

1 Advertências	400
1.1 Advertências gerais de segurança	400
1.2 Finalidade do aparelho	403
1.3 Responsabilidade do fabricante	403
1.4 Este manual de utilização	404
1.5 Chapa de identificação	404
1.6 Eliminação	404
1.7 Como ler o manual de utilização	405
2 Descrição	406
2.1 Descrição geral	406
2.2 Painel de comandos	407
2.3 Outras partes	407
2.4 Acessórios disponíveis	409
3 Utilização	411
3.1 Advertências	411
3.2 Primeira utilização	412
3.3 Utilização dos acessórios	412
3.4 Utilização do forno	413
3.5 Conselhos para a cozedura	418
3.6 Funções especiais	423
3.7 Programas	431
3.8 Programas pessoais	438
3.9 Definições	443
4 Limpeza e manutenção	449
4.1 Advertências	449
4.2 Limpeza do aparelho	449
4.3 Limpeza dos vidros da porta	449
4.4 Pirólise (apenas em alguns modelos)	452
4.5 Manutenção extraordinária	455
5 Instalação	458
5.1 Ligação elétrica	458
5.2 Para o instalador	458
5.3 Substituição do cabo	459
5.4 Colocação	459

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



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque 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 DESTES 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.
- 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.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- 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.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço). Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.



Advertências

- 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.
- Para garantir o correto arrefecimento do aparelho, é necessário que o puxador esteja completamente extraído durante uma função. Verifique que o espaço de acionamento não esteja obstruído e que não existam avarias.

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 a uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.

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.

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.



Advertências

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



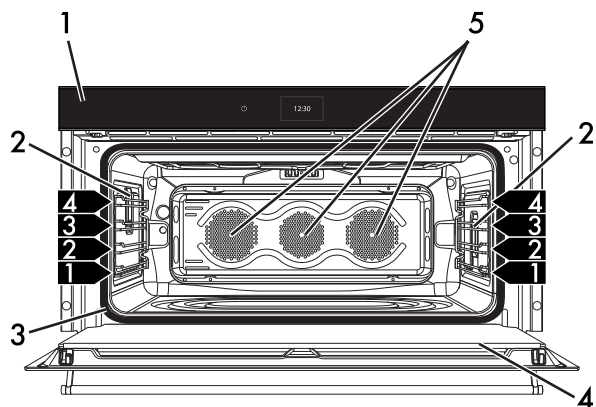
Sugestão

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



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

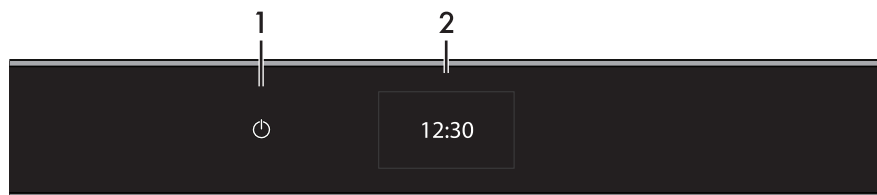
5 Ventoinha

6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

1,2,3... Prateleira da armação



2.2 Painel de comandos



1 Botão On/Off

Permite ligar e desligar o aparelho. Com este botão é possível retornar do modo stand-by à total operacionalidade do aparelho.

2 Display

Através do ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Pressione os ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento, como: função selecionada, definições referentes ao tempo/temperatura ou aos programas de cozedura pré-memorizados.

Em geral, para voltar ao menu anterior ou terminar uma função, pressione o símbolo ; para confirmar as opções selecionadas pressione o símbolo .

2.3 Outras partes

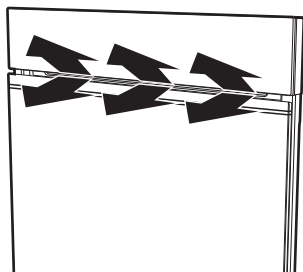
Prateleiras de colocação

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).



Descrição

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o forno 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 .
- durante uma função, pressione o símbolo  para ativar ou o símbolo  para desativar manualmente a iluminação interior.



Utilização não correta

Riscos de danos ao aparelho

- Para garantir o correto arrefecimento do aparelho, é necessário que o puxador esteja completamente extraído durante uma função. Verifique que o espaço de acionamento não esteja obstruído e que não existam avarias.

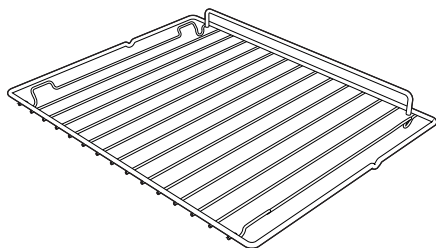


2.4 Acessórios disponíveis



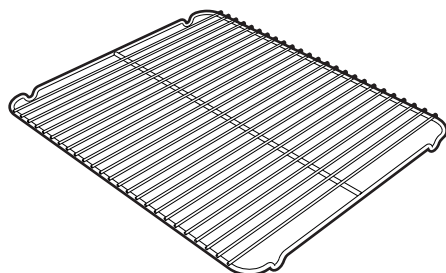
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



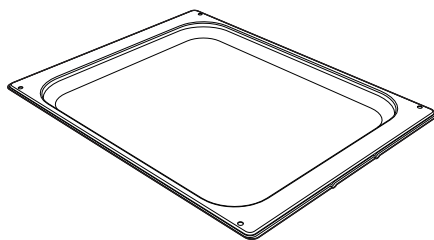
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



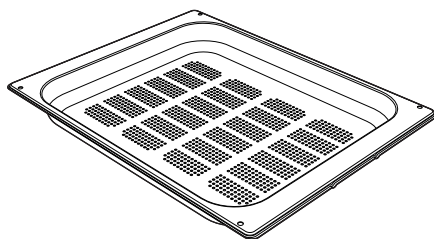
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Tabuleiro



Útil para a cozedura de bolos (com duração de cozedura inferior a 25 minutos ou cozeduras sem vapor), de arroz, de legumes e de cereais. Também é indispensável para a recolha dos líquidos provenientes da cozedura a vapor ou da descongelação dos alimentos contidos nos tabuleiros furados sobrejacentes.

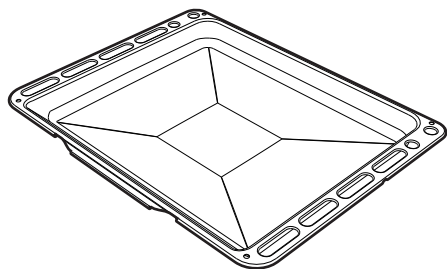
Tabuleiro furado



Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.



Tabuleiro fundo



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



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



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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do forno 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 forno.
- Não toque nas resistências de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno durante o funcionamento.



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de incêndio ou explosão

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



Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura. Apenas o acessório original com pedra para pizza do construtor pode ser posicionado no fundo.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



Utilização não correta
Riscos de danos para o puxador

- Não bloqueie/retenha o puxador durante a extração ou o escondimento.
- Não obstrua o espaço de ação do puxador.
- Não pendure panos ou utensílios no puxador.
- Não permita às crianças brincar com o puxador escamoteável.



Utilização



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

- Para garantir o correto arrefecimento do aparelho, é necessário que o puxador esteja completamente extraído durante uma função. Verifique que o espaço de acionamento não esteja obstruído e que não existam avarias.
- Se o aparelho está a funcionar e após várias tentativas não é possível extrair o puxador é necessário desligar o aparelho.

3.2 Primeira utilização

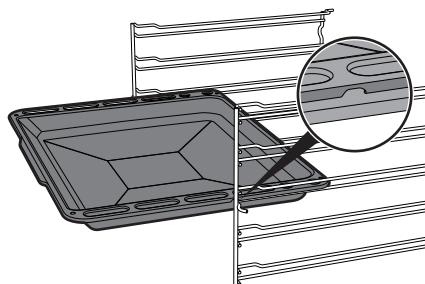
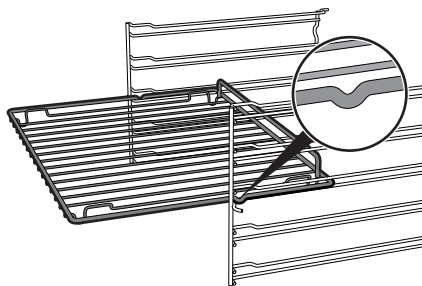
1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).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

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

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



Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

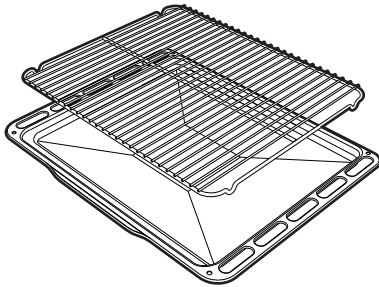


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



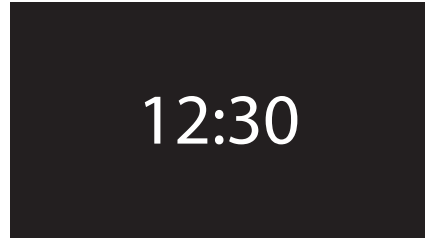
Grelha para tabuleiro

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



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). Toque no display para entrar no menu de definições.



Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "inglês".



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



Utilização

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:

- Pressione o botão "On/Off" à esquerda do display: .

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.

Ecrã inicial

Pressione o display na hora visualizada. No "ecrã inicial" do aparelho é agora possível selecionar as várias funções disponíveis.



- 1 Definições
- 2 Programas
- 3 Funções de cozedura
- 4 Funções especiais
- 5 Programas pessoais

Funções de cozedura

1. No "ecrã inicial" seleccione o ícone

funções de cozedura



2. Seleccione a função desejada.



3. 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 (pré-aquecimento).





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



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

Interrupção de uma função

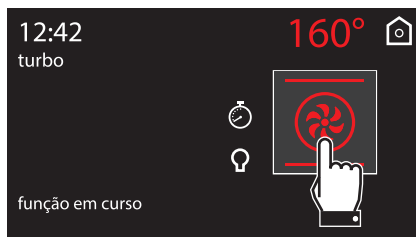
Para interromper uma função de cozedura, pressione o símbolo de retorno  durante cerca de 2 segundos. Selecione a opção desejada.



Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

Modificação de uma função durante a cozedura

1. Pressione o símbolo da função para a modificar.



2. Pressione o símbolo da nova função desejada.



3. No display será visualizada a nova função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do alcance da nova temperatura predefinida.





Utilização



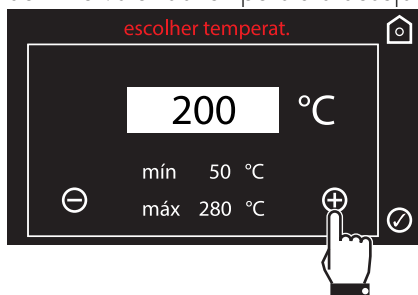
Para evitar a saída accidental da função em curso ou do ecrã visualizado, o símbolo  deve ser pressionado por mais tempo do que o costume. A pressão do símbolo por 3 segundos provoca sempre a saída do ecrã em curso e do funcionamento.

Modificação da temperatura pré-definida

1. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



2. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada.



3. Prima o símbolo  para confirmar.



Lista das funções de cozedura

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.

Grill

○ 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, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.

Inferior

○ 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

○ 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 1ª e a 4ª prateleira).

Grill ventilado

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



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.



Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

Para poupar energia

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

Temporizador durante uma função



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

1. Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **temporizador**.



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.



Utilização

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



4. Prima o símbolo  para confirmar.
5. Começa a contagem regressiva.



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



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

Cozedura temporizada



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



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

1. Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **duração**.



A cozedura temporizada pode ser definida a partir de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).





4. Prima o símbolo  para confirmar.
5. Começa a cozedura temporizada.



6. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos  ou .

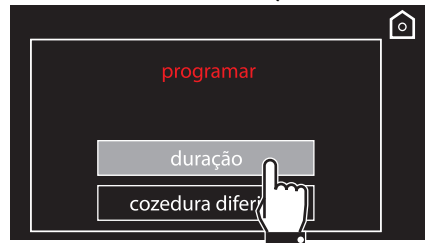


Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

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

1. Pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **duração**.

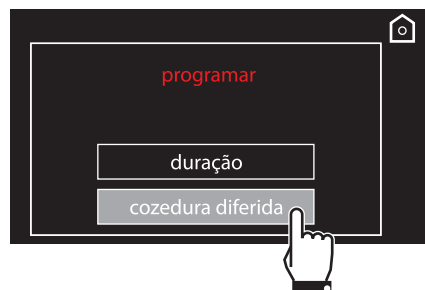


3. Digite a nova duração pretendida e pressione o símbolo  para confirmar.

Cozedura diferida

i 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 consequente desligamento automático do forno.

1. Após ter definido uma duração de cozedura, pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.



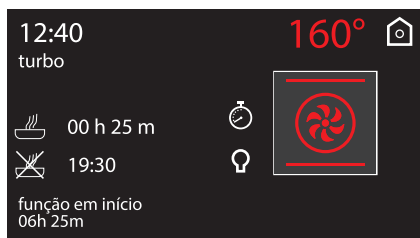


Utilização

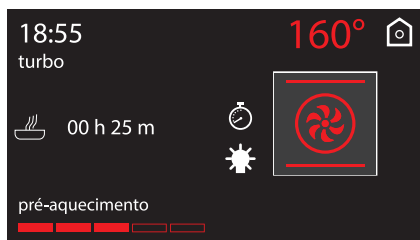
3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Prima o símbolo  para confirmar.
5. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



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



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



8. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando os símbolos  ou .



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



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



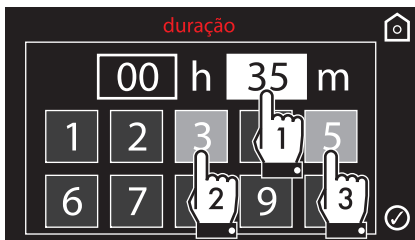
Modificação dos dados definidos na cozedura programada



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. Pressione o símbolo .
2. Digite a nova duração pretendida (por exemplo 35 minutos) e pressione o símbolo  para confirmar.



3. Pressione novamente o símbolo .
4. Digite a nova hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19:00) e pressione o símbolo  para confirmar.



3.6 Funções especiais

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

funções especiais



Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

PT

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.



Utilização



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.



Pirólise ECO (apenas em alguns modelos)

Escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza de compartimentos não muito sujos.



Pirólise (apenas em alguns modelos)

Escolhendo esta função, o forno atinge temperaturas que chegam até 500°C, destruindo toda a sujidade de gordura que se forma nas paredes internas.



Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização. Para as funções como Pirólise e Pirólise ECO, veja "4 Limpeza e manutenção".

Temporizador



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

1. Selecione **temporizador** no menu "funções especiais".

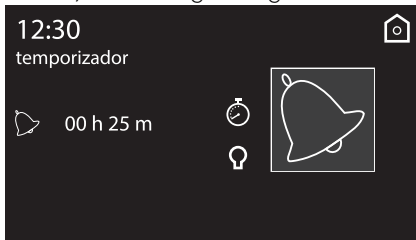




2. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



3. Prima o símbolo  para confirmar.
4. Começa a contagem regressiva.

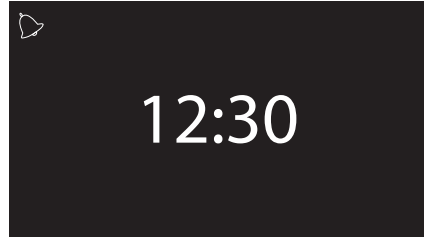


5. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

6. 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.



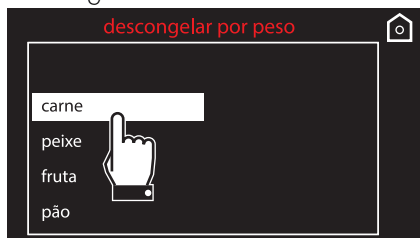
Utilização

Descongelo por peso

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **descongelo por peso** no menu "funções especiais".



3. Selecione o tipo de alimento a descongelar.

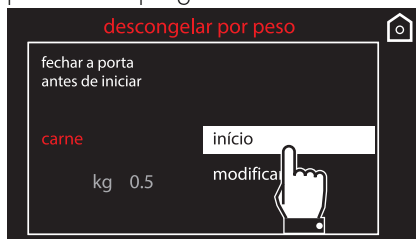


4. Utilize os símbolos  e  para programar o peso (em quilos) do alimento a descongelar.

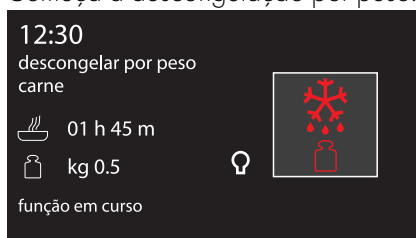


5. Prima o símbolo  para confirmar.

6. Selecione **início** para iniciar a descongelação ou selecione **modificar** para alterar posteriormente os parâmetros programados.



7. Pressione o símbolo  para iniciar a descongelação por peso.
8. Começa a descongelação por peso.



9. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .





Parâmetros pré-definidos:

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

Descongelo por tempo

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **descongelo por tempo** no menu "funções especiais".



3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 1 hora: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 0 e 1).

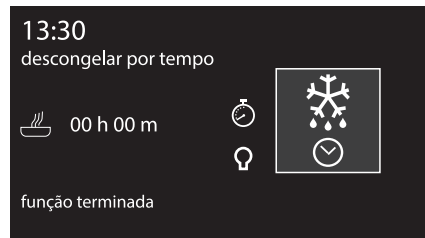


4. Prima o símbolo  para confirmar.

5. Pressione novamente o símbolo  para iniciar a descongelação por tempo.
6. Começa a descongelação por tempo.



7. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação (veja "Cozedura temporizada"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.
8. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .



A duração da descongelação a tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.



Utilização

Fermentação



Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

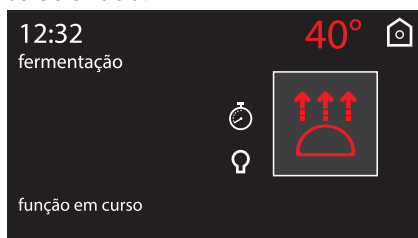
1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Selecione **fermentação** no menu "funções especiais".



3. Pressione o símbolo  para iniciar a fermentação.
4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



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



6. 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"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.

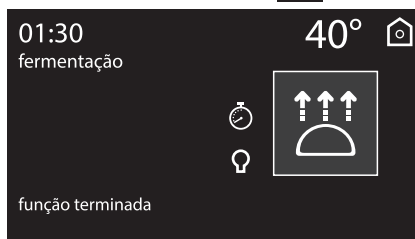


Se não definido o contrário, a fermentação tem uma duração máxima de 13 horas.



Para uma boa fermentação, a lâmpada do interior do forno é desligada, mas pode ser acesa a qualquer altura através do símbolo .

7. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo .

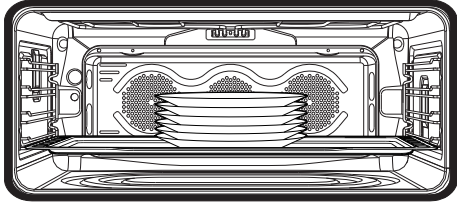


Na função fermentação não é possível modificar a temperatura predefinida (40°C).



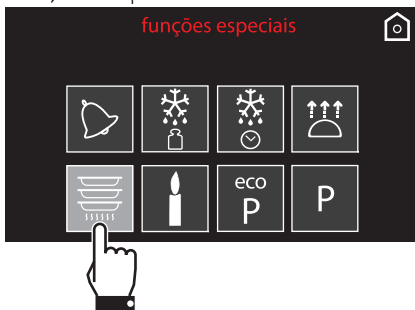
Aquecer pratos

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. Selecione **aquecer pratos** no menu "funções especiais".



3. Pressione o símbolo  para iniciar a função aquecer pratos ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 40° a 80°C).
4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



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





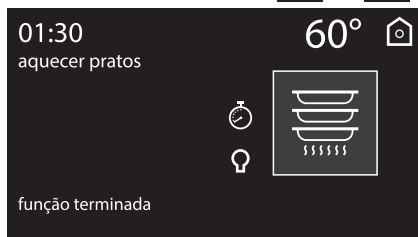
Utilização

6. 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"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.



Se não definido o contrário, a função aquecer pratos tem uma duração máxima de 13 horas.

7. Aparece no display a mensagem "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o símbolo  ou .



Sabbath



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

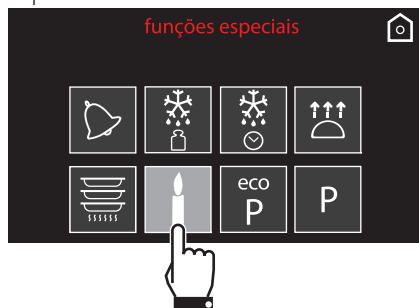
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Qualquer ação não produzirá nenhum efeito; ficará ativo o símbolo de retorno  para poder voltar ao menu principal.



1. Seleccione **sabbath** no menu “funções especiais”.



2. Pressione o símbolo  para iniciar a função sabbath ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 60° a 100°C).



3. No final, mantenha pressionado o símbolo de retorno  para voltar ao menu principal.

3.7 Programas

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

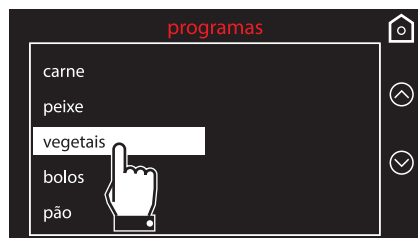
No “ecrã inicial” seleccione o ícone

programas .



Execução de um programa

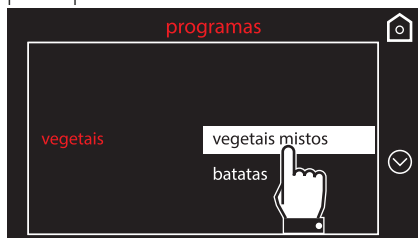
1. Pressione os símbolos  e  para seleccionar o tipo de prato pretendido no menu “programas”. Em seguida pressione o nome do prato para confirmar.



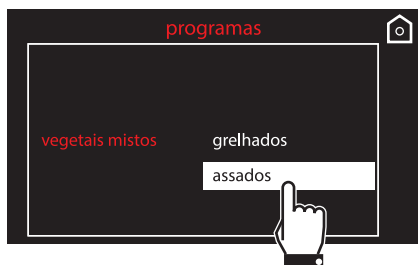


Utilização

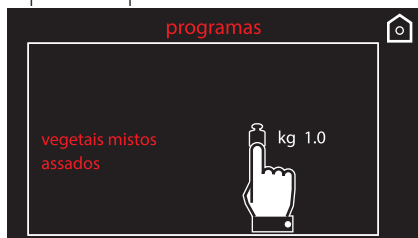
2. Selecione o sub-tipo do prato a cozinhar e pressione o nome do sub-prato para confirmar.



3. Selecione o tipo de tratamento (onde possível conforme o prato escolhido) e pressione o nome do tratamento para confirmar.



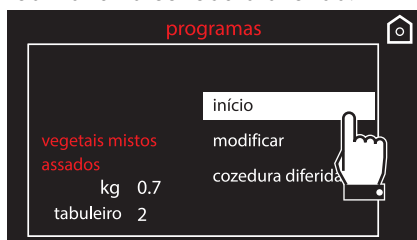
4. Pressione o símbolo  para modificar o peso do prato.



5. Utilize os símbolos  e  para programar o peso (em quilos) do prato.



6. Prima o símbolo  para confirmar.
7. Pressione novamente o símbolo  para passar ao ecrã seguinte.
8. Neste ponto, é possível executar o programa selecionado, modificar as definições de modo permanente ou realizar uma cozedura diferida.



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





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



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

10. Um sinal acústico e uma mensagem apropriada indicará a altura de colocar o alimento no forno e autorizar o início da cozedura.



11. Pressione o símbolo  para iniciar a cozedura.



Conclusão de um programa

1. Ao concluir o programa, o aparelho avisará o utilizador através de um sinal acústico e do símbolo  a piscar.



2. Para efetuar uma nova cozedura com os parâmetros já programados, prima o símbolo  (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.



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.

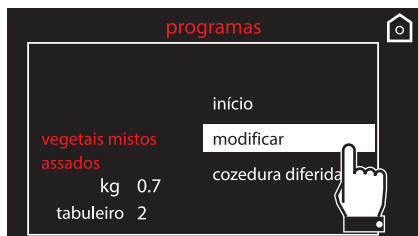
3. Para sair e concluir o programa, mantenha pressionado o símbolo de retorno .



Utilização

Modificação permanente de um programa

1. Dentro do programa seleccionado, seleccione **modificar** no menu do prato seleccionado.

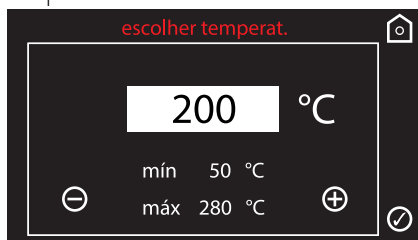


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

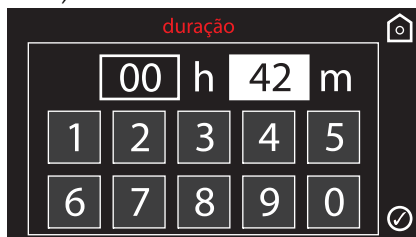
- temperatura da cozedura



- função da cozedura



- duração da cozedura



- tabuleiro da armação

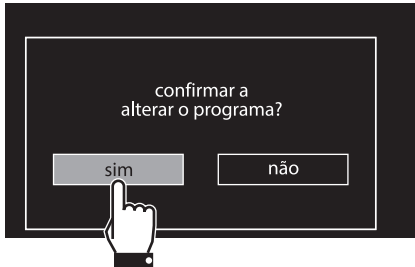


- peso do prato



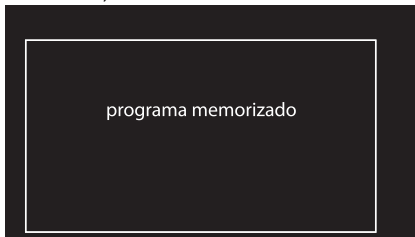


3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



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

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





Utilização

Tabelas dos programas predefinidos

CARNES

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

PEIXE

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

VEGETAIS

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



BOLOS

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

PÃO

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

PIZZA

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

MASSA/ARROZ

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



Utilização

COZEDURAS A BAIXA TEMPERATURA

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



Os tempos de cozedura descritos na tabela referem-se aos pratos 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 na tabela.



Se tiver sido ativado o modo ECO logic (veja 3.9 Definições) os tempos de alcance da temperatura ou cozedura podem variar.

3.8 Programas pessoais

Através deste menu é possível inserir um programa 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 reapresentadas no respetivo menu. No "ecrã inicial" seleccione o ícone

programas pessoais

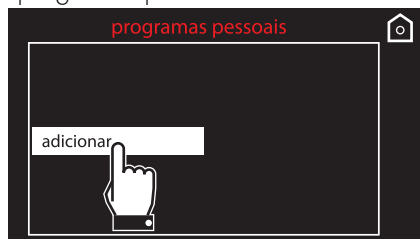


É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.



Adicionar uma receita

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

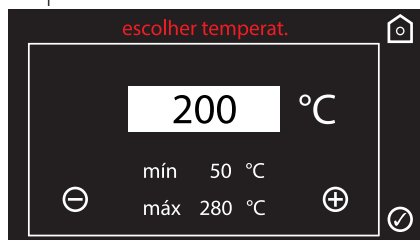


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

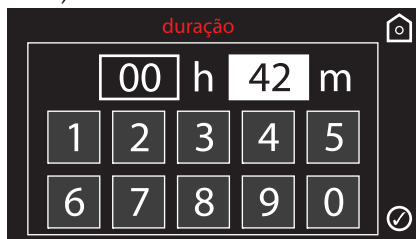
- temperatura da cozedura



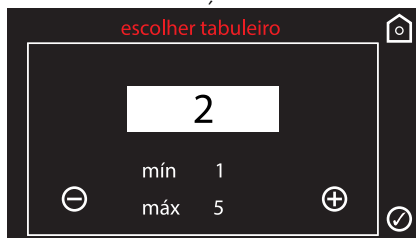
- função da cozedura



- duração da cozedura



- tabuleiro da armação



- peso do prato



3. Efetue as modificações pretendidas.



Utilização

4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitado a introdução do nome da receita recém-criada.



5. Insira o nome da receita. O carácter  cancela a letra anterior (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).



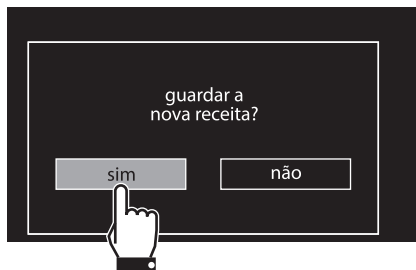
O nome da receita pode ter no máximo 10 caracteres, incluindo espaços.



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

6. Após ter inserido o nome da nova receita, pressione o símbolo  para confirmar.

7. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de seleccionar. Selecione a escrita **sim** se pretender memorizar a receita.



A seleção da escrita **não** irá guardar a receita.

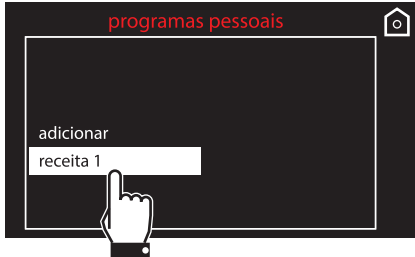
8. No caso da modificação ser guardada, o display exibirá uma confirmação.



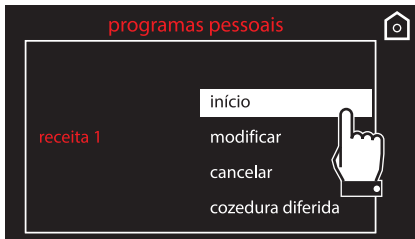


Execução de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu “programas pessoais” (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **início**.



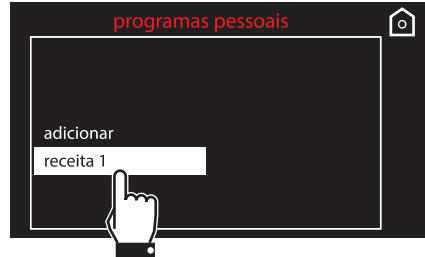
3. A cozedura começará com os parâmetros anteriormente definidos para a receita.



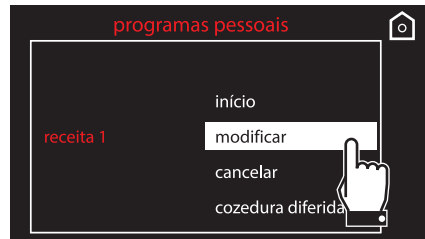
Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.

Modificação de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu “programas pessoais” (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



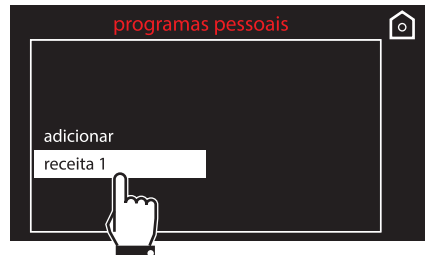
2. Selecione o item **modificar**.



3. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo “Adicionar uma receita”.

Cancelamento de uma receita pessoal

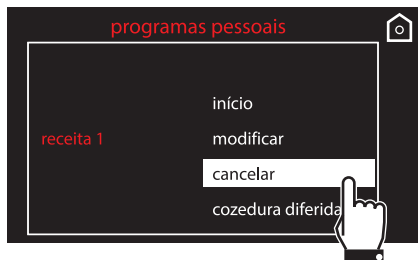
1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu “programas pessoais” (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).





Utilização

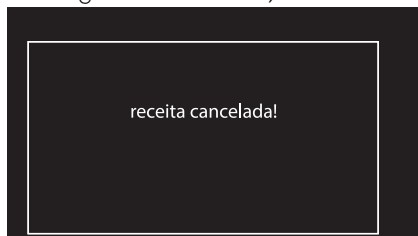
2. Selecione o item **cancelar**.



3. Confirme a eliminação. Selecione a escrita **sim** para eliminar definitivamente a receita.

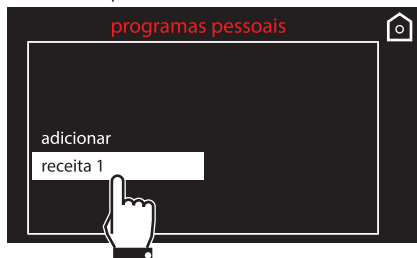


4. No caso do cancelamento ser confirmado, o display exibirá uma mensagem de confirmação.

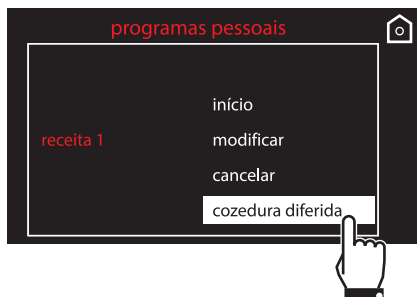


Cozedura diferida

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada, através do menu "programas pessoais" (no exemplo é memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **cozedura diferida**.



3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).





4. Prima o símbolo  para confirmar.
5. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



3.9 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

No "ecrã inicial" seleccione o ícone

definições



Idioma



Permite seleccionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

1. Seleccione **idioma** no menu "definições".



2. Pressione os símbolos  e  para seleccionar o idioma pretendido.



3. Confirme o idioma seleccionado.



Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, todas as programações personalizáveis permanecem ativas.



Utilização

Relógio



Permite modificar a hora exibida.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **relógio** no menu “definições”.



2. Digite a hora atual.



3. Prima o símbolo  para confirmar.

Bloqueio de comandos

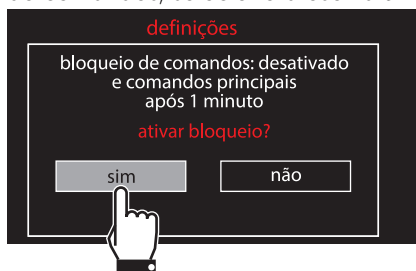


Permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **bloqueio comandos** no menu “definições”.



2. Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, selecione a escrita **sim**.



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



Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o símbolo  por 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.

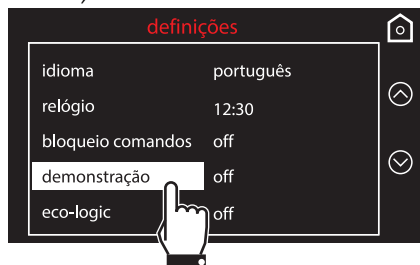


Modo demonstração (apenas para expositores)

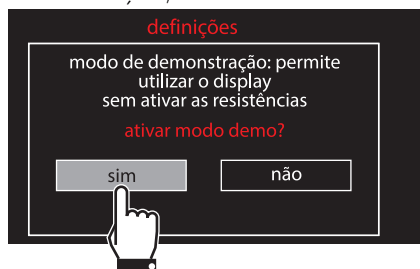


Permite ao aparelho desativar as resistências de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **demonstração** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo de demonstração, selecione a escrita **sim**.



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



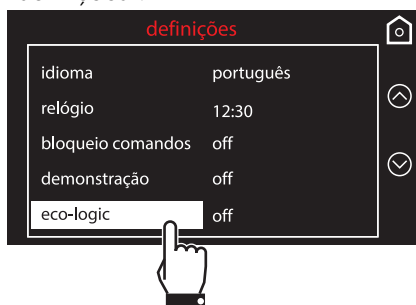
Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.

Eco-Logic (somente em alguns modelos)

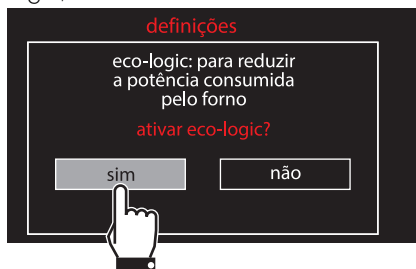


Permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente. No caso desta opção ser ativada, aparecerá no display o símbolo  ao lado da função.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **eco-logic** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione a escrita **sim**.



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



Utilização

Sons



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



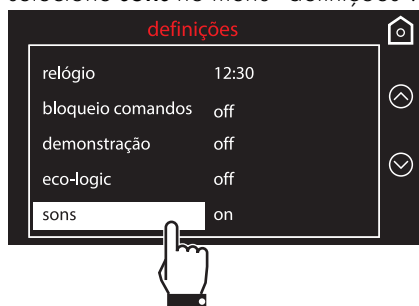
Os avisos acústicos relativos à movimentação do puxador não podem ser desativados pelo utilizador.

Manter quente

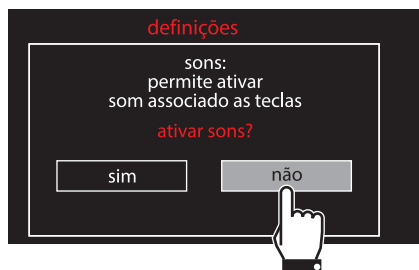


Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar e manter inalteradas as características organolépticas e de aroma obtidas durante a cozedura.

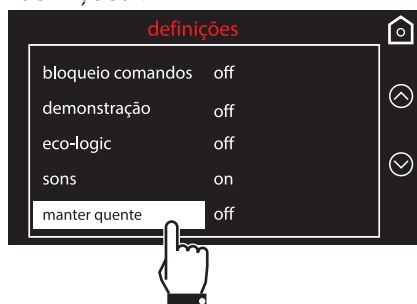
1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **sons** no menu "definições".



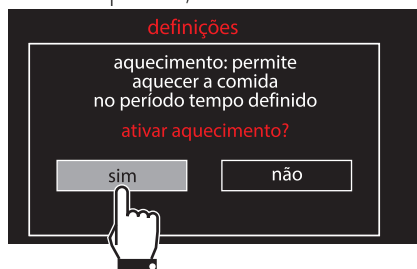
2. Para desativar o som associado à pressão dos símbolos no display, selecione a escrita **não**.



1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **manter quente** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo "manter quente", selecione a escrita **sim**.





O modo Manter quente é ativado logo após o fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (veja cozedura ou função terminada). Após alguns minutos, aparece no display o ecrã abaixo.

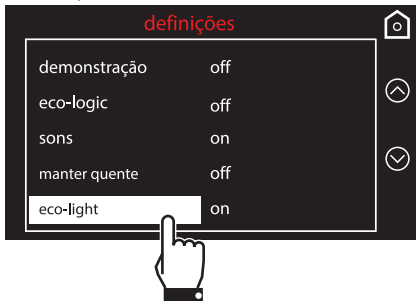


Eco-Light

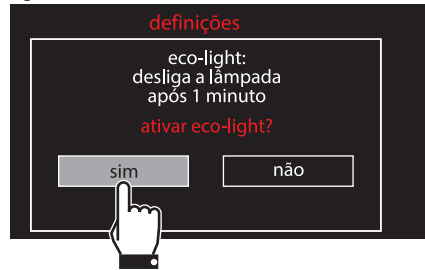


Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.

1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **eco-light** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-light, seleccione a escrita **sim**.



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



O controlo manual de acendimento/desligamento está sempre disponível. Pressione, quando disponível, o símbolo  para ativar ou o símbolo  para desativar manualmente a iluminação interior.



A função eco-light está predefinida em "on".



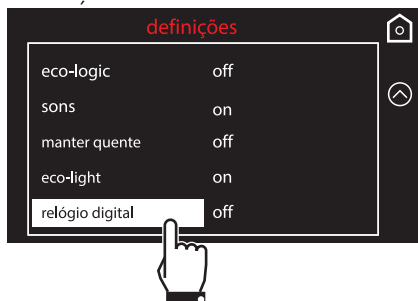
Utilização

Relógio digital



Permite visualizar a hora em formato digital.

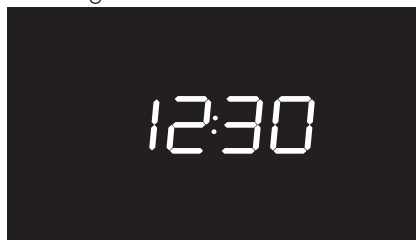
1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **relógio digital** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do relógio digital, selecione a escrita **sim**.



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



Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, a versão digital permanece ativa.



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.

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

- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- o vedante (exceto modelos pirolíticos).



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

4.3 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.

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.

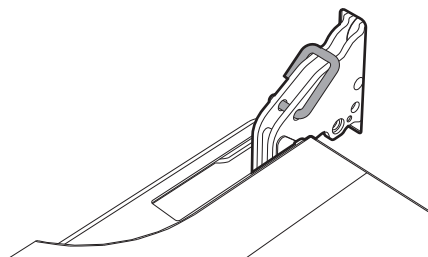


Limpeza e manutenção

Desmontagem dos vidros interiores

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

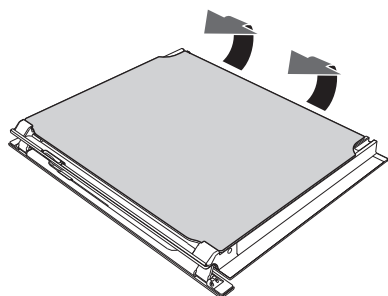
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem. Esta operação permite bloquear a porta para facilitar as operações de desmontagem dos vidros.



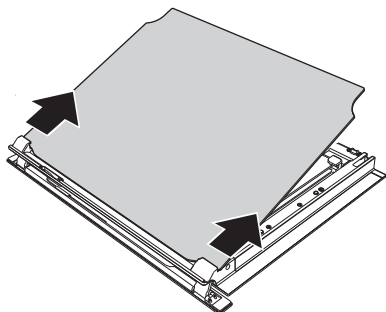
Utilização não correta
Riscos de danos ao aparelho

- Não levante a porta com os pinos inseridos.
- Não tente retirar a porta do aparelho.

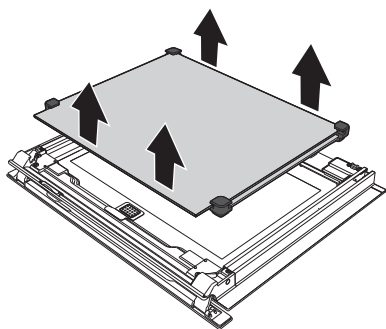
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas.



3. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior. De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.

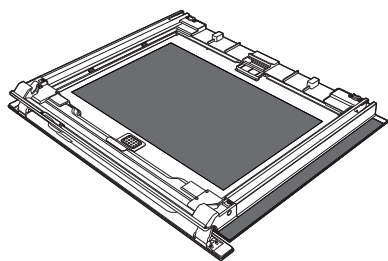


4. Em alguns modelos existe um conjunto de vidro intermédio. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.

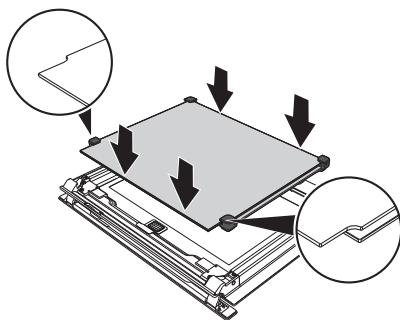




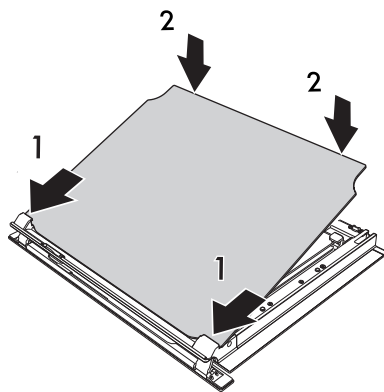
5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



6. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção. Preste atenção à aresta do conjunto de vidro intermédio superior que deverá ser voltada para cima no sentido do puxador.



7. Volte a colocar o vidro interior. Insira a parte frontal nas respetivas cavidades (1). Em seguida, baixe a parte posterior e encaixe os 2 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão (2).



8. Retire os pinos das dobradiças.



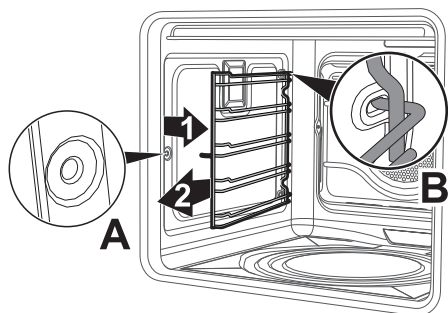
Limpeza e manutenção

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda mais fácil limpar as partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

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

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



4.4 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 forno com extrema facilidade.



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue os queimadores ou discos elétricos da placa de cozinha eventualmente instalada sobre o forno.

Operações preliminares

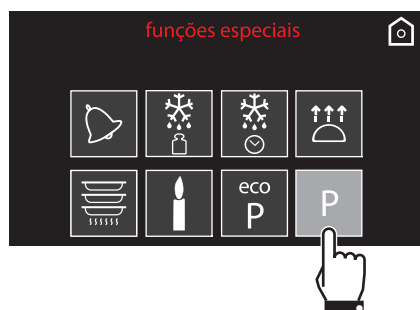
Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- 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 enxágue e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire a proteção superior (se presente).
- Feche a porta.



Definição da pirólise

1. Selecione **pirólise eco** ou **pirólise** no menu “funções especiais”.

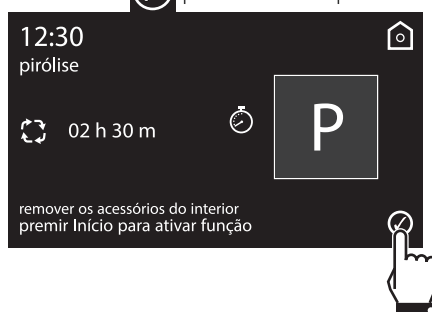


2. Digite a duração pretendida do ciclo de limpeza (por exemplo, 2 horas e 30 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 3 e 0).



3. Prima o símbolo  para confirmar.

4. O aparelho está pronto para começar o ciclo de limpeza automática. Um aviso lembra para retirar os acessórios do compartimento de cozedura. Pressione o símbolo  para iniciar a pirólise.



Duração aconselhada da pirólise:

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



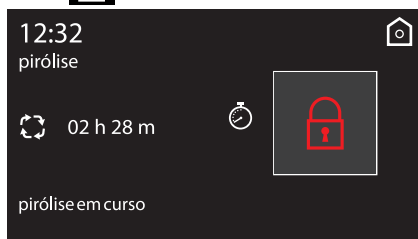
Na função **pirólise eco**  a duração está fixada no valor de 2 horas e não é modificável).



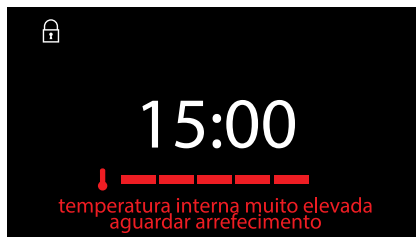
Limpeza e manutenção

Pirólise

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 ).



6. Após cerca de 20 segundos, aparece no display um aviso de que o procedimento de arrefecimento do compartimento de cozedura está em curso.



7. Espere que o forno arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.



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.



Durante a pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.



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

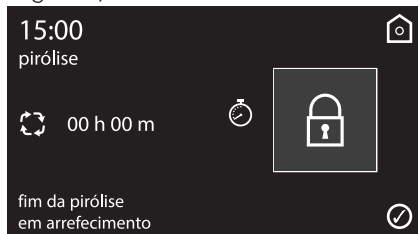


O puxador escamoteável extrair-se-á somente após a ativação do dispositivo de bloqueio da porta.



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

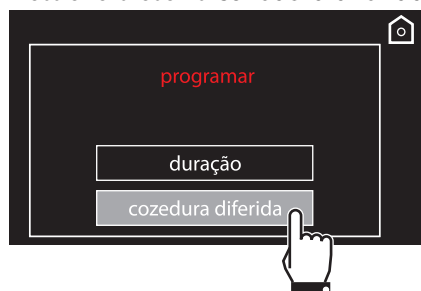
5. No fim da pirólise, a porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte aos níveis de segurança.



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 e ter pressionado o símbolo  para confirmar, pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.



3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



4. Prima o símbolo  para confirmar.
5. O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar o ciclo de limpeza.

4.5 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.



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

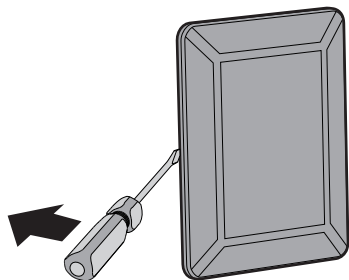
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



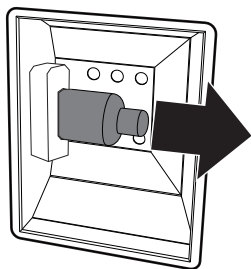
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.



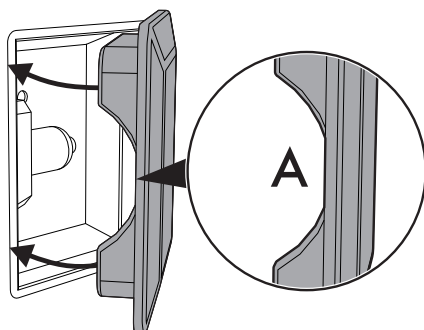
Limpeza e manutenção



4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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.



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

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



Que fazer se...

○ display está totalmente apagado:

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

○ aparelho não aquece:

- Verifique se foi programado o modo "demonstração" (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 forno está munido de uma proteção que não permite a seleção de uma função enquanto estiver ativo o bloqueio da porta. Isto porque no interior do forno encontram-se ainda temperaturas elevadas que não permitirão 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 forno esperando alguns minutos antes de selecionar de novo 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.

○ O puxador escamoteável não se extrai/esconde automaticamente:

- Verifique que o espaço de ação não esteja obstruído.
- Realize uma extração manual do "ecrã inicial" pressionando no logotipo "SMEG" para verificar o funcionamento.
- Desative a alimentação elétrica (durante pelo menos 2 minutos) do aparelho para forçar uma nova recalibragem inicial.



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.

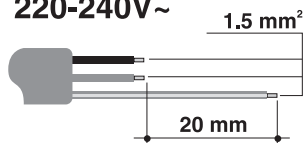
A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm², 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.

220-240V~



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.



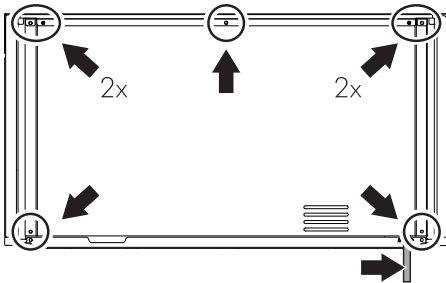
5.3 Substituição do cabo



**Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaperte os 6 parafusos do cárter traseiro.



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

- Levante ligeiramente o cárter superior e retire o cárter posterior para aceder à placa de bornes.
- Substitua o cabo.
- 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**

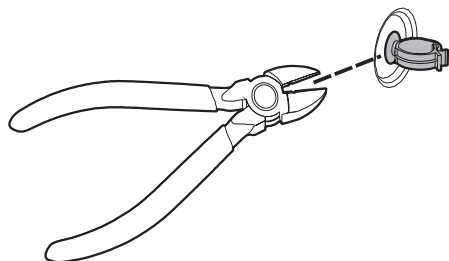
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num armário.



Instalação

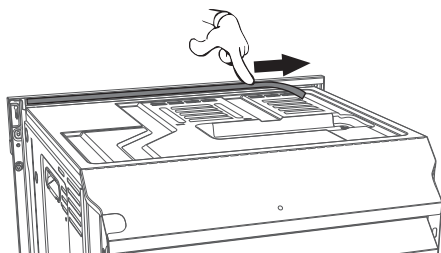
Remoção do gancho traseiro

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

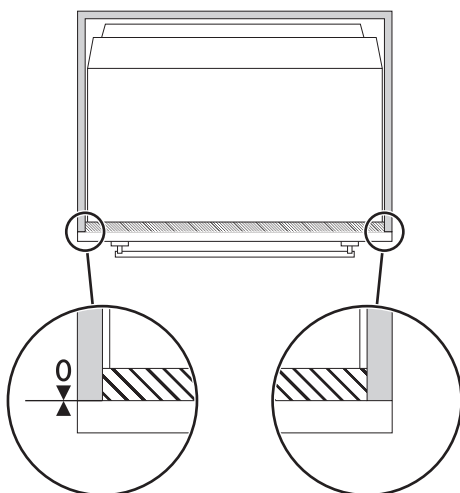
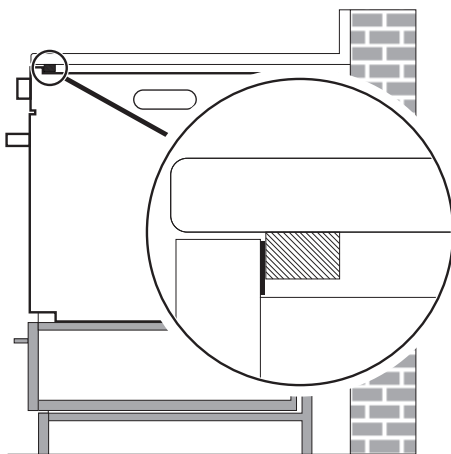


Vedante do painel frontal

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



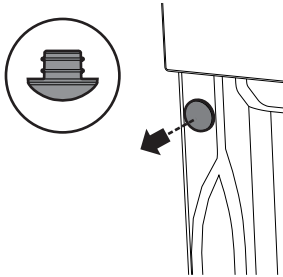
Instale uma barra de madeira por baixo do plano de trabalho.



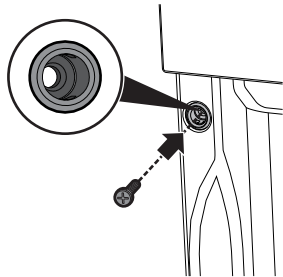


Virolas de fixação

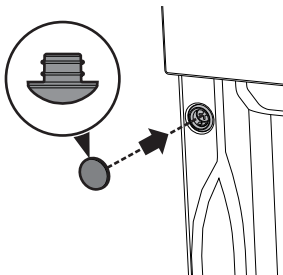
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



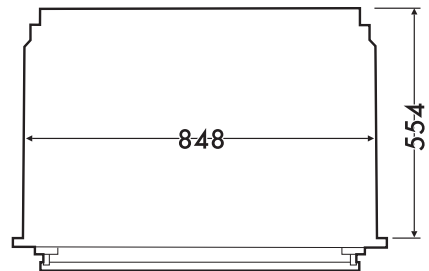
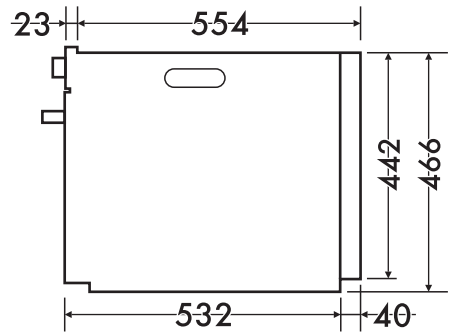
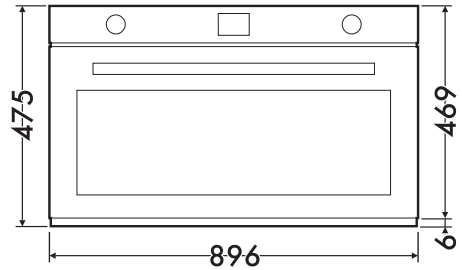
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



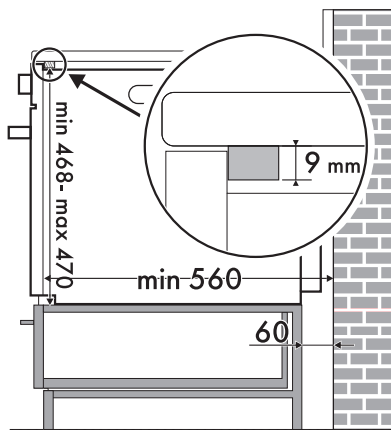
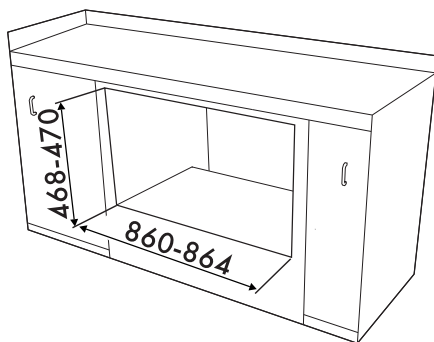
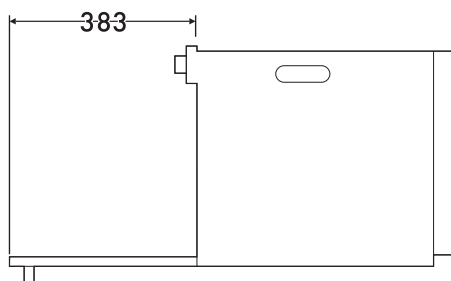
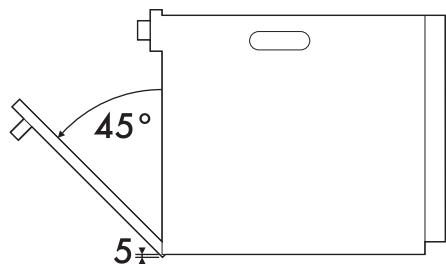
Dimensões totais do aparelho (mm)





Instalação

Encaixe sob bancadas (mm)

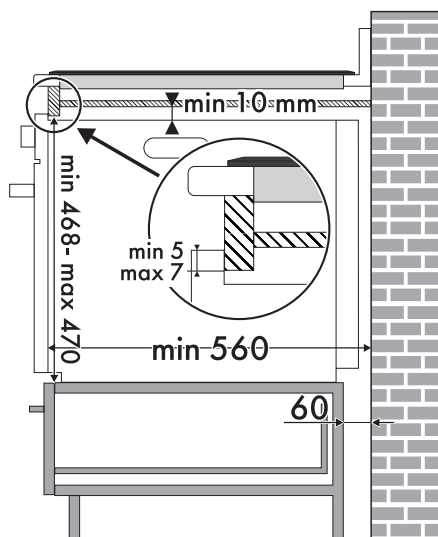
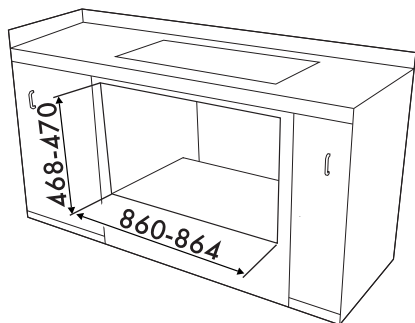
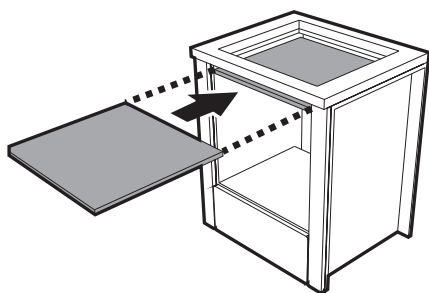


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



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.

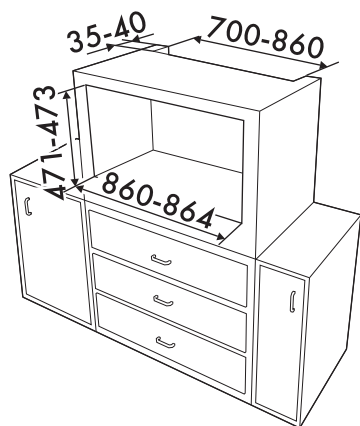


Com a divisória de madeira, deverá ser instalada uma placa de madeira por debaixo da placa de cozinha para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



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.

