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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

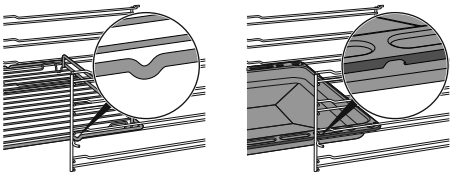
Danos às pessoas

- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada

durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor

PT

para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

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.
- Posicione o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- 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.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de terminais 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, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica emaranhado nem danificado.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilize sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative 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 desconexão da rede omnipolar, 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 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado para evitar choques elétricos.
- 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.
- Para a cozedura com a função Direct Steam, prestar muita atenção para não superar a capacidade máxima do recipiente (250 ml).

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;
- em pensões (bed and breakfast).



A instalação e utilização deste aparelho apenas são permitidas em ambientes interiores.

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.



Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

- 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

- Preaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura

PT

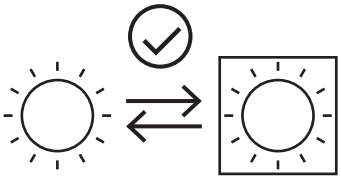
todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/ standby

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

Fontes luminosas

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



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥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”.

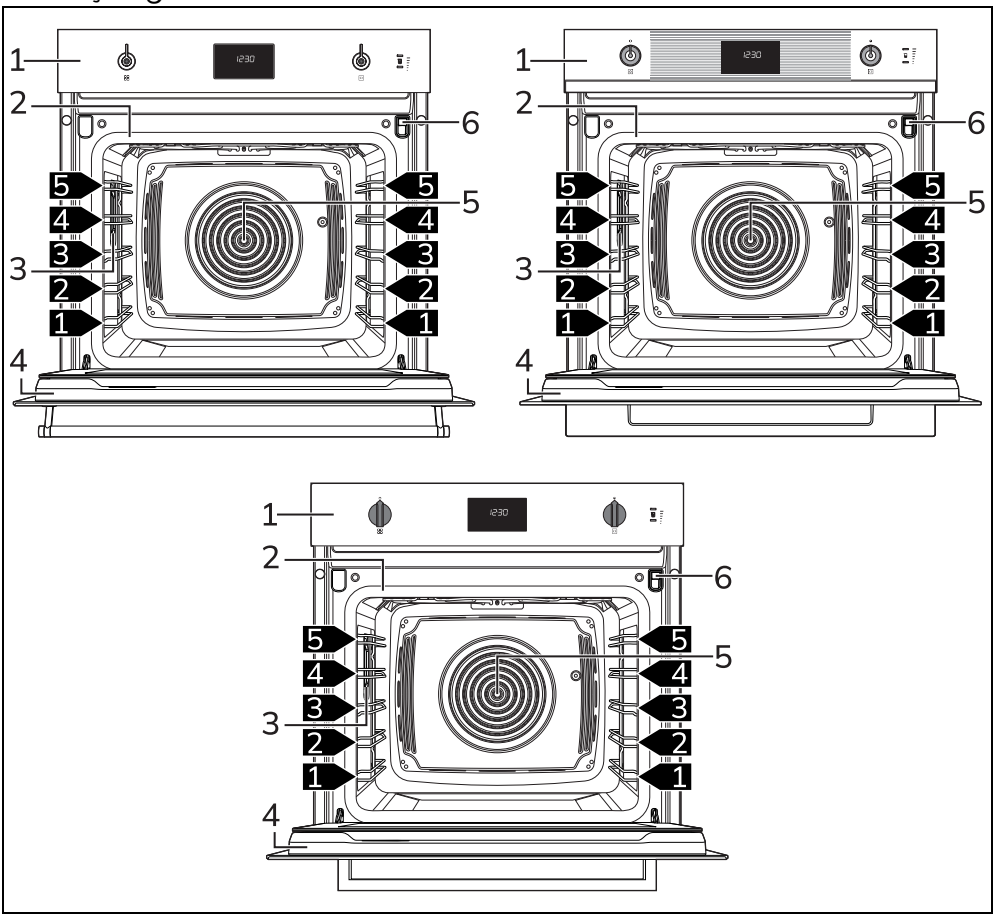
Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

	Advertência/Atenção
	Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

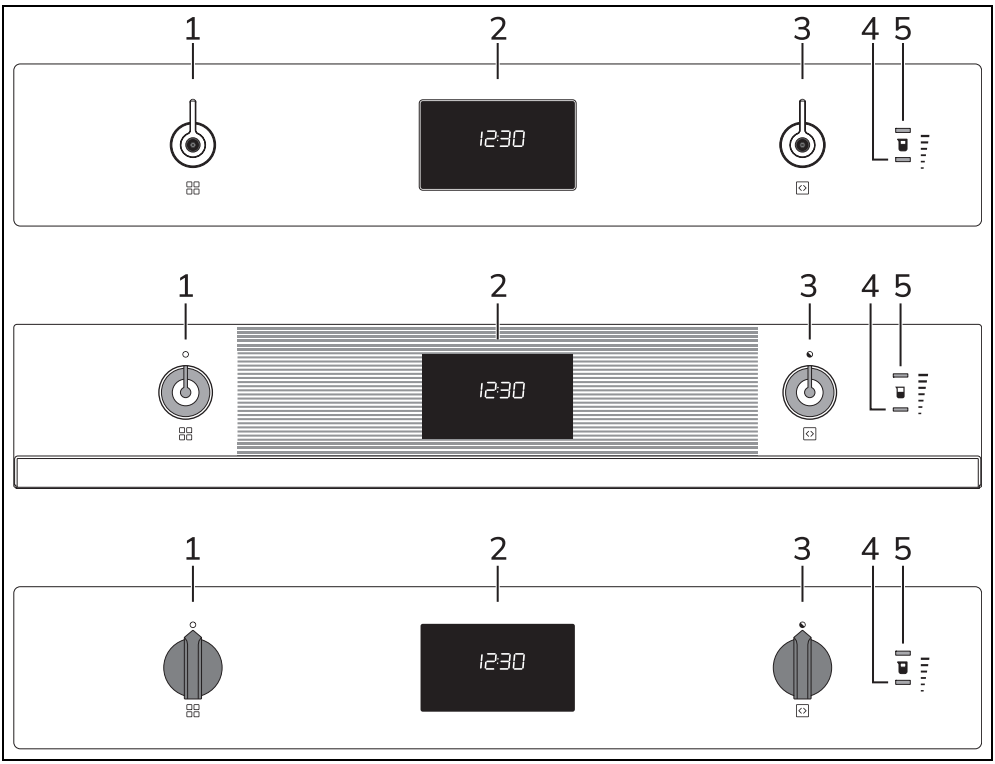
Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Vedante
3 Lâmpada
4 Porta
5 Ventoinha
6 Gaveta de enchimento
1,2,3... Prateleira da armação

PT

Painel de comandos



1 Botão de funções

Através deste botão é possível:

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

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

2 Programador digital

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

3 Botão de temperatura

Através deste botão é possível configurar:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual.

4 Lâmpada da luz de nível mínimo

Acende-se para indicar que o líquido no interior do depósito atingiu o nível mínimo para uma função com vapor assistido.

5 Lâmpada da luz de nível máximo

Acende-se para indicar que o líquido no interior do depósito atingiu o nível máximo para uma função com vapor assistido.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

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

Ventoinha de refrigeração

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

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

Iluminação do compartimento de cozedura

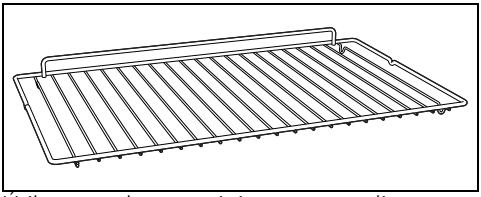
- A iluminação do compartimento de cozedura ativa-se quando se seleciona uma função de cozedura qualquer, excetuando a função ECO.

- A iluminação interna fica desativada durante a execução das funções especiais dEFr - PrOu - SAbb e das funções de limpeza CLEA - PYro (conforme os modelos).
- Quando se abre a porta, exceto a função SAbb, acende-se a iluminação do compartimento de cozedura. Desliga-se imediatamente ao fechar a porta.
- Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Acessórios

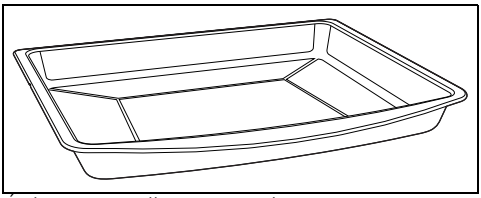
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados.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

Grelha



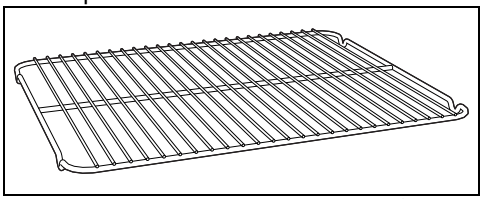
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro fundo



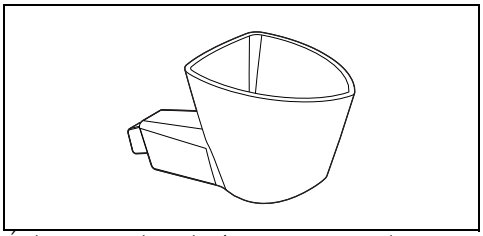
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

Grelha para tabuleiro



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

Funil



Útil para encher de água o interior do depósito.

Vantagens da cozedura a vapor assistido

O sistema de cozedura a vapor assistido coze muito mais suave e rapidamente qualquer tipo de alimento e é mais aplicado para:

- Brasear e estufar
- Cozer molhos
- Gratinar
- Assar
- Cozedura a baixa temperatura
- Regeneração
- Cozeduras multi-modos

As variações de temperatura e nível de humidade permitem alcançar o resultado gastronómico pretendido.

A adição de vapor permite a utilização de menos gordura, em favor de uma cozinha mais saudável e autêntica. Para além disso, minimiza a perda de peso e volume dos alimentos durante a cozedura.

A cozedura a vapor assistido é particularmente indicada para a cozedura de carnes: para além de a tornar muito tenra, ainda mantém o seu brilho e a deixa ainda mais suculenta.

É também sugerida para a cozedura de massas levedadas e panificadas. Na verdade, a humidade permite à massa crescer e desenvolver-se na cozedura antes de criar a crosta externa. Isso resulta numa massa mais leve e digerível, reconhecida pelos alvéolos mais grossos.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

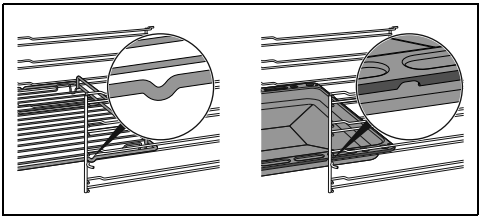
- Arejar o local;
- não ficar na área.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

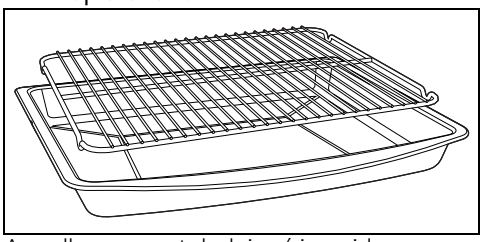
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem estar virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



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

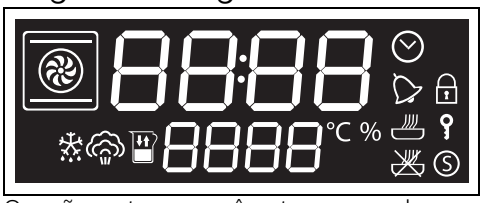
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Grelha para tabuleiro



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

Programador digital



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

Indicador luminoso do relógio

Indicador luminoso do contador de minutos

Indicador luminoso da cozedura

Indicador luminoso da cozedura programada

Indicador luminoso do bloqueio da porta (apenas nos modelos pirolíticos)

Indicador luminoso de bloqueio dos comandos

Indicador luminoso do Show Room

Indicador luminoso da descongelação

Indicador luminoso do vapor

Indicador luminoso do depósito

Indicador luminoso da temperatura

Indicador luminoso da percentagem do vapor

Primeira utilização

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

Na primeira utilização, ou após uma interrupção prolongada de corrente, o aparelho mostra no display a palavra 0:00 intermitente. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

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

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

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

Como interpretar os símbolos nas funções com vapor assistido

Quando é selecionada uma função com vapor assistido (de cozedura, especial ou de limpeza) o aparelho utiliza as regras seguintes:

1. No ecrã, o indicador luminoso pisca como lembrete para controlar a efetiva presença de água (ou detergente) no interior do depósito.
2. No painel de controlo:

- os indicadores luminosos estão desligados: o depósito está vazio;
- apenas um indicador luminoso está aceso: o depósito contém pelo menos uma quantidade mínima de água ou de detergente;
- ambos os indicadores luminosos estão acesos: o depósito está cheio;

Para as funções (de cozedura, especial ou de limpeza) que utilizam o vapor assistido é sempre necessário pressionar o botão das funções para as iniciar.

Utilização do forno

Ver Advertências gerais de segurança.

Cozedura tradicional

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

1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo "**VENTILADO**").
2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a temperatura desejada (por exemplo "200°C").

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

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



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

Fase de pré-aquecimento

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

PT

Esta fase é assinalada pelo piscar do indicador luminoso .

É possível saltar a fase de pré-aquecimento pressionando o botão da temperatura por alguns segundos.

Terminado o pré-aquecimento, o indicador luminoso fica fixo, o símbolo do compartimento de cozedura pisca e é emitido um sinal sonoro.

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, pressionar o botão da temperatura para iniciar a cozedura.

Cozedura temporizada

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

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

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

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 a piscar.



2. No prazo de 3 segundos rodar o manípulo da temperatura para alterar a temperatura

ou

3. Pressionar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo “25 minutos”).



4. Aguardar 3 segundos.

O indicador luminoso deixa de piscar, o símbolo acende-se e a cozedura temporizada inicia.

Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra StOP intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.



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

Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero a duração da cozedura.
3. Aguardar 3 segundos ou pressionar o botão da temperatura para sair da função cozedura temporizada e voltar à visualização do horário atual.

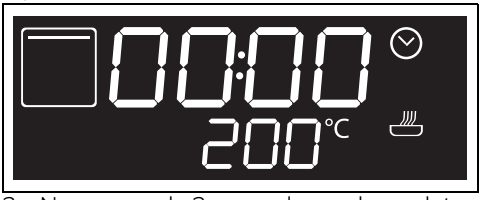
Cozedura programada

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

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

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

No display aparecem os dígitos 0:00 a piscar.



2 No espaço de 3 segundos, rode o seletor de temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo “25 minutos”).



3. Prima o seletor de temperatura.

No display aparece a hora sugerida a piscar para uma cozedura imediata.

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

4. No espaço de 3 segundos rode o seletor de temperatura para configurar a hora de fim de cozedura (por exemplo “13:15”).



5. Aguarde 3 segundos.

O indicador luminoso e 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.

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



Para cancelar uma cozedura programada

1. Prima o seletor de temperatura.

No display o indicador luminoso pisca.

2. No espaço de 3 segundos rode o seletor de temperatura no sentido horário ou anti-horário para configurar uma nova cozedura temporizada.

Neste ponto a cozedura programada foi cancelada.

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

PT

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.

Não é possível configurar um temporizador durante uma cozedura se precedentemente já foi configurada uma cozedura temporizada.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressionar 2 vezes o botão de temperatura.

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso pisca.



É possível configurar um temporizador mesmo quando a cozedura está a decorrer.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguardar 3 segundos.

O Indicador luminoso deixa de piscar e o contador de minutos inicia.

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

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso piscam.

5. Rodar o botão da temperatura para selecionar mais contadores de minutos ou pressionar o botão da temperatura para desativar o sinal sonoro e sair do contador de minutos durante uma cozedura.

Após alguns segundos no ecrã aparece a hora atual e a cozedura em curso continua.

Para cancelar um temporizador contador de minutos durante uma cozedura

1. Durante a cozedura, pressionar 2 vezes o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do contador de minutos.
3. Aguardar 3 segundos para sair da função contador de minutos durante uma cozedura.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.

VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.

TERMOVENTILADO

O calor é distribuído de maneira rápida e uniforme. Própria para todos os pratos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar odores e sabores.

GRILL

Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.

GRILL VENTILADO

Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.

BASE

O calor provém apenas da parte inferior 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.

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.
É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras).
Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.

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

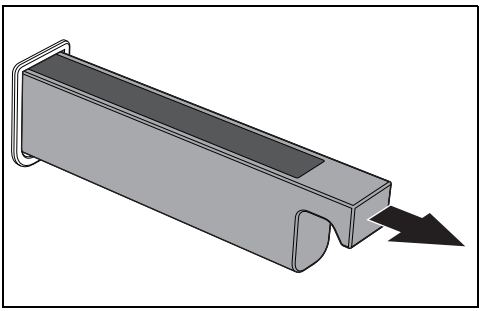
Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do pré--aquecimento) são mais longos e podem depender da quantidade de alimentos introduzidos no compartimento de cozedura.

A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 210°C. Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.

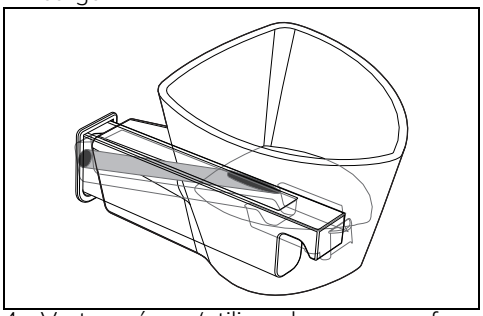
Cozeduras com vapor assistido

Carga do depósito

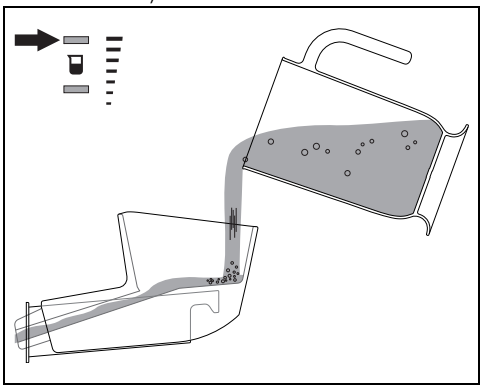
1. Rodar o botão das funções para a função de vapor assistido + para visualizar as luzes indicadoras de nível .
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



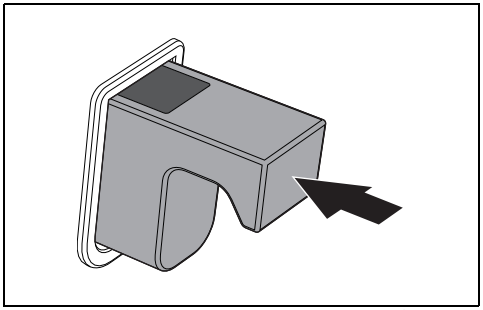
4. Verter a água (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado) até acender a luz de nível máximo (o depósito contém uma quantidade de água igual a cerca de 800 ml).



Utilizar água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gaseificada.

Não utilizar água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

5. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



Se houver água em demasia no depósito, a

PT

água em excesso defluirá para o interior do compartimento de cozedura:

- neste aso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder com uma cozedura.
- Aconselha-se a descarregar o depósito de 200 ml através da função de descarga do depósito.

6. Fechar a porta.

Cozedura com vapor assistido (início rápido)

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

1. Selecionar a função de vapor assistido + através do botão de funções.

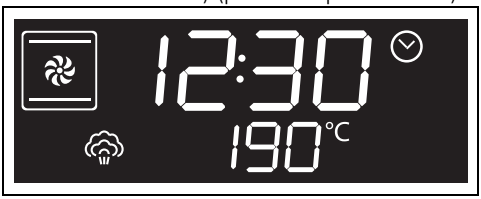


2. Enquanto os indicadores luminosos + + piscarem, pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a cozedura com vapor assistido.

O início rápido está definido na percentagem de vapor assistido 40%.

Cozedura com vapor assistido

1. Selecionar a função de vapor assistido + através do botão de funções.
2. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 100°C a 250°C) (por exemplo “190°C”).



3. Enquanto o indicador luminoso °C piscar, pressionar o botão da temperatura.
4. Rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo “35 minutos”).



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

5. Enquanto o indicador luminoso piscar, pressionar o botão da temperatura.
6. Rodar o botão da temperatura para estabelecer o tipo de cozedura com vapor assistido (40% ou 20%).



Função de vapor assistido 40%. Particularmente indicadas são as cozeduras de peixe e carnes de elevado conteúdo de gorduras, o vapor dissolve-as e mantém o alimento macio, tornando-o assim mais digerível e bem dourado na superfície.

Função de vapor assistido 20%: Aconselha-se a utilização da cozedura com vapor assistido só para os primeiros 5 -10 min., depois passar para a correspondente função sem vapor para terminar a cozedura.
Esta função é indicada também para preparações de produtos panados com ovo e pão ralado, dado que deixa a panadura estaladiça, simulando assim o resultado de um frito, só que é mais digerível.

7. Pressionar o botão da temperatura.
8. Enquanto os indicadores luminosos + + piscarem, pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.



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

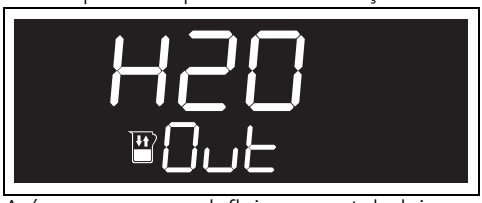
Descarga do depósito

Antes de efetuar a descarga do depósito aguardar que o forno arrefeça deixando a porta aberta. Para ter a certeza de que também a água que ficou no depósito não esteja demasiado quente, aguardar pelo menos 40 minutos.

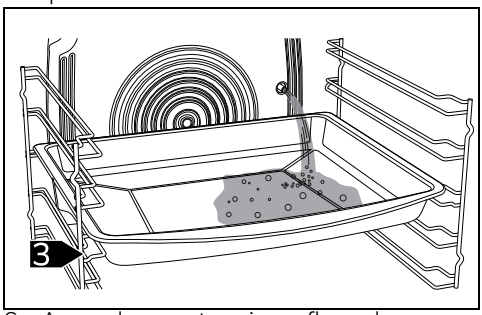
Depois de ter efetuado a cozedura:
1. Abrir a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Descarga do depósito.



4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
5. Pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.



A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.



6. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
7. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.

Aconselha-se a efetuar a descarga no fim de cada cozedura para evitar que permaneça um resíduo de água não utilizada no interior do depósito.

Após um longo período de inatividade aconselha-se a executar um ciclo de carga e descarga do depósito para enxaguar o circuito do vapor.

PT

8. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

Atenção: a água pode estar muito quente.

A água descarregada não é utilizável para outras cozeduras.

Secagem após as funções com vapor

A cozedura com vapor gera muita 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. secar bem o compartimento de cozedura e os acessórios utilizados com um pano macio ou com papel absorvente;
3. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Lista das funções de cozedura com vapor assistido

Função de vapor assistido a 40%: o vapor é fornecido de modo constante durante toda a cozedura e é aconselhado para cozeduras longas de carne, peixe, tabuleiros de vários tipos, tabuleiros de legumes e hortaliças, lasanhas, etc. Particularmente indicadas são as cozeduras de peixe e carnes com alto conteúdo de gordura. O vapor dissolve-a mantendo o alimento macio, tornando-o mais digerível e bem dourado na superfície.

Função de vapor assistido a 20%: o vapor é fornecido com pequenos impulsos. É aconselhado para cozeduras de bolos e produtos para panificação (pão, focaccia, etc...) onde a quantidade de vapor deve ser mínima para permitir posteriormente ao alimento de perder a sua humidade e cozer internamente. O vapor favorece a levedação nos primeiros minutos de cozedura, criando uma superfície brilhante e estaladiça.
Aconselha-se a utilização da cozedura com vapor assistido só para os primeiros 5 -10 min., depois passar para a correspondente função sem vapor para terminar a cozedura.
Esta função é indicada também para preparações de produtos panados com ovo e pão ralado, dado que deixa a panadura estaladiça, simulando assim o resultado de um frito, só que é mais digerível.

VAPOR ASSISTIDO 20%



o vapor é fornecido por pequenos impulsos. É aconselhado para cozeduras de bolos e produtos para panificação (pão, focaccia, etc...) onde a quantidade de vapor deve ser mínima para permitir posteriormente ao alimento de perder a sua humidade e cozer internamente. O vapor favorece a levedação nos primeiros minutos de cozedura, criando uma superfície brilhante e estaladiça.

VAPOR ASSISTIDO 40%



o vapor é fornecido de modo constante para durante toda a cozedura e é aconselhado para cozeduras longas de carne, peixe, tabuleiros de vários tipos, tabuleiros de legumes e hortaliças, lasanhas, etc...

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.
- Virar a peça para dourar de ambos os lados.
- 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 o Grill

- 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 (se presente), 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 desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.

Conselhos para as cozeduras em dois níveis:

- É aconselhável munir-se de 2 grelhas (podem ser pedidas aos centros de assistência autorizados).
- Para facilitar o fluxo do ar, posicionar as formas/caçarolas no centro das grelhas e certificar-se de que a sua largura/ diâmetro não ultrapasse os 30 cm.
- Posicionar as grelhas deixando um nível vazio entre uma e outra.
- Dependendo dos alimentos e do aumento de carga no interior da cavidade, a cozedura em dois níveis poderá requerer mais alguns minutos de cozedura relativamente a um único nível.
- As funções indicadas para a cozedura em dois níveis são TERMO-VENTILADO e BASE TERMO-VENTILADA.

Conselhos para as cozeduras com vapor

- Para produtos de panificação (pão, focaccia...) e bolos ultracongelados, onde o vapor é útil nos primeiros minutos de cozedura, aconselhamos a selecionar uma função vapor para os primeiros 5-10 minutos para depois comutar para a função ventilada e terminar a cozedura.
- Para o aquecimento a vapor, colocar os alimentos no forno frio.

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

Para poupar energia

- Parar a cozedura alguns minutos antes

PT

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.

Mini-guia para os acessórios


Grelha

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

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

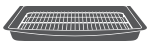
Para as cozeduras multinível, posicionar duas grelhas deixando um nível vazio entre uma e outra. Utilizar a função TERMO-VENTILADO e/ou BASE TERMO--VENTILADA .


Tabuleiro fundo

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

Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas. Quando se utiliza a função ESTÁTICO posicionar o tabuleiro profundo no nível desejado.

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


Grelha para tabuleiro

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

Descubra as receitas

Para consultar as receitas elaboradas para várias categorias de alimentos e obter mais informações sobre sugestões de cozedura, recomendamos que visite a página dedicada no site www.smeg.com, acessível através do QR code presente no folheto fornecido com o produto.

Instruções para as Entidades de Vigilância

Fan forced mode

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

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

Conventional heating mode

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

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

Temporizador

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

1. Com o Botão Funções na posição 0, premir o botão da temperatura.

No ecrã aparecem os dígitos 0:00 e o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguardar 3 segundos.

O Indicador luminoso deixa de piscar e

o contador de minutos inicia.

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

Fim do contador de minutos

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

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso piscam.

2. Rodar o botão da temperatura para selecionar um contador de minutos adicional.

ou

3. Pressionar o botão da temperatura para desativar o sinal acústico e sair da função contador de minutos.

Após alguns segundos no ecrã aparece a hora atual.

Para cancelar um contador de minutos

1. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

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

Funções especiais

1. Rodar o botão das funções até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Pressionar o botão de temperatura para entrar no menu das funções especiais.

Para as funções CLEA / PYro dESC (conforme os modelos) e consultar o capítulo de funções especiais de limpeza.

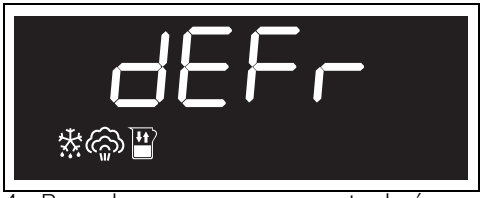
Descongelação com vapor assistido

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

1. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Descongelação com vapor assistido.



3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.

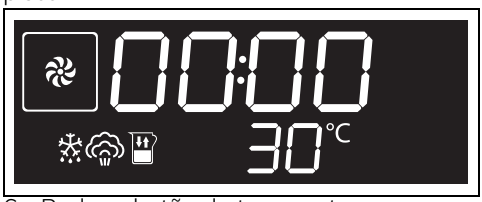


4. Proceder com o carregamento da água no depósito conforme descrito a partir do ponto 2 do capítulo “Carregamento do depósito”.

Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gaseificada.

5. Terminado o carregamento do depósito, pressionar o botão da temperatura para iniciar a definir os parâmetros para a descongelação.

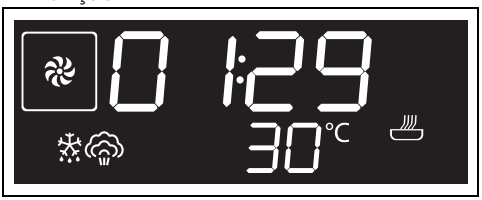
No ecrã aparecem os dígitos 0:00 e os indicadores luminosos e piscam.



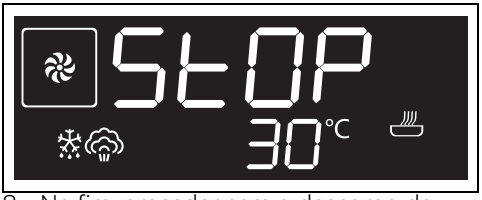
6. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo “1:30”).

PT

7. Aguardar 3 segundos ou pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.



No fim, no ecrã aparece a escrita StOP intermitente e é emitido um sinal sonoro que pode ser desativado através da abertura da porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.



8. No fim, proceder com a descarga da água do depósito no tabuleiro colocado no terceiro nível, conforme descrito no capítulo “Descarga do depósito”.
9. Aguardar o fim do fluxo.
10. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

A água descarregada não é utilizável para outras cozeduras.

11. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

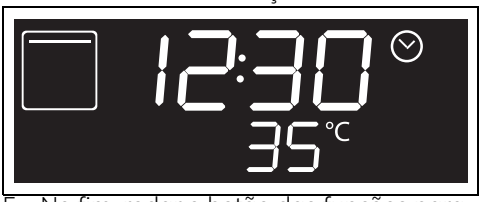
Levedação

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

1. Posicione a massa a levedar no segundo nível.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Levedação.



3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
4. Aguardar 3 segundos para iniciar a função ou pressionar o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de duração da função, horário de fim da função...



5. No fim, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

Sabbath

O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo máximo de 73 horas, 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.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.

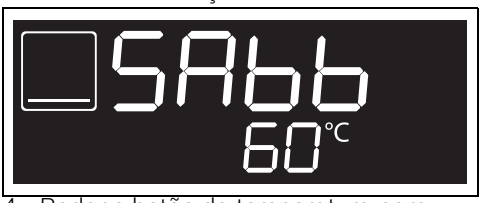
Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.
Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão das funções para poder voltar para a posição 0 a fim de desligar a função.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função

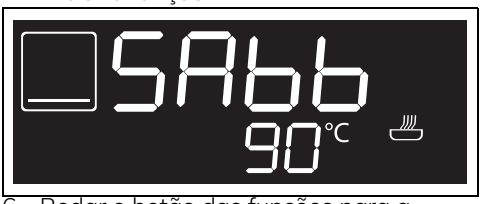
Sabbath.



3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.



4. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo “90°C”).
5. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.

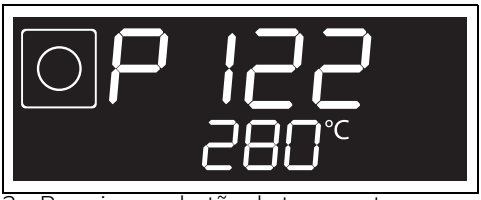


6. Rodar o botão das funções para a posição 0 para terminar a cozedura

PIZZA

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

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função PIZZA.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
3. Aguardar 3 segundos para iniciar a função ou pressionar o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de temperatura, duração da cozedura, horário de fim de cozedura...



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

Esta fase é assinalada pelo piscar do indicador luminoso .

Concluído o pré-aquecimento,o indicador luminoso fica fixo e é emitido um sinal sonoro para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento de cozedura.

Nesta função não é possível saltar a fase de pré-aquecimento.

Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra StOP intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.

Para prosseguir com a cozedura de mais pizzas, depois de ter desativado o sinal sonoro:

- pressionar novamente o botão das funções para fazer reiniciar a função

ou

- rodar o botão das funções para estabelecer uma nova duração da cozedura e fazer reiniciar a função.

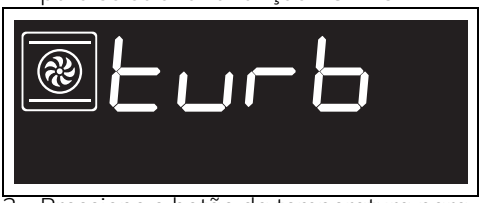
4. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

TURBO

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

PT

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função TURBO.



2. Pressione o botão da temperatura para confirmar a função.
3. Aguarde 3 segundos para iniciar a função ou prima o botão da temperatura para inserir as eventuais definições de temperatura, duração da cozedura, hora de fim da cozedura, etc.



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

Esta fase é assinalada pelo piscar da lâmpada indicadora .

Concluído o pré-aquecimento, a lâmpada indicadora permanece fixa e soará um sinal sonoro para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.

É possível saltar a fase de pré--aquecimento pressionando o botão de temperatura durante alguns segundos.

No fim da cozedura, aparece no display a mensagem STOP a piscar e soa um sinal sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.

4. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.

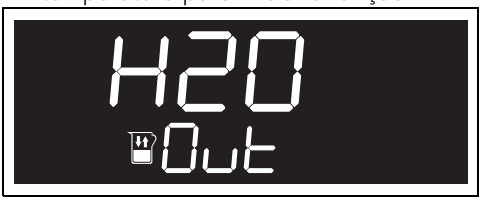
Descarga do depósito

Este procedimento é útil para expelir água ou detergente do circuito hidráulico.

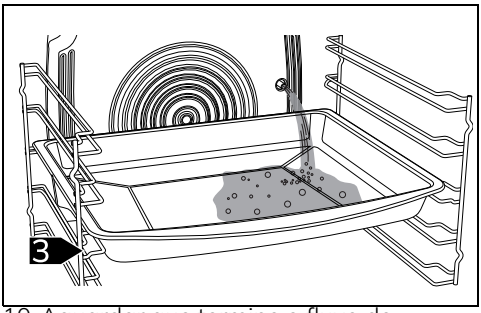
5. Abrir a porta
6. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
7. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Descarga do depósito.



8. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
9. Pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.



A água (ou o detrgente) começa a defluir do tubo de descarga, situado no lado direito do defletor.



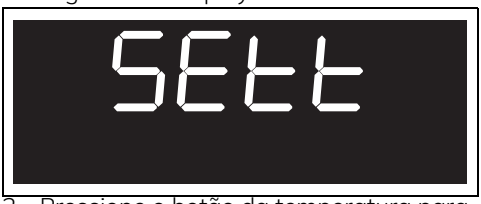
10. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
11. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.

´É possível interromper/retomar o fluxo de descarga pressionando o botão das funções.

12. Voltar a colocar o botão de funções na posição 0.
13. Esvaziar a água (ou o detergente) contida no tabuleiro profundo.

Definições

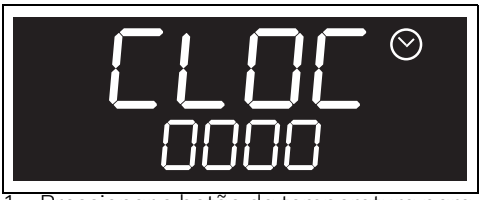
1. Rode o botão de funções até surgir o seguinte no display.



2. Pressione o botão da temperatura para entrar no menu de definições.

A hora atual

Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função hora atual.



1. Pressionar o botão da temperatura para começar a regulação da hora atual (por exemplo “12:30”).

Durante este procedimento, o indicador luminoso e os símbolos piscam.



2. Rodar o botão da temperatura para selecionar a hora atual.



3. Pressionar o botão da temperatura para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.



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



5. Pressionar o botão da temperatura para terminar a regulação.



6. Rodar o botão da temperatura para selecionar uma nova configuração ou aguardar 10 segundos.

Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

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

1. Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função bloqueio dos comandos.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.

O indicador luminoso pisca.

PT

3. No prazo de 10 segundos, rodar o botão da temperatura para ativar a função de bloqueio dos comandos.



4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
5. Rodar o botão da temperatura para selecionar uma nova configuração.

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

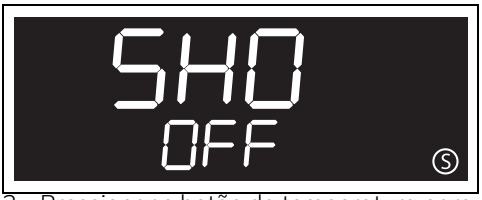
No caso de se tocar ou alterar as posições dos botões, no ecrã aparece, durante dois segundos, a escrita bLOC.

Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, manter pressionado o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.

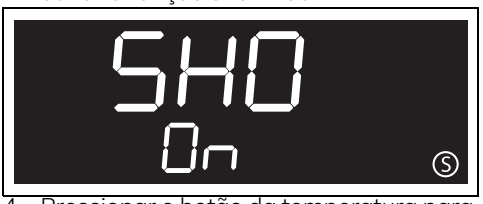
Show Room (apenas para expositores)

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 configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função show room.



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



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

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

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

Conservação do calor

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

1. Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função conservação do calor.



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



4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.

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

Dureza da água

Este modo permite definir o valor de dureza da água para poder otimizar o processo de descalcificação.

O aparelho sai da fábrica predefinido para um índice de dureza da água médio (3).

1. Depois de ter entrado no menu de configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função dureza da água.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
3. Rodar o botão da temperatura para configurar a dureza da água (valores de 1 a 5) (por exemplo “2”).



4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
5. Rodar o botão da temperatura para selecionar uma nova configuração.

Se a água da rede hídrica for muito calcária, é aconselhável utilizar a água amaciada.

Solicite as informações relativas à dureza da água na companhia de abastecimento de água.

Com base no grau de dureza da água (°dH o °dF), o número de horas após as quais é necessário efetuar a descalcificação é o seguinte:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho

Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.
Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.
Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.
Evitar deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

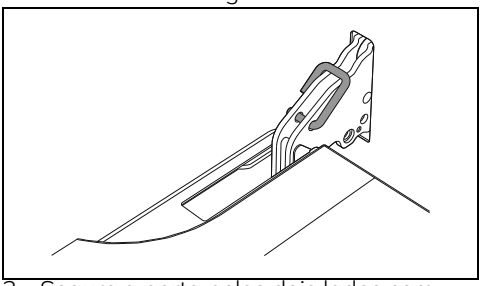
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

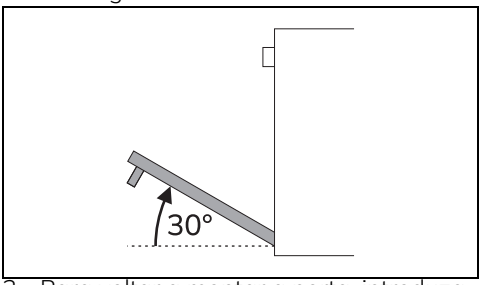
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

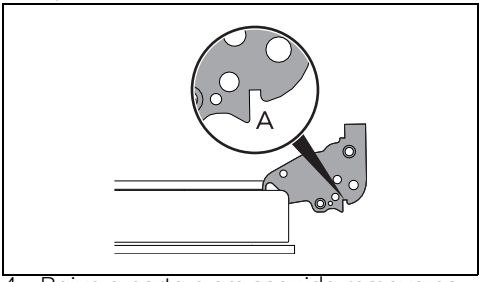
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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

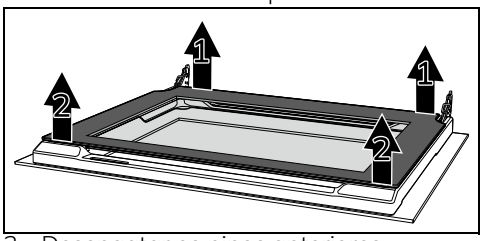
Limpeza dos vidros da porta

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.

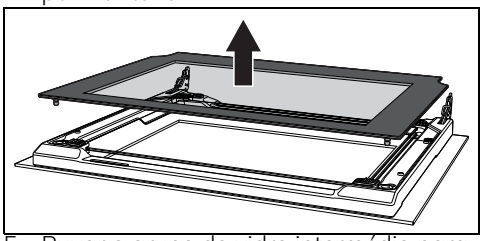
Desmontagem dos vidros interiores

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

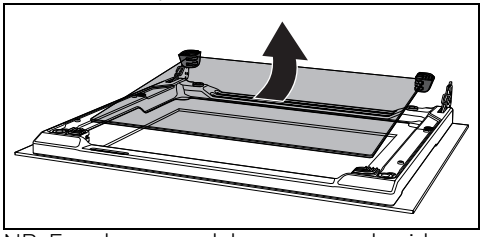
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



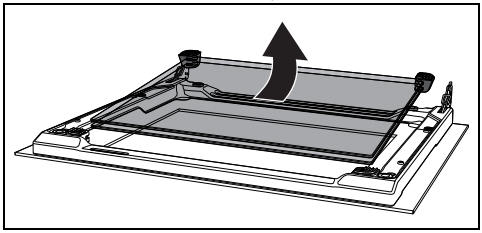
3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



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

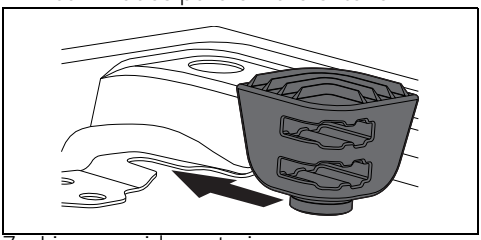


NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

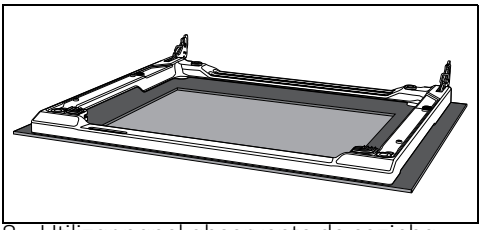


Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

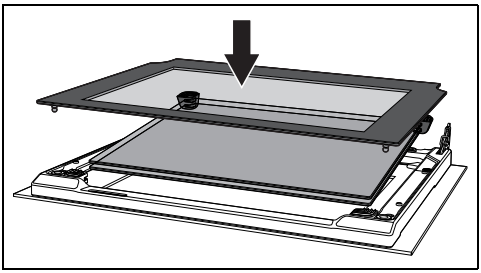
6. Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



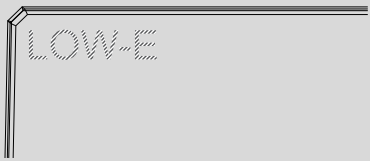
7. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



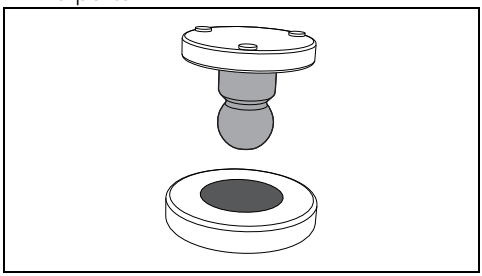
8. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
9. Reinserir o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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 tabuleiros.

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

Secagem

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

No final de cada cozedura:

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

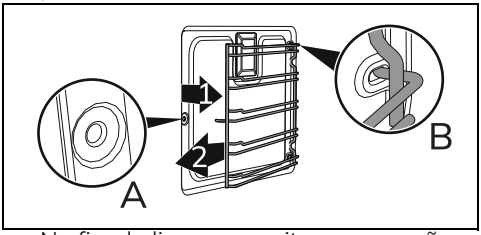
Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

PT

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

1. Rode o botão de funções até surgir o seguinte no display.



2. Pressione o botão da temperatura para entrar no menu das funções especiais.

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 laterais 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 borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.

Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

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

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

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função é imediatamente interrompida e o display exibe a seguinte mensagem:



Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

3. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão da temperatura para selecionar a função Vapor Clean.



4. Pressione o botão da temperatura para confirmar a função.



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

5. Aguarde 3 segundos para iniciar a função.



6. No final da função Vapor Clean aparece no display a mensagem StOP a piscar e soa um aviso sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



7. Rode o botão de funções até à 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. Após ter selecionado a função Vapor Clean, rode o botão da temperatura (a lâmpada indicadora acende-se) para definir a hora na qual se pretende que termine a função Vapor Clean.
2. Aguarde 3 segundos para confirmar os dados inseridos.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para iniciar 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, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Pirólise.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.

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



3. Rodar o botão da temperatura para definir a duração da Pirólise de um mínimo de 2 horas até um máximo de 3 horas.

Duração aconselhada da pirólise:
- Pouca sujidade: L01 - 2:00
- Sujidade média: L02 - 2:30
- Muita sujidade: L03 - 3:00

4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar os dados introduzidos.

Aguardar 3 segundos para iniciar a função.



5. 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.

Concluída a cozedura, no ecrã aparece a escrita StOP intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



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.

Definição da Pirólise programada

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

cozedura.

1. Depois de ter selecionado a função de Pirólise, rodar o botão da temperatura (a luz indicadora acende-se) para definir a hora em que se deseja fazer terminar a função de Pirólise.
2. Aguardar 3 segundos para confirmar os dados inseridos.

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.

Limpeza do circuito hidráulico

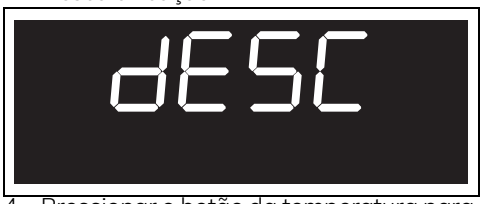
A presença de calcário deve-se à falta de descalcificação; a longo prazo pode prejudicar o funcionamento correto do aparelho.

A descalcificação é um procedimento de longa duração (mais de uma hora) que requer a presença do utilizador à frente do aparelho.

Periodicamente o aparelho indicará a necessidade de efetuar o procedimento de descalcificação.

Operações preliminares

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Descalcificação.



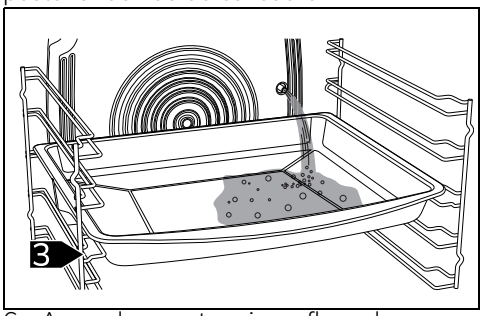
4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.

O ecrã mostra o pedido de descarga do depósito.



5. Pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.

A água (ou o detergente) começa a defluir no tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do vão da cozedura.



6. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
7. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.

O ecrã mostra o pedido de enchimento do

PT

depósito.



A partir de agora, já não será possível anular o processo de descalcificação.

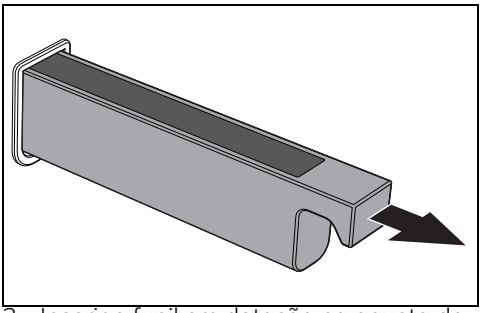
8. Esvaziar a água (ou o detergente) contida no tabuleiro profundo.

Carregamento do depósito

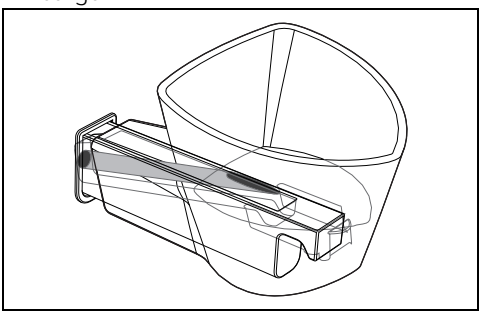
1. Recomenda-se misturar 100 g de ácido cítrico em 650 ml de água.

Não utilize ácido lático ou outros descalcificantes.

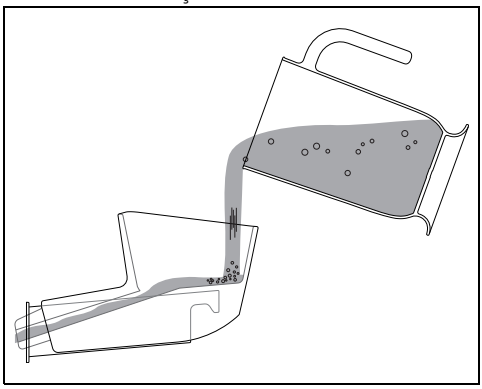
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



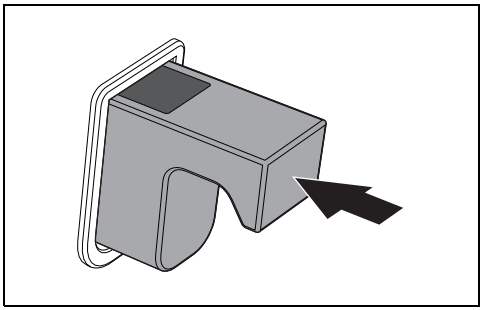
3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



4. Deitar a solução descalcificante no funil.



5. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



Em presença de demasiada água no depósito, a água em excesso defluirá para o interior do compartimento de cozedura. Neste caso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder.

Descalcificação

1. Feche a porta.
2. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.
3. Inicia a descalcificação. Os elementos de aquecimento ativam-se durantes os primeiros 10 minutos do processo.



A cada abertura da porta, a função interrompe-se e reinicia após o fecho da porta.

4. Após 10 minutos, os elementos de aquecimento desativa-se (as luzes e apagam-se) e a descalcificação procede durante os próximos 50 minutos.



Depois de ter terminado o processo de descalcificação, o aparelho emite um sinal acústico e o ecrã mostra o pedido de descarga da solução descalcificante.



Descarga do depósito

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura. Pressionar o botão da temperatura.

A solução descalcificante começa a defluir no tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do vão da cozedura.

3. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
4. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.
5. Esvaziar a solução contida no tabuleiro profundo.

Atenção: a solução descalcificante poderá estar ainda quente.

Enxaguamento

Terminatda a descarga do descalcificante, é necessário enxaguar o circuito hidráulico com água limpa.

Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gaseificada.

Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

O ecrã mostra o pedido de carregamento do depósito.



1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrar o recipiente até tocar na parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
4. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.
5. Verter um litro de água utilizando uma garrafa ou um jarro graduado.

O transbordo da água para o interior do compartimento de cozedura não deve ser considerado como uma avaria, mas faz parte do procedimento de enxaguamento.

6. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função e aguardar um minuto.



Terminada a operação, o aparelho emite um sinal acústico e o ecrã mostra o pedido de descarga do depósito.

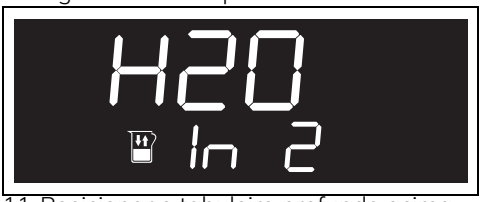


7. Pressionar o botão da temperatura para proceder com a descarga da água do depósito para o tabuleiro profundo.
8. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).

PT

9. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.
10. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

O ecrã mostra o novo pedido de carregamento do depósito.



11. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
12. Verter um litro de água no funil situado na gaveta de carga (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado) até transbordar para o fundo da cavidade.
13. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função e aguardar um minuto.

Terminada a operação, o aparelho emite um sinal acústico e o ecrã mostra o pedido de descarga do depósito.



14. Proceder com a descarga da água do depósito para o tabuleiro profundo.
15. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
16. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.
17. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.
18. Voltar a colocar o botão de funções na posição 0.

Sanificação.

A sanificação com vapor permite remover os últimos resíduos da descalcificação do circuito hidráulico.

1. Selecionar a função de vapor assistido + através do botão de funções.



2. Abra a porta
3. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
4. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.
5. Verter 500 ml de água (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado).
6. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.
7. Feche a porta.
8. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.
9. Pressionar e rodar o botão de temperatura para definir uma duração de 30 minutos.



10. Aguardar alguns segundos.
11. Manter premido o botão da temperatura durante alguns segundos para saltar a fase de pré-aquecimento (a luz deixa de piscar).
12. Aguardar pela execução da função até terminar.
13. No fim da cozedura, reposicionar o botão de função e o botão de temperatura na posição 0.

Cuidado: aguardar pelo arrefecimento do compartimento de cozedura.

14. Abra a porta
15. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
16. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Descarga do depósito.

17. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
18. Pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.

A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.

19. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
20. Pressionar o botão da temperatura para parar a função de descarga.
21. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.
22. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.
23. Secar com um pano ou uma esponja os eventuais resíduos de água no compartimento de cozedura.
24. Feche a porta.

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

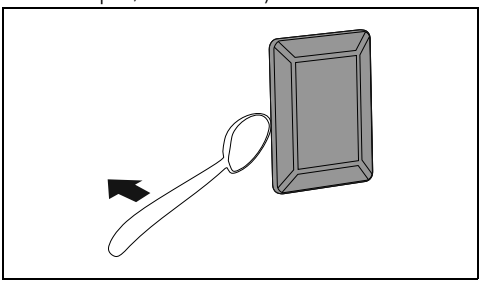
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

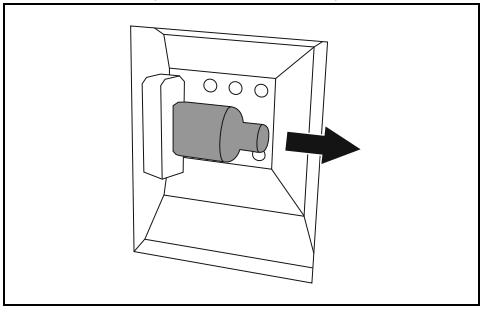
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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



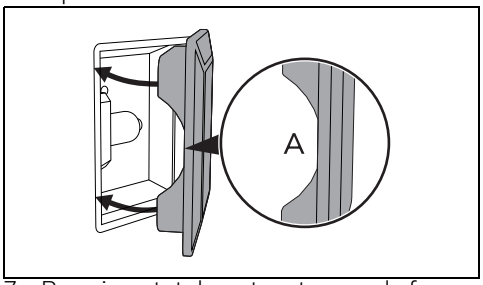
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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

PT

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica

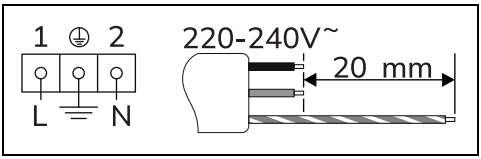
Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.
A chapa nunca deve ser removida.
Efetuar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, de 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

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

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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, 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

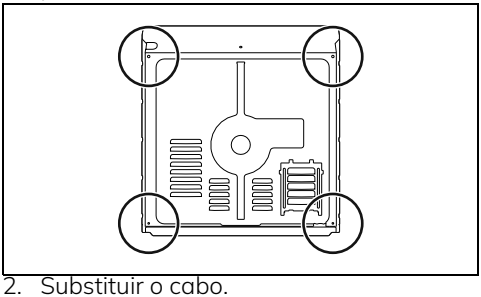
Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

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.

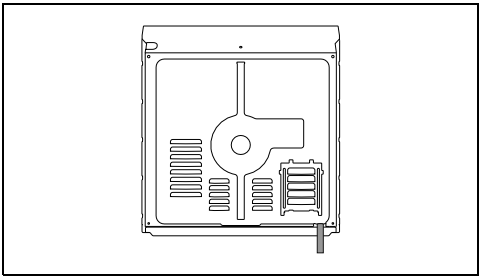


2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Posicionamento

Ver Advertências gerais de segurança.

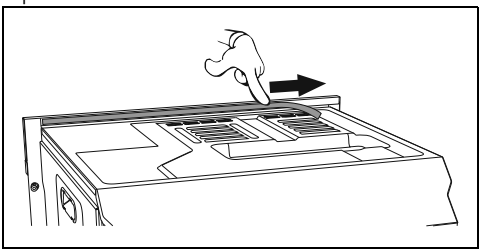
Posição do cabo de alimentação



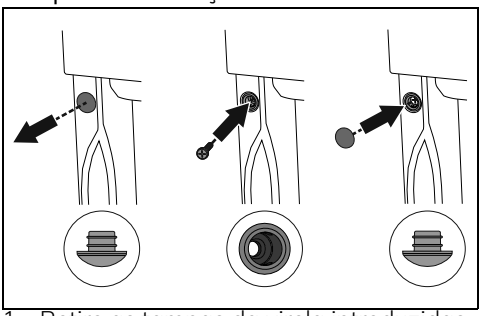
Guarnição do painel frontal

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

líquidos.

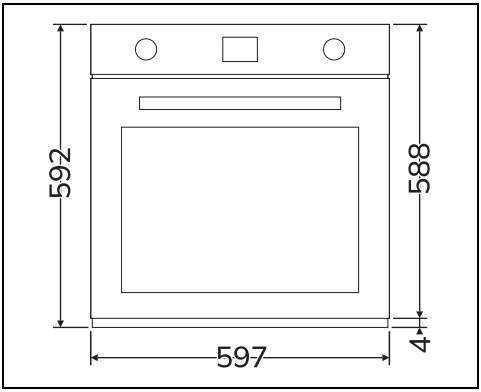


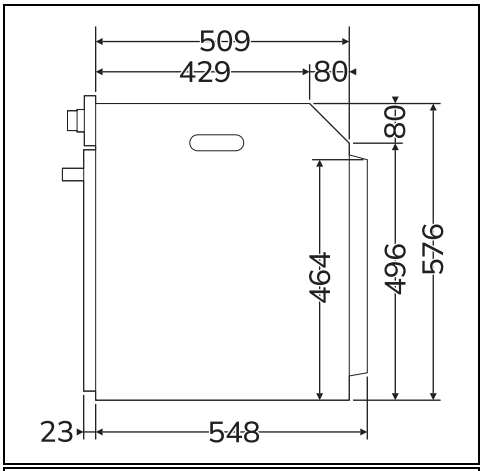
Casquilhos de fixação

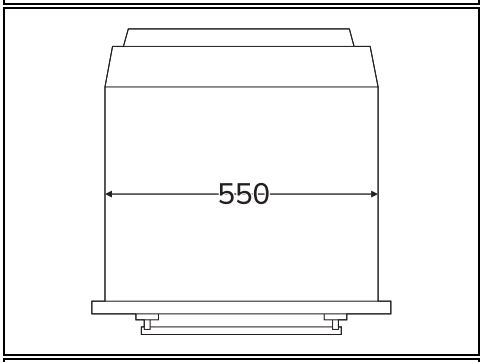


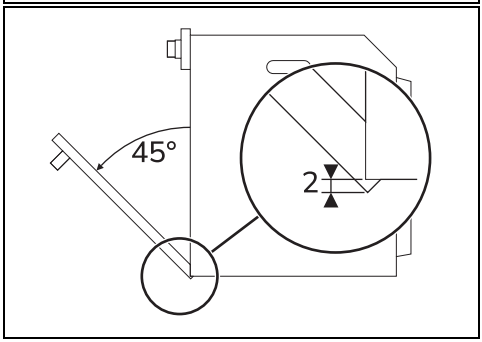
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)

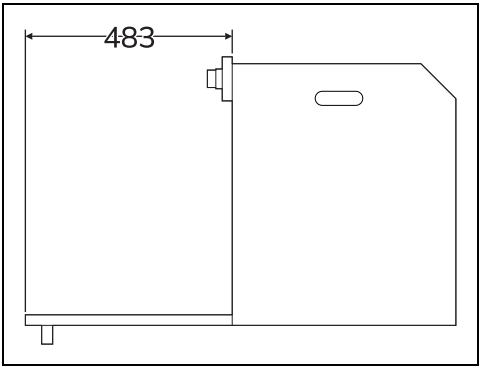


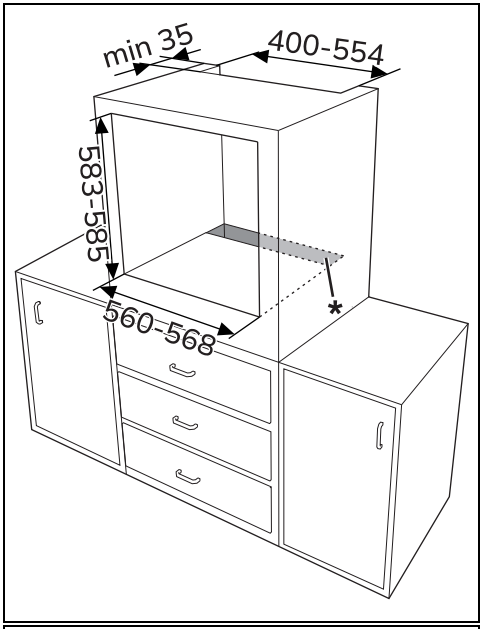




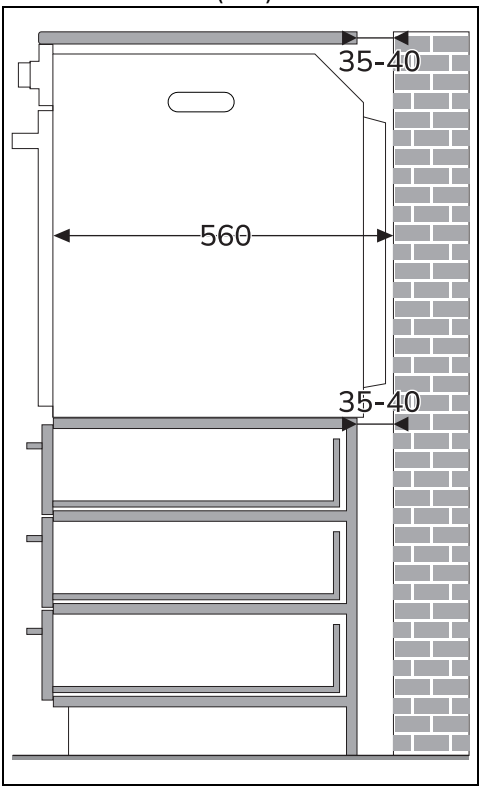


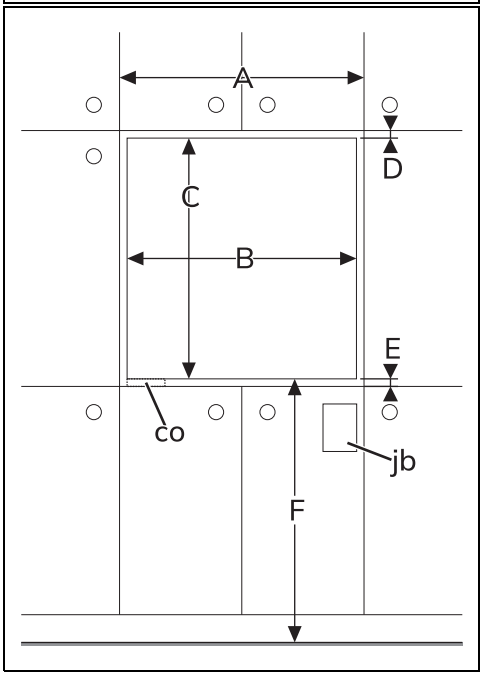
PT



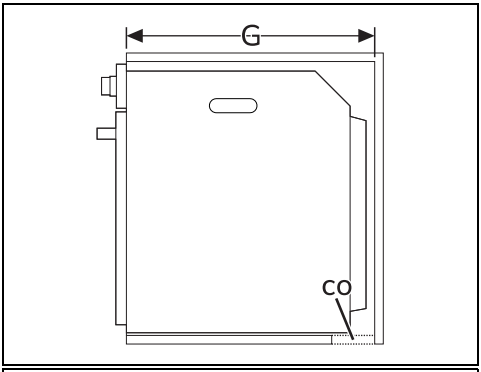


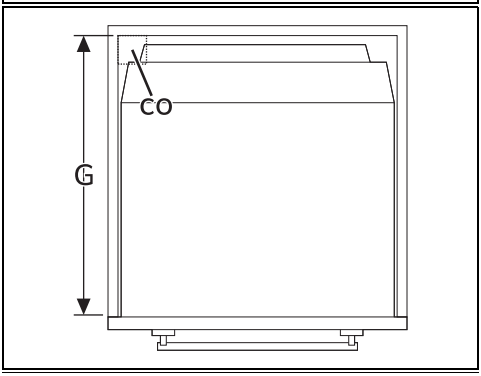
Encaixe em coluna (mm)





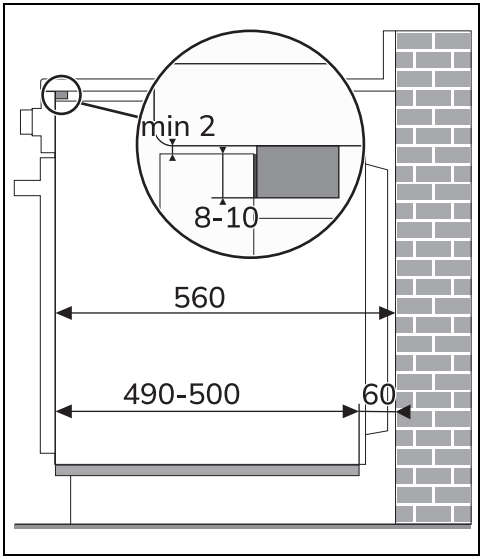
*Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.





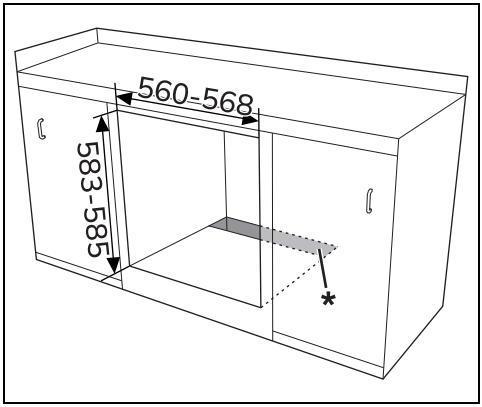
A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas

Encaixe sob bancadas (mm)

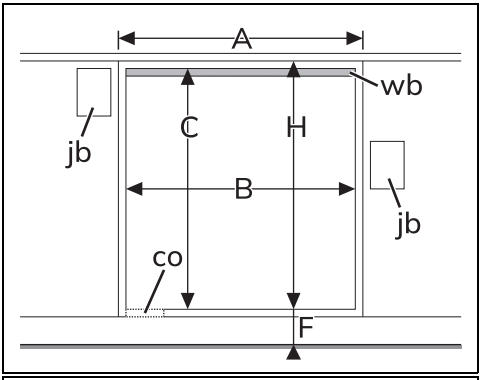


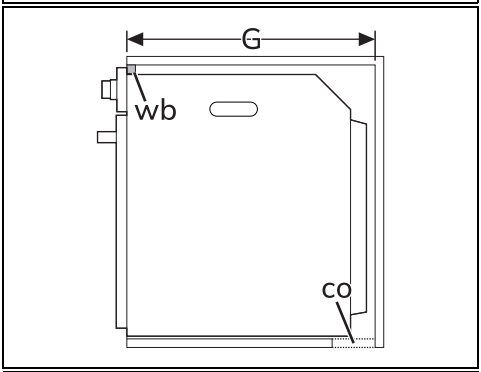
PT

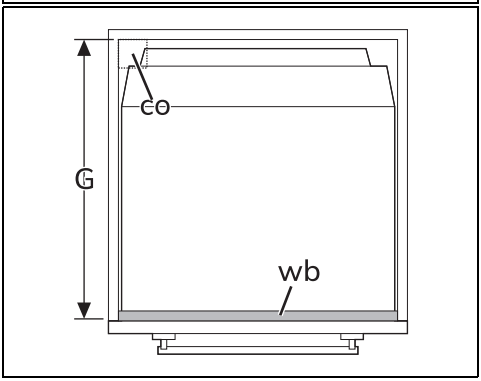
Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



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



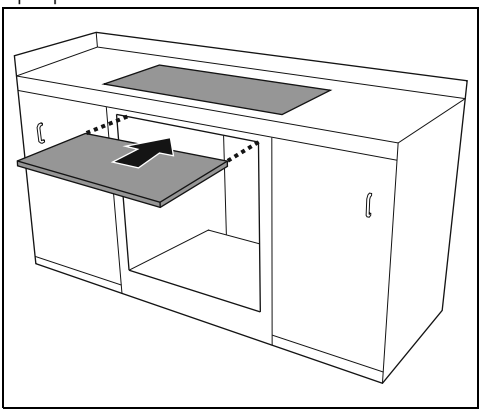


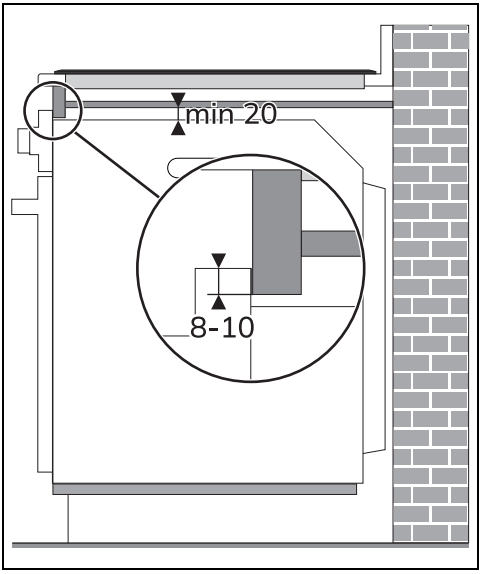


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)

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

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





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

PT