

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>255</b>	Utilização dos acessórios	267
Advertências gerais de segurança	255	Programador digital	267
Para este aparelho	259	Primeira utilização	268
Finalidade do aparelho	260	Utilização do forno	268
Este manual de utilização	260	Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)	272
Responsabilidade do fabricante	260	Conselhos para a cozedura	274
Chapa de identificação	260	Tabela indicadora das cozeduras	275
Eliminação	261	Indicações para as cozeduras multinível	278
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	261	Indicações para as Entidades de Vigilância	278
Dados técnicos de eficiência energética	261	Funções especiais	278
Para poupar energia	261	Funções secundárias	282
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	261	Definições	282
Fontes luminosas	262	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>285</b>
Como ler o manual de uso	262	Limpeza do aparelho	285
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>263</b>	Limpeza da porta	285
Descrição geral	263	Limpeza do compartimento de cozedura	287
Painel de comandos	264	Funções especiais de limpeza	288
Outras partes	265	Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	288
Acessórios	265	Pirólise (apenas em alguns modelos)	289
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)	266	Manutenção extraordinária	291
<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>266</b>	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>292</b>
Operações preliminares	266	Ligação elétrica	292
		Posicionamento	293

PT

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

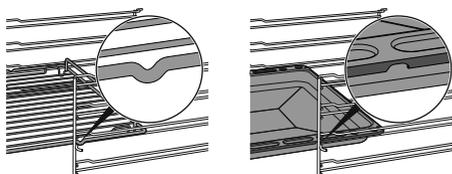
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas 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 DESTES 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-nódos 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.
- (só nalguns modelos) Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.

### **Sonda de temperatura (se presente)**

- Não toque na haste ou na ponta da sonda de temperatura depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda de temperatura.
- Não arranhe ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a

ficha da sonda de temperatura.

- Não introduza a sonda de temperatura nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda de temperatura, assegure-se que a tampa metálica de proteção esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para remover a sonda de temperatura da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não permaneçam presos na porta.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não entrem em contacto com os elementos de aquecimento no interior do compartimento de cozedura.
- Nenhuma das partes da sonda de temperatura deve entrar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura, com os elementos de aquecimento, com as grelhas ou os tabuleiros, quando estes ainda estiverem quentes.
- A sonda de temperatura não deve ser guardada dentro do aparelho.
- Não utilize a sonda de temperatura durante a pirólise.

### **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.

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

## Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

### Fan forced mode

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

### Conventional heating mode

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

aquecimento" do capítulo UTILIZAÇÃO).

## Dados técnicos de eficiência energética

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

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

## Para poupar energia

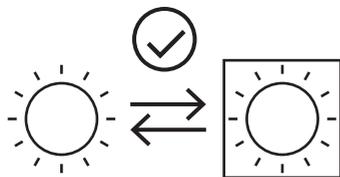
- Preequeça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções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



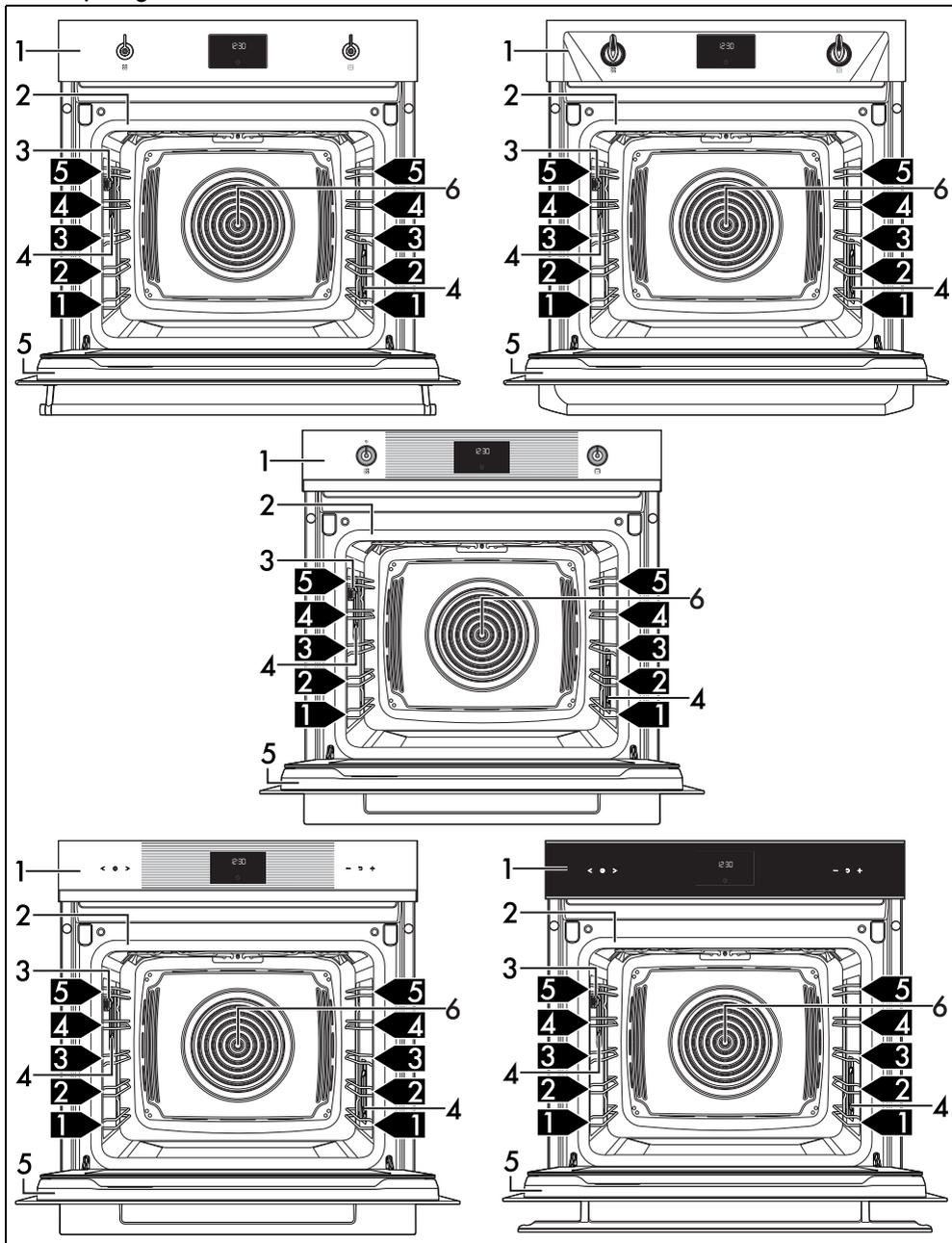
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

# DESCRIÇÃO

## Descrição geral



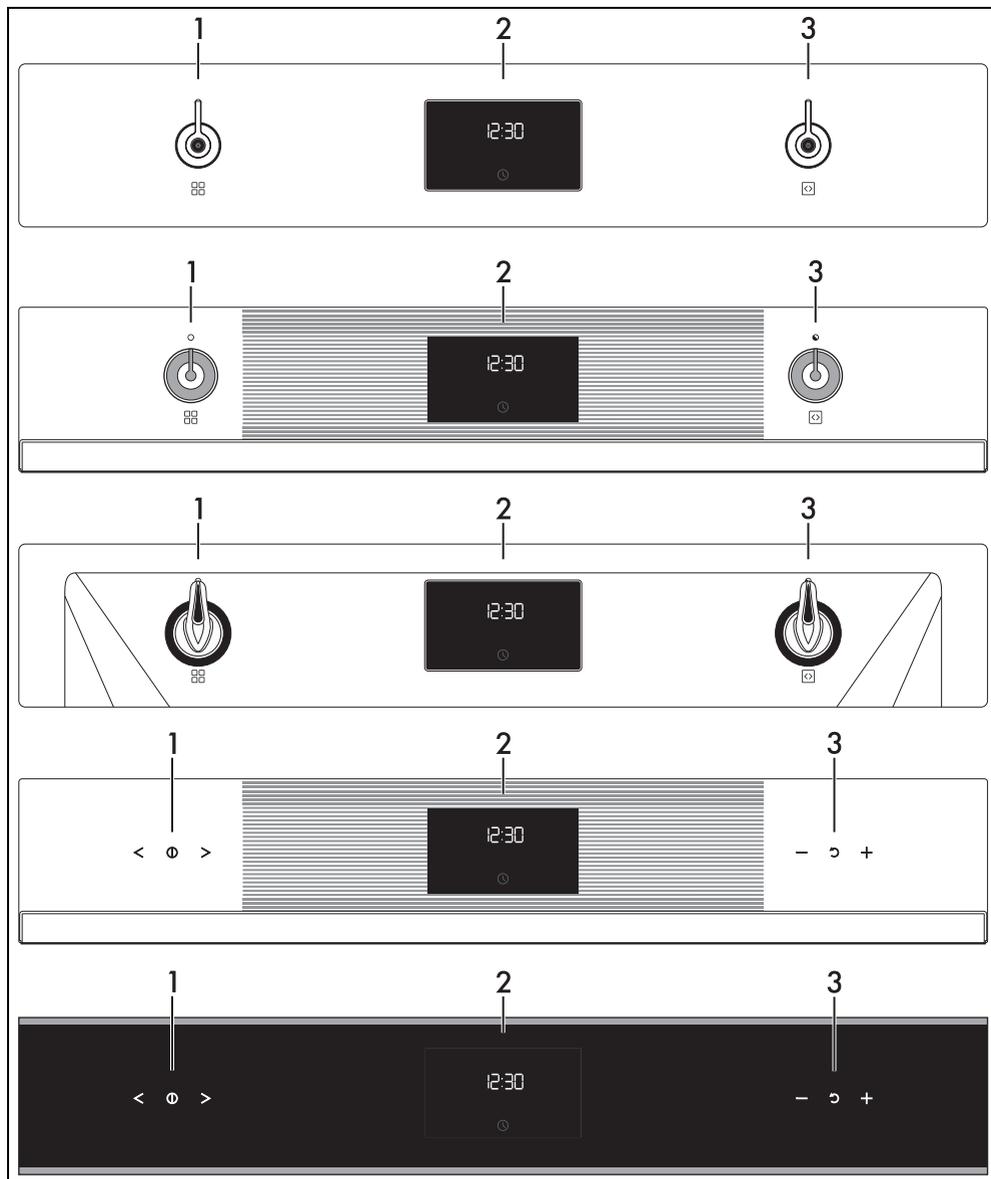
1 Painel de comandos

2 Junta

3 Tomada para a sonda de temperatura (só em alguns modelos)

4 Lâmpada

## Panel de comandos



### 1 Botões touch/Botão das funções

Através destes botões touch ou deste botão das funções é possível:

- ligar/desligar o aparelho;

- seleccionar uma função.



Rodar o botão de funções para a posição 0 para terminar instantaneamente uma eventual cozedura.

## 2 Programador digital

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

## 3 Botões touch/Botão da temperatura

Através destes botões touch ou deste botão é possível configurar:

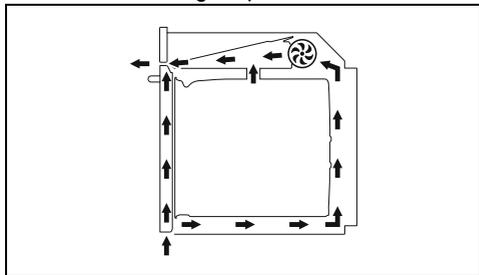
- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.

## 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;
- quando é selecionada uma função

qualquer, exceto as funções  -

 -  -  (conforme os modelos).

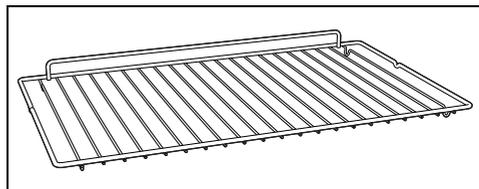


Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

## Acessórios

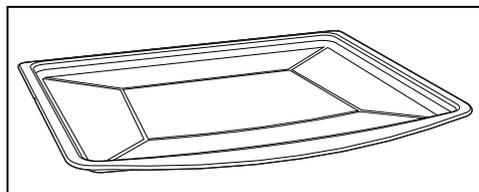
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados.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

### Grelha



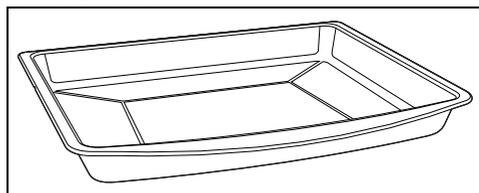
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Tabuleiro



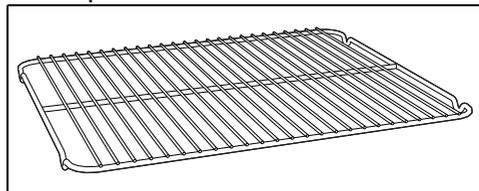
para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de ir ao forno, biscoitos.

### Tabuleiro fundo



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

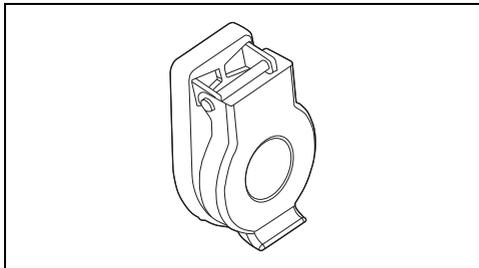
### Grelha para tabuleiro



Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a

cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

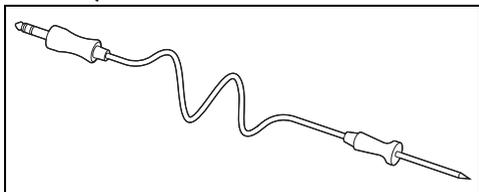
### Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



Util para fechar e proteger a tomada da sonda de temperatura, quando esta última não está a ser utilizada.

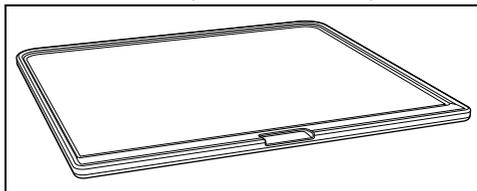
### Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

#### Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



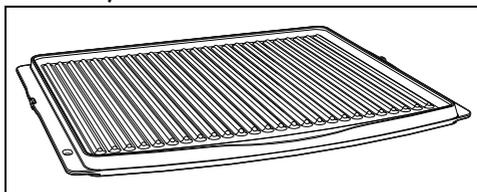
Com a sonda de temperatura é possível executar uma cozedura com base na temperatura medida pela mesma no centro do alimento.

### PPR2 oU STONE (Pedra refratária)



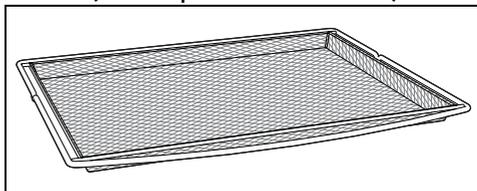
Acessório ideal para a cozedura de alimentos para a panificação (pizza, pão, focaccia ...), mas também pode ser usado para preparações mais delicadas como os biscoitos, por ex.

### BBQ (Placa revestida com teflon para barbecue)



Acessório de dupla utilização: o lado canelado é recomendado para grelhar carnes (filetes, hambúrgueres ...), enquanto a superfície lisa pode ser usada para cozinhar legumes, frutas, peixes

### AIRFRY (Grelha para fritos sem óleo)



Acessório aconselhado para os fritos a ar de alimentos previamente panados, pré-cozidos e/ou ultracongelados (batatas fritas, croquetes de batatas ou de carne, mozzarelas pequeninas...).

## 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").

- Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

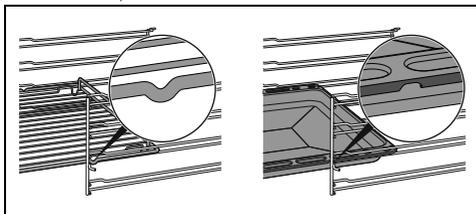
- Arejar o local;
- não ficar na área.

## Utilização dos acessórios

### Grelhas e tabuleiros

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

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

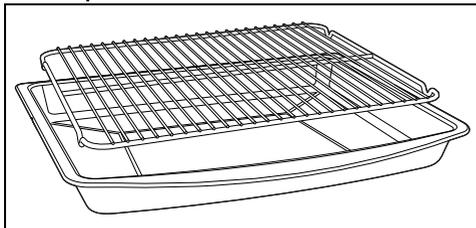


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



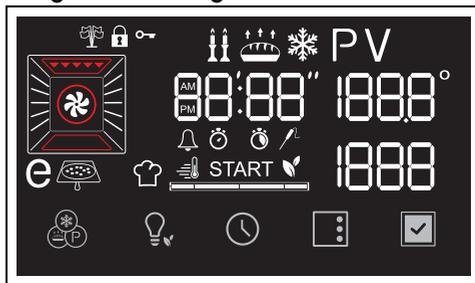
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

### Grelha para tabuleiro



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

## Programador digital



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

### Botões touch (só em alguns modelos)

Em algumas versões do painel de comandos, em lugar dos botões podem estar presentes os botões touch.

- Com os botões touch  e  é possível selecionar a função desejada e os parâmetros (como tempo ou temperatura, conforme o menu selecionado) no interior da página presente no ecrã.



Pressionar de modo contínuo os botões  ou  para percorrer rapidamente os parâmetros que se desejam modificar.

- Manter premido por alguns segundos o botão touch  para sair da função em curso e voltar para a página relógio no ecrã.
- Com os botões touch  e  é possível aumentar ou diminuir o valor do parâmetro selecionado.



Pressionar de modo contínuo os botões  ou  para modificar rapidamente o valor do parâmetro selecionado.

- Manter premido por alguns segundos o botão touch  para voltar a colocar o

parâmetro selecionado no valor predefinido.

- Para confirmar o valor desejado pressionar o botão  no ecrã.



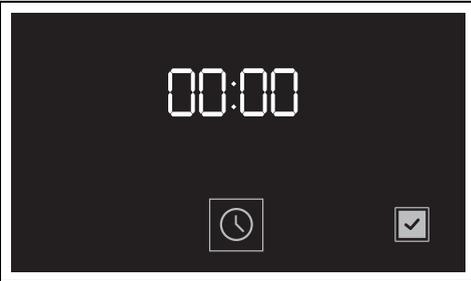
Por convenção, no presente manual todas as instruções serão explicadas com referência ao modelo provido de botões.

## Primeira utilização



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

Na primeira utilização, ou após uma interrupção prolongada de corrente, o aparelho mostra no ecrã a indicação  e o botão  intermitentes. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.



## Configuração da hora

1. Pressionar o botão .
2. Rodar o botão da temperatura para selecionar o formato do horário a visualizar (**12h** ou **24h**).



Quando se seleciona a versão **12h** no ecrã aparecem as indicações **AM** (antes do meio dia) ou **PM** (depois do meio dia).

3. Pressionar o símbolo  para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rodar o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Pressionar o botão  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.

6. Rodar o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.

7. Pressionar o botão  para confirmar.



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



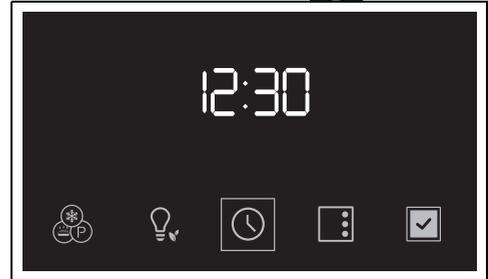
Quando está visível a hora atual, 2 minutos após a última intervenção nos botões, o ecrã passa para a baixa luminosidade.



Para anular a operação, rodar o botão das funções ou manter premido por alguns segundos o botão .

## Modificação das horas

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



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

## Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

## Cozedura tradicional



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

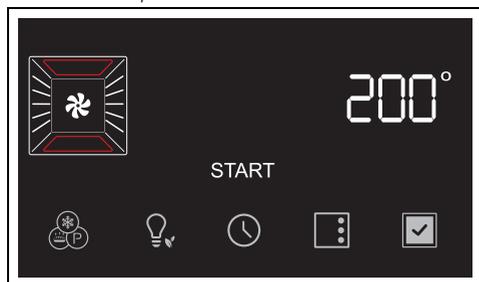
1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo

“VENTILADO” )

O botão  e a indicação **START**

começam a piscar.

2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a temperatura desejada (por exemplo "200°C").



3. Pressionar o botão  para acionar a função.

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

### Fase de pré-aquecimento

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

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

Terminado o pré-aquecimento:

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

### Fase de cozedura

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

ou

- Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressiona o botão  para iniciar a cozedura.
4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

### Fim da cozedura

5. Para terminar a cozedura, voltar a colocar o botão das funções no 0 para sair da função.

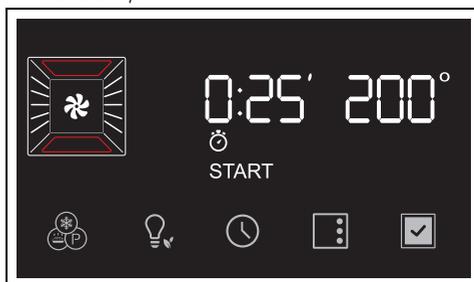
### Cozedura temporizada

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

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

No display o indicador luminoso  pisca.

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



3. Prima o botão  para confirmar a duração da cozedura.

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

4. Prima o botão  para iniciar a função.

Terminado o pré-aquecimento:

5. Introduza os alimentos no compartimento de cozedura.

6. Prima o botão  para iniciar a cozedura.

A cozedura a tempo é assinalada pelo progressivo diminuir do tempo no ecrã numérico e pela progressiva diminuição da barra de segmentos .

Terminada a cozedura intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação .

7. Volte a colocar o botão de funções no 0.

### Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Prima por alguns segundos o botão .
2. Rode o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero a duração da cozedura.

3. Prima o botão  para confirmar.

### 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.

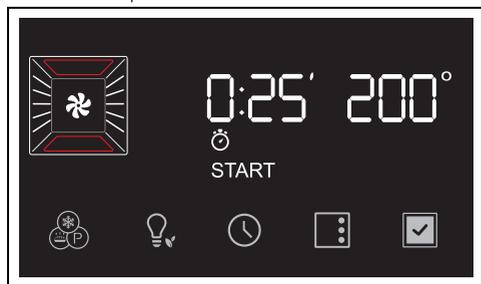


Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

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

No ecrã o indicador luminoso  pisca.

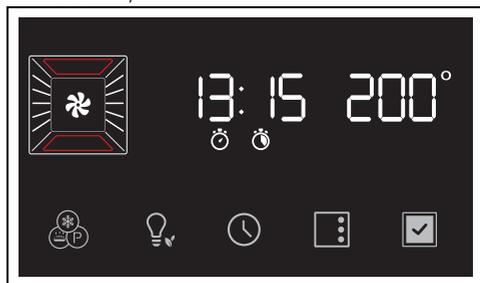
2. Rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "25 minutos").



3. Pressionar o botão .

No ecrã o indicador luminoso  pisca.

4. Rodar o botão da temperatura para definir o horário de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Pressionar o botão  para confirmar o início do fim da cozedura.

6. Pressionar o botão  para acionar a função.

O aparelho fica à espera da hora de início programada.



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

Terminada a cozedura intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação .

7. Voltar a colocar o botão de funções no 0.

### Para cancelar uma cozedura programada

1. Pressionar por alguns segundos o botão . No ecrã o indicador luminoso  pisca.

2. Pressionar novamente o botão . No ecrã o indicador luminoso  pisca.

3. Rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero a duração da cozedura.

4. Pressionar o botão  para confirmar.



Deste modo, é anulada apenas a cozedura programada. A cozedura temporizada inicia logo com a fase de pré-aquecimento.



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

### Temporizador contador de minutos durante uma cozedura



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

1. Pressionar o botão . No ecrã o indicador luminoso  pisca.
1. Pressionar o botão . No ecrã aparecem os dígitos  e o indicador luminoso  a piscarem.
2. Rodar o botão de temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Pressionar o botão  para confirmar.
4. Terminado o contador de minutos intervém um sinal sonoro e no ecrã o indicador luminoso  pisca.
5. Pressionar o botão  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 especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.



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 enforar 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.

## Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.

Com a sonda de temperatura é possível cozinhar com precisão assados, lombo com ossos, carne de diferentes cortes e dimensões. A sonda, de facto, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no centro do alimento. A temperatura no centro do alimento é medida por um sensor específico situado no interior da ponta.

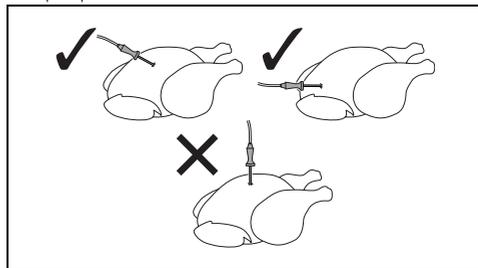


Não instale as eventuais guias telescópicas na quarta prateleira a partir de baixo, pois não permitiriam o acesso à tomada lateral da sonda de temperatura.

### Aplicação correta da sonda

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda dentro do alimento fora do forno.
3. Para melhores resultados, certificar-se de que a sonda de temperatura esteja inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toque no

tabuleiro que está por baixo e não saia do próprio alimento.



Para uma medição precisa da temperatura no centro da peça, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes gordas.



A temperatura mínima do forno aconselhada para as cozeduras com sonda é de 120°C, exceto no caso de cozeduras a baixa temperatura.

## Definição da cozedura com a sonda de temperatura

 Atenção: as partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Proteger as mãos com luvas térmicas durante a ligação da sonda de temperatura e para a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.

 O intervalo de temperatura selecionável varia desde um mínimo de 50°C até um máximo de 90°C.

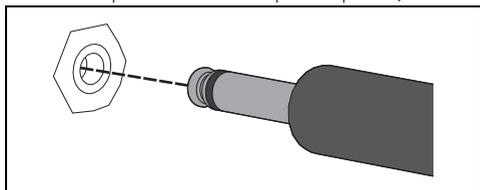
 Se a temperatura do forno for programada para um valor muito baixo, o aparelho programa automaticamente a temperatura mínima necessária para atingir a Temperatura objetivo selecionada.

 Para um melhor desempenho, é aconselhável definir sempre a temperatura de cozedura mais alta que a temperatura objetivo.

 Se, durante uma cozedura com sonda, por qualquer motivo se tornar necessário desligar a sonda sem intervir nos botões ou no display, a função continua como uma cozedura normal.

Com o forno frio:

1. Selecionar uma função de cozedura (por exemplo, "VENTILADO" ).
2. Rodar o botão de temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "190°C").
3. Abrir a porta do aparelho.
4. Introduzir o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.
5. Inserir a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.

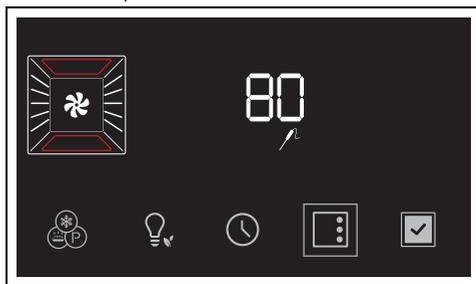


No display o indicador luminoso  acende-se.

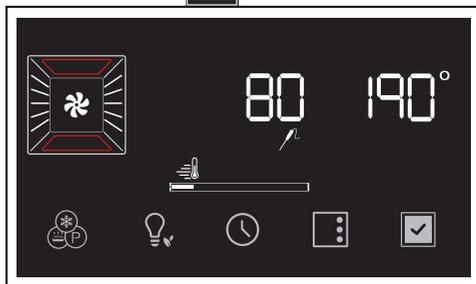
6. Fechar a porta.



7. Premir a tecla  no display para modificar a temperatura objetivo.
8. Rode o botão de temperatura para definir a temperatura objetivo (por exemplo "80°C").



9. Premir a tecla  para confirmar a temperatura objetivo definida.
10. Premir a tecla  para acionar a função.



O aparelho começa a fase de pré-aquecimento.

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

Com a cozedura iniciada:

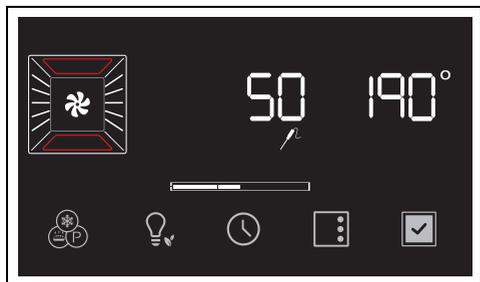
1. Selecionar uma função de cozedura (por exemplo, "VENTILADO" ).
2. Rodar o botão de temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "190°C").
3. Premir a tecla  para acionar a função.

O aparelho começa a fase de pré-aquecimento.

Terminado o pré-aquecimento:

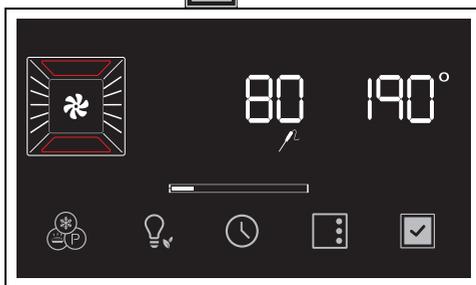
4. Abrir a porta do aparelho.
5. Introduzir o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.
6. Inserir a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.

No display o indicador luminoso  acende-se.



7. Fechar a porta.
8. Premir a tecla  no display para modificar a temperatura objetivo.
9. Rode o botão de temperatura para definir a temperatura objetivo (por exemplo "80°C").
10. Premir a tecla  para confirmar a temperatura objetivo definida.

11. Premir a tecla  para acionar a função.



### Terminar a cozedura com a sonda de temperatura

Quando a Temperatura Instantânea atingir a Temperatura Objetivo definida pelo utilizador, a cozedura está concluída.

As resistências são desativadas, intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação .

1. Abrir a porta.
2. Retirar a sonda do alimento e da tomada.
3. Extrair o alimento do compartimento de cozedura.
4. Certificar-se de que a tampa de proteção esteja bem fechada.
5. Fechar a porta.

### 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.

### Conselhos para a utilização da sonda (se presente)

É possível utilizar a sonda mesmo durante as cozeduras normais por tempo:

1. Introduza a sonda de temperatura no alimento a cozinhar e ligue-a à respetiva tomada.
2. Prima a tecla  e verifique a temperatura do alimento com base no valor indicado na **Temperatura instantânea**.

## 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

Utilizar o tabuleiro para preparações de pastelaria, para panificações de baixa espessura e para cozeduras sem a adição de líquidos.

Aconselha-se a utilizar a função ESTÁTICO  no nível desejado.

Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível.  
 Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas.



Tabuleiro fundo

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

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

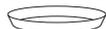


Grelha para tabuleiro

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



recipiente de alumínio



forma para bolos



pirex para assados

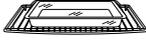


papel vegetal para o forno

**preh = pré-aquecimento**

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	pré
-----------	-----------	--------	------------	------------	-----------------	-----

**MASSAS**

Ghocchi à romana (para 4 pessoas)	0,6 - 0,8	VENTILADO	4 	180	10 - 12	sim
Lasanhas (para 4 pessoas)	0,6 - 0,7	VENTILADO	3 	180	20	sim
Crepes de presunto e requeijão	6 peças.	VENTILADO	5 	220	8	sim
Gnocchi à romana (para 4 pessoas)	1,0 - 1,2	VENTILADO	4 	200	10 - 12	sim

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

**CARNES**

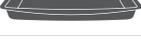
Assado de vitela <sup>1</sup>	1,0	VENTILADO	3 	220 170	20 70	sim
Sobrecoxas de frango com natas <sup>2</sup>	1,0	VENTILADO	4 	180	50	sim
Peito de frango panado (espessura 1 cm)	6 peças.	VENTILADO	4 	260	10 - 15	sim

<sup>1</sup> Regar com vinho branco e deixar evaporar após 20 minutos, juntar o caldo de vez em quando durante a cozedura.

<sup>2</sup> Regar com brandy e deixar evaporar após 20 minutos, molhar de vez em quando durante a cozedura. Juntar as natas 10 minutos antes do fim da cozedura

Nota: virar a carne para dourar de ambos os lados.

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
<b>VEGETAIS</b>						
Batatas recheadas (cortadas ao meio)	6 peças.	VENTILADO	4 	200	12	sim
Cenouras com sálvia (cortadas aos cubinhos)	5 peças.	VENTILADO	4 	200	25	sim
Curgetes recheadas (cortadas ao meio)	1,0	VENTILADO	3 	180	20	sim
Funchos gratinados (cortados aos gomos)	3 ped.	VENTILADO	5 	220	8	sim
Pimentos assados	3 ped.	VENTILADO	4 	250	15	sim
<b>BOLOS</b>						
Pêssegos recheados (cortados ao meio)	6 peças.	VENTILADO	3 	160	20	sim
Bolo de avelãs	0,9 - 1,0	VENTILADO	3 	165	60	sim
Biscoitos <sup>3</sup> (espessura 0,5 - 0,8 cm)	15-20 peças.	VENTILADO	3 	190	8 - 10	sim
<sup>3</sup> O tempo de cozedura pode variar dependendo do peso de cada biscoito.						
<b>DESCONGELAÇÃO</b>						
Carne	0,5	VENTILADO	1 - 2 	0	90 - 100	não
Carne	1,0	VENTILADO	1 - 2 	0	120 - 140	não
Peixe	0,4	VENTILADO	1 - 2 	0	80 - 90	não
Peixe	0,8	VENTILADO	1 - 2 	0	120 - 140	não
Pãozinho	0,2	VENTILADO	1 - 2 	0	30 - 40	não
Pão	0,5	VENTILADO	1 - 2 	0	50 - 60	não
Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.						

# Indicações para as cozeduras multinível

Alimentos	Função		Tabuleiro
Tartes <sup>1</sup>	TERMOVENTILADO	2 - 4	 Ø 20 - 26  Ø 20 - 26
Vegetais mistos assados/Batas assadas <sup>1</sup>	TERMOVENTILADO	2 - 4	 largura 30  largura 30
Pizzas e pães <sup>1</sup>	TERMOVENTILADO	2 - 4	 largura 30  largura 30
Brioques (congelados) <sup>2</sup>	TERMOVENTILADO	1 - 3 ou 1 - 4	 

<sup>1</sup> Posicione os tabuleiros no centro da grelha.

<sup>2</sup> Por ser um produto ultracongelado, não coza mais do que 4-5 brioques por prateleira.

## Instruções para as Entidades de Vigilância

### Fan forced mode

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

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

### Conventional heating mode

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

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

### Funções especiais

- Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão



pisca.

O aparelho propõe a função de

descongelção



Para percorrer as funções disponíveis, pressionar o botão  até seleccionar a função especial desejada.



Para sair da função seleccionada (ainda não iniciada), manter premido o botão



### DESCONGELAÇÃO



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

- Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função .

 Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixar o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abrir a porta.
3. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.
4. Fechar a porta.
5. Pressionar o botão  para confirmar.
6. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "1:30").



7. Pressionar o botão  para acionar a função.

No final, no ecrã é visualizada a indicação **End** intermitente acompanhada por um sinal acústico.

8. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.
9. Mostramos a seguir uma tabela de referência com os tempos de descongelação por tipos de alimentos.

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

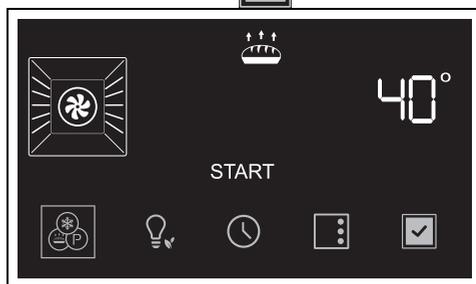
## LEVEDAÇÃO

 Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função .

 Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixar o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abrir a porta.
3. Posicionar a massa a levedar no segundo nível.
4. Fechar a porta.
5. Pressionar o botão  para confirmar.



 Rodar o botão de temperatura para modificar o valor da temperatura (de 25°C para 40°C)

6. Pressionar o botão  para acionar a função.
7. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

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

## SABBATH

 O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar

qualquer duração de cozedura.

- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60--150 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta (quando presente) ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luz dos botões e indicações sonoras desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Qualquer ação nos botões e/ou nos botões do ecrã, não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder voltar ao menu principal.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até

selecionar a função



2. Pressionar o botão  para confirmar.
3. Rodar o botão da Temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "90°C").



4. Pressionar o botão  para acionar a função.
5. Rodar o botão de funções para a posição 0 para sair da função.

## STONE



Útil para obter cozeduras sobre pedra. A utilizar com o acessório PPR2 ou STONE vendido separadamente.



Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abrir a porta.
2. Inserir o acessório PPR2 ou STONE no compartimento de cozedura (consultar o manual específico do acessório).
3. Fechar a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função **St On**.



5. Pressionar o botão  para confirmar.



6. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 50°C a 280°C).
7. Premir a tecla  para acionar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Fechar a porta.
10. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

## BBQ (Grelhador)



Útil para obter cozeduras de churrasco. A utilizar com o acessório BBQ vendido separadamente.



Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abrir a porta.
2. Introduzir o acessório BBQ no compartimento de cozedura.
3. Fechar a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até

selecionar a função .



5. Pressionar o botão  para confirmar.



6. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 50°C a 250°C).

7. Pressionar o botão  para acionar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Fechar a porta.
10. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

## AIRFRY

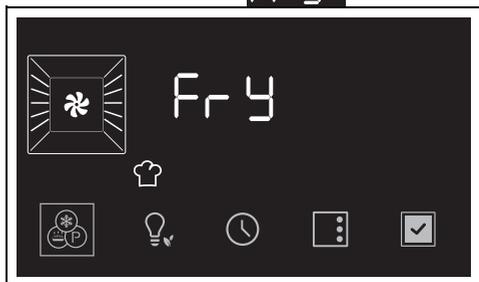


Útil para obter cozeduras fritas sem óleo. A utilizar com o acessório AIRFRY vendido separadamente.

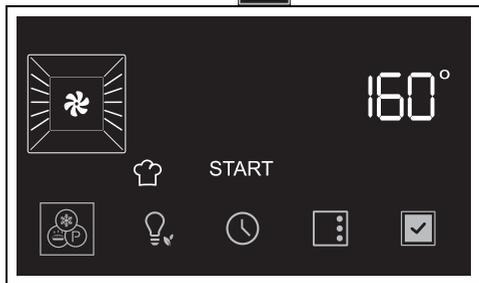


Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função .



2. Pressionar o botão  para confirmar.



3. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 50°C a 250°C).

4. Pressionar o botão  para acionar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

5. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir o acessório AIRFRY com os alimentos a serem cozinhados no compartimento de cozedura.
6. Fechar a porta.
7. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

## Funções secundárias

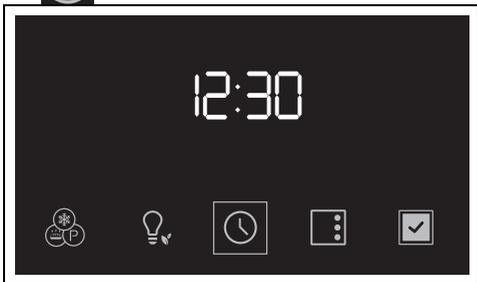
Os botões situados na parte inferior do ecrã têm algumas funções secundárias:

### Temporizador contador de minutos



O temporizador contador de minutos só avisa o utilizador depois de terminarem os minutos definidos.

1. No menu principal pressionar o botão . No display aparecem os dígitos

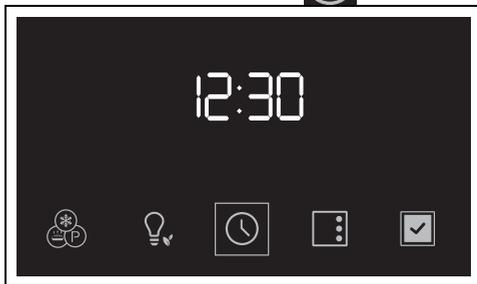


 e o indicador luminoso  pisca.

2. Rodar o botão de temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Pressionar o botão  para confirmar.
4. Terminado o contador de minutos intervém um sinal sonoro e no ecrã o indicador luminoso  pisca.
5. Pressionar o botão  para sair da função.

## HORÁRIO

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



2. Rodar o botão da temperatura para selecionar o formato do horário a visualizar ( ou ).



Quando se seleciona a versão  no ecrã aparecem as indicações **AM** (antes do meio dia) ou **PM** (depois do meio dia).

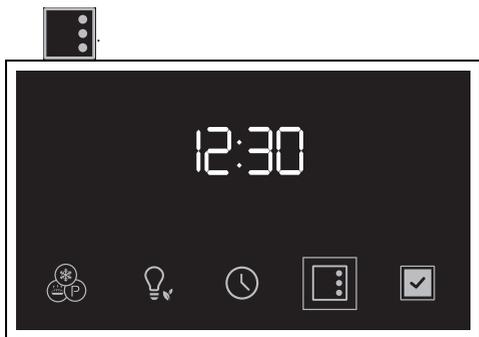
3. Pressionar o símbolo  para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rodar o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Pressionar o botão  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rodar o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Pressionar o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



Para anular a operação, rodar o botão das funções ou manter premido por alguns segundos o botão .

## Definições

- No menu principal pressionar o botão

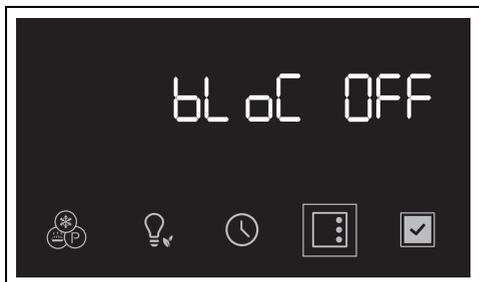


Para sair do menu definições, manter premido por alguns segundos o botão .

### Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

Este modo permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após 2 minutos de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até seleccionar a função de bloqueio dos comandos.



2. Rodar o botão da temperatura para ativar a função de bloqueio dos comandos.



3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

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

No caso de se tocar nos botões do ecrã ou alterar as posições dos botões, no ecrã aparece, durante dois segundos, a indicação **Loch**.

Para desativar o bloqueio temporariamente:

1. durante uma cozedura, rodar o botão da temperatura ou pressionar um botão do ecrã.



2. Quando o ecrã mostra a página "Loch On", pressionar por alguns segundos o botão .

Dois minutos após a última definição o bloqueio voltará a ficar ativo.

### Show Room (apenas para expositores)

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

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até seleccionar a função show room.



2. Rodar o botão da temperatura para ativar a função show room.



3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

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

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

### Manter quente

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

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até seleccionar a função manter quente.



2. Rodar o botão da temperatura para ativar a função conservação do calor.



3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

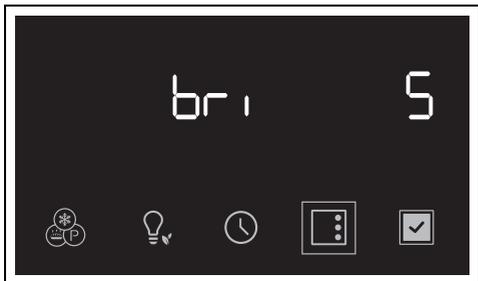
 Para utilizar normalmente o aparelho é necessário definir para OFF esta função.

### Luminosidade do ecrã

 Esta modalidade permite seleccionar o nível de luminosidade do ecrã.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até

selecionar a função de luminosidade do ecrã.



2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para selecionar a luminosidade desejada, do valor 1 (baixa luminosidade) até ao valor 5 (alta luminosidade).

3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.



A função de luminosidade do ecrã está predefinida de fábrica para alta.

#### Tons



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

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até selecionar a função tons.



2. Rodar o botão da temperatura para desativar o som associado ao toque dos símbolos no ecrã.



3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

### Limpeza das superfícies

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

### Limpeza diária normal

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

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

### 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 microfibras.

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

### Limpeza da porta

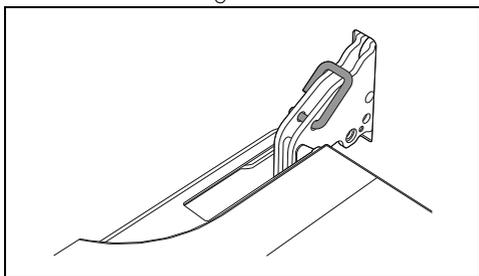
#### Desmontagem da porta

Para facilitar as operações de limpeza, é

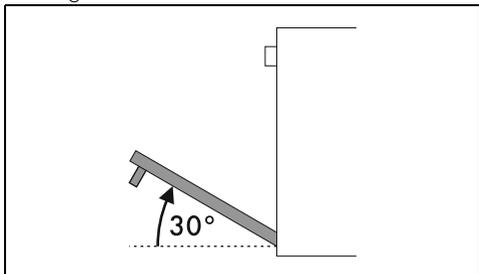
aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

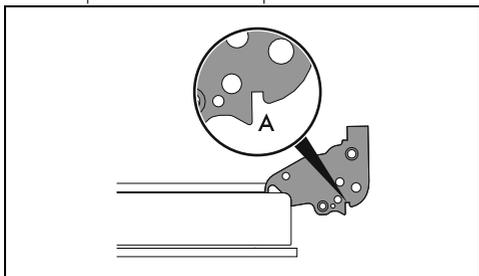
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



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

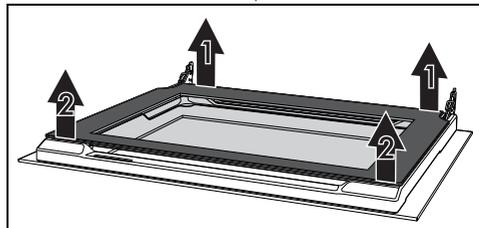
### Limpeza dos vidros da porta

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

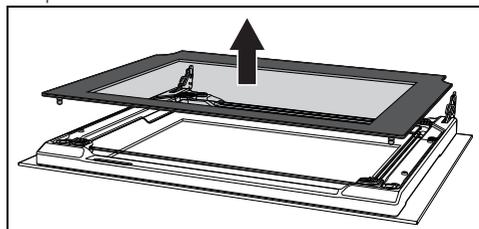
### Desmontagem dos vidros interiores

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

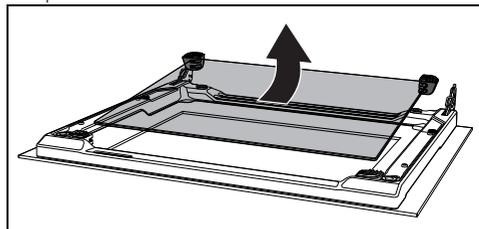
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



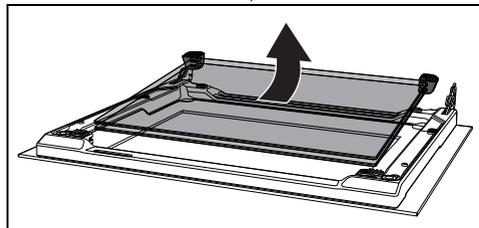
3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



5. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima.

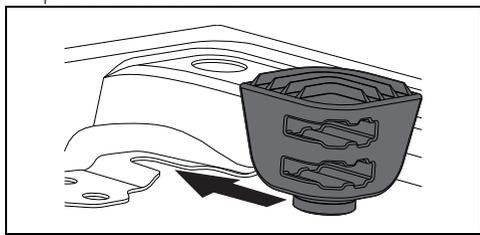


NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

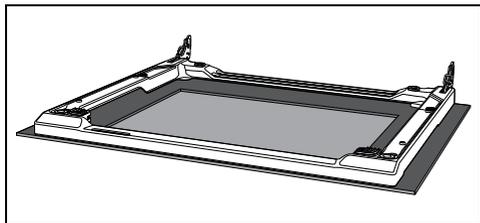


Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

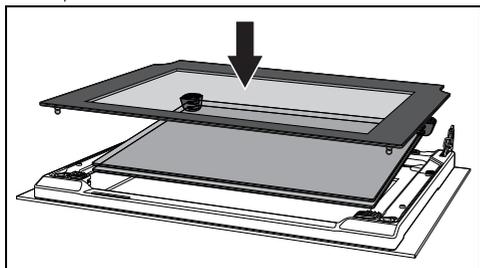
6. Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



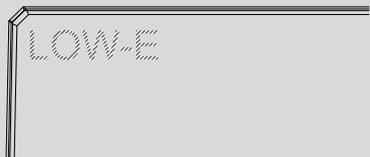
7. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



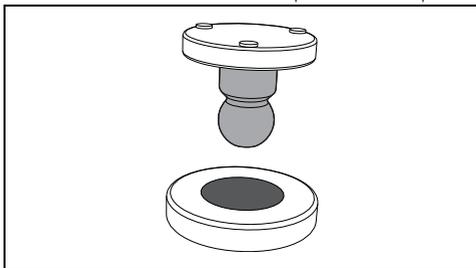
8. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.  
9. Reinsrer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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



10. 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 tableiros.



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.

### Limpeza da sonda (apenas em alguns modelos)

Após cada utilização, a sonda de temperatura deve ser limpa depois de arrefecida. Limpar a

ponta da sonda de temperatura (parte metálica) com água, sabão neutro para loiça e uma esponja macia. Limpar o resto com um pano macio e humedecido com água.

Evitar lavar na máquina de lavar loiça porque pode danificar os componentes elétricos da ficha.

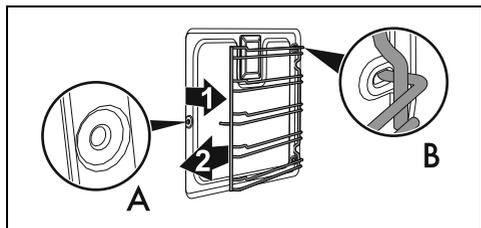
Após a limpeza, secar cuidadosamente.

### 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.

### Funções especiais de limpeza

- Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão



pisca.

## Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



Veja Advertências gerais de segurança.



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

### Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

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



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



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

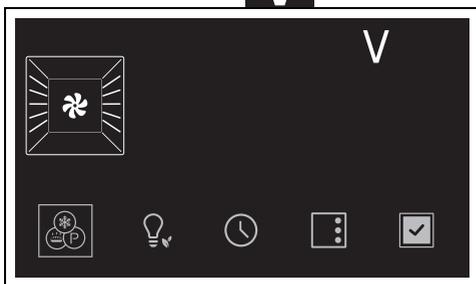
- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

### Definição da função Vapor Clean

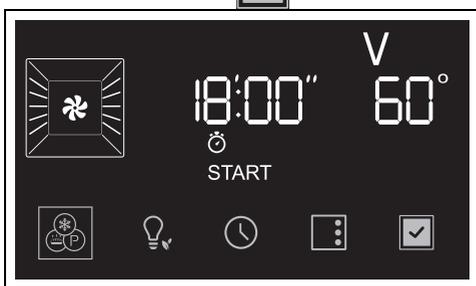


Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixar o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função **V**.



2. Pressionar o botão  para confirmar.



3. Pressionar o botão  para acionar a função.

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

No final, no ecrã é visualizada a indicação **End** intermitente acompanhada por um sinal acústico.

4. Rodar o botão de funções para a posição 0 para sair da função.

### Vapor Clean programada

A hora de início da função Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Uma vez selecionada a função Vapor Clean, pressionar o botão .

No ecrã o Indicador luminoso  pisca.

2. Pressionar o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.

3. Pressionar o botão  para confirmar.

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

### Fim da função Vapor Clean

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

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

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



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



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

### Pirólise (apenas em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.



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

### Operações preliminares

Antes de iniciar a Pirólise:

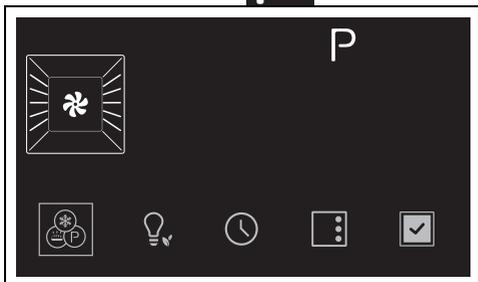
- Limpe o vidro interior conforme as

indicações normais de limpeza.

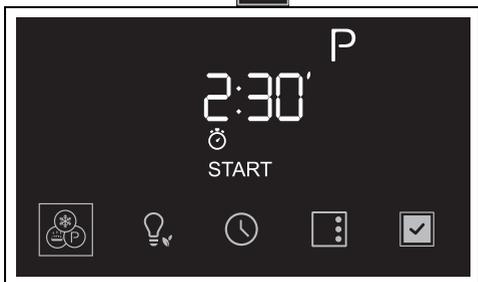
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza de fornos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

### Definição da Pirólise

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão  até selecionar a função .



1. Pressionar o botão  para confirmar.



No ecrã aparece a duração da Pirólise (predefinida na fábrica para 2:30 horas).

2. Rodar o manípulo da temperatura para definir a duração da Pirólise de um mínimo

de 2:30 horas até um máximo de 3:30 horas.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade = 2:30
- Muita sujidade = 3:00
- Muita sujidade = 3:30

3. Pressionar o botão  para confirmar.



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

4. Após 2 minutos do início da Pirólise, o indicador luminoso  acende-se para avisar que a porta está bloqueada por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.



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

No final, no ecrã é visualizada a indicação  intermitente acompanhada por um sinal acústico.

5. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.



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



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



Durante a primeira Pirólise poderão 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.

### Pirólise programada

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

1. Uma vez selecionada a duração da pirólise, pressionar o botão .

No ecrã o indicador luminoso  pisca.

1. Pressionar o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
2. Pressionar o botão  para confirmar.

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



Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Contudo, é possível desligar o aparelho voltando a colocar o botão de funções na posição 0.

### Fim da Pirólise

1. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.
2. Abrir a porta e recolher os resíduos no interior do compartimento de cozedura com um pano de microfibra húmido.



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



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

### Manutenção extraordinária

#### Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

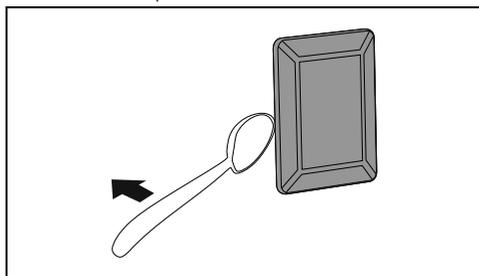
#### Substituição da lâmpada de iluminação interna



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

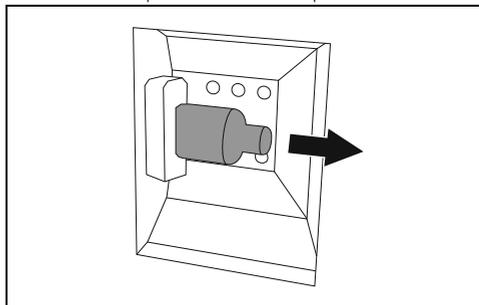
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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.

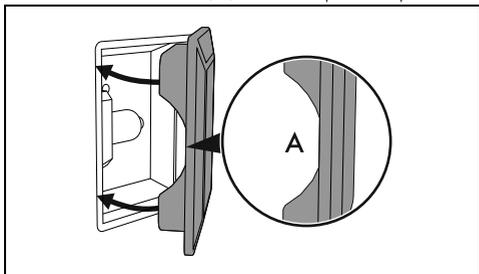
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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

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



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

## INSTALAÇÃO

### Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

### Informações gerais

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

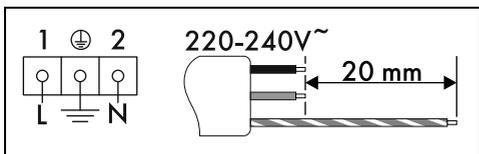
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 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.

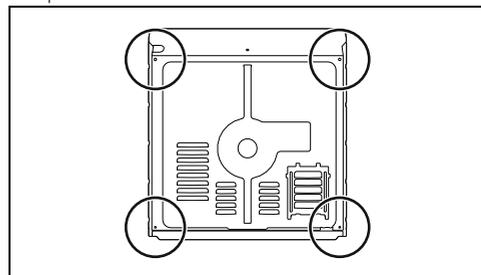
### Substituição do cabo



Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

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



2. Substituir o cabo.

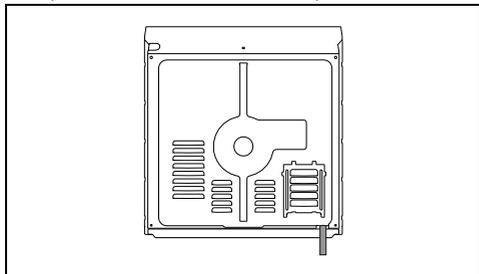
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

## Posicionamento



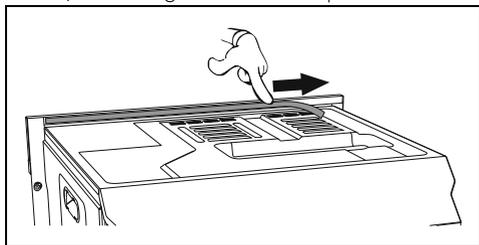
Ver Advertências gerais de segurança.

## Posição do cabo de alimentação

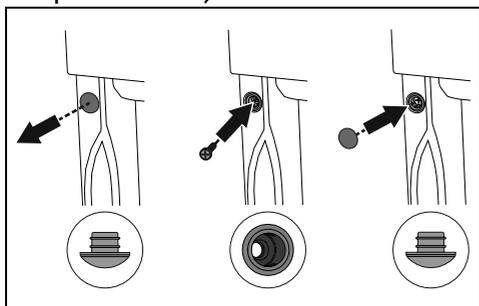


## Guarnição do painel frontal

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

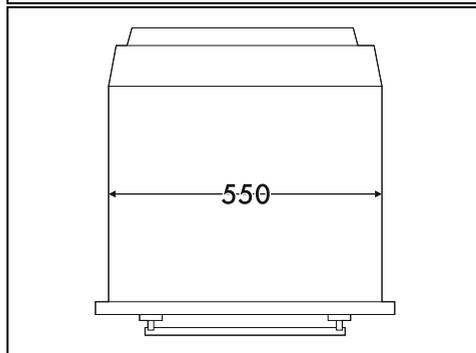
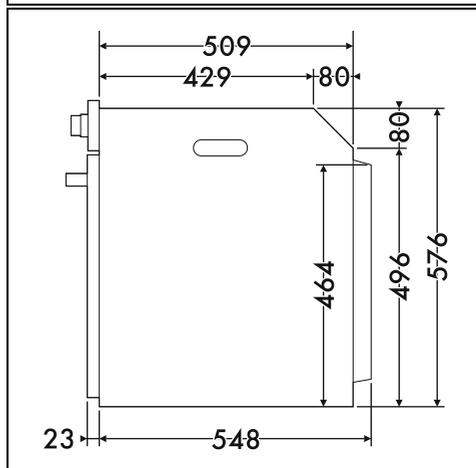
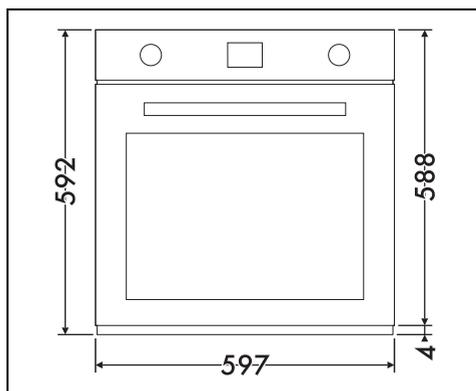


## Casquilhos de fixação



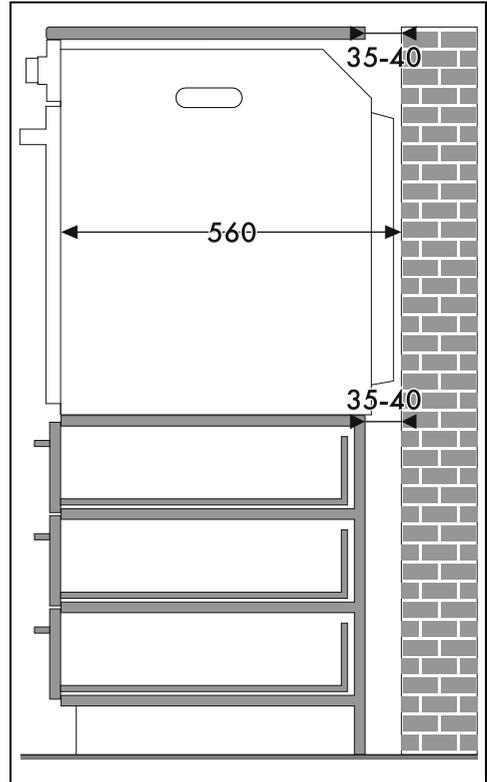
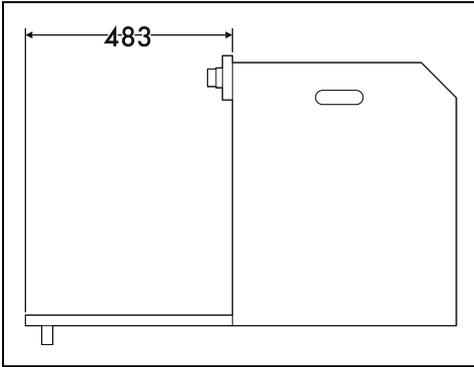
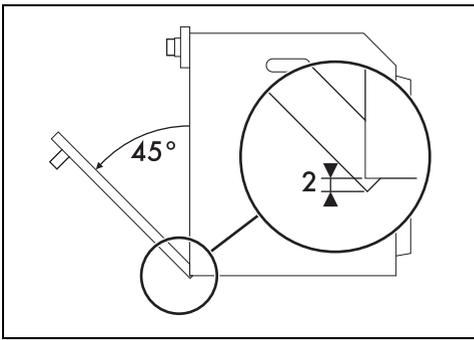
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

## Dimensões totais do aparelho (mm)

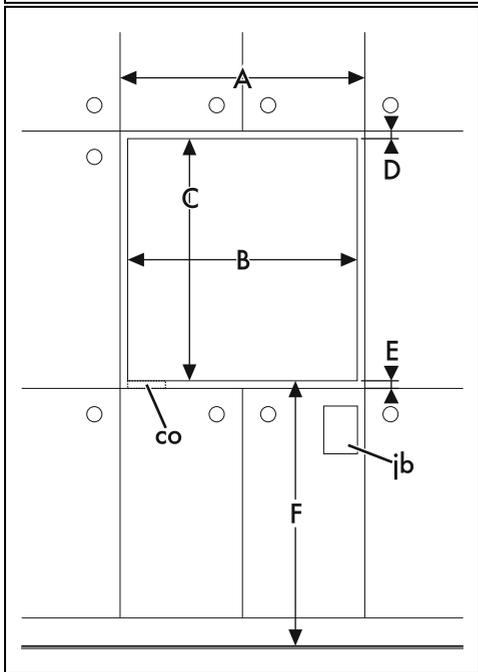
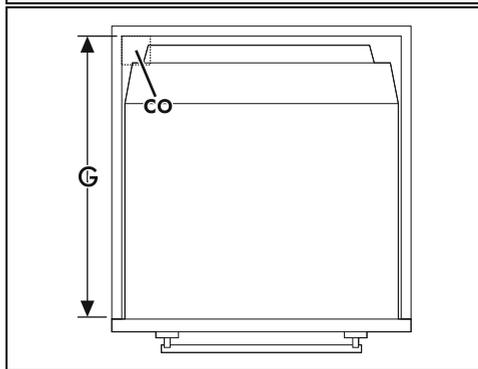
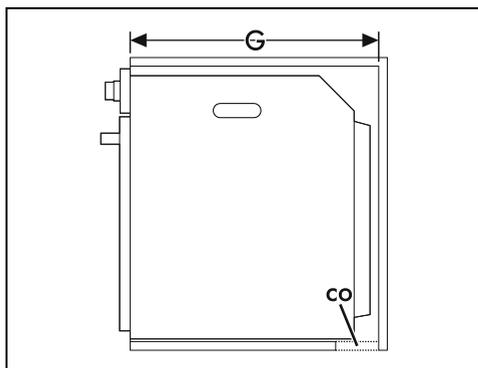
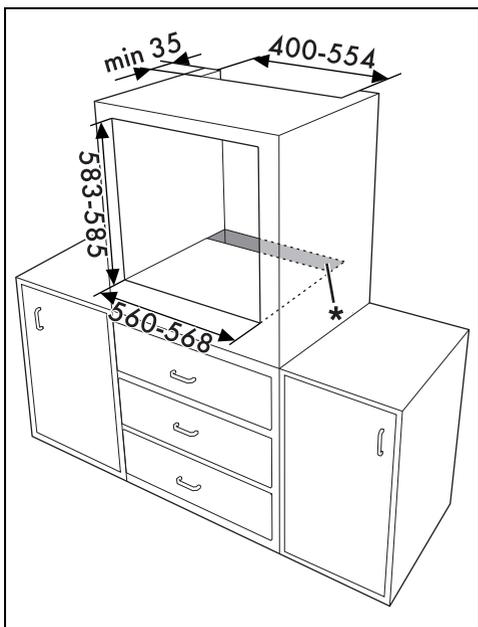


PT

## Encaixe em coluna (mm)



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



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G mín. 560 mm

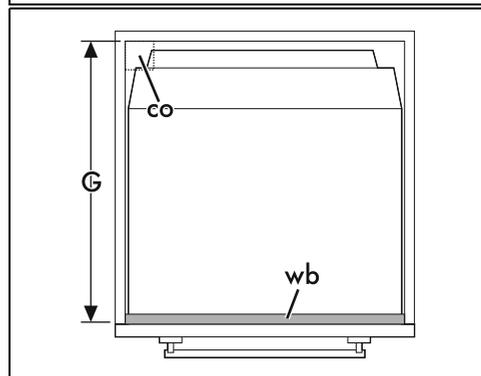
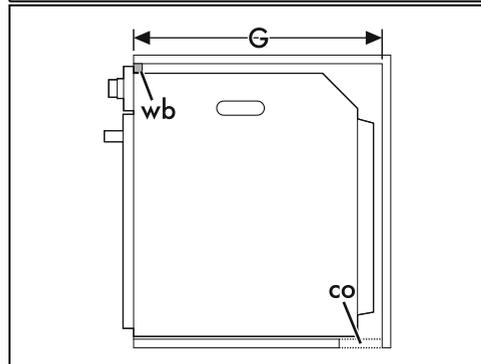
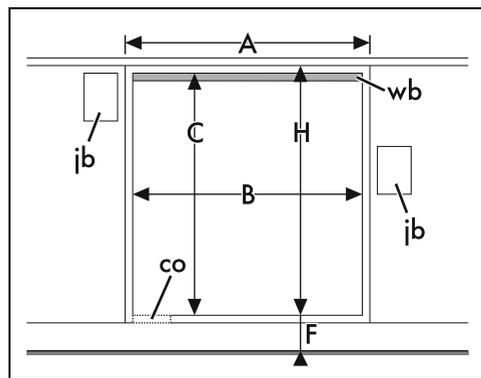
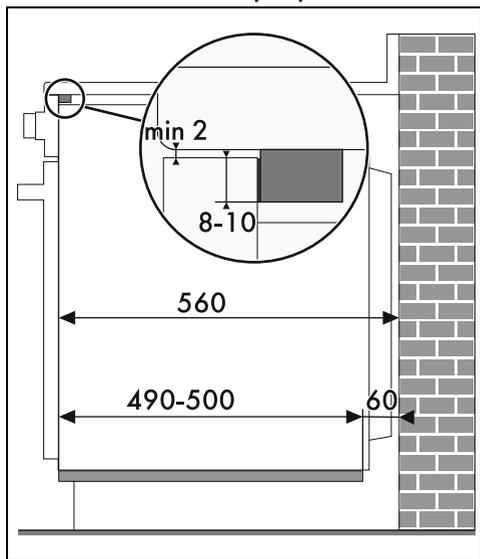
H mín. 594 mm

co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

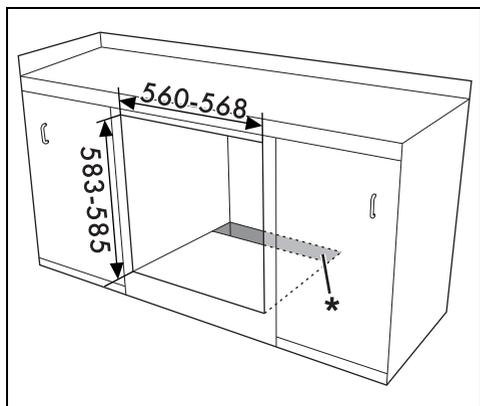
jb Caixa das conexões elétricas

PT

## Encaixe sob bancadas (mm)



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



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

A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

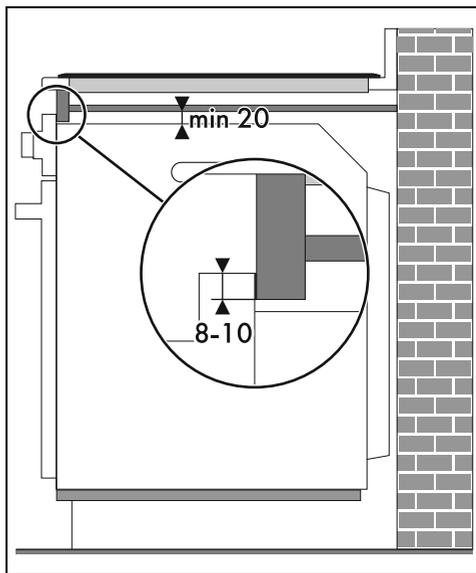
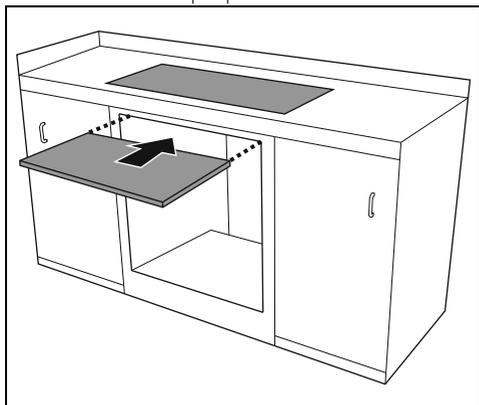
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Caixa das conexões elétricas

wb Barra de madeira (recomendada)

### Encastamento 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.