

<b>1 Advertências</b>	<b>412</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	412
1.2 Finalidade do aparelho	415
1.3 Responsabilidade do fabricante	416
1.4 Este manual de utilização	416
1.5 Chapa de identificação	416
1.6 Eliminação	416
1.7 Como ler o manual de utilização	417
<b>2 Descrição</b>	<b>418</b>
2.1 Descrição geral	418
2.2 Painel de comandos	419
2.3 Outras partes	419
2.4 Acessórios disponíveis	420
<b>3 Utilização</b>	<b>421</b>
3.1 Advertências	421
3.2 Primeira utilização	421
3.3 Utilização dos acessórios	422
3.4 Utilização do forno	422
3.5 Conselhos para a cozedura	427
3.6 Funções especiais	433
3.7 Programas	442
3.8 Receitas pessoais	451
3.9 Definições	457
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>463</b>
4.1 Advertências	463
4.2 Limpeza do aparelho	463
4.3 Desmontagem da porta	463
4.4 Limpeza dos vidros da porta	464
4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)	466
4.6 Manutenção extraordinária	469
<b>5 Instalação</b>	<b>472</b>
5.1 Ligação elétrica	472
5.2 Para o instalador	472
5.3 Substituição do cabo	473
5.4 Colocação	473

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido 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 permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.



- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Durante o processo de pirólise (quando disponível) desligue queimadores ou placas elétricas da placa de cozinha eventualmente instalada por cima do aparelho.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.

## Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço). Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.



## Advertências

- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

### Instalação e manutenção

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.



- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

## Para este aparelho

- Preste atenção pois o vapor a determinadas temperaturas não é visível.
- Durante e depois do processo de cozedura, abra com cuidado a porta do aparelho.
- As loiças devem ser resistentes ao vapor e ao calor.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao

## 1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.



# Advertências

## 1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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

## 1.4 Este manual de utilização

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

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

## 1.5 Chapa de identificação

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

## 1.6 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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



## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



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

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

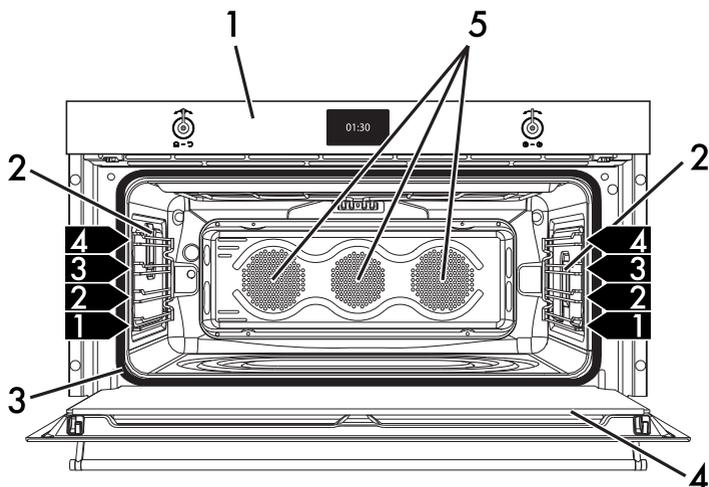
1. Sequência de instruções de utilização.
  - Instrução de utilização individual.



# Descrição

## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

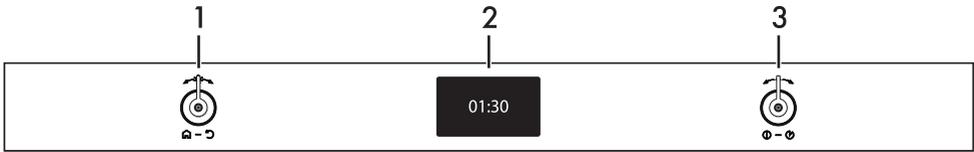
5 Ventoinha

6 Lâmpada

**1,2,3** Prateleira da armação



## 2.2 Painel de comandos



### 1 Botão de retorno

Através deste botão é possível retornar ao item anterior no menu do aparelho. Além disso, permite ligar ou desligar manualmente a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.

### 2 Display

Exibe a hora atual, os parâmetros da cozedura e todas as funcionalidades do aparelho.

### 3 Botão de comando

Através deste botão é possível ligar/desligar o aparelho e selecionar as várias funções disponíveis.

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



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

## 2.3 Outras partes

### Prateleiras de colocação

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

### Ventoinha de refrigeração

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

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

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



- Rodado brevemente o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda (rode novamente o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para desligar a iluminação interna)



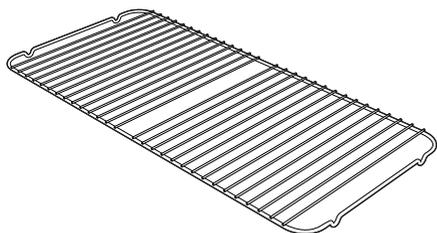
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.



## Descrição

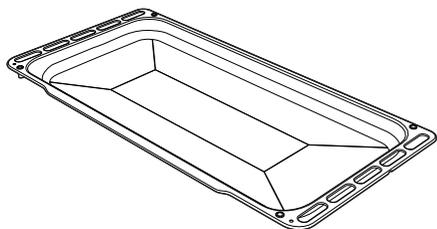
### 2.4 Acessórios disponíveis

#### Grelha para tabuleiro



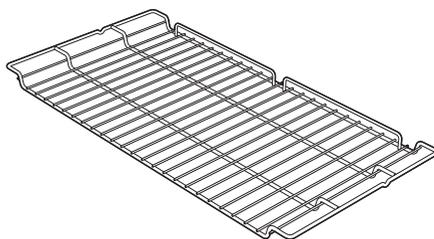
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

#### Tabuleiro fundo



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

#### Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

**i** Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

**i** Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

**i** Os acessórios fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



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

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



#### Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização Perigo de queimaduras

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



#### Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de incêndio ou explosão

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

### 3.2 Primeira utilização

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

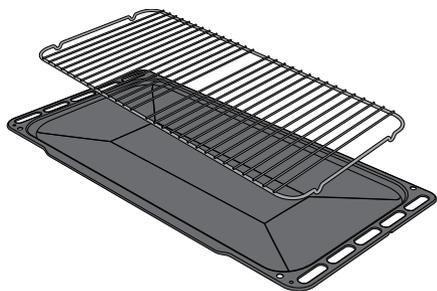


# Utilização

## 3.3 Utilização dos acessórios

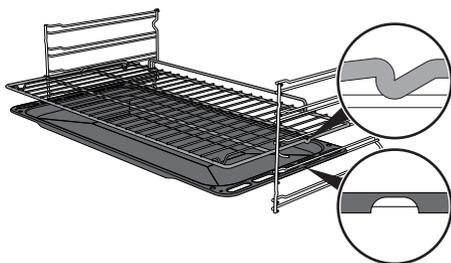
### Grelha para tabuleiro

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



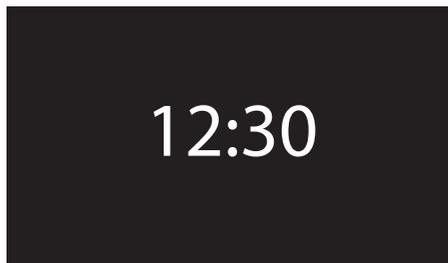
### Grelhas e tabuleiros

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



## 3.4 Utilização do forno

### Primeira utilização



Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display a indicação **00:00** a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário ajustar a hora atual (se for a primeira ligação, também é aconselhável definir o idioma pretendido). Prima o botão de comando para entrar no menu de definições; veja "3.9 Definições".



Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "English" (Inglês).



Na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente, é necessário aguardar alguns segundos antes de interagir com o aparelho.



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.



## Reativação do display

Se o modo Eco-Light estiver ativo (veja “Eco-Light” no capítulo “Definições”), o display apaga-se após 2 minutos da última utilização do aparelho.

Para ativar o display quando está apagado:

- rode ou prima um dos dois botões do aparelho.

O aparelho emite uma sequência de sons e o display acende-se após alguns segundos. Ao reacender, o display exibe o ecrã da hora atual.



Se para ativar o display for rodado o botão de retorno para a direita ou para a esquerda, a lâmpada no interior do compartimento de cozedura acende-se.



Se para reativar o display for premido o botão de comando, o display exibe o ecrã do menu principal.

menu

funções de cozedura

funções especiais

programas

receitas pessoais

definições

## Memória

No ecrã do relógio, prima o botão de retorno para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.

memória

teste

## Limpar a memória

No caso de pretender limpar a memória:

1. No ecrã do relógio, prima o botão de retorno para visualizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.
2. Pressione o botão de comando durante alguns segundos.

limpar  
memória?

sim

não



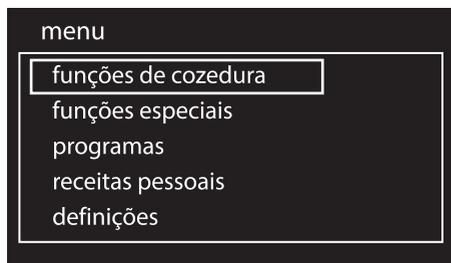
## Utilização

3. Seleccione **SIM** se pretender limpar a memória.



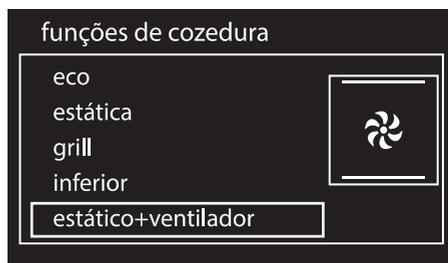
### Funções de cozedura

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar **funções de cozedura** do menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.

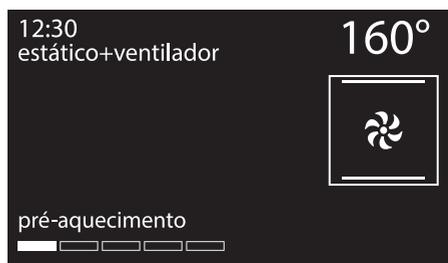


4. Rode o botão de comando para seleccionar a função pretendida.

5. Prima o botão para confirmar a seleção.



O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento. No display aparecerá a função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do alcance da temperatura.



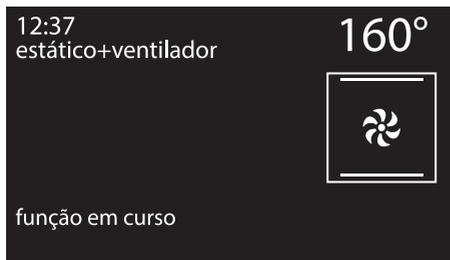
Para modificar a temperatura predefinida, em qualquer altura, rode o botão de comando. Prima para confirmar ou espere 5 segundos.



Aconselha-se não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento.



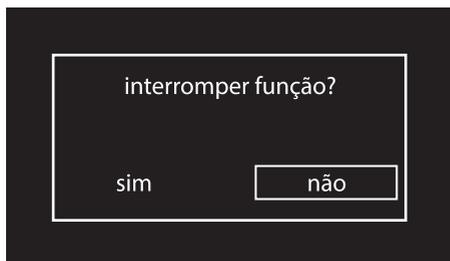
No fim do pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



## Interrupção de uma função

Para interromper uma função de cozedura:

1. Prima o botão de retorno para confirmar.
2. Selecione a opção desejada.
3. Prima o botão de retorno para confirmar.



Mantenha o botão de retorno premido por no mínimo 5 segundos para interromper imediatamente a cozedura a qualquer altura e regressar ao menu principal.

## Lista das funções de cozedura



Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

**ECO**

**Eco**

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

Ideal para a cozedura de carne, peixe e vegetais. Não é aconselhada para alimentos que requerem fermentação.

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



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do preaquecimento) são os mais longos.



**Estática**

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



## Utilização

### Grill

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

### Inferior

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

### Estático + ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogêneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se utilizar a 1<sup>a</sup> e a 4<sup>a</sup> prateleira).

### Grill ventilado

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

### Inferior + ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.

### Circular

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



## Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários níveis, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se utilizar a 1ª e a 4ª prateleira).



## Circular + Grill ventilado

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

## 3.5 Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).
- No fim da cozedura, para evitar a formação excessiva de condensação no vidro, não deixe os alimentos quentes dentro do compartimento durante muito tempo.

### Conselhos para a cozedura de carne

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

### Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.



## Utilização

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

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

### Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a pedra para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.

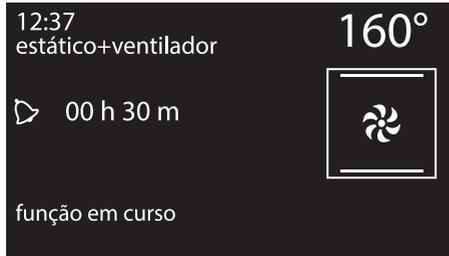


## Temporizador durante uma função

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

1. Prima o botão de comando durante uma função de cozedura.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a duração (de 1 minuto a 4 horas).

Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.



3. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo.  símbolo  pisca.

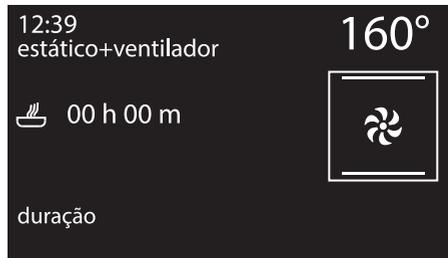
 Rode o botão para a direita ou para a esquerda para selecionar outro temporizador, ou prima o botão de comando para desativar o sinal acústico.

## Cozedura temporizada

**i** 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.

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

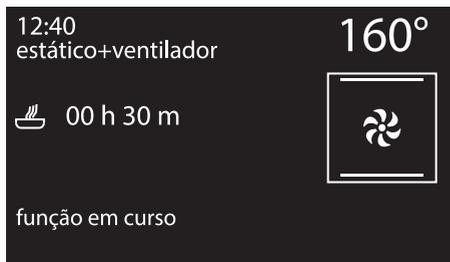
1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima duas vezes o botão de comando.
2. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir os minutos de cozedura de 00:01 a 13:00. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



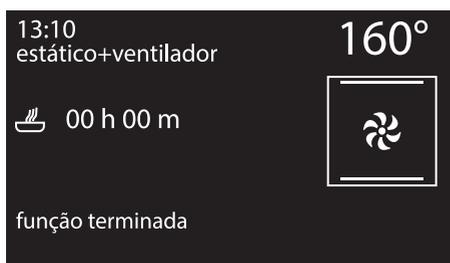


## Utilização

3. Alguns segundos após ter selecionado a duração desejada, o símbolo  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.



4. No fim da cozedura, aparece no display a informação “função terminada” e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Para adicionar alguns minutos de cozedura, rode o botão de comando.



Para prolongar a cozedura no modo manual, prima novamente o botão de comando. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, veja “Interrupção de uma função”.

### Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

1. Quando o símbolo  está fixo e o aparelho se encontra na fase de cozedura, prima o botão de comando. O símbolo  começa a piscar.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.

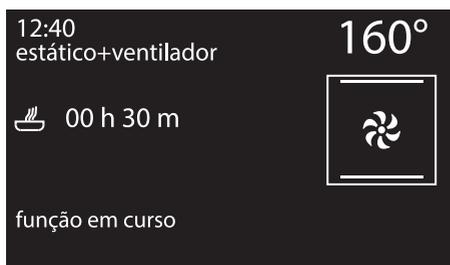


## Cozedura diferida



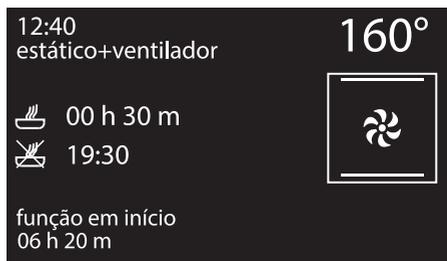
Por cozedura diferida entende-se a função que permite terminar uma cozedura a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o conseqüente desligamento automático do forno.

1. Após ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima o botão de comando para definir uma duração da cozedura.

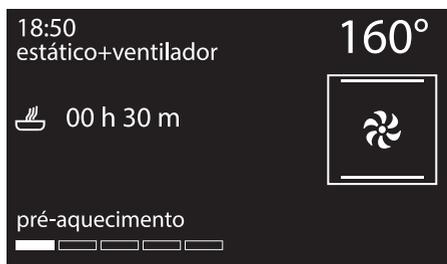


2. Antes que o símbolo  deixe de piscar, pressione o botão de comando para programar a hora de fim da cozedura.
3. O símbolo  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.

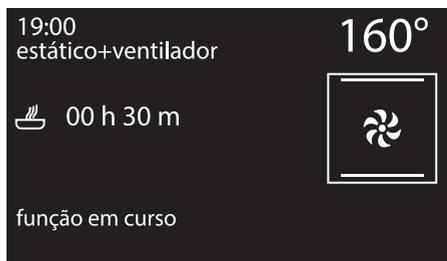
4. Após alguns segundos, os símbolos  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



5. Com base nos valores definidos, o aparelho iniciará um pré-aquecimento de cerca de 10 minutos...



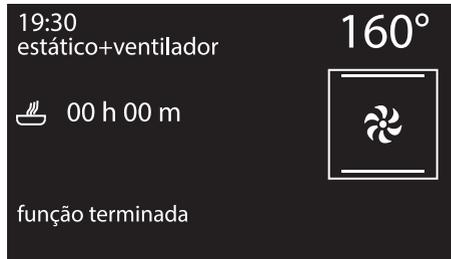
6. ... para depois continuar com a função selecionada.





## Utilização

7. No fim da cozedura, aparece no display a informação “função terminada” e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Para prolongar a cozedura no modo manual, prima novamente o botão de comando. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente seleccionadas.



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

### Modificação dos dados definidos na cozedura programada



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

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:

1. Quando os símbolos  e  estiverem fixos e o aparelho estiver à espera de iniciar a cozedura, prima duas vezes o botão de comando. O símbolo  começa a piscar.
2. Rode o botão de comando para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.
3. Prima novamente o botão de comando. O símbolo  apaga-se e  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
4. Rode o botão de comando para retardar a hora de fim da cozedura.
5. Após alguns segundos, os símbolos  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.



No caso de modificação da duração da cozedura, a hora de fim da cozedura é cancelada.

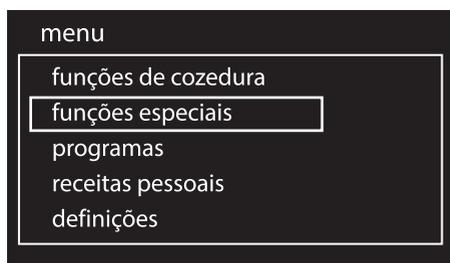


## 3.6 Funções especiais



No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como o temporizador com forno desligado, funções de descongelação ou de limpeza.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **funções especiais** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

## Lista de funções especiais



### Temporizador

Esta função aciona uma campainha no final dos minutos definidos.



### Descongelação por peso

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



### Descongelação por tempo

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



### Fermentação

A fermentação favorecida pelo calor proveniente de cima permite fermentar massas de qualquer tipo, garantindo um ótimo resultado em pouco tempo.



### Aquecer pratos

Para aquecer ou manter os pratos quentes.



### Sabbath

Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



# Utilização



## Vapor clean (apenas em alguns modelos)

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



## Pirólise ECO (apenas em alguns modelos)

Definindo esta função o aparelho efetua uma pirólise a 500°C durante um período de tempo predefinido. Para utilizar na limpeza de compartimentos não muito sujos.



## Pirólise (apenas em alguns modelos)

Definindo esta função o aparelho alcança temperaturas até 500°C, destruindo toda a sujidade gordurosa que se forma nas paredes interiores.

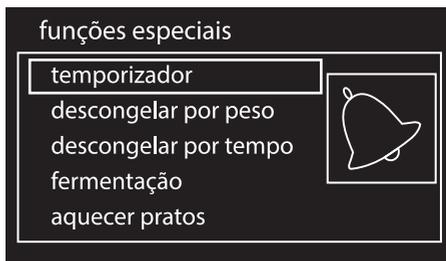


Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização.

Para funções como **Vapor Clean**, **Pirólise ECO** e **Pirólise** veja "4 Limpeza e manutenção".

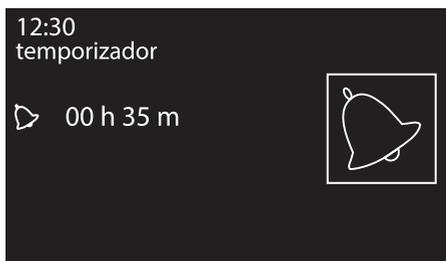
## Temporizador

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **temporizador** no menu "funções especiais".
2. Prima o botão de comando para confirmar.



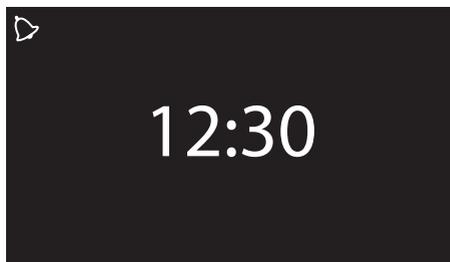
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a duração (de 1 minuto a 4 horas).

Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.





4. Ao sair do ecrã de definição do temporizador, aparecerá o símbolo  no canto superior à esquerda, para indicar que um temporizador contador de minutos está ativo.



Para remover o temporizador especial, é necessário recolocar a contagem em zero.



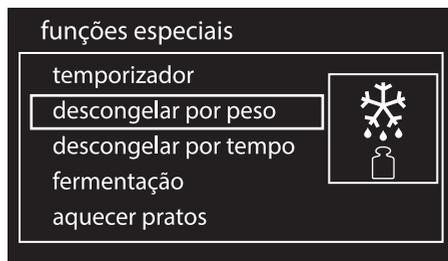
Se após ter definido um tempo do temporizador for ativada alguma função, este tempo será automaticamente considerado como temporizador da função, com exclusão de algumas funções especiais, programas automáticos e receitas pessoais.



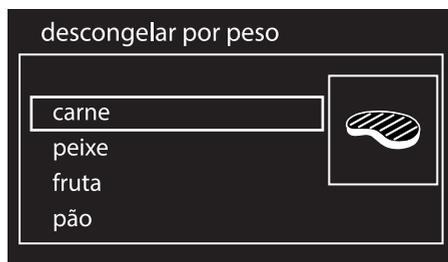
Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas o sinal acústico.

## Descongelar por peso

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **descongelar por peso** no menu “funções especiais”.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



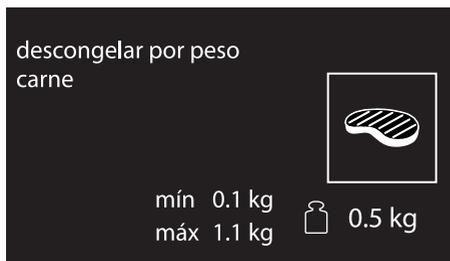
4. Rode o botão de comando para selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.



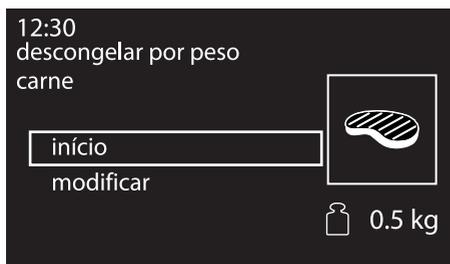


# Utilização

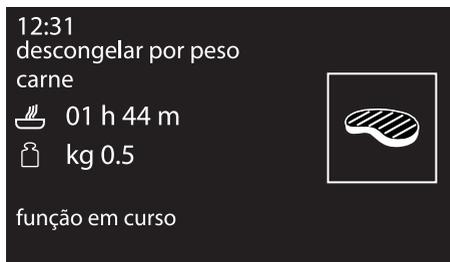
5. Rode o botão de comando para seleccionar o peso (em gramas) do alimento a ser descongelado.



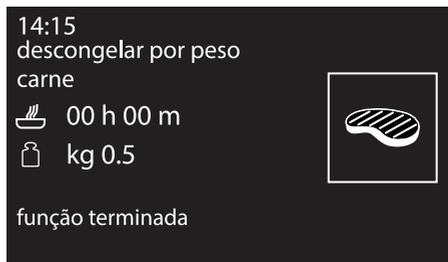
6. Prima o botão de comando para confirmar os parâmetros definidos.



7. Prima novamente o botão de comando para iniciar a descongelação ou seleccione "modificar" para alterar posteriormente os parâmetros definidos.



8. No final, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Parâmetros pré-definidos:

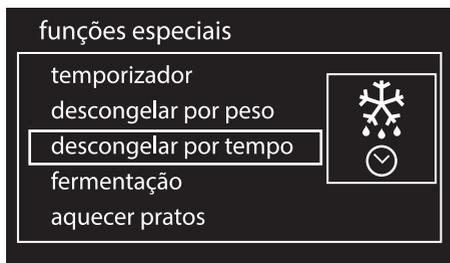
	Tipo	Peso (kg)	Tempo (default)
	Carnes	0.1 a 1.1 (default 0.5)	01 h 45 m
	Peixe	0.1 a 0.7 (default 0.4)	00 h 40 m
	Fruta	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00 h 45 m
	Pão	0.1 a 0.5 (default 0.3)	00 h 20 m

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

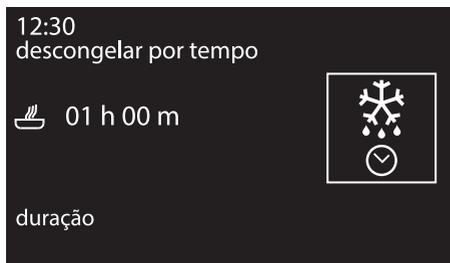


## Descongelar por tempo

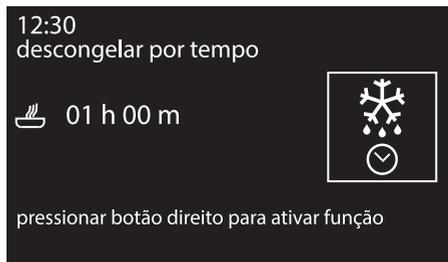
1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **descongelar por tempo** no menu "funções especiais".
3. Prima o botão de comando para confirmar.



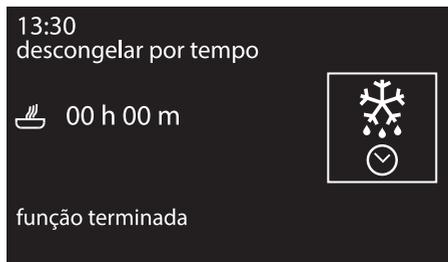
4. Rode o botão de comando para modificar o valor (de 1 minuto a 13 horas).



5. Prima o botão de comando para confirmar os parâmetros definidos.



6. Prima-a novamente para iniciar a descongelação.
7. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação. Rode o botão de comando para a direita ou esquerda para efetuar a modificação pretendida.
8. Prima o botão de comando para confirmar a nova duração da descongelação definida. Em todo caso, após 5 segundos da última modificação, a descongelação reinicia automaticamente a sua função.
9. No final, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



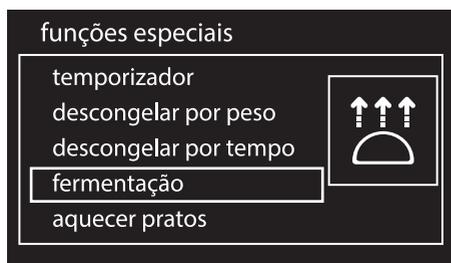


# Utilização

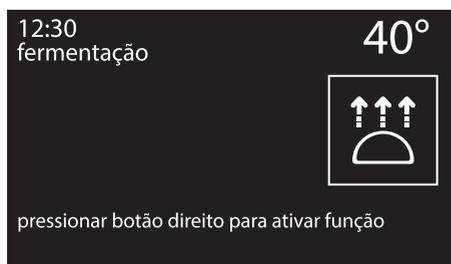
## Fermentação

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

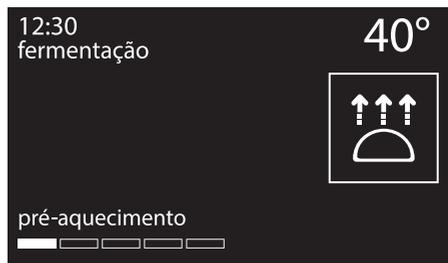
1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **fermentação** no menu “funções especiais”.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



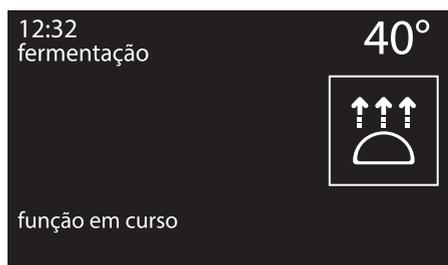
4. Prima o botão de comando para ativar a função.



5. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento.



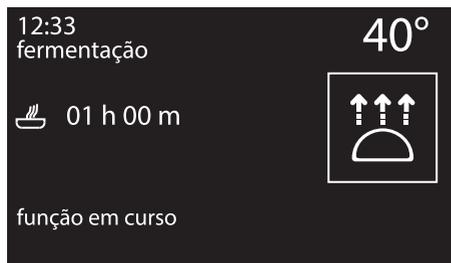
6. ... para depois continuar com a função seleccionada.



Enquanto a função está em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (veja “Temporizador durante uma função”), uma duração da fermentação (veja “Cozedura temporizada”) ou uma fermentação diferida (veja “Cozedura diferida”).

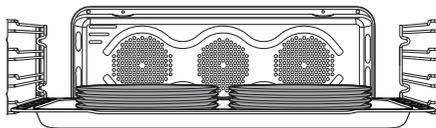


7. Prima o botão de comando para efetuar as modificações pretendidas.



## Aquecer pratos

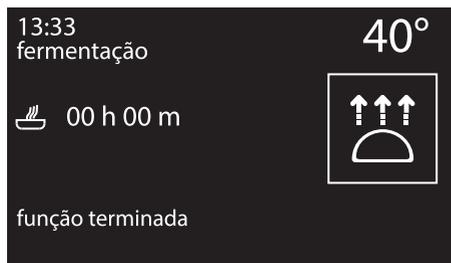
1. Posicione o tabuleiro sobre o primeiro nível do mesmo e no centro deste coloque os pratos a aquecer.



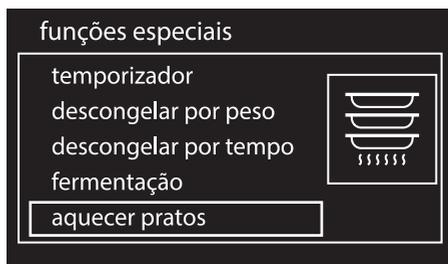
 Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhe no máximo 5/6 pratos.

2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar **aquecer pratos** do menu "funções especiais".
3. Prima o botão de comando para confirmar.

8. No final, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



 Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.





## Utilização

4. Pressione o botão de comando para ativar a função ou rode-o para regular a temperatura predefinida (de 40° a 80°).



5. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



6. ... para depois continuar com a função selecionada.



Enquanto a função estiver em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (veja "Temporizador durante uma função"), uma duração de aquecimento (veja "Cozedura temporizada") ou um aquecimento diferido (veja "Cozedura diferida").

7. Prima o botão de comando para efetuar as modificações pretendidas.



8. No final, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de comando.



Na função aquecer pratos não é possível modificar a temperatura.



## Sabbath



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- A lâmpada do compartimento de cozedura está desativada, qualquer intervenção como a abertura da porta ou a ativação manual com o botão não ativa a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.

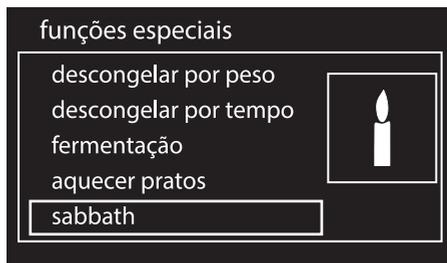


Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de comando para poder voltar ao menu principal.

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **sabbath** no menu “funções especiais”.

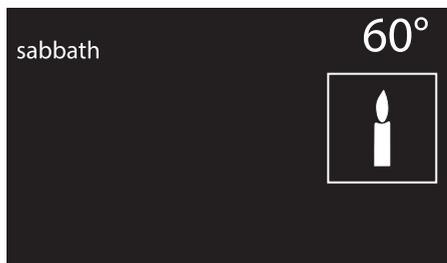
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para modificar a temperatura do aquecimento.



4. Pressione o botão de comando para iniciar a função Sabbath.



5. No final, mantenha premido o botão de comando por no mínimo 5 segundos para voltar ao menu principal.

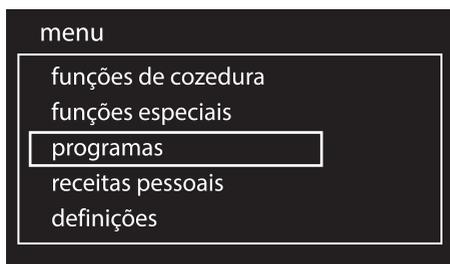


## 3.7 Programas

**i**

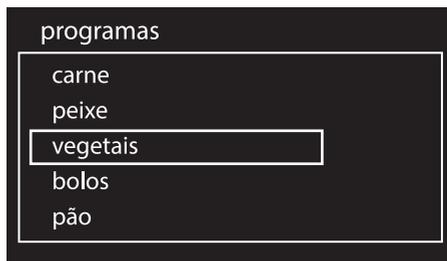
Neste modo é possível selecionar um programa pré-memorizado para a cozedura de alimentos. Com base no peso selecionado, o aparelho calculará automaticamente os parâmetros ideais de cozedura.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **programas** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.

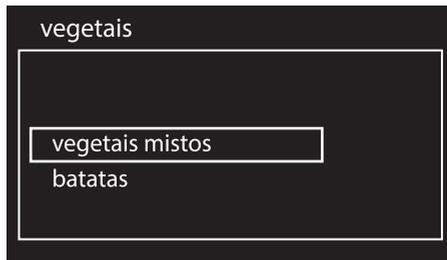


## Execução de um programa

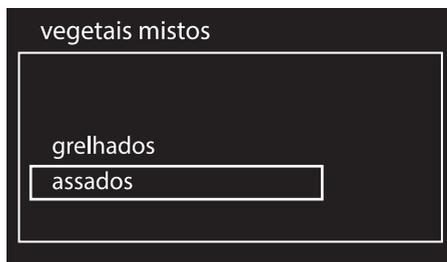
1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar o tipo de comida no menu "programas".
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Seleccione o subtipo de comida a cozinhar e pressione o botão de comando para confirmar.



4. Seleccione o tipo de tratamento (onde possível e de acordo com a comida escolhida) e pressione o botão de comando para confirmar.

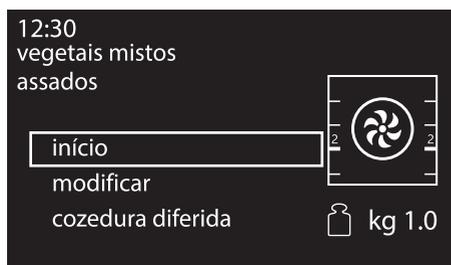




5. Rode o botão de comando para selecionar o peso da comida.



Neste ponto, é possível executar o programa selecionado, modificar as definições de modo permanente ou realizar uma cozedura diferida.



6. Se escolher a opção **início**, a cozedura terá início com as programações predefinidas pelo programa, o display exibirá todos os parâmetros programados.

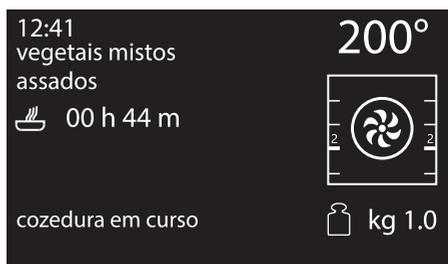


É possível alterar em qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, alguns parâmetros de cozedura predefinidos.

7. Uma mensagem apropriada indicará a altura de colocar o alimento no forno e autorizar o início da cozedura.



8. Pressione o botão de comando para iniciar a cozedura.



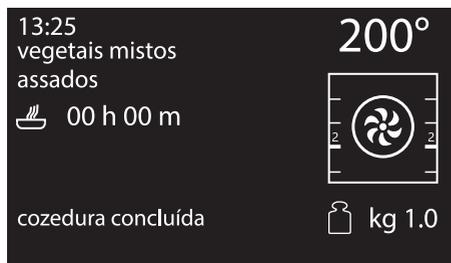
O tempo indicado não abrange o tempo de atingimento da temperatura.



## Utilização

### Conclusão de um programa

1. Ao concluir o programa, o aparelho avisará o utilizador através de sinais acústicos e do símbolo  a piscar.



2. Para efetuar uma nova cozedura com os parâmetros já definidos, prima o botão de comando (prima duas vezes no caso de estar ativa a sinalização acústica). O aparelho reiniciará automaticamente a cozedura se ainda na temperatura; caso contrário, começará a partir da fase de pré-aquecimento.

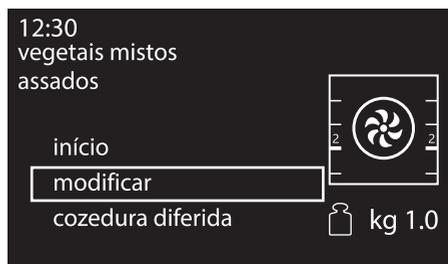
**i** A cozedura em sequência é útil para cozinhar mais alimentos do mesmo tipo. Por exemplo, para a cozedura de várias pizzas em sequência.

 Aconselha-se não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento. Aguarde a respetiva mensagem.

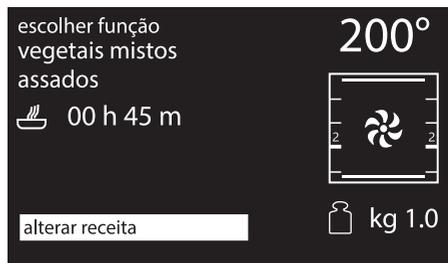
3. Para sair e concluir o programa, pressione o botão de retorno.

### Modificação permanente de um programa

1. Dentro do programa selecionado, rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar **modificar** no menu da comida selecionada.
2. Prima o botão de comando para confirmar.



3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar a **função** a associar ao programa.



4. Prima o botão de comando para confirmar.



5. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar o **peso** da comida a associar ao programa.



9. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar a **temperatura** da cozedura a associar ao programa.



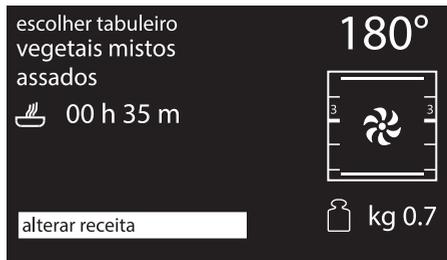
6. Prima o botão de comando para confirmar.

7. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar a **duração** da cozedura a associar ao programa.



10. Prima o botão de comando para confirmar.

11. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar o **tabuleiro** a associar ao programa.

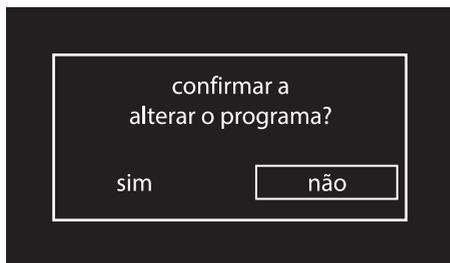


8. Prima o botão de comando para confirmar.

12. Prima o botão de comando para confirmar.

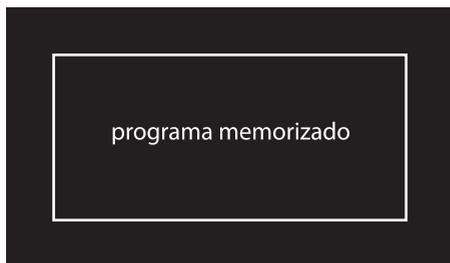


13. Se premir novamente o botão de comando, voltará ao ponto 2 da sequência da modificação. Para memorizar o programa, é necessário pressionar o botão de retorno. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



Se a modificação não for confirmada, o programa permanecerá inalterado.

14. No caso da modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.





## Tabelas dos programas predefinidos

### CARNES

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosbife	mal passado	1		2	200	35
	médio	1		2	200	40
	bem passado	1		2	200	45
Lombo de porco c/osso -		1		2	190	75
Borrego	médio	1		2	190	100
	bem passado	1		2	190	110
Vitela	-	1		2	190	65
Entrecosto de porco	-	1		4	250	16
Costeletas de porco	-	1		4	280	15
Salsichas de porco	-	1		4	280	12
Entremeada	-	0,5		4	250	7
Peru	assado	3		1	190	110
Frango	assado	1		2	200	64
Coelho	assado	1,5		2	190	80



# Utilização

## PEIXE

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Peixe fresco	-	0,5		2	160	35
Peixe congelado	-	0,5		2	160	45
Robalo	-	1		2	160	45
Tamboril	-	0,8		2	160	60
Pargo	-	1		2	180	30
Rodvalho	-	1		2	160	35

## VEGETAIS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vegetais mistos	grelhados	0,5		4	250	25
	assados	1		2	200	45
Batatas	assadas	1		2	220	40
	fritas congeladas	0,5		2	220	13



## BOLOS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosca	-	1		2	160	60
Biscoitos	-	0,6		2	160	18
Madalenas	-	0,5		2	160	18
Profiteroles	-	0,5		2	180	70
Merengue	-	0,3		2	120	90
Pão-de-ló	-	1		2	160	60
Strudel	-	1		2	170	40
Tarte	-	0,8		2	170	40
Brioche	-	1		2	180	40
Croissant	-	0,6		2	160	30

## PÃO

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pão levedado	-	1		2	200	30
Pão focaccia	-	1		2	180	25



# Utilização

## PIZZA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pizza no prato	-	1		1	280	7
Pizza na pedra	fresca	0,5		1	280	4
	congelada	0,3		1	230	6

## MASSA/ARROZ

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Massa no forno	-	2		1	220	40
Lasanha	-	2		1	230	35
Paella	-	0,5		2	190	25
Quiche	-	0,5		1	200	30
Suflé	-	0,5		2	180	25

## COZEDURA A BAIXA TEMP

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vitela	-	1		2	90	360
Novilho	mal passado	1		2	90	105
	bem passado	1		2	90	380
Lombo de porco	-	1		2	90	330
Borrego	-	1		2	90	360



## 3.8 Receitas pessoais

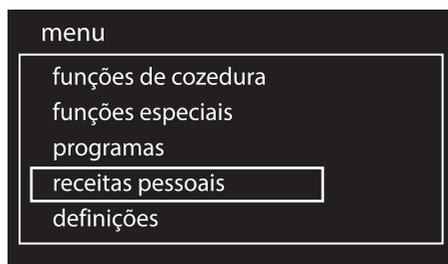
 Os tempos de cozedura descritos na tabela referem-se aos alimentos indicados na receita, são indicativos e podem variar de acordo com o gosto pessoal.

 As tabelas apresentam os dados definidos de fábrica. Se se desejar restabelecer um programa predefinido com as definições originais após uma eventual modificação permanente, é necessário introduzir os dados apresentados nas tabelas anteriores.

 Se tiver sido ativado o modo ECO logic (veja 3.8 Receitas pessoais) os tempos de alcance da temperatura ou cozedura podem variar.

 Através deste menu é possível inserir uma receita pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão rerepresentadas no respetivo menu.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar **receitas pessoais** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



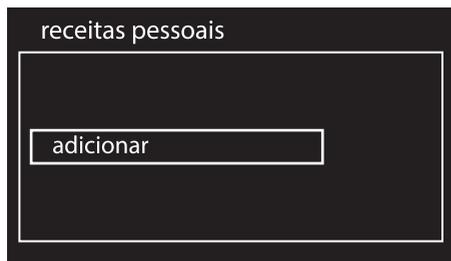
 É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.



## Utilização

### Adicionar uma receita

1. Selecione **adicionar** a partir do menu de "receitas pessoais".



2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar a **função** a associar à receita.



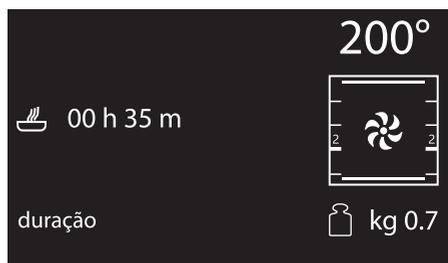
3. Prima o botão de comando para confirmar.
4. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar o **peso** do prato associar à receita.



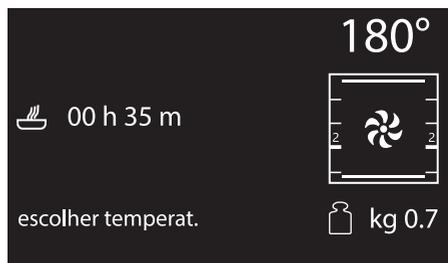
5. Prima o botão de comando para confirmar.

**i** É possível programar ou modificar o peso até 5 kg, mas será tarefa de utilizador avaliar as dimensões do prato dentro do compartimento de cozedura.

6. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar a **duração** da cozedura a associar à receita.



7. Prima o botão de comando para confirmar.
8. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar a **temperatura** da cozedura a associar à receita.



9. Prima o botão de comando para confirmar.



10. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda a fim de seleccionar o **tabuleiro** a associar à receita.



11. Prima o botão de comando para confirmar.
12. Se premir novamente o botão de comando, voltará ao ponto 2 da sequência da modificação. Para memorizar a receita é necessário premir o botão de retorno. Será solicitado a introdução do nome da receita recém-criada.

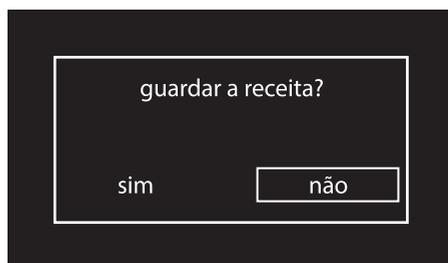


13. Insira o nome da receita. Rode o botão de comando para seleccionar os caracteres a inserir. A cada pressão do botão de comando será inserido um carácter do nome. O carácter  cancela a letra precedente.

**i** O nome da receita pode ter no máximo 10 caracteres, incluindo espaços.

**i** Para poder memorizar a receita, é necessário que o nome contenha pelo menos um carácter.

14. Após ter inserido o nome da própria receita, prima o botão de retorno para confirmar ou não a programação efetuada. Selecione **SIM** se pretender memorizar a receita.



**i** A seleção do item "NÃO" representará a recusa das modificações efetuadas.

15. No caso da modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.

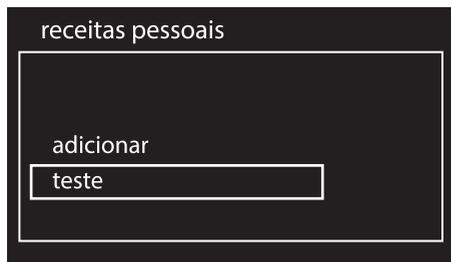




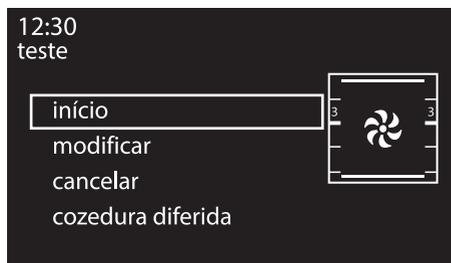
# Utilização

## Execução de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).



2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **início**.



4. Prima o botão de comando para confirmar.

A cozedura começará com os parâmetros anteriormente definidos para a receita.

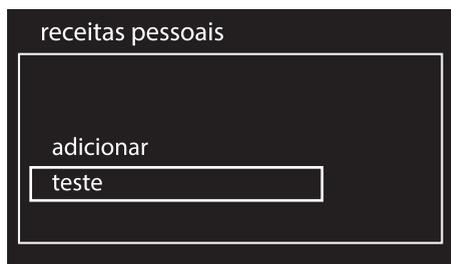


**i** Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.



## Modificação de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).



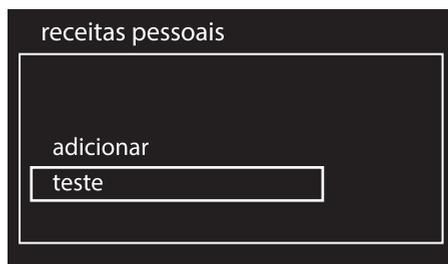
2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para seleccionar o item **modificar**.



4. Prima o botão de comando para confirmar.
5. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo "Adicionar uma receita".

## Cancelamento de uma receita pessoal

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).



2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para seleccionar o item **cancelar**.

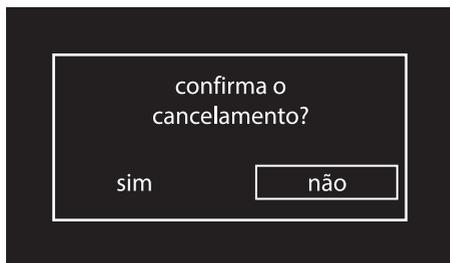


4. Prima o botão de comando para confirmar.

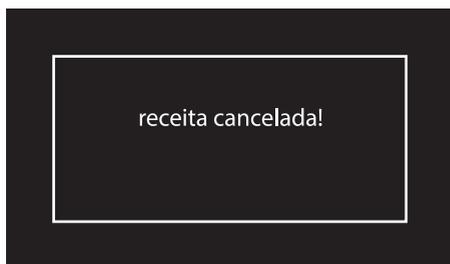


# Utilização

5. Confirme a eliminação. Selecione SIM para eliminar definitivamente a receita.

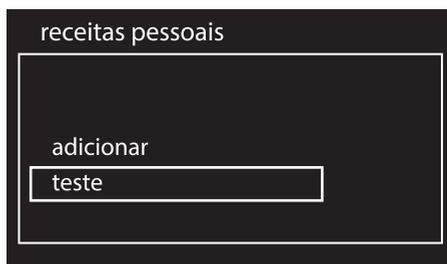


6. No caso do cancelamento ser confirmado, o display exibirá uma mensagem de confirmação.

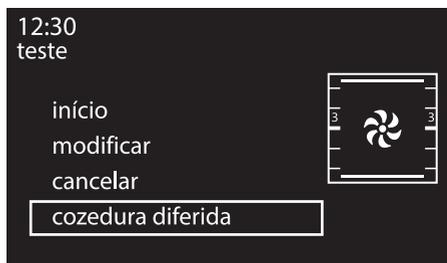


## Cozedura diferida

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar uma **receita pessoal** memorizada anteriormente no menu "receitas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita **teste**).



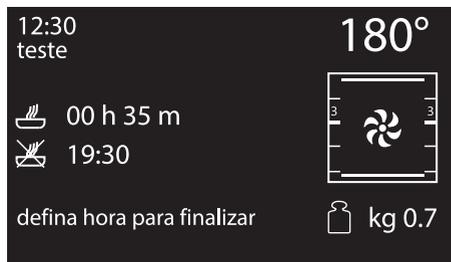
2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para selecionar o item **cozedura diferida**.



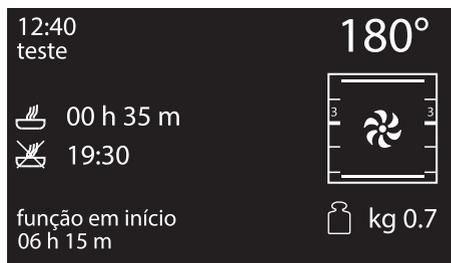
4. Prima o botão de comando para confirmar.



5. Rode o botão de comandos para a direita ou para a esquerda para selecionar a hora de fim da cozedura através do botão de comando. O símbolo  pisca.



6. Prima o botão de comando para confirmar.



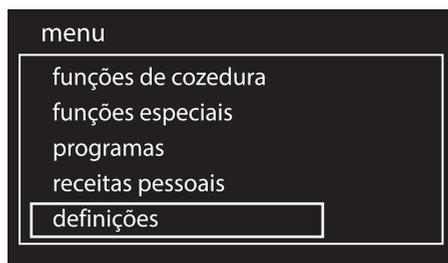
Após alguns segundos, o símbolo  deixa de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.

## 3.9 Definições



Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

1. No ecrã do relógio prima o botão de comando para entrar no menu principal.
2. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **definições** no menu principal.
3. Prima o botão de comando para confirmar.



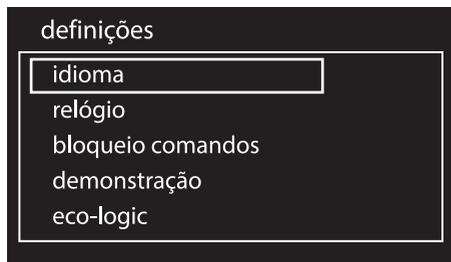


# Utilização

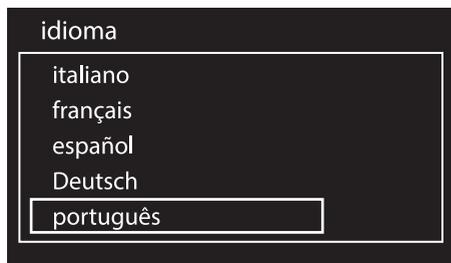
## Idioma

Permite selecionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar **idioma** no menu “definições”.



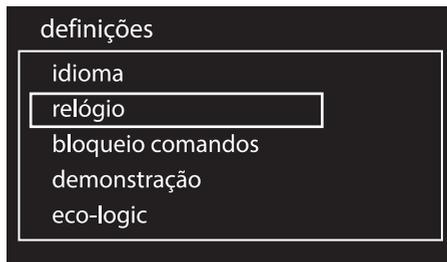
2. Prima o botão de comando para confirmar.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para selecionar o idioma pretendido.



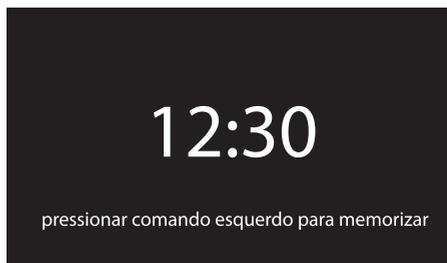
4. Prima o botão de comando para confirmar o idioma selecionado.

## Relógio

Permite modificar a hora exibida.



1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir a hora.
2. Prima o botão de comando para passar a modificação dos minutos.
3. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda para definir os minutos.

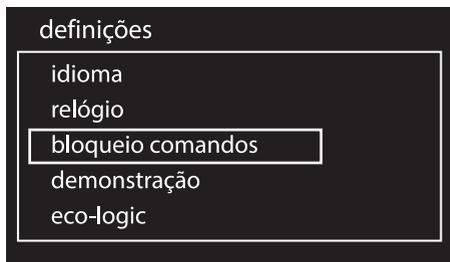


4. Prima o botão de retorno para confirmar.

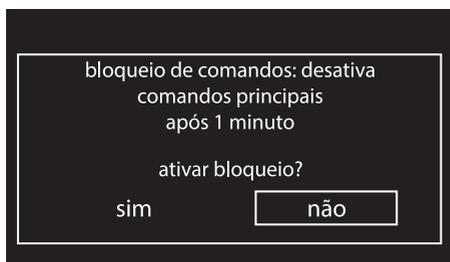


## Bloqueio de comandos

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



- Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, seleccione **SIM**.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

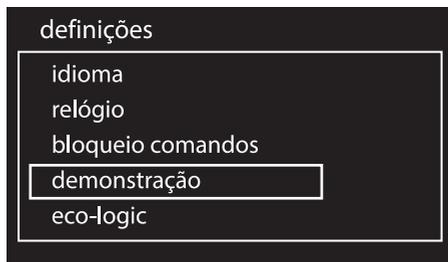
- Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o botão de retorno durante, pelo menos, 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



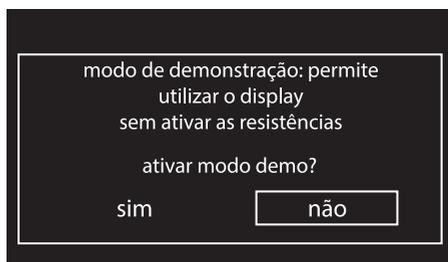
No caso de se tocar ou variar as posições dos botões de comando ou retorno, no display será exibido um aviso por dois segundos.

## Modo demonstração (apenas para expositores)

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



- Para confirmar a ativação do modo de demonstração, seleccione **SIM**.



Se o modo estiver ativo, no display aparecerá a mensagem "modo demonstração".



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.

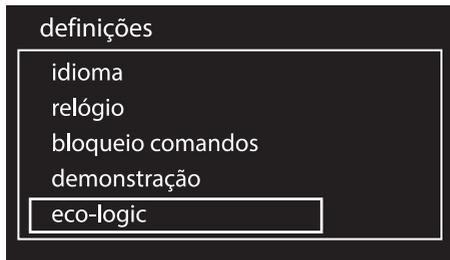


# Utilização

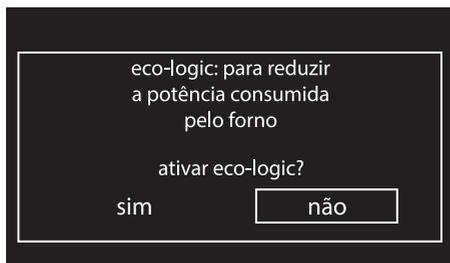
## Eco-Logic (somente em alguns modelos)

Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

No caso desta opção ser ativada, aparecerá no display o símbolo .



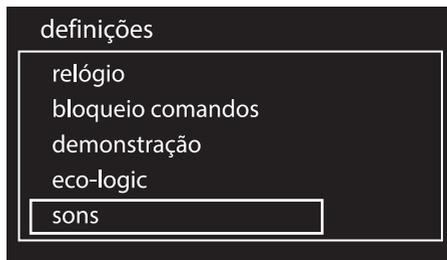
- Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione SIM.



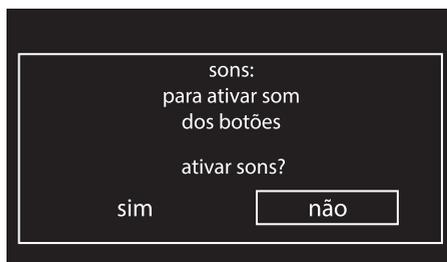
Quando o modo eco-logic está ativo, os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

## Sons

A cada pressão do botão o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desativá-lo.



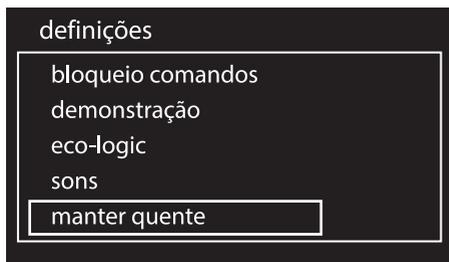
- Para desativar o som associado à pressão dos botões, selecione NÃO.



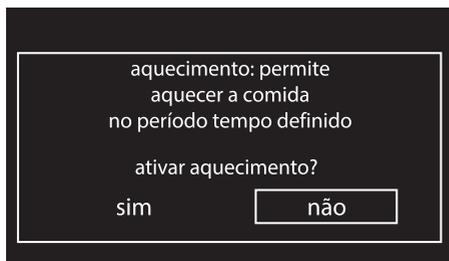


## Manter quente

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

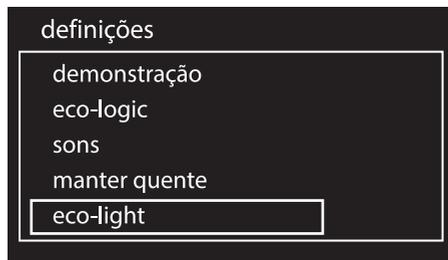


- Para confirmar a ativação da função "manter quente", seleccione SIM.

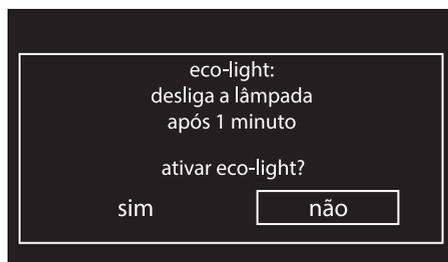


## Eco-Light

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



- Para confirmar a ativação do modo eco-light, seleccione SIM.



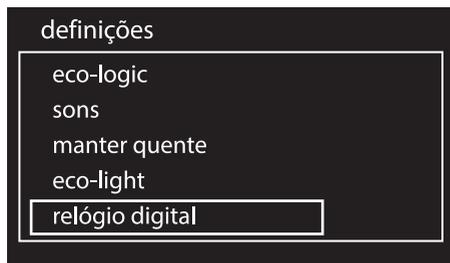
 Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.

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

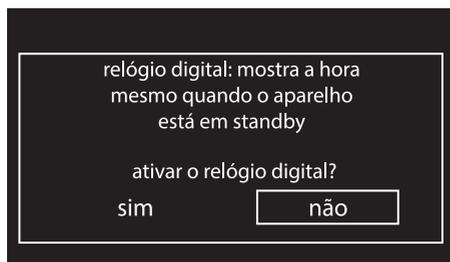


## Relógio digital

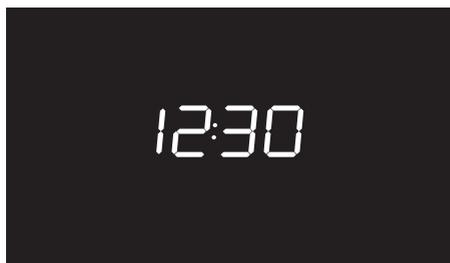
Permite visualizar a hora em formato digital.



- Para confirmar a ativação do relógio digital, selecione SIM.



Quando nenhuma função do aparelho está ativa, o display exibe a hora atual em formato digital.





## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



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

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

### 4.2 Limpeza do aparelho



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

### Conselhos para a limpeza do compartimento de cozedura

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

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

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

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



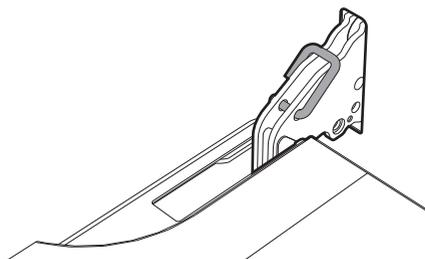
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

### 4.3 Desmontagem da porta

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

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

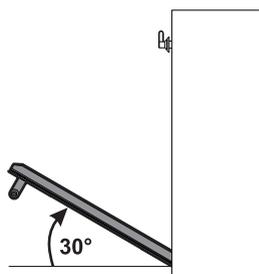
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



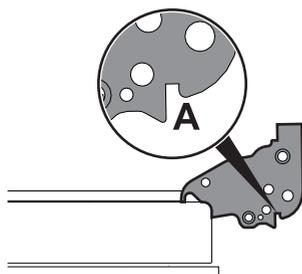


## Limpeza e manutenção

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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



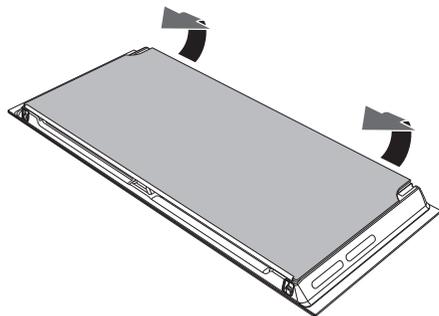
### 4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

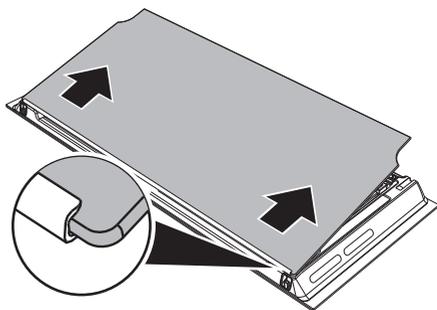
### Desmontagem dos vidros interiores

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

1. Remova a porta do aparelho ou bloqueie-a com os pernos adequados.
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas.



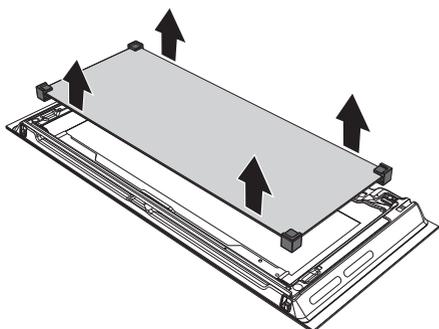
3. Em seguida, extraia o vidro interno do perfil anterior.



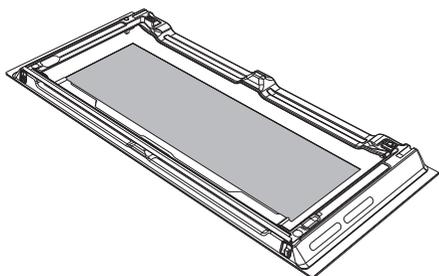
Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.



4. Em alguns modelos existe um conjunto de vidro intermédio. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.

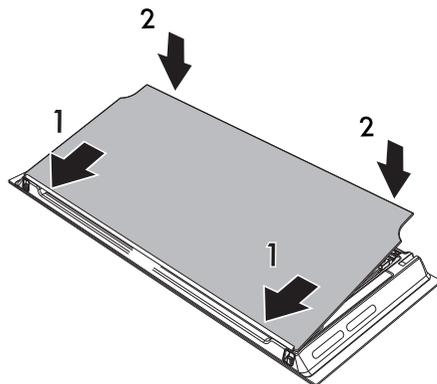


5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



6. Reintroduza o grupo do vidro intermédio (quando presente).  
7. Volte a colocar o vidro interior. Insira a parte frontal no perfil anterior (1). Em seguida, baixe a parte posterior e

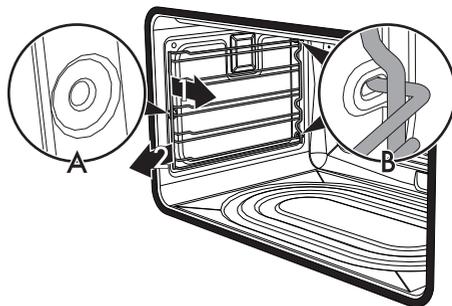
encaixe os pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão (2).



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

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

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



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



## Limpeza e manutenção

### 4.5 Pirólise (apenas em alguns modelos)



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



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

- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue queimadores ou placas elétricas da placa de cozinha eventualmente instalada por cima do aparelho.

### Operações preliminares

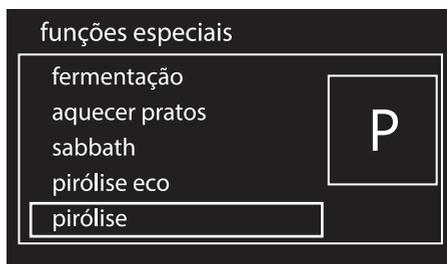
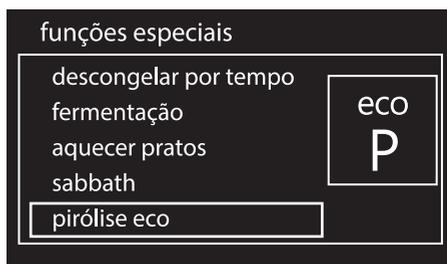
Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxagúe e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire a proteção superior (se presente).
- Feche a porta.

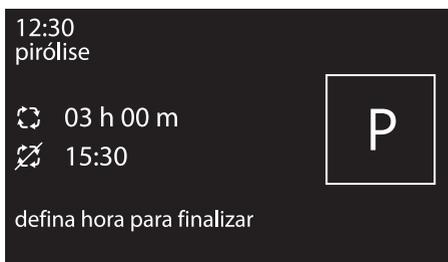
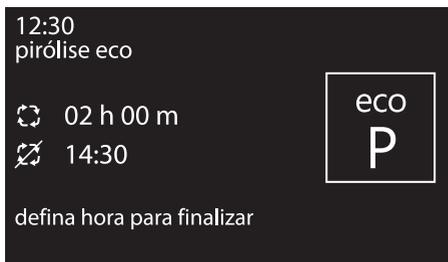
### Definição da pirólise

1. Rode o botão de comando para a direita ou para a esquerda a fim de selecionar **pirólise eco** ou **pirólise** do menu "funções especiais". Em seguida, prima para confirmar.





2. Rode o botão de comando para programar a duração do ciclo de limpeza entre um mínimo de 2 horas e um máximo de 3 horas (com exceção da função  cuja duração é estabelecida no valor de 2 horas).



3. Pressione o botão de comando. O símbolo  torna-se fixo. O display exibe um aviso que informa para retirar os acessórios de dentro do compartimento de cozedura.



4. Prima o botão de comando para ativar a pirólise.



Duração aconselhada da pirólise:

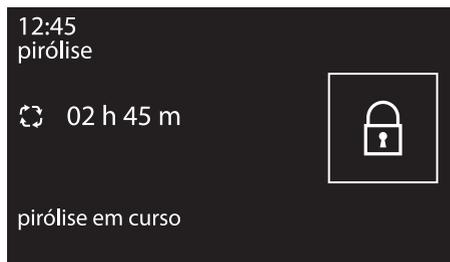
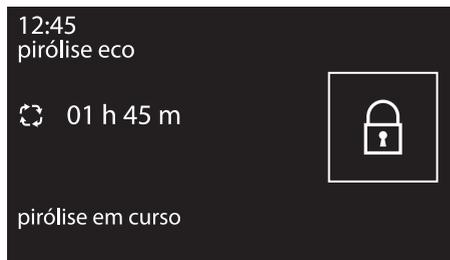
- Pouca sujidade: 2 horas.
- Sujidade média: 2 horas e ½.
- Muita sujidade: 3 horas.



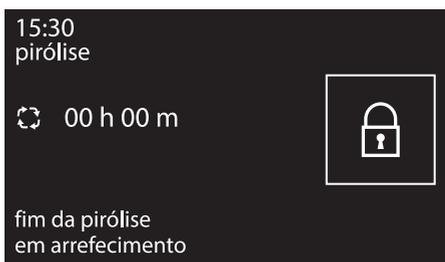
## Limpeza e manutenção

### Pirólise

1. No display aparece a informação “pirólise em curso” e o tempo restante para indicar que o aparelho está a efetuar o ciclo de limpeza automático. Após 2 minutos do início da pirólise, a porta é bloqueada por um dispositivo que impede qualquer tentativa de abertura (o display exibe o símbolo ).



2. No final da pirólise, a porta permanece bloqueada até que a temperatura do interior do compartimento de cozedura volte aos níveis de segurança.



3. No display aparece um aviso de que o procedimento de arrefecimento do compartimento de cozedura está em curso.
4. Espere que o aparelho arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.

**i** Durante a primeira Pirólise poderão manifestar-se 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.

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



**i** 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 final da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar sobreaquecimentos das paredes dos móveis e da parte frontal do compartimento de cozedura.

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

## Definição da pirólise programada

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

1. Após ter escolhido a duração da pirólise, prima o botão de comando. No display aparece a hora atual e acende-se o símbolo .
2. Rode o botão de comando para programar a hora em que se deseja concluir a pirólise.

3. Após alguns segundos, os símbolos  e  permanecem fixos e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para iniciar o ciclo de limpeza.

**i** Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Também é possível desligar o aparelho através dos respetivos comandos.

## 4.6 Manutenção extraordinária

### Conselhos para a manutenção do vedante

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

### Substituição da lâmpada de iluminação interna

 Partes sob tensão elétrica  
**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

 ○ compartimento de cozedura é dotado de uma lâmpada de 40W.

1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

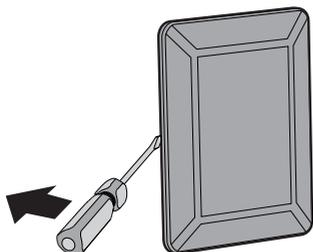


## Limpeza e manutenção

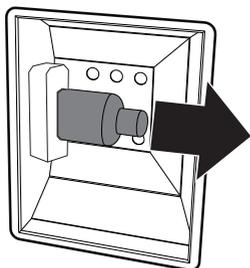
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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



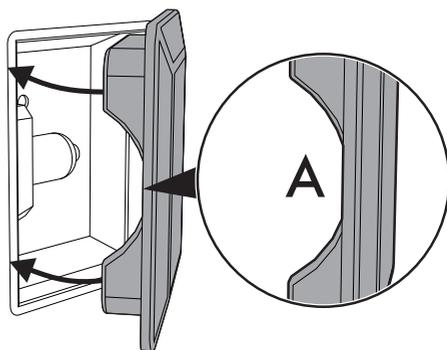
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

5. Introduza a lâmpada nova.

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.



## Que fazer se...

○ display está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor omnipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".

○ aparelho não aquece:

- Verifique se foi definido o modo "demo" (para mais detalhes veja o parágrafo "Definições").

○ Os comandos não respondem:

- Verifique se foi programado o modo "bloqueio comandos" (para mais detalhes veja parágrafo "Definições").

○ Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:

- Verifique se foi programado o modo "eco-logic" (para mais detalhes ver parágrafo "Definições").

Após o ciclo de limpeza automática "pirólise" (apenas em alguns modelos) não se consegue selecionar alguma função:

- Verifique se o bloqueio da porta está desativado. Caso contrário, o aparelho é equipado com uma proteção que não permite a seleção de uma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativo. Tal acontece porque no compartimento ainda existem temperaturas elevadas que não permitiriam qualquer tipo de cozedura.

○ display mostra a informação "Erro 4":

- O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o aparelho aguardando alguns minutos antes de selecionar novamente um ciclo de limpeza.

Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha pára:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, a ventoinha retomará o seu funcionamento normal.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro XX: tome nota da mensagem de erro, da função e temperatura definidas e contate o serviço de assistência local.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



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

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.

### Informações gerais

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

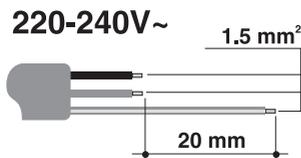
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

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

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



### Ligação fixa

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

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

### Ligação com ficha e tomada

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

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

### 5.2 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.



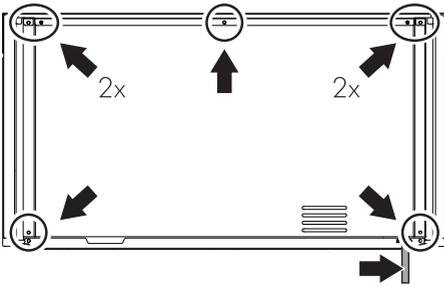
## 5.3 Substituição do cabo



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

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaperte os 6 parafusos do cárter posterior.



**Posição dos parafusos e do cabo de alimentação**  
**(vista posterior)**

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

## 5.4 Colocação



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

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



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

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



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

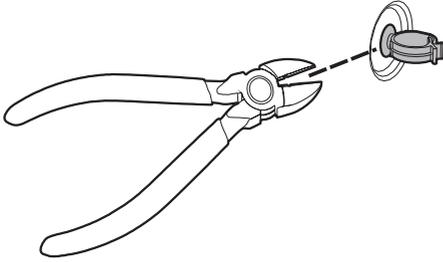
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num armário.



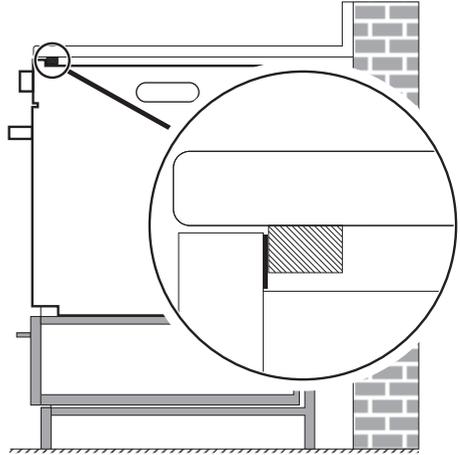
# Instalação

## Remoção do gancho traseiro

Antes de encastrar o aparelho, é necessário remover o gancho porta-cabo posicionado no cárter traseiro, com um alicate ou um ferramenta específica.

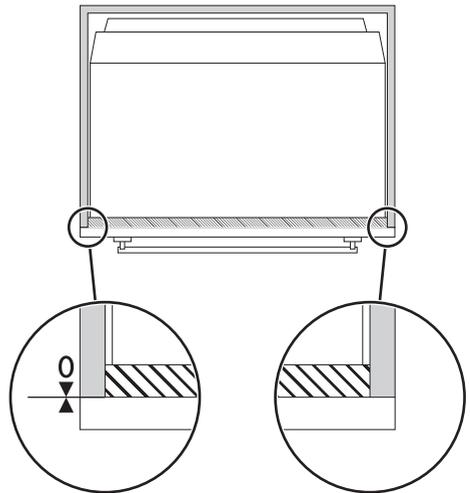
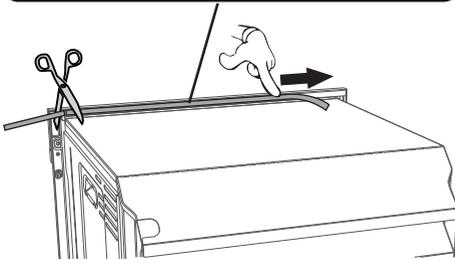


Instale uma barra de madeira por baixo do plano de trabalho.



## Vedante do painel frontal

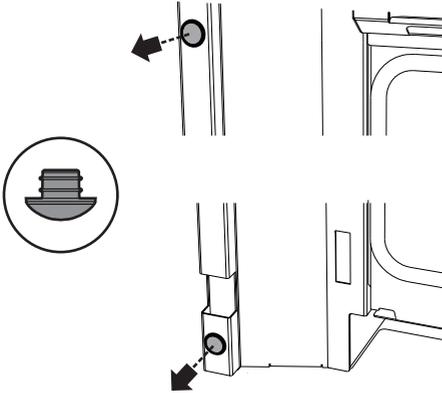
Para instalações debaixo do plano de trabalho é necessário colar o vedante fornecido na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos provenientes do plano de trabalho sobrejacente.



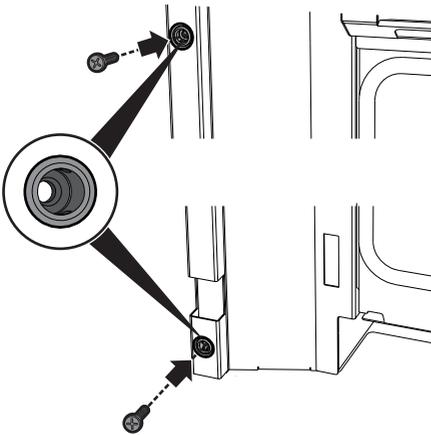


## Virolas de fixação

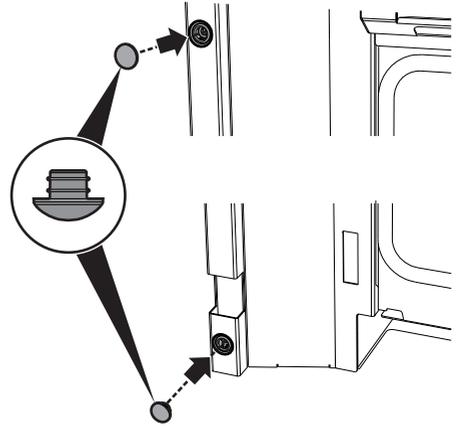
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



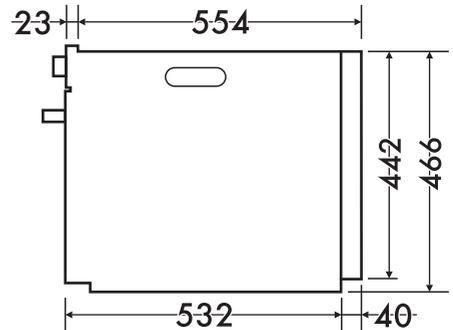
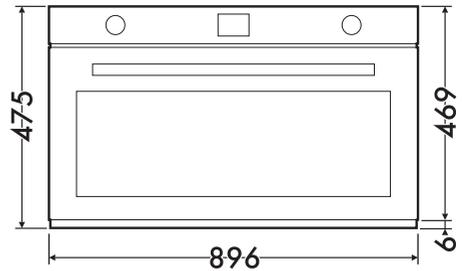
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



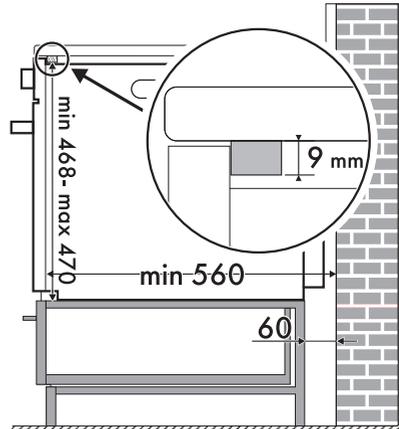
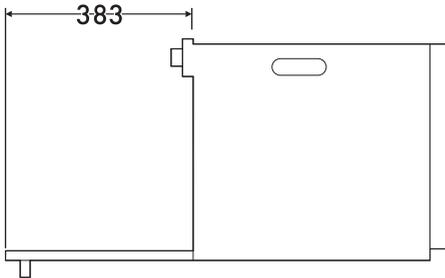
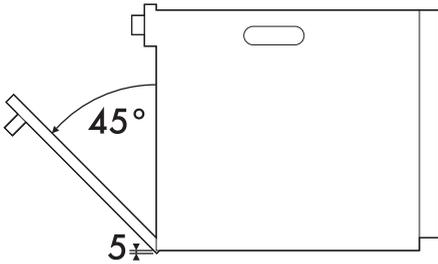
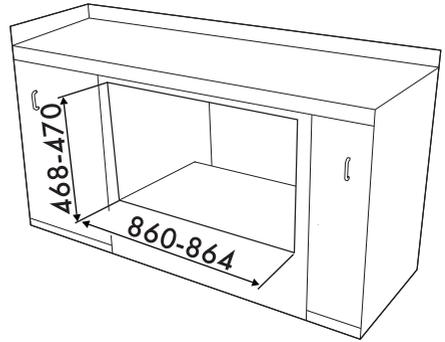
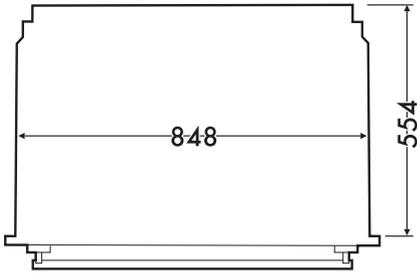
## Dimensões totais do aparelho (mm)





# Instalação

## Encaixe sob bancadas (mm)

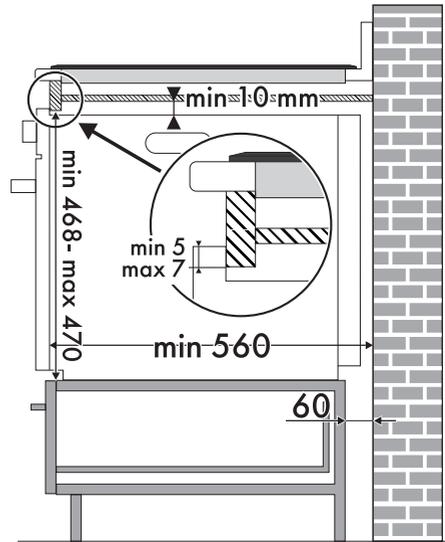
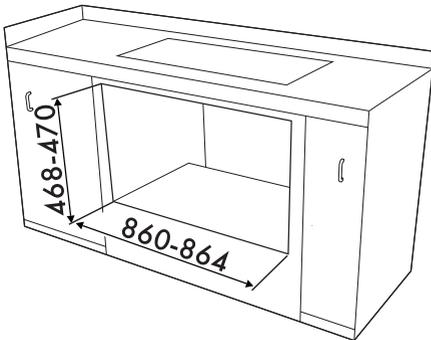
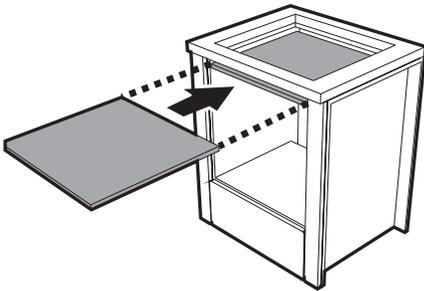


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



## Encaixe sob placas de cozinha

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

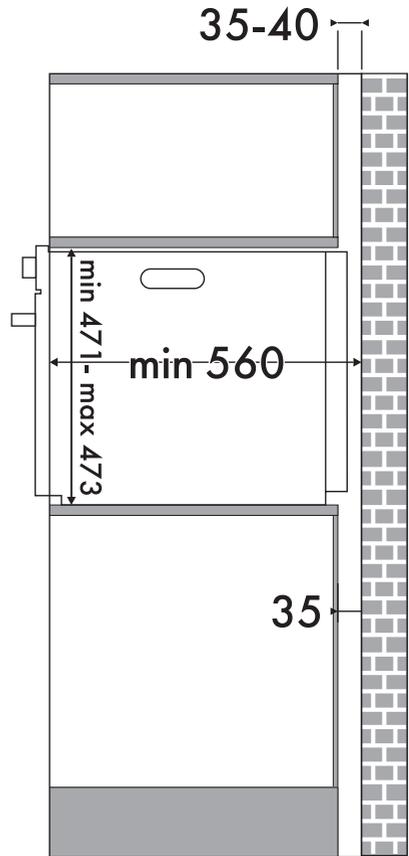
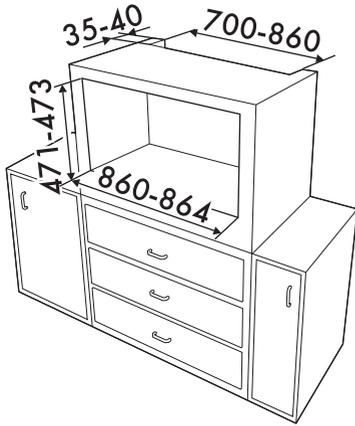


Com a divisória de madeira, deverá ser instalada uma placa de madeira por debaixo da placa de cozinha para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



# Instalação

## Encaixe em coluna (mm)



Certifique-se de que a parte superior/posterior do móvel possua uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.