

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>241</b>	<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>249</b>
Advertências gerais de segurança	241	Operações preliminares	249
Para este aparelho	245	Utilização dos acessórios	250
Finalidade do aparelho	245	Display	250
Este manual de utilização	245	Primeira utilização	251
Responsabilidade do fabricante	246	Utilização do forno	252
Chapa de identificação	246	Conselhos para a cozedura	255
Eliminação	246	Smart Cooking	256
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	246	Cronologia	257
Dados técnicos de eficiência energética	246	Tabela indicadora das cozeduras	258
Para poupar energia	246	Minhas receitas	263
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	247	Outras funções	264
Fontes luminosas	247	Definições	267
Como ler o manual de uso	247	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>270</b>
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>248</b>	Limpeza do aparelho	270
Descrição geral	248	Limpeza da porta	271
Painel de comandos	248	Limpeza do compartimento de cozedura	272
Outras partes	248	Pirólise (apenas em alguns modelos)	273
Acessórios	249	Manutenção extraordinária	274
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)	249	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>275</b>
		Ligação elétrica	275
		Posicionamento	276

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

### Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

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

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.

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

cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.

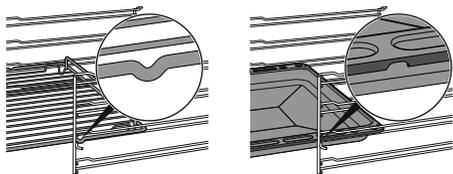
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.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

### **Danos no aparelho**

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos

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

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



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de

eliminação do calor.

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

para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.

- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

### **Para aparelhos pirolíticos**

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

### **Instalação e manutenção**

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM**

### **BARCOS OU RULOTES.**

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

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

- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

### **Para este aparelho**

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

### **Finalidade do aparelho**

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

### **Este manual de utilização**

- Este manual de utilização é parte integrante

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

## Responsabilidade do fabricante

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

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

## Chapa de identificação

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

## Eliminação



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

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



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

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

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.

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

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

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



**Embalagens de plástico**  
**Perigo de asfixia**

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

## Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

### Fan forced mode

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

### Conventional heating mode

Para a execução do teste de consumo de energia na função ventilada, é necessário utilizar a função de cozedura TERMOVENTILADA e saltar a fase de pré-aquecimento (consulte o parágrafo "Fase de pré-aquecimento" do capítulo UTILIZAÇÃO).

## Dados técnicos de eficiência energética

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

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

## Para poupar energia

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

PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).

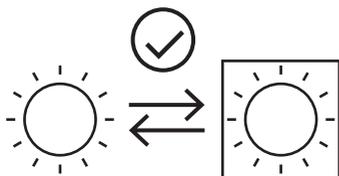
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos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

## Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

## Fontes luminosas

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



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

## Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



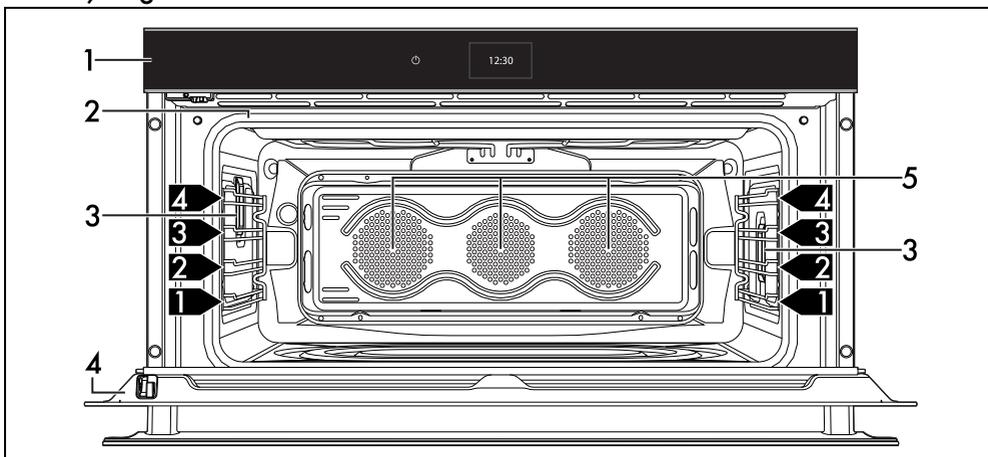
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

# DESCRIÇÃO

## Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Junta

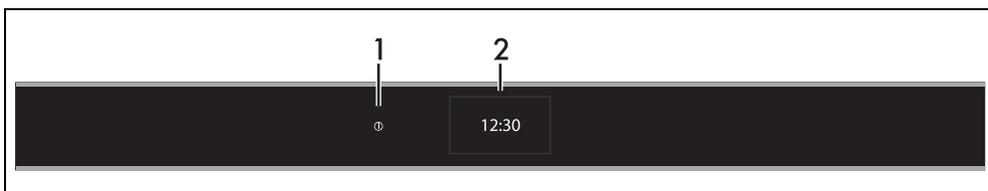
3 Lâmpada

4 Porta

5 Ventoinha

1, 2, 3... Prateleira da armação

## Painel de comandos



### 1 Tecla ON-OFF

A tecla ON-OFF permite ligar ou desligar o aparelho.

### 2 Ecrã

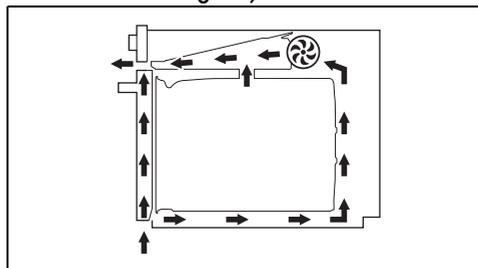
Através do ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Toque nos ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento.

## Outras partes

### Prateleiras de posicionamento

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

### Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura.

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

### Iluminação do compartimento de cozedura

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando se abre a porta;
- durante uma função, toque no símbolo da lâmpada  para ativar ou desativar manualmente a iluminação do compartimento de cozedura, excluindo as funções  e .

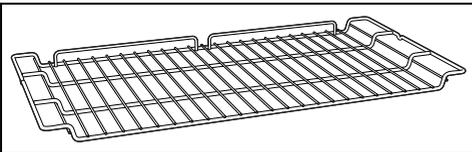


para poupar energia, a lâmpada apaga-se após cerca de um minuto a cada início de cozedura ou a cada abertura da porta (esta função pode ser desativada através do menu secundário).

## Acessórios

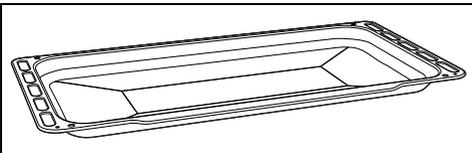
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados.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

### Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

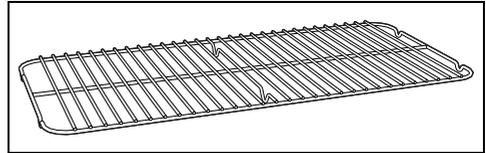
### Tabuleiro fundo



Útil para recolher as gorduras provenientes dos

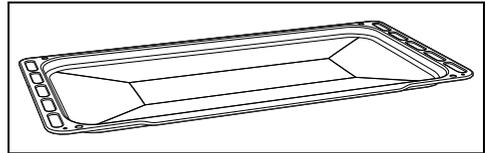
alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de forno em geral, biscoitos...

### Grelha para tabuleiro



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

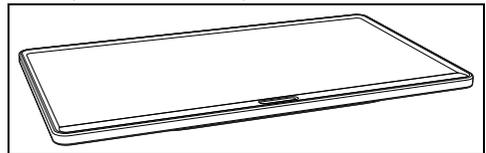
### Teglia



Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

## Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

### PPR9 (Petra refratária)



Acessório ideal para a cozedura de alimentos para a panificação (pizza, pão, focaccia ...), mas também pode ser usado para preparações mais delicadas como os biscoitos, por ex.

# UTILIZAÇÃO

## Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras

no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.

- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.

- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”).

### Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

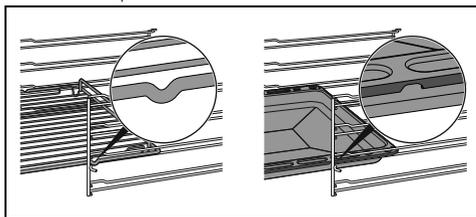
## Utilização dos acessórios

### Grelhas e tabuleiros

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

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

do compartimento de cozedura.

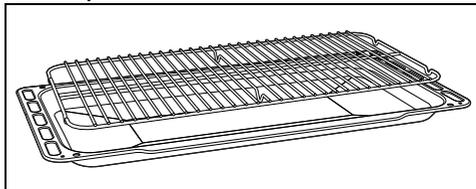


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



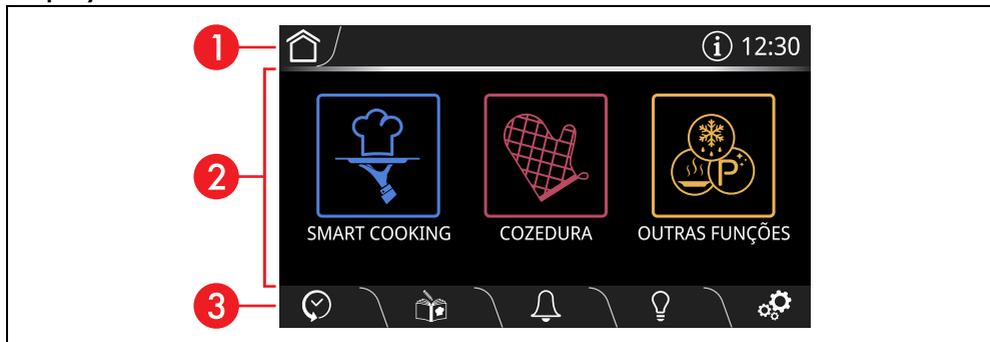
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

### Grelha para tabuleiro



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

## Display



O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação atualmente selecionada. Para utilizá-lo, basta tocar nos botões “virtuais” e/ou percorrer os valores indicados (na imagem está representado o ecrã do menu principal).

### 1 Área de informações

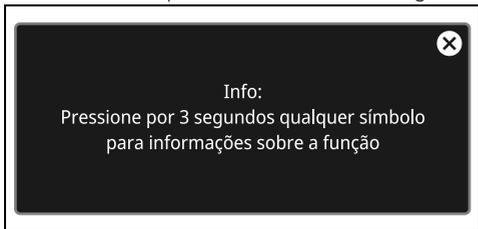
Nesta área estão indicadas as informações relativas aos menus e aos submenus das

operações em curso na área principal.

Nesta área também estão presentes:

- o botão HOME : toque neste botão para voltar ao menu principal;
- o botão INFORMAÇÕES : toque

neste botão para visualizar o ecrã seguinte:



- a visualização da hora atual.

## 2 Área principal

Nesta área é possível definir as várias opções do aparelho. Toque nos botões e nos valores para definir a função pretendida.

## 3 Área inferior

Nesta área estão presentes alguns botões de função direta que variam conforme as operações definidas na área principal:



CRONOLOGIA



MINHAS RECEITAS



TEMPORIZADOR



LÂMPADA



DEFINIÇÕES

Além disso, conforme a página exibida, estão também presentes as seguintes teclas:



RETROCEDER



CONFIRMAR



INICIAR



REPETIR



PARAR



GUARDAR



LIXO



BLOQUEIO DA PORTA



## PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



Mantenha pressionada a tecla HOME



ou a tecla ON-OFF



durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura a qualquer momento e voltar ao menu principal.

## Primeira utilização



As instruções seguintes são válidas mesmo em caso de interrupção prolongada da corrente elétrica.

Para ligar o aparelho:

1. Ligue o aparelho à rede elétrica. No display aparecerá por alguns segundos o logótipo do fabricante.



Ao acender, é necessário aguardar alguns segundos antes de poder interagir com o aparelho.

Em seguida, aparecerá o ecrã da hora atual com o símbolo **00:00** a piscar.

Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

2. Toque no símbolo **00:00** a piscar para entrar no submenu DEFINIR HORA.
3. Percorra verticalmente os valores de horas e minutos para definir a hora atual.
4. Toque na tecla CONFIRMAR  (posicionada na área inferior **3** à direita) para definir a hora atual.



Também é possível definir ou alterar a hora atual tocando por cerca de 3 segundos consecutivos na hora exibida no display.

Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida "English" (inglês). Aconselha-se nesta fase a definir o idioma pretendido.

5. No display, toque na tecla DEFINIÇÕES  (situada na área inferior **3** à direita).
6. Em correspondência ao item Idioma (na parte esquerda), percorra os idiomas

disponíveis (na parte direita) até selecionar o pretendido.

7. Toque na tecla CONFIRMAR 

### Desativação do display



Quando a definição "  Exibe a hora" estiver definida para Off, se for exibido o ecrã do relógio, o display apaga-se após 2 minutos sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

Para desativar o display manualmente:

- Mantenha pressionada por alguns segundos a tecla ON-OFF  até ouvir um toque.

### Reativação do display

Para ativar o display quando está apagado:

- Mantenha pressionada por alguns segundos a tecla ON-OFF  até ouvir uma sequência de sons.

O display acende-se após poucos segundos. Ao reacender, o display exhibe o menu principal.



Em algumas situações, a tecla ON-OFF  não desativa o display. Por exemplo, quando:

- estiver em curso uma função de cozedura (a tecla interrompe a função);
- a porta estiver aberta;
- um timer contador de minutos estiver ativo;
- os modos  Show Room e/ou



Demonstração estão ativos.

### Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

### Cozedura tradicional



A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.

1. No display, toque no relógio exibido.



2. No "menu principal" toque na tecla

COZEDURA 

3. Selecione a função pretendida (por exemplo "VENTILADO ").

4. Toque na tecla INICIAR  (posicionada na área inferior  à direita) para iniciar a fase de pré-aquecimento.

### Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de temperatura.



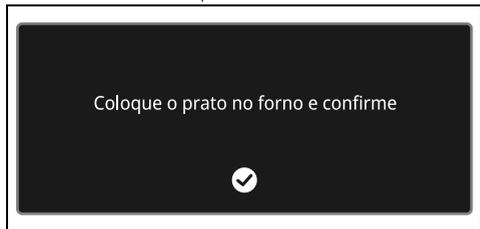
Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.



É possível saltar a fase de pré-aquecimento tocando no respetivo botão 

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser

introduzido no compartimento de cozedura.



### Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

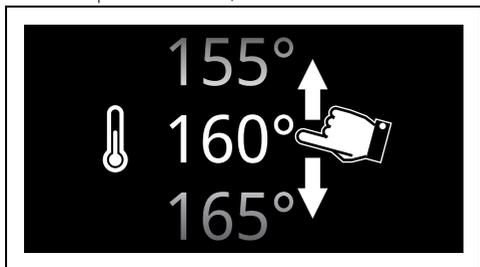


### Alteração da temperatura de cozedura



A alteração da temperatura pode ser realizada em qualquer fase da cozedura.

1. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo "180°C").



3. Toque na tecla CONFIRMAR (posicionada na área inferior **3** à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura selecionada.

### Fim da cozedura

Para terminar a cozedura a qualquer momento:

1. toque na tecla STOP

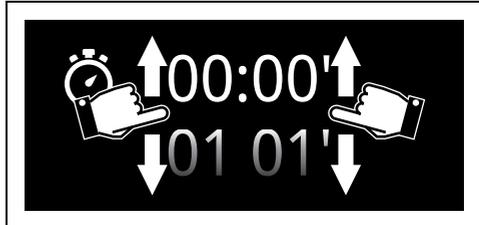
2. Toque na tecla CONFIRMAR .

### 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.

1. Após ter selecionado uma função, toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor).
2. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo "1 hora").



3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.



A duração da cozedura temporizada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

Abaixo da duração, aparece o horário previsto para o fim da cozedura (no exemplo "13:40").



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



O tempo começa a contar após o fim do pré-aquecimento ou saltando o pré-aquecimento (toque na respetiva tecla ).

4. Toque na tecla INICIAR para começar a cozedura temporizada.

### Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal

sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



- Toque na tecla HOME  para sair da função.

### Cozedura programada

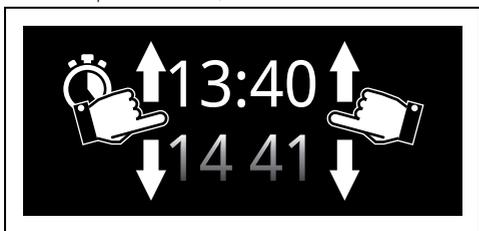


Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura temporizada a uma hora estabelecida pelo utilizador, com a consequente desligação automática do aparelho.



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

1. Após ter definido uma cozedura temporizada, toque na tecla COZEDURA PROGRAMADA  ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a hora de fim de cozedura pretendida (por exemplo "20:00").



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

3. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a hora de fim de cozedura selecionada.

### Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



- Toque na tecla HOME  para sair da função.

### Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

#### ESTÁTICO



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

#### VENTILADO



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

#### TERMO-VENTILADO



O calor é distribuído de modo rápido e uniforme. Adequada para todos os alimentos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar cheiros e sabores.

#### TURBO



Permite a rápida cozedura em diferentes níveis sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume ou que necessitam de cozeduras intensas.

#### GRILL



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

#### GRILL VENTILADO



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

#### BASE



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

#### BASE TERMO-VENTILADA



Permite terminar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos em superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, adequado para qualquer tipo de prato.

## PIZZA



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

## ECO



Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível de baixos consumos energéticos.

É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).

Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



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



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



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

## Temporizador conta-minutos

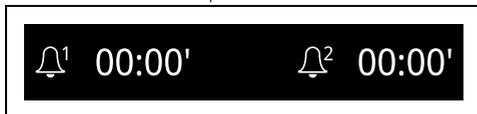


Esta função não interrompe a função em curso, mas aciona apenas o sinal acústico.



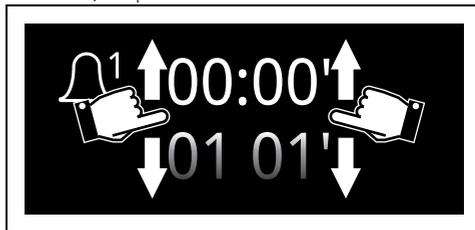
A duração dos temporizadores vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

1. Toque na tecla TEMPORIZADOR  (situada na área inferior **3**) para entrar no menu do Temporizador.



É possível definir até 2 Temporizadores conta-minutos:

2. Toque na tecla TEMPORIZADOR  -  que pretende utilizar.
3. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



4. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a duração selecionada.



Na área inferior **3** aparece a tecla LIXO  útil para eventualmente cancelar o temporizador selecionado.

5. Repita a operação para os outros Temporizadores que pretende utilizar.
6. No final, toque novamente na tecla CONFIRMAR  para confirmar os temporizadores selecionados.



Para anular a operação, toque na tecla VOLTAR .



Para remover os Temporizadores conta-minutos, é necessário colocar a contagem novamente a zero.



Quando um temporizador está ativo, não é possível desligar o display através da tecla ON-OFF .

No ecrã seguinte, a tecla TEMPORIZADOR



acesa indica que foram ativados um ou mais temporizadores conta-minutos.

7. Aguardar que o sinal sonoro avise o utilizador que terminou o tempo.

## Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em diversas

prateleiras.

- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

### Conselhos para a cozedura de carne

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

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

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

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

### Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.

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

### Para poupar energia

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

### Smart Cooking

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

1. No "menu principal" toque na tecla SMART

COOKING



2. Selecione o tipo de potência pretendida no menu SMART COOKING (por exemplo

"LEGUMES



").

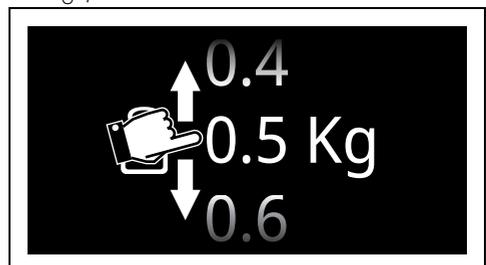
3. Selecione o subtipo de alimento a cozinhar (por exemplo "LEGUMES MISTOS

GRELHADOS



").

4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar (por exemplo "0,7 Kg").



5. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.

 Neste ponto será possível guardar os valores definidos como receita pessoal.

6. Toque na tecla INICIAR  para começar a cozedura SMART COOKING.

A cozedura começa com as predefinições do programa.

 É possível alterar a qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, os parâmetros de temperatura e duração da cozedura.

### Fase de pré-aquecimento

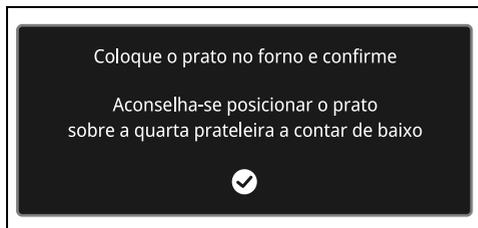
A cozedura é antecedita por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.



 Durante a utilização dos programas Smart Cooking não é possível desativar o pré-aquecimento.

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no ecrã para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura. Também é indicado sobre qual prateleira colocar o alimento para se obter os melhores resultados.



### Fase de cozedura

1. Abrir a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Fechar a porta.

4. Toque na tecla INICIAR  para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.



### Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



- Toque na tecla HOME  para sair da função.

### Cronologia

Este menu é particularmente útil para visualizar e reutilizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.

1. No "menu principal" toque no botão CRONOLOGIA  (situado na área inferior **3** à esquerda).
2. Selecione a função que pretende reutilizar e prossiga com as cozeduras conforme descrito nos capítulos anteriores.

### Apagar a cronologia

No caso de pretender apagar a cronologia:

1. No "menu principal" toque no botão CRONOLOGIA .
2. Toque no botão RECICLAGEM  para apagar a cronologia.



3. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a eliminação da cronologia (ou no botão ANULAR  para anular a operação).

# Tabela indicadora das cozeduras

## Legenda



Grelha

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

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

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

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



Tabuleiro fundo

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

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

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

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



Grelha para tabuleiro

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



recipiente de alumínio



forma para rosca



forma tipo caixa para plumcake e pão



forma de alumínio



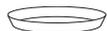
forma para queques



molde para tartes



pedra refratária



forma para bolos



papel vegetal para o forno



forma em pirex

## preh = pré-aquecimento

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
<b>CARNES</b> 						
Rosbife (mal passado)	1,0		2 	200	50	sim
Rosbife (cozedura média)	1,0		2 	200	60	sim
Rosbife (bem passado)	1,0		2 	200	70	sim

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
Lombo de porco c/osso	1,0		1 	190	80	sim
Borrego (cozedura média)	2,0		2 	190	87	sim
Borrego (bem passado)	2,0		2 	190	100	sim
Vitela	1,0		2 	190	75	sim
Costelas	0,5		2 	180	40	sim
Costeletas de porco	0,6		2 	220	6	sim
Salsicha <sup>1</sup>	0,8		4 	280	13	sim
Toucinho <sup>2</sup>	0,5		4 	280	7	sim
Peito de peru assado	2,5		1 	190	100	sim
Frango assado (inteiro) <sup>3</sup>	1,1		1 	210	60	sim
Coelho assado (aos pedaços)	0,6		2 	190	75	sim

<sup>1</sup> O tempo indicado corresponde a salsichas estendidas sem a pele. O tempo de cozedura pode variar dependendo da espessura e do grau de grelhado que se deseja obter.

<sup>2</sup> O tempo indicado pode variar dependendo da espessura do alimento e do grau de grelhado que se deseja obter.

<sup>3</sup> Para um dourado melhor, unte a superfície do peito de frango com óleo.

Nota: para os grelhados, os tempos variam consoante a espessura da carne e da carga presente no compartimento de cozedura. Posicione o alimento na grelha para tabuleiro, para separar as gorduras que se libertem dos grelhados.

Nota: virar o alimento para dourar de ambos os lados.

## PEIXE



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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
Peixe inteiro (fresco)	0,6		2 	160	27	sim
Peixe inteiro (congelado)	0,6		2 	180	55	sim
Robalo	0,5		2 	160	20	sim
Tamboril	0,4		2 	160	27	sim
Pargo	0,4		2 	180	20	sim
Rodvalho	0,8		2 	160	30	sim

Nota: o tempo indicado é para um peixe bem cozido.

#### VEGETAIS



Legumes grelhados	0,2		4 	280	14	sim
Legumes mistos assados <sup>1</sup>	0,5		3 	220	18	sim
Batatas assadas <sup>1</sup>	0,5		2 	220	25	sim
Batatas fritas (congeladas)	0,5		2 	240	15	sim

<sup>1</sup> O tempo indicado pode variar consoante o tamanho dos pedaços e o grau de cozedura que se deseja obter.

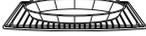
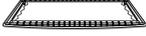
Nota: mexer de vez em quando para uniformizar o dourado.

#### BOLOS



Rosca	0,2		2 	160	45	sim
Biscoitos <sup>1</sup>	0,8		2 	160	15	sim

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
Queques <sup>2</sup>	0,8		2 	160	20	sim
Massa choux <sup>3</sup>	1,0		2 	180	30	sim
Merengue <sup>3</sup>	0,2		2 	120	80	sim
Pão-de-ló	0,2		2 	160	35	sim
Strudel	0,2		2 	180	40	sim
Tarte	1,0		2 	180	43	sim
Brioche <sup>4</sup>	0,2		2 	180	25	sim
Croissant	0,2		2 	160	35	sim

<sup>1</sup> O tempo de cozedura pode variar dependendo do peso de cada biscoito.

<sup>2</sup> Utilize uma forma para queques pousada sobre a grelha. O tempo pode variar consoante a quantidade de massa para cada caixinha.

<sup>3</sup> O tempo de cozedura pode variar dependendo do tamanho. Esta preparação, uma vez retirada do forno, deve ser deixada a secar sobre o tabuleiro ou na grelha durante algumas horas.

<sup>4</sup> Cubra durante parte do tempo de cozedura se queimar demasiado na superfície.

## PÃO/PIZZA



Pão levedado	0,2		2 	200	20	sim
Pizza branca	1,0		2 	180	25	sim
Pizza no tabuleiro	1,0		1 	280	11	sim
Pizza na pedra (fresca) <sup>1</sup>	0,6		- 	280	6	sim

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
Pizza na pedra (congelada) <sup>1</sup>	0,2		-	280	4	sim

<sup>1</sup> Pousar a pedra refratária no fundo do compartimento de cozedura.

Nota: o tempo de cozedura pode variar conforme a espessura, as camadas de massa e o grau de gratinado desejado.

### MASSAS



Massa no forno <sup>1</sup>	1,5		1	200	32	sim
Lasanha <sup>1</sup>	2,5		1	220	60	sim
Paella/Arroz <sup>2</sup>	0,7		2	190	24	sim
Quiche lorrain <sup>3</sup>	1,0		1	200	30	sim

<sup>1</sup> Cubra com uma folha de alumínio no momento em que a superfície começar a tostar de forma demasiado acentuada.

<sup>2</sup> Acrescente água ou caldo quente/a ferver e cubra com uma folha de alumínio.

<sup>3</sup> O tempo indicado pode variar consoante o dourado à superfície que se deseja obter.

Nota: o tempo de cozedura pode variar conforme a espessura, as camadas de massa e o grau de gratinado desejado.

### COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA



Vitela	1,0		2	110	155	sim
Novilho (mal passado)	1,5		2	90	140	sim
Novilho (bem passado)	1,5		2	110	185	sim
Lombo de porco	1,0		2	110	150	sim

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
Borrego	0,9		2	110	145	sim

Nota: o tempo de cozedura pode variar conforme a espessura, as camadas de massa e o grau de gratinado desejado.

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

## Minhas receitas

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 reagentadas no respetivo menu.

- No “menu principal” toque na tecla **MINHAS RECEITAS** (situada na área inferior **3** à esquerda).

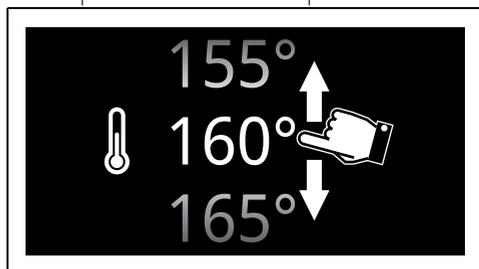
É possível memorizar até um máximo de cerca de 64 receitas pessoais.

Não se pode memorizar mais de 17 receitas pertencentes à mesma categoria.

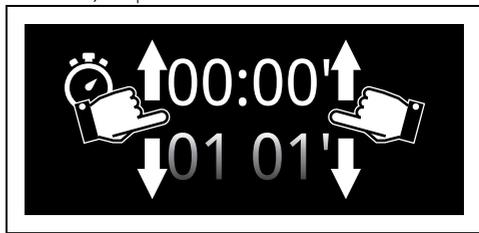
## Adicionar uma receita

- Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo “**SOBREMESAS** ”).
- Toque na tecla **NOVA RECEITA**
- Selecione a função pretendida (por exemplo “**TERMOVENTILADO** ”).
- Toque na tecla **TEMPERATURA** ou no respetivo valor.

- Percorrer os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



- Toque na tecla **CONFIRMAR** para confirmar a nova temperatura de cozedura selecionada.
- Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA** ou no respetivo valor.
- Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



- Toque na tecla **CONFIRMAR** para confirmar a duração da cozedura selecionada.

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

Neste ponto também é possível acrescentar uma cozedura programada.

## Guardar uma receita

- Toque na tecla da **GUARDAR**

12. Percorra os valores para definir o NÍVEL.
13. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar.



14. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.

Neste ponto é necessário inserir um nome para a receita.

15. Utilize o teclado alfanumérico para inserir o nome da receita a guardar.

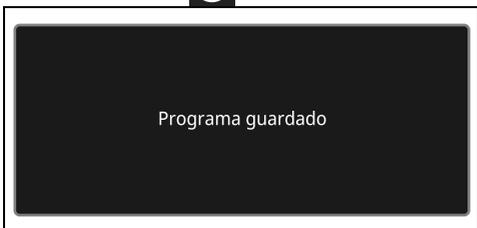
 Utilize as teclas  e  para passar do teclado alfabético para o teclado numérico e vice-versa.

 O nome da receita pode ter no máximo 12 carateres, incluindo espaços.

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

 O caractere  cancela a letra precedente.

16. Para memorizar o programa, toque na tecla CONFIRMAR .



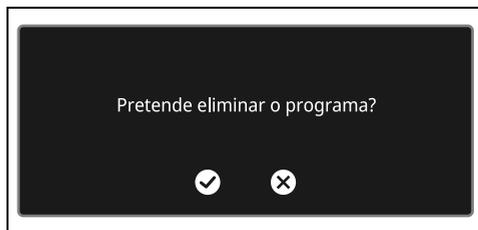
### Execução de uma receita pessoal

1. No "menu principal" toque na tecla MINHAS RECEITAS .
2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu MINHAS RECEITAS.

3. Selecione a receita guardada anteriormente.
4. Toque na tecla INICIAR  para começar a cozedura.

### Cancelamento de uma receita

1. No "menu principal" toque na tecla MINHAS RECEITAS .
2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu MINHAS RECEITAS.
3. Selecione a receita guardada anteriormente.
4. Toque na tecla LIXO  para cancelar a receita selecionada.



5. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar o cancelamento da receita selecionada (ou na tecla CANCELAR  para anular a operação).

### Outras funções

No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como descongelação, fermentação ou limpeza.

- No "menu principal" toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES



 Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

### DESCONGELAÇÃO POR PESO



Função de descongelação automática. Selecione o prato e o aparelho define autonomamente o tempo necessário para a sua correta descongelação.



Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem “Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento”. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

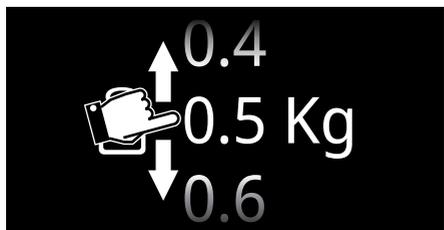


Na função Descongelação por peso não é possível modificar a temperatura predefinida (30 °C).

1. Depois de pesar, coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **DESCONGELAÇÃO POR PESO**



3. Selecione o tipo de alimento a descongelar entre as categorias **CARNE - PEIXE - PÃO - SOBREMESAS**
4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a descongelar.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.
6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a Descongelação por peso.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Parâmetros predefinidos:

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

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

### DESCONGELAÇÃO POR TEMPO



Função de descongelação manual. Introduza o tempo de descongelação do prato; no final da cozedura definida a função é interrompida.



Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem “Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento”. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.



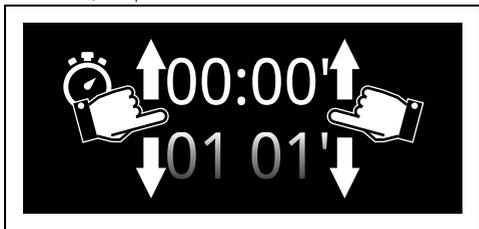
A duração da descongelação por tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.



Na função Descongelação por tempo não é possível modificar a temperatura predefinida (30 °C).

1. Depois de pesar, coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **DESCONGELAÇÃO POR TEMPO** .
3. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.

4. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



5. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.
6. Toque na tecla INICIAR  para começar a Descongelação por tempo.
- No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.
7. Toque na tecla HOME  para sair da função.

### LEVEDAÇÃO



Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.



Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.



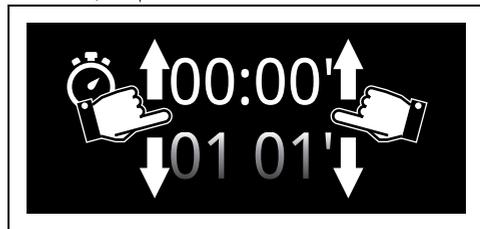
Para uma boa levedação, posicionar um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

1. Posicionar a massa a levedar no segundo nível.
2. Selecione FERMENTAÇÃO .
3. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA  ou no respetivo valor.



A duração da Fermentação vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

4. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



5. Toque na tecla TEMPERATURA  ou no respetivo valor.
6. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 25°C a 40°C).
7. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.
8. Toque na tecla INICIAR  para começar a Fermentação.

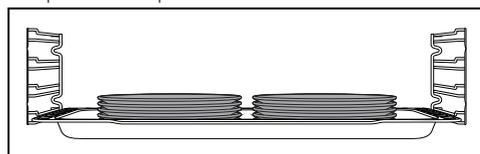
No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

### AQUECE PRATOS



Função para escaldar ou manter quentes as louças. Posicione o tabuleiro na prateleira mais baixa e empilhe os pratos a escaldar.

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. Empilhar no máximo 5/6 peças de louça.

2. Selecione AQUECE PRATOS .
3. Toque na tecla INICIAR  para começar a função Aquece pratos.



Salvo configuração em contrário, a função Aquece pratos tem uma duração máxima de 12 horas e 59 minutos.

Enquanto a função está em curso, é possível definir:

- a temperatura  (de 40 °C a 80 °C);
- a duração da função ;
- Uma função programada  (apenas se for definida uma duração diferente daquela predefinida).

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

### MANTER QUENTE



A função permite manter aquecidos os alimentos já cozinhados.

1. Selecione MANTER QUENTE .
2. Toque na tecla TEMPERATURA  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 60°C a 100°C).
4. Toque na tecla INICIAR  para começar a função Manter quente.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

### SABBATH



Função que permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições da festa de descanso da religião hebraica.

O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

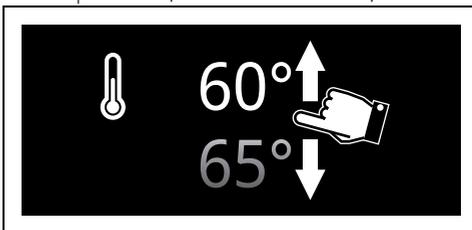
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60 °C e 150 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.

- Indicações sonoras desativadas.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Cada ação sobre as teclas do display não produzirá qualquer efeito.

1. Selecione SABBATH .
2. Toque na tecla TEMPERATURA  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura (de 60°C a 150°C).



4. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a temperatura selecionada.
5. Toque na tecla INICIAR  para começar a função Sabbath.

Para interromper a função:

- Toque na tecla HOME  por cerca de 3 segundos (o display regressa ao menu principal).
- ou
- Toque na tecla ON-OFF  por cerca de 3 segundos (o display regressa ao ecrã da função).

### Definições



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

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

- No "menu principal" toque na tecla DEFINIÇÕES  (situada na área inferior

**3** à direita).

## Idioma



Permite selecionar o idioma do display.

1. Selecione o  Idioma.
2. Percorra os idiomas disponíveis para selecionar o idioma pretendido.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar o idioma selecionado.

## Comandos bloqueados



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

1. Selecione  Comandos bloqueados.
2. Selecione Sim.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Comandos bloqueados.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora  na área de informações .

Para desativar o bloqueio temporariamente durante uma cozedura:

4. Toque num dos valores que pretende alterar.

No display surge um aviso a indicar como desativar temporariamente o modo Comandos bloqueados.

Pressione  
por 3 seg. para desativar o bloqueio de comandos



5. Toque por 3 segundos no ícone .

## Show Room (apenas para expositores)



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



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora  na área de informações .



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

1. Selecione  Show Room.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Show Room.

## Tons



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

1. Selecione  Sons.
2. Selecione Off.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para desativar o som associado ao toque dos símbolos no display.

## 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 de manter inalteradas as características organoléticas e de odor durante a cozedura.



O modo Manter quente é ativado após 5 minutos do fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (veja cozedura ou função terminada).



A função Manter quente é definida numa temperatura fixa de 80 °C.

1. Selecione  Manter quente.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Manter quente.

## Eco light



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



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



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 para On.

1. Selecione  Eco light.
2. Selecione On.

3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Eco light.

## Relógio digital



Permite visualizar a hora atual em formato digital.



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

1. Selecione  Relógio digital.
2. Selecione On.

Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Relógio digital.



## Formato da hora



Ativa/desativa a visualização do relógio no formato de 12 ou 24 horas.



A função Formato da hora está predefinida para 24h.

1. Selecione  Formato da hora.
2. Selecione 12h ou 24h.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o formato da hora pretendido.

## Modo de demonstração (apenas para expositores)



Totalmente igual ao Show Room, com a ativação deste modo, após um determinado tempo de inatividade, surge no display uma demonstração dos vários ecrãs que ilustram as potencialidades do aparelho.



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

1. Selecione  Modo de demonstração.
2. Selecione On.

3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o Modo de demonstração.

### Formato da temperatura

 Permite definir a escala da temperatura em graus Celsius (°C) ou em graus Fahrenheit (°F).

 A função Formato da temperatura está predefinida para °C.

1. Selecione  Formato da temperatura.
2. Selecione °C ou °F.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o formato da temperatura pretendido.

### Exibe a hora

 Ativa/desativa a exibição do relógio quando o forno está desligado.

 A função Exibe a hora está predefinida para Off.

 Se a função Exibe a hora estiver definida para On, o aparelho em standby mostra no display a hora atual em baixa luminosidade.

 A função Exibe a hora definida para On implica um maior consumo de energia do aparelho em standby.

 Apenas nos modelos SmegConnect: Se a função Exibe a hora estiver definida para Off a conectividade desliga-se automaticamente com a entrada em standby do relógio.

1. Selecione  Exibe a hora.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza do aparelho

 Ver Advertências gerais de segurança.

### Limpeza das superfícies

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

2. Selecione On.

3. Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar a visualização da hora.

### Luminosidade do ecrã

 Permite selecionar o nível de luminosidade do display.

 A função de Luminosidade do ecrã está predefinida de fábrica para Alta.

1. Selecione  Luminosidade do ecrã.
2. Selecione entre os itens Alta - Média - Baixa.
3. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a seleção.

### Repor as definições

 Esta operação restabelece todas as definições para as condições originais de fábrica.

1. Selecione  Repor as definições.
2. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a seleção.

### Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

## Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

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

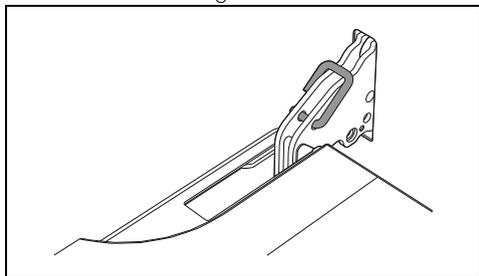
## Limpeza da porta

### Desmontagem da porta

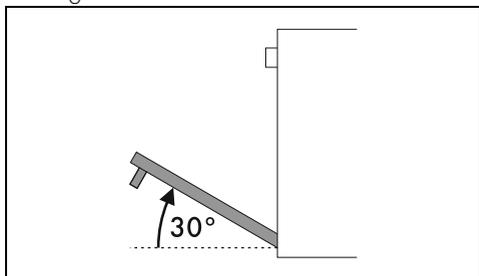
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

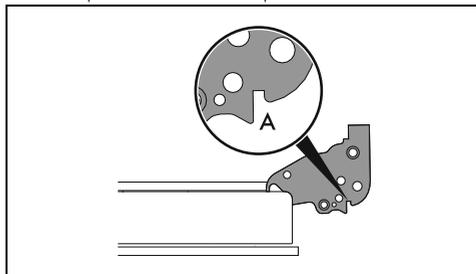


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas

no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas.



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

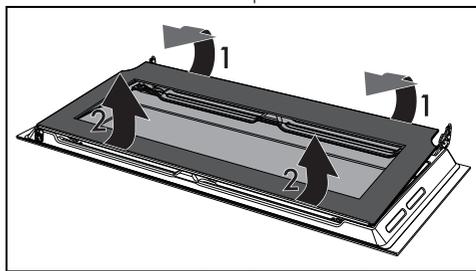
### Limpeza dos vidros da porta

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

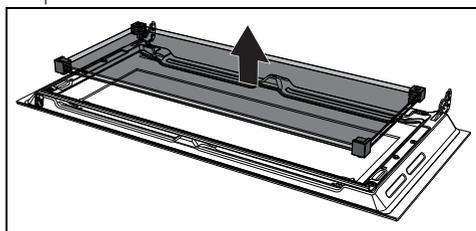
### Desmontagem dos vidros interiores

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

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



3. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima seguindo o movimento indicado pelas setas 2.

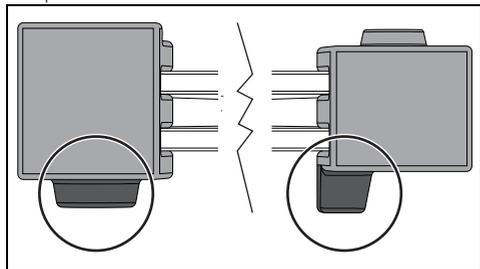


NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro

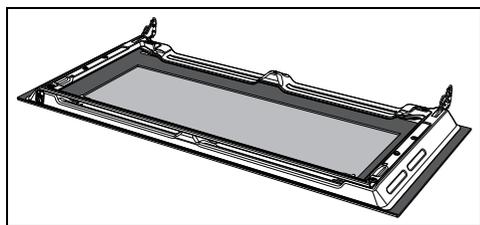
intermédio é constituído por dois vidros.

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

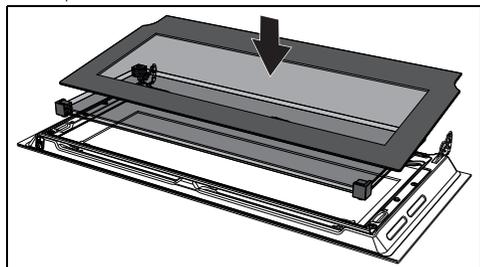
- Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



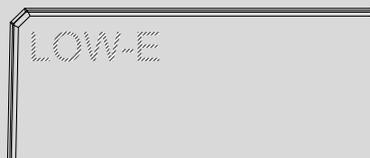
4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



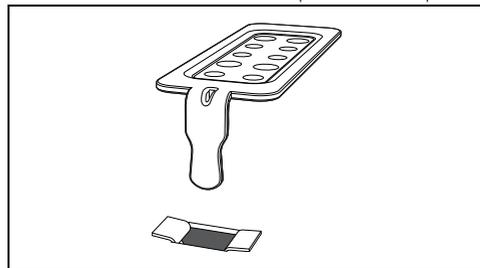
5. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
6. Reinsérer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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



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



### Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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



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

### Secagem

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

No final de cada cozedura:

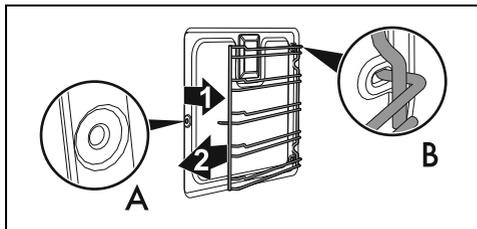
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

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

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda

mais fácil limpar as partes laterais.  
Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

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



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

## Pirólise (apenas em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.



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

## Operações preliminares

Antes de iniciar a Pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza de fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxague e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/

dos tabuleiros.

- Fechar a porta.

## Definição da Pirólise

1. No "menu principal" toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES

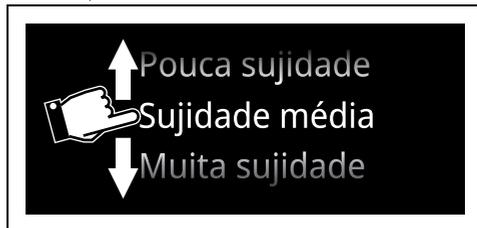


2. Percorra o menu à esquerda e selecione a

função PIRÓLISE



3. Selecione a programação mais adequada para a limpeza automática no interior do compartimento de cozedura:



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 2:00
- Sujidade média: 2:30
- Muita sujidade: 3:00

4. Toque na tecla CONFIRMAR  para confirmar a definição selecionada.

O aparelho está pronto para começar o ciclo de limpeza automática.



Através da tecla COZEDURA

PROGRAMADA  é possível programar uma hora de fim da função diferida.

5. Toque na tecla INICIAR  para começar a pirólise.



Caso a sonda de temperatura esteja inserida na respetiva tomada, não será possível acionar a pirólise. Sempre que se pressionar a tecla INICIAR  o aparelho emitirá um sinal de erro.

## Durante a Pirólise

- Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Também é possível desligar o

aparelho através dos respetivos comandos.

- 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.
- Após 2 minutos do início da pirólise, a porta é bloqueada por um dispositivo que impede qualquer tentativa de abertura (o display exhibe o símbolo ).



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.



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

### Fim da Pirólise



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



A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do compartimento de cozedura volte aos níveis de segurança.

- No fim da Pirólise, o aparelho emite um breve sinal sonoro.
- A ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.
- No display aparece um aviso para indicar que o procedimento de arrefecimento do compartimento de cozedura está em curso.

12:30 

1. Aguarde que o compartimento de cozedura arrefeça.



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



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

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

### Manutenção extraordinária

#### Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

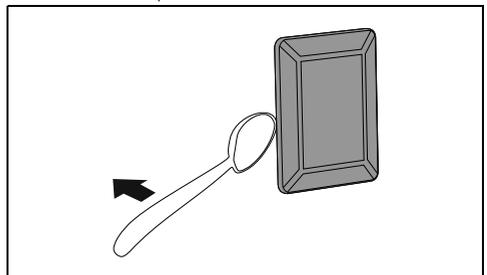
#### Substituição da lâmpada de iluminação interna



Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

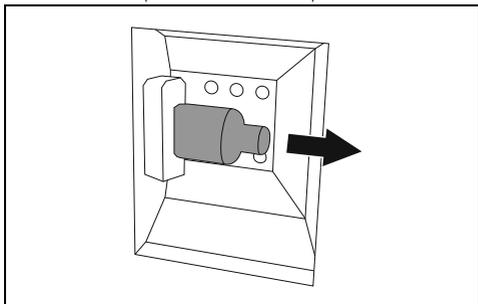
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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



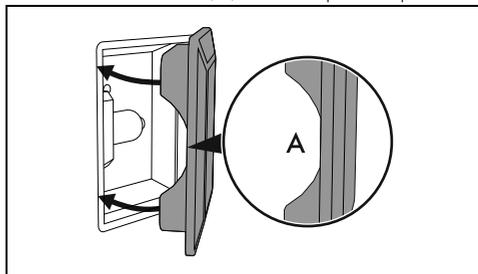
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substituir a lâmpada por uma semelhante (40W).
6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (A) voltada para a porta.



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

## INSTALAÇÃO

### Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

### Informações gerais

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

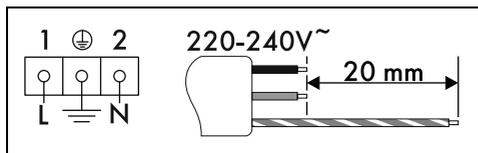
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>.



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



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

### Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

### Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

### Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

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

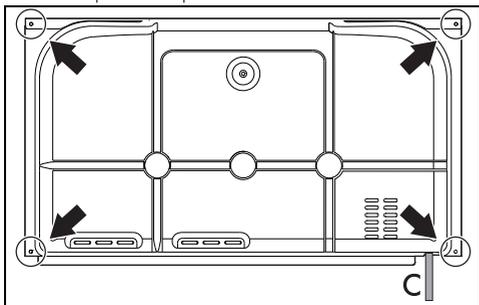
## Substituição do cabo



Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaperte os parafusos do cárter traseiro.



2. Levante ligeiramente o cárter superior e retire o cárter traseiro para aceder à placa de bornes.

3. Substitua o cabo.

4. Certifique-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) são encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contacto com o aparelho.

C = Posição do cabo de alimentação.

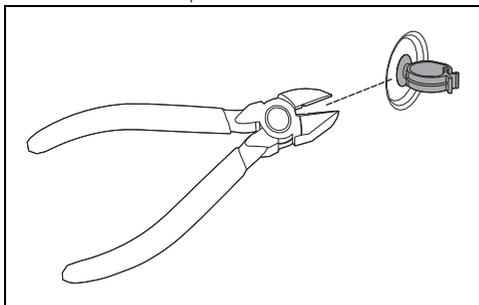
## Posicionamento



Ver Advertências gerais de segurança.

### Remoção gancho posterior

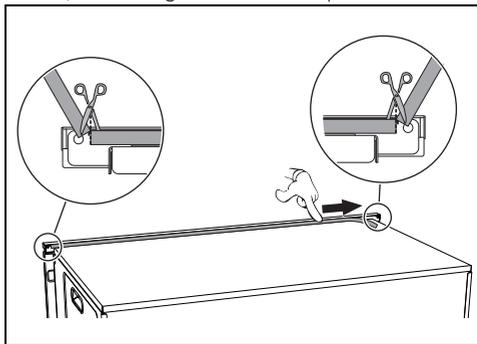
Antes de encaixar o aparelho, é necessário remover o gancho porta-cabo, posicionado no cárter posterior, através de uma tesoura ou de uma ferramenta específica.



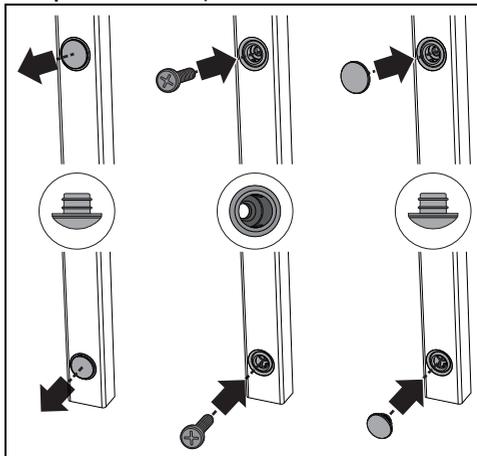
### Guarnição do painel frontal

Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais

infiltrações de água ou outros líquidos.

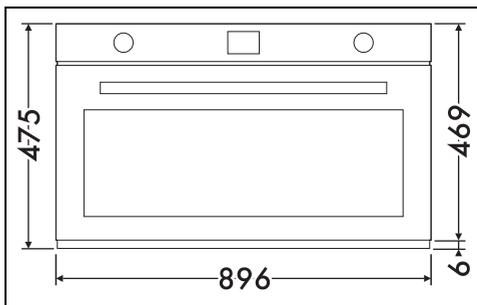


### Casquilhos de fixação

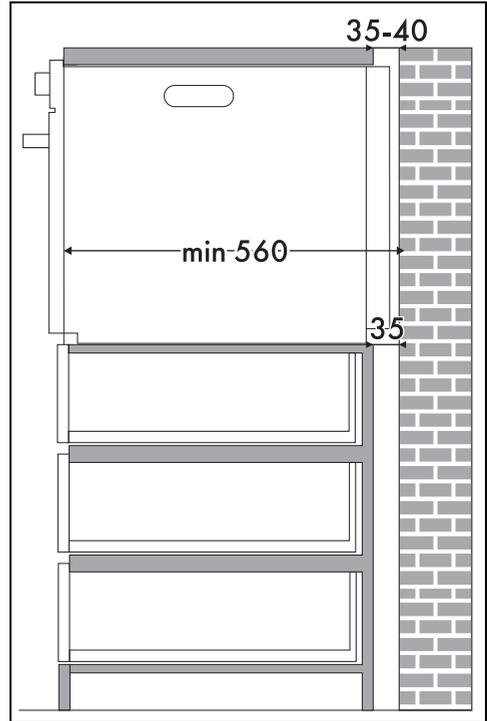
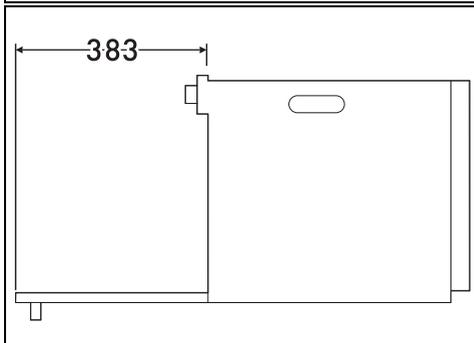
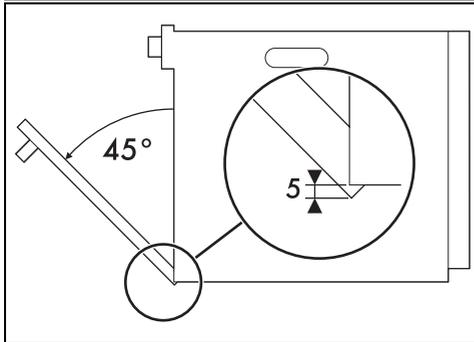
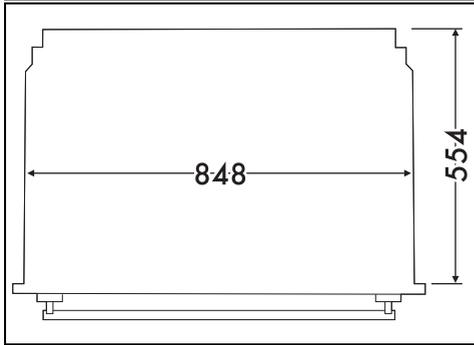
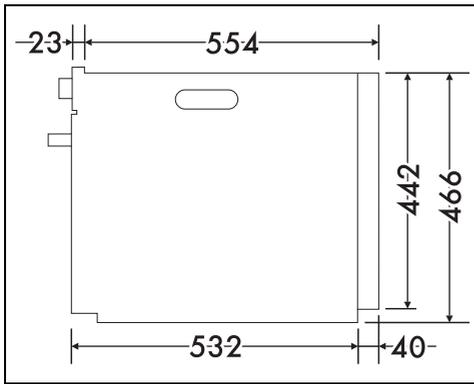


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

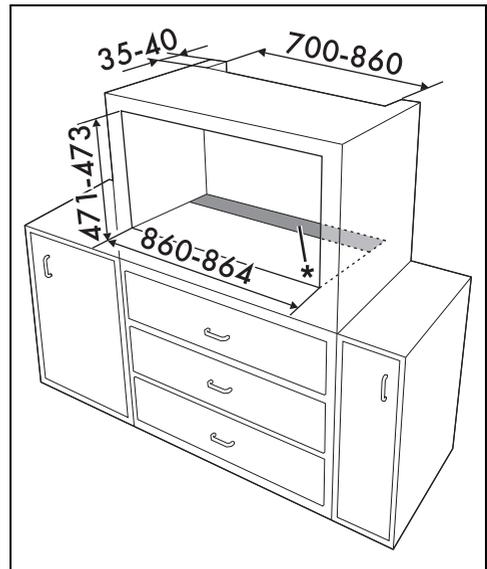
### Dimensões totais do aparelho (mm)



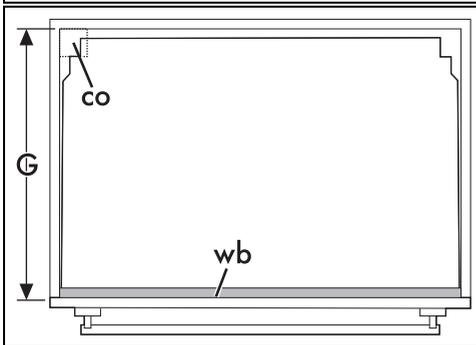
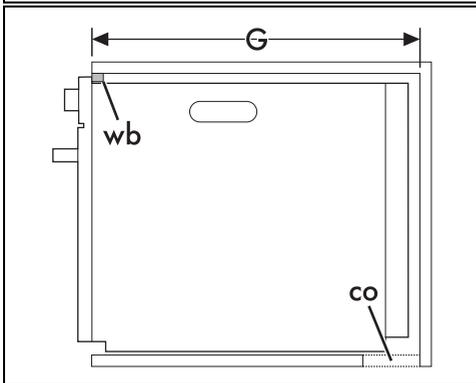
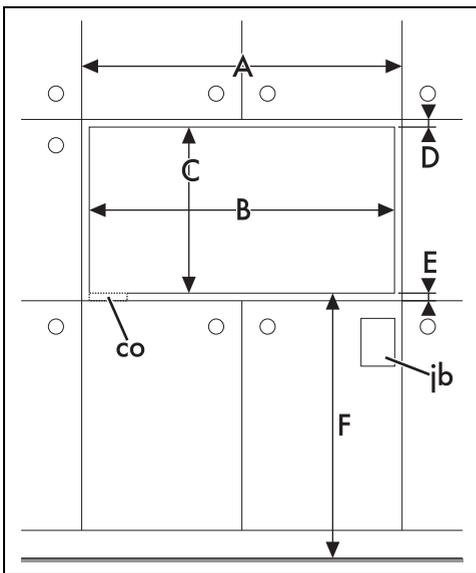
Encaixe em coluna (mm)



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

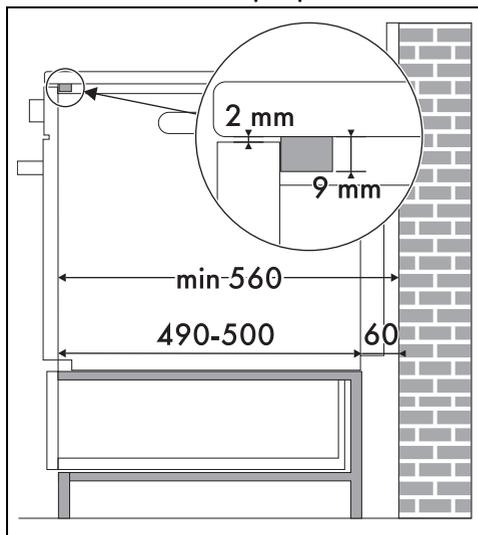


PT

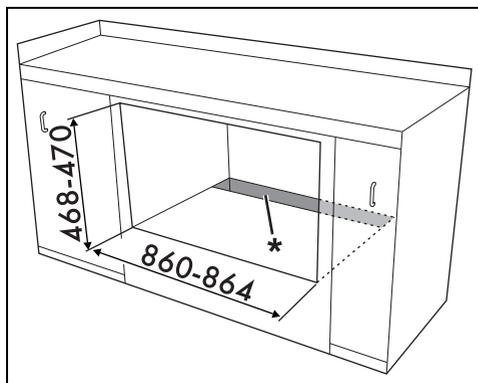


A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm <sup>2</sup> )
jb	Caixa das conexões elétricas

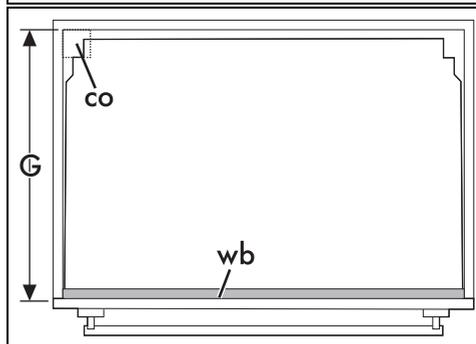
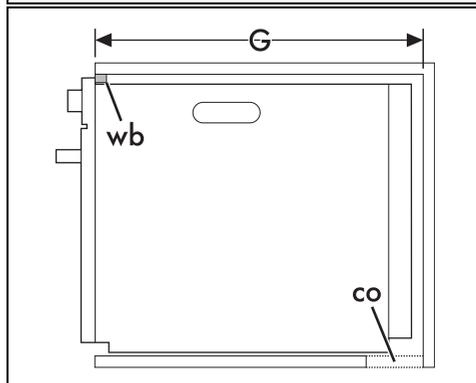
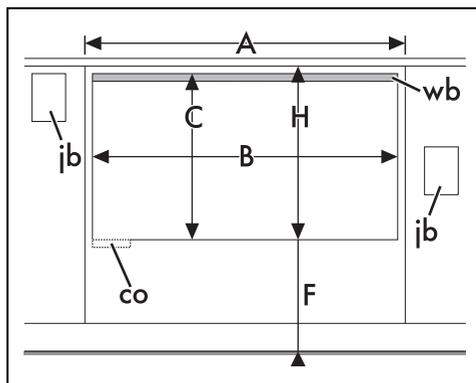
## Encaixe sob bancadas (mm)



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



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

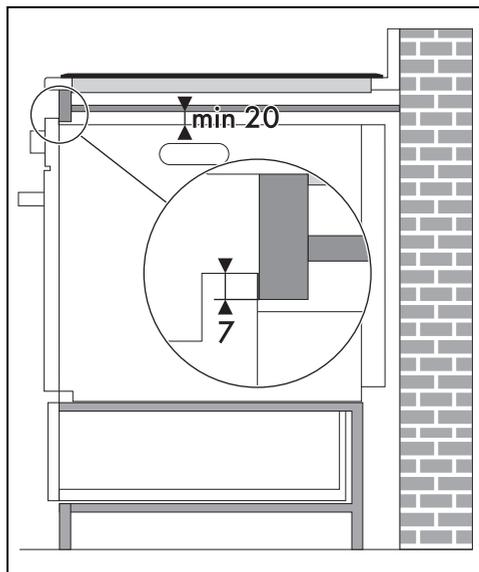
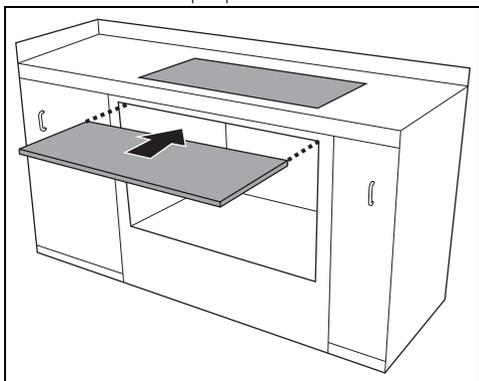


PT

A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 477 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm <sup>2</sup> )
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)

### Encastramento sob placas de cozinha (mm) (apenas em alguns modelos)

Sempre que se posicionar uma placa de cozinha sobre o forno, será necessário instalar uma divisória de madeira a uma distância mínima de 20 mm do lado superior do forno, a fim de evitar sobreaquecimentos durante o funcionamento simultâneo dos dois aparelhos. A divisória deve poder ser removida apenas com ferramentas apropriadas.



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