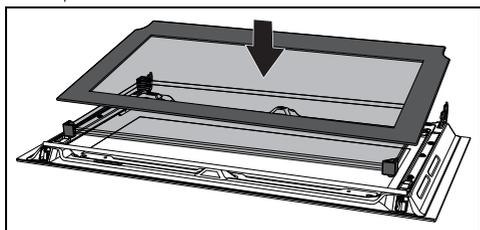
- Inserir as borrachhas nos lugares. Os pés das borrachhas devem ficar virados para o vidro exterior



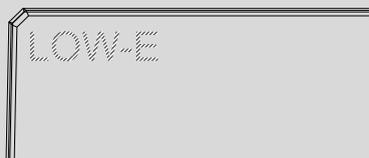
5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



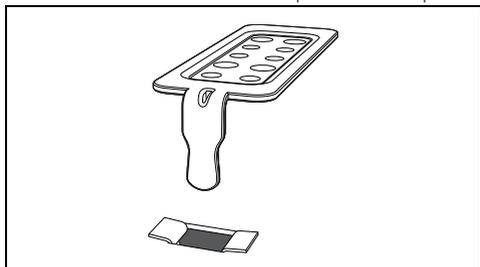
6. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
7. Reinsrer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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



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



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer. Evitar deixar secar no interior do compartimento

de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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



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

Secagem

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

No final de cada cozedura:

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

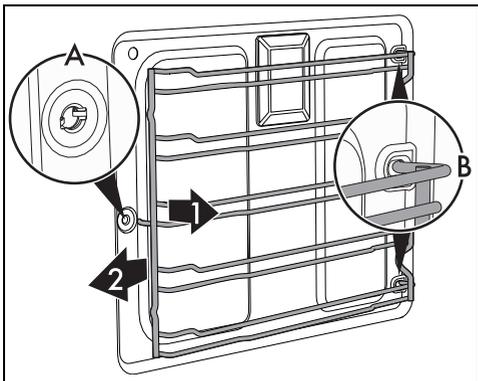
Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

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

de trás B.



- No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tableiros.

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 soia 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 autolimpante (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

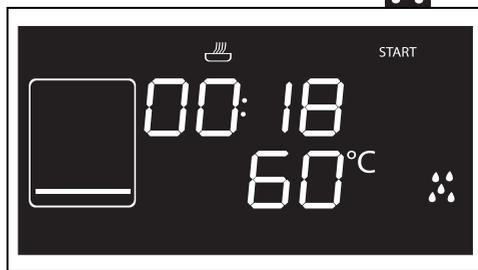
Definição da função Vapor Clean



Se a temperatura interior for superior àquela prevista, a função será imediatamente interrompida e o display exibirá a indicação **STOP** intermitente.

Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

5. Prima e rode o botão de funções até selecionar a função Vapor Clean



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

6. Prima o botão de funções para iniciar o ciclo de limpeza automática Vapor Clean.

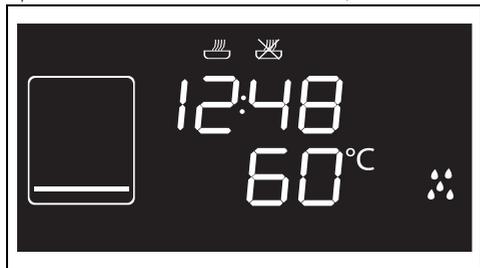
Vapor Clean programada

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 o botão de temperatura

O indicador luminoso pisca e, no display, é

apresentada a hora de fim da função.



2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
3. Prima o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
4. Prima o botão de funções.

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

Conclusão da Vapor Clean

No final é apresentada a indicação

Stop e é emitido um sinal sonoro.

1. Para desativar o sinal sonoro prima ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
2. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.
3. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
4. Nas incrustações mais resistentes utilizar uma esponja antirriscos com filamentos de latão.
5. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
6. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
7. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

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

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

com o ciclo de catálise simultâneo.



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.

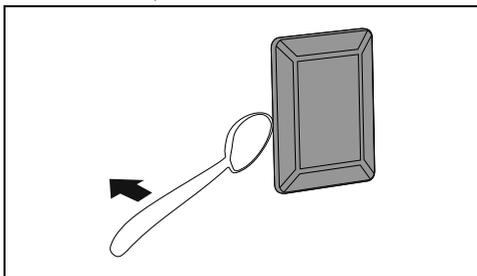
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Substituição da lâmpada de iluminação interna



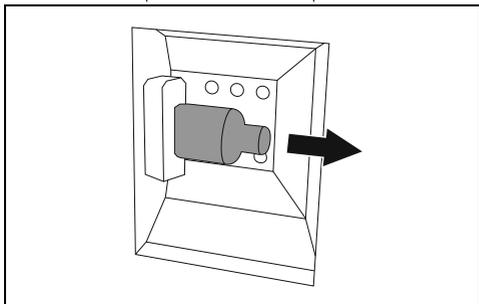
Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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



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

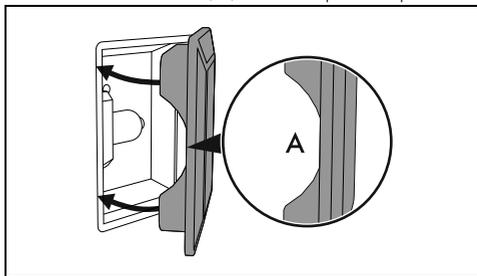
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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

6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (A) voltada para a porta.



7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

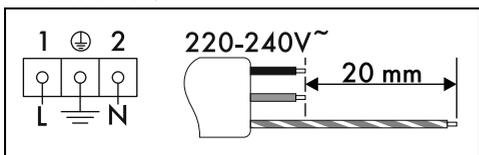
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



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 omipolar, 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.

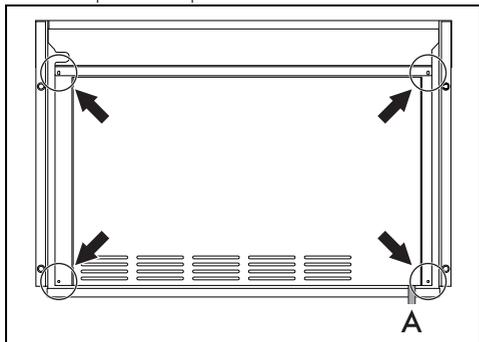
Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.

1. Desapertar os parafusos do cárter traseiro.

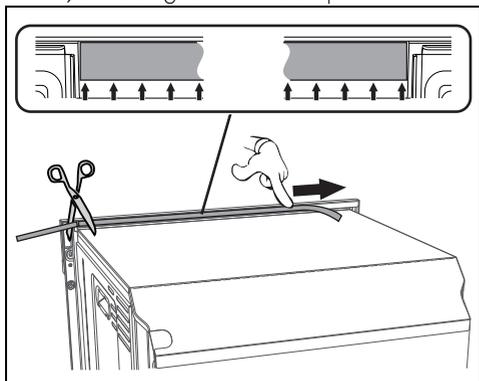


A = posição do cabo de alimentação

2. Levantar ligeiramente o cárter superior e retirar o cárter traseiro para aceder à placa de bornes.
3. Substituir o cabo.
4. 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

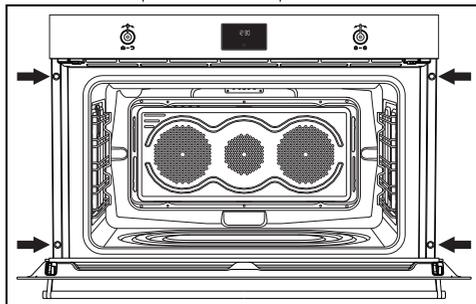
Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



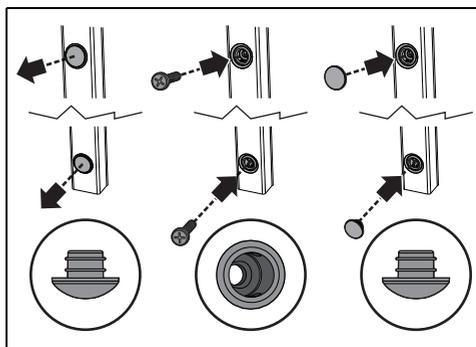
Casquilhos de fixação

1. Colocar o aparelho no encaixe.

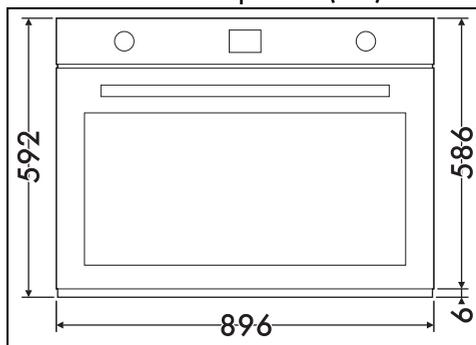
2. Abrir completamente a porta.



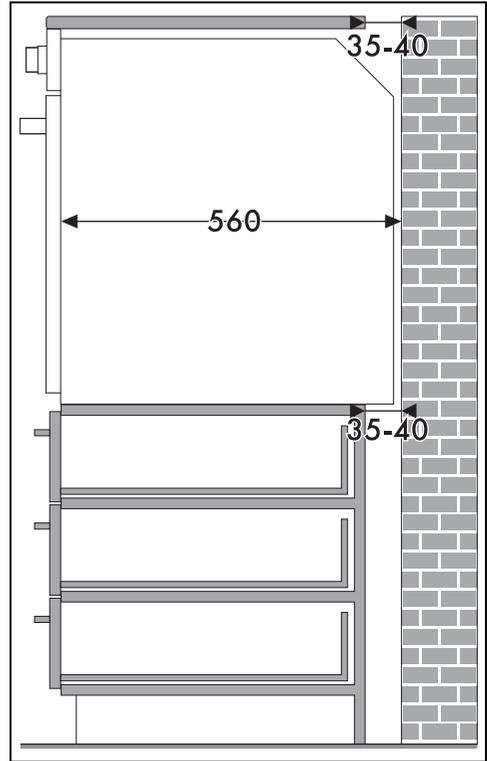
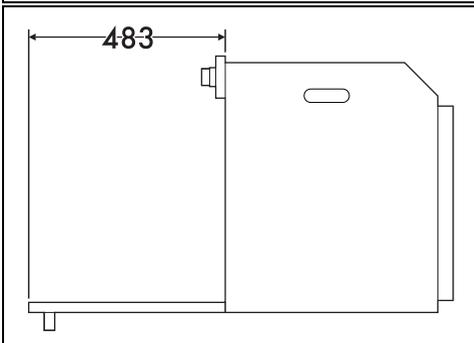
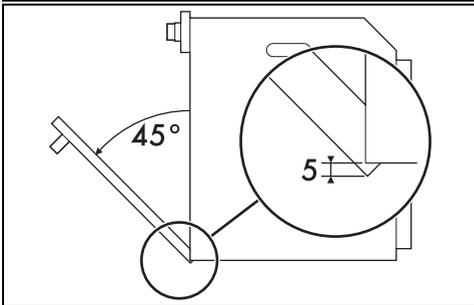
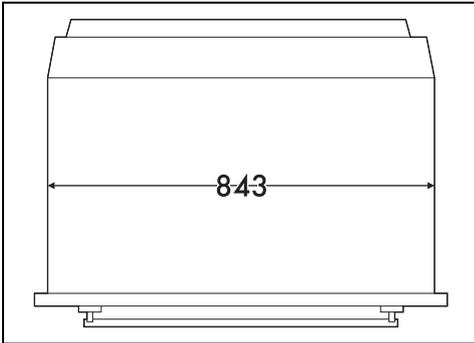
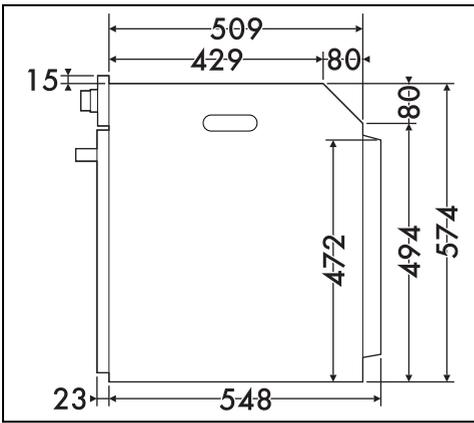
3. Retirar as tampas do casquilho introduzidas na parte frontal do aparelho.
4. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
5. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.



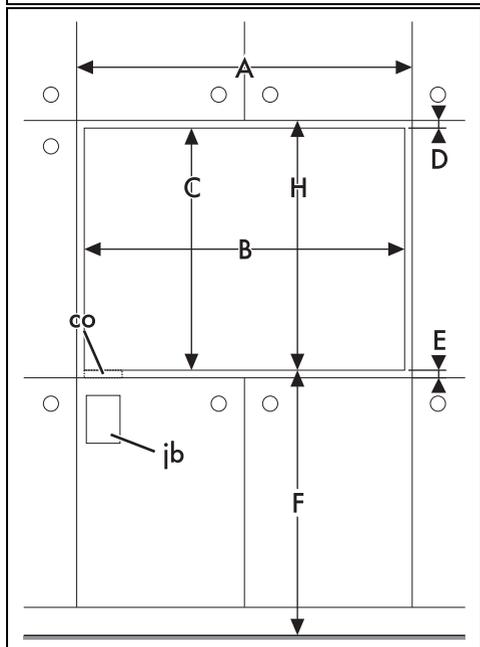
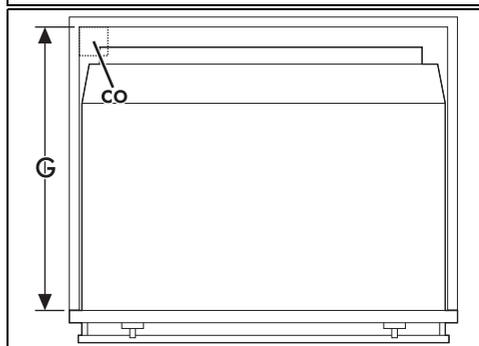
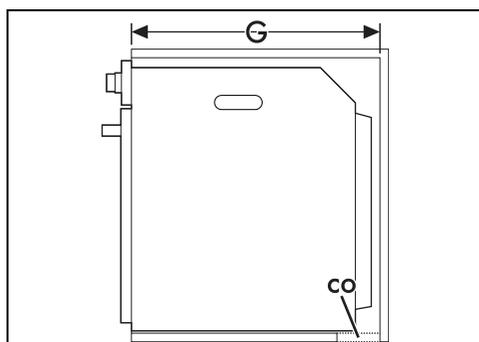
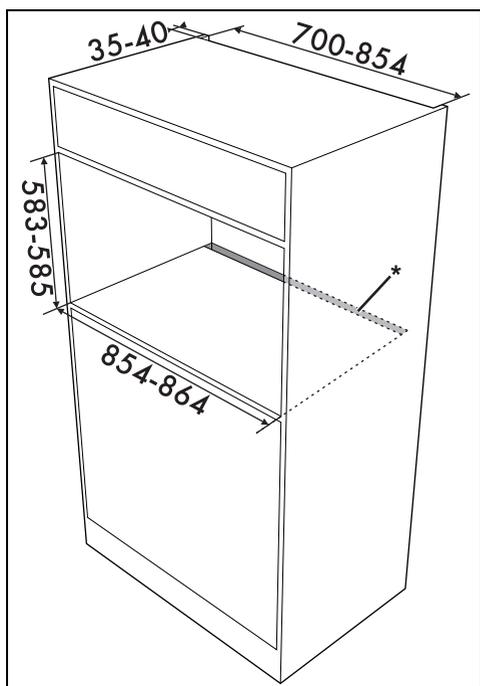
Dimensões totais do aparelho (mm)



Encaixe em coluna (mm)



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



A mín. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

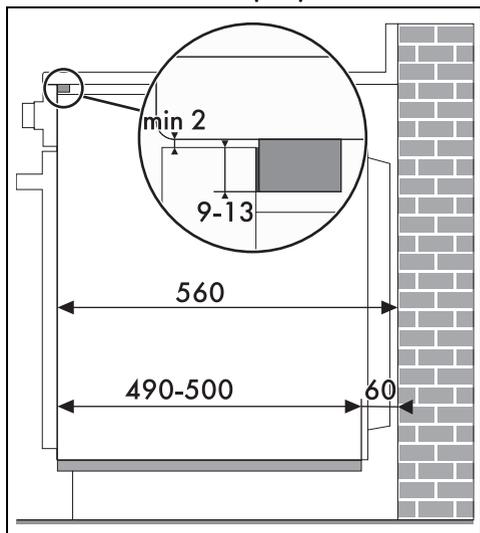
H mín. 594 mm

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

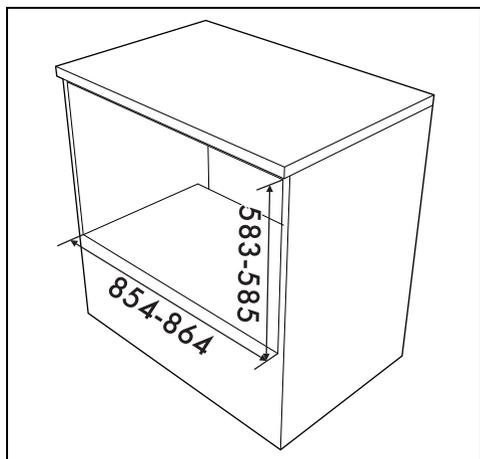
jb Caixa das conexões elétricas

PT

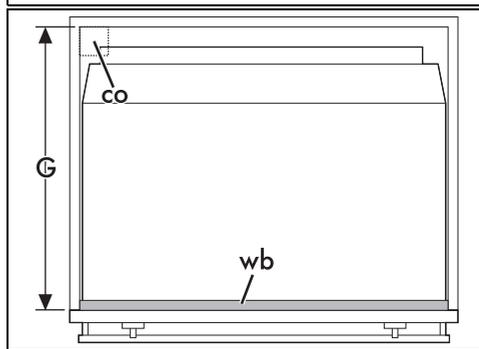
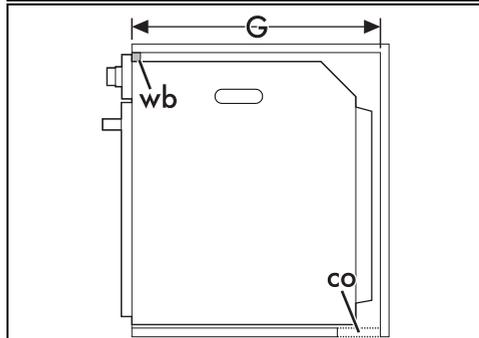
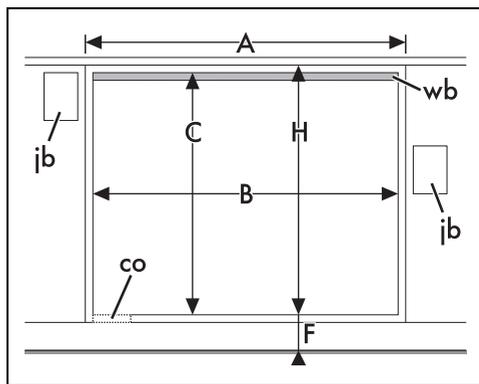
Encaixe sob bancadas (mm)



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.



A mín. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

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

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.

