

|  |            |
|--|------------|
| <b>ADVERTÊNCIAS</b>  | <b>171</b> |
| Advertências gerais de segurança                                 | 171        |
| Para este aparelho   | 175        |
| Finalidade do aparelho   | 175        |
| Este manual de utilização  | 175        |
| Responsabilidade do fabricante                                   | 175        |
| Chapa de identificação   | 176        |
| Eliminação   | 176        |
| Indicações para os Organismos de Controlo Europeus               | 176        |
| Dados técnicos de eficiência energética                          | 176        |
| Para poupar energia  | 176        |
| Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby | 176        |
| Fontes luminosas   | 176        |
| Como ler o manual de uso   | 177        |
| <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>177</b> |
| Descrição geral  | 177        |
| Painel de comandos   | 178        |
| Outras partes  | 178        |
| Acessórios   | 179        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>UTILIZAÇÃO</b>                            | <b>180</b> |
| Operações preliminares                       | 180        |
| Utilização dos acessórios                    | 180        |
| Utilização do forno                          | 181        |
| Programador digital                          | 181        |
| Conselhos para a cozedura                    | 185        |
| Mini-guia para os acessórios                 | 186        |
| Tabela indicadora das cozeduras tradicionais | 186        |
| Instruções para as Entidades de Vigilância   | 187        |
| <b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>                  | <b>187</b> |
| Limpeza do aparelho                          | 187        |
| Limpeza da porta                             | 187        |
| Limpeza do compartimento de cozedura         | 189        |
| Vapor Clean (apenas em alguns modelos)       | 191        |
| Manutenção extraordinária                    | 192        |
| <b>INSTALAÇÃO</b>                            | <b>193</b> |
| Ligação elétrica                             | 193        |
| Posicionamento                               | 194        |

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

## ADVERTÊNCIAS

### Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

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

sua segurança.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.

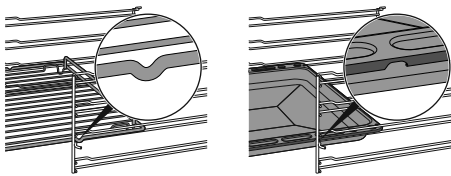
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- 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 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 painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar painéis ou

tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.

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

### Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança

da instalação elétrica.

- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- ATENÇÃO: Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com

- uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
  - As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
  - Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

### Para este aparelho

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

### Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em

ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- 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.
- 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.

## 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

- Pré-aquecer o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter o compartimento de cozedura sempre limpo.

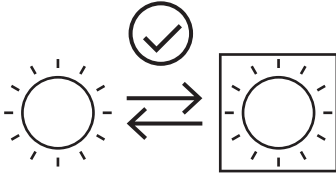
## Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

## Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que podem ser substituídas pelo

utilizador.



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.

- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

## Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



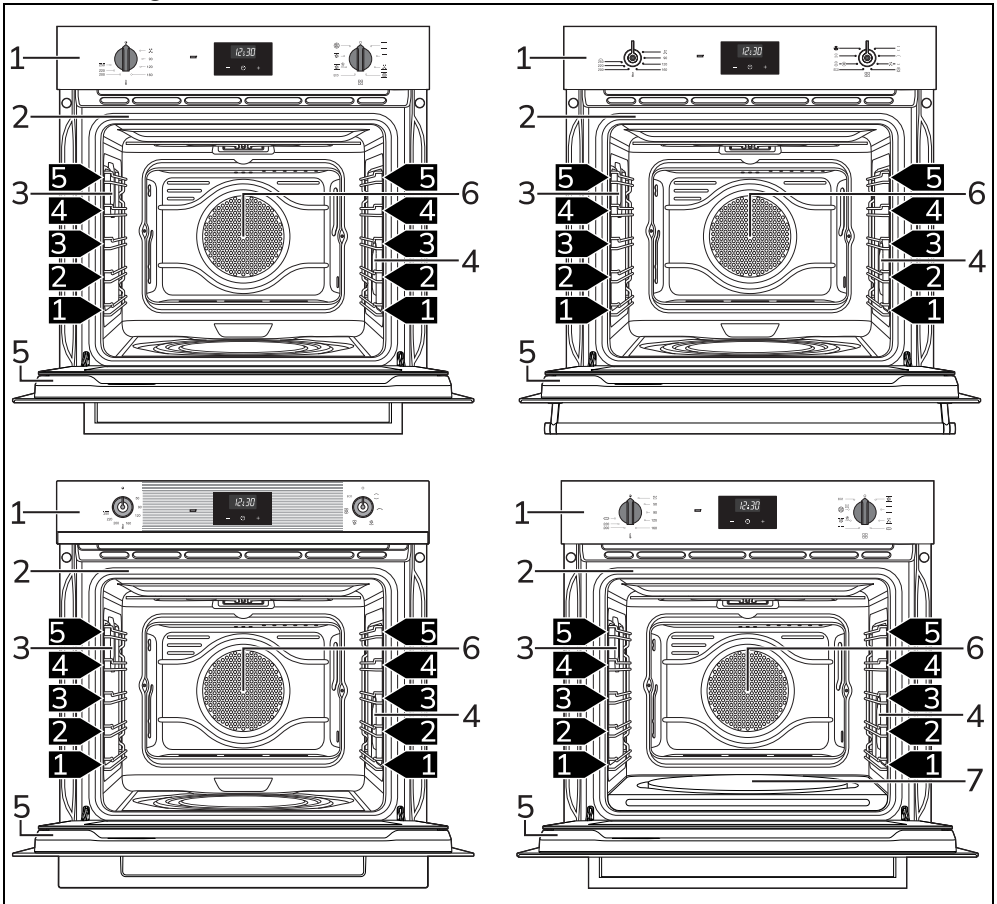
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

## DESCRIÇÃO

### Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Junta

3 Lâmpada

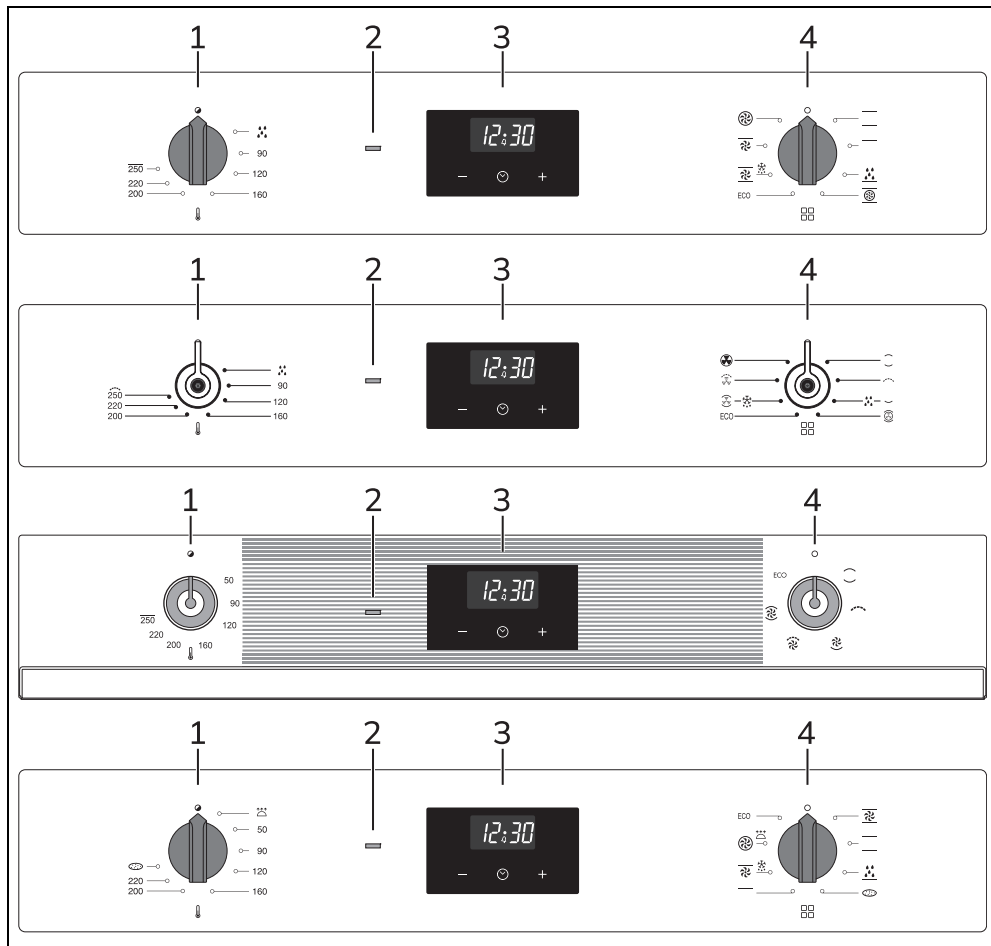
4 Lâmpada (apenas em alguns modelos)

- 5 Porta
- 6 Ventoinha

- 7 Placa para pizza (apenas em alguns modelos)

**1,2,3** ▶ Prateleira da armação

## Painel de comandos



### 1 Seletor de temperatura

Através deste seletor é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o seletor em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

### 2 Lâmpada indicadora do termóstato

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. O acendimento e apagamento regular indica que a temperatura programada no interior do compartimento de cozedura é mantida constante.

### 3 Programador digital

Útil para visualizar a hora atual, definir cozeduras programadas e programar o temporizador contador de minutos.

### 4 Seletor de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após selecionar a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do seletor de temperatura.

### Outras partes

#### Prateleiras de posicionamento

O aparelho dispõe de prateleiras para o

posicionamento dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima.

### Ventoinha de refrigeração

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

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

### Iluminação do compartimento de cozedura

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta (apenas em alguns modelos);
- quando é selecionada uma das funções, exceto a função ECO (quando presente).



(apenas em alguns modelos)  
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

### Acessórios



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

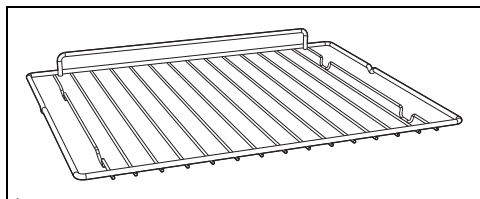


Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.



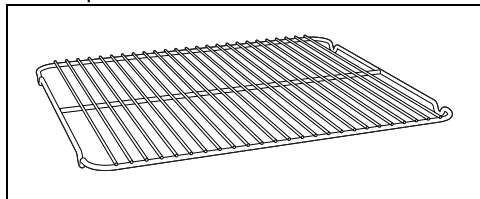
Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

### Grelha



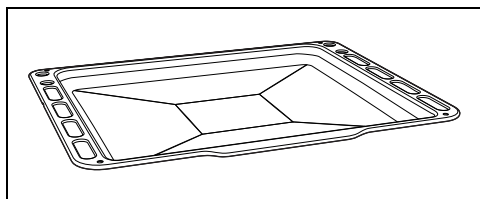
Util para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Grelha para tabuleiro



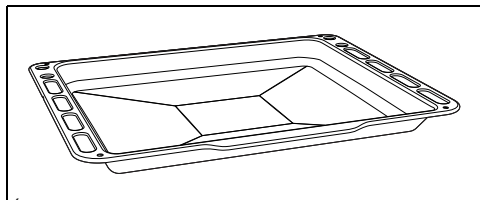
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

### Tabuleiro



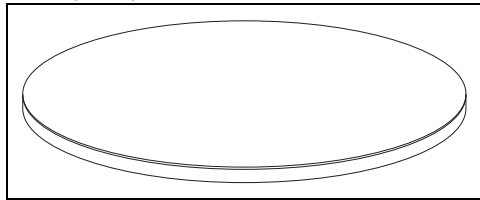
para a cozedura de bolos, pizzas, bolos de ir ao forno, biscoitos.

### Tabuleiro fundo



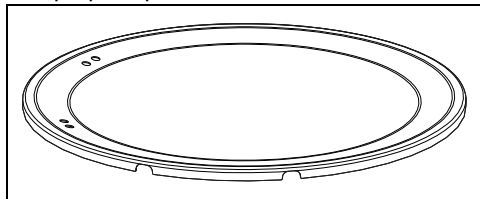
Util para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

### Placa para pizza



Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

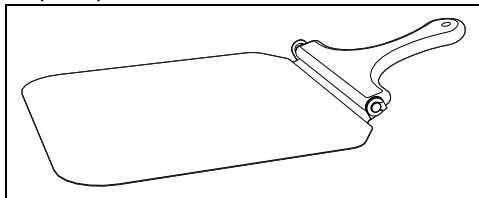
### Tampa para pizza



Para colocar no alojamento no fundo do

compartimento de cozedura no lugar da placa para a pizza quando esta última não for usada.

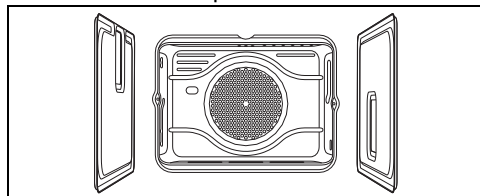
### Pá para pizza



Util para enfiar comodamente a pizza na

placa apropriada.

### Painéis de autolimpeza



Uteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

## 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.

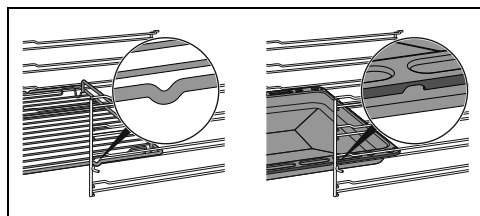
### Utilização dos acessórios

#### 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.



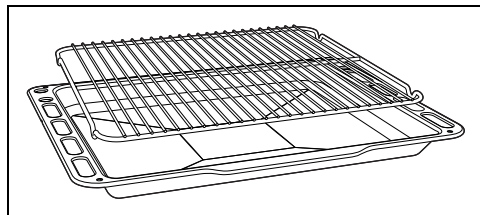
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.




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 dos alimentos em cozedura.




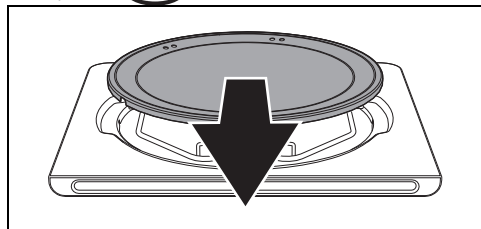
## Tampa e placa para pizza (apenas em alguns modelos)

 **Utilização incorreta**  
Perigo de queimaduras e danos às superfícies

- A chapa permanece ainda quente após muitos minutos do fim da cozedura. Certifique-se de que a movimenta com as devidas precauções.
- Não utilize a placa para a pizza de maneira diferente da descrita, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou em vitrocerâmica ou em fornos não preparados.
- Condimente a pizza só depois de extrair a pizza do compartimento de cozedura: eventuais manchas de óleo podem prejudicar o aspeto estético e funcional da placa para a pizza.
- Se a placa para pizza não for utilizada, retire-a do compartimento de cozedura e cubra o fundo com a tampa apropriada fornecida.

Com o aparelho frio, retire do fundo a tampa e insira a placa para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida corretamente no compartimento predeterminado.

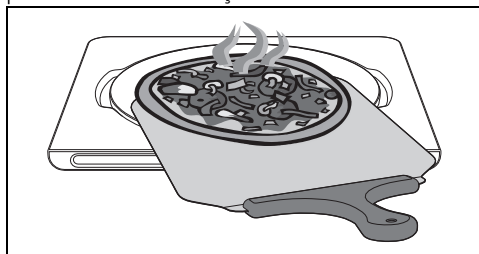
Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .




## Pá para a pizza (apenas em alguns modelos)

Pegue na pá para pizza sempre pelo punho para movimentar os alimentos sem riscos de queimaduras. Aconselha-se espargir ligeiramente a superfície de aço com farinha para facilitar o deslizamento dos produtos frescos que, estando húmidos,

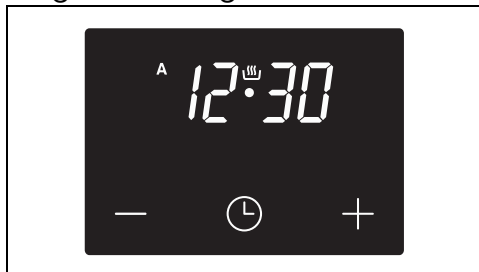
poderão aderir ao aço.




## Utilização do forno

 Ver Advertências gerais de segurança.

## Programador digital




 Botão de diminuição

 Botão do relógio




 Botão de aumento

## Regulação da hora

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



Na primeira utilização, ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no display os números

 intermitentes.

1. Prima o botão do relógio  durante dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através dos botões de aumento  e diminuição  é possível regular a hora. Manter o botão premido para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.

4. O símbolo  no display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.









Para modificar a hora, manter pressionados simultaneamente os botões de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continuar com a regulação da hora.

### Temporizador conta-minutos




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

O temporizador conta-minutos pode ser ativado a qualquer momento.

1. Mantenha premido o botão do relógio  durante alguns segundos. O ecrã mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Prima os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.
3. Aguarde cerca de 5 segundos sem premir nenhum botão para terminar a regulação do conta-minutos. No display aparecem a hora atual e o símbolo .

Um sinal sonoro entrará em funcionamento no final do tempo programado.

4. Prima o botão de diminuição  para desligar o sinal sonoro.







É possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.





### Cozedura temporizada






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

1. Mantenha premido o botão do relógio  até aparecer o símbolo  intermitente.
2. Prima novamente o botão do relógio . No ecrã aparecem o símbolo  e a

indicação  alternados com a duração programada.

3. Prima os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
4. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura.
5. Aguarde cerca de 5 segundos sem premir nenhum botão para ativar a contagem decrescente. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .



No fim da cozedura as resistências de aquecimento são desativadas. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.

6. Volte a colocar os botões de função e temperatura no **0**.
7. Para desligar o sinal sonoro basta premir um botão qualquer do relógio programador.
8. Mantenha premido o botão do relógio  para reiniciar o relógio programador.



Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.










Para colocar a zero a programação efetuada, pressionar em simultâneo e manter pressionados os botões de aumento  e diminuição  e desligar manualmente o forno.

### 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.

1. Mantenha premido o botão do relógio  até aparecer o símbolo  intermitente.
2. Prima o botão do relógio  durante 2 segundos.
3. Prima novamente o botão do relógio . O ecrã mostra alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca.

4. Prima os botões ou para definir os minutos pretendidos (por exemplo 1 hora).
5. Prima o botão do relógio . No display aparecerá a indicação alternada com a hora atual somada à duração da cozedura anteriormente definida.
6. Prima os botões ou para definir o horário de fim da cozedura.

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

7. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
8. Aguarde cerca de 7 segundos sem premir nenhum botão para ativar a função. No ecrã aparece a hora atual e o símbolo .
9. No momento de início da cozedura previsto, aparece o símbolo .
10. No fim da cozedura as resistências de aquecimento são desativadas. No ecrã, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se uma campainha.
11. Volte a colocar os botões de função e temperatura no 0.
12. Para desligar o sinal sonoro basta premir um botão qualquer do relógio programador.
13. Mantenha premido o botão do relógio para reiniciar o relógio programador.

Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.

Não é possível definir um tempo superior a 24 horas para a cozedura programada.

Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressionar o botão do relógio por 2 segundos. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra a escrita alternada com o tempo restante de cozedura.

## Modificação dos dados definidos

1. Prima o botão do relógio durante 2 segundos.
2. Consoante a função que pretende modificar, prima o botão do relógio:
  - 1 vez para a cozedura temporizada.
  - 2 vezes para a cozedura programada
  - não prima nenhuma vez para o temporizador conta-minutos; continue diretamente conforme indicado no ponto seguinte.
3. Use os botões e para modificar os valores.

## Apagar os dados definidos

Para apagar os dados da duração da cozedura temporizada e/ou programada:

- Mantenha premidos em simultâneo os botões e .
- ou
- Repita os pontos 1 e 2 do capítulo “Modificação dos dados definidos” para ir para o item “DUR” e prima o botão até colocar o valor no “0”: o horário definido em “END” é automaticamente anulado.

Para apagar os dados do temporizador conta-minutos:

1. Repita o ponto 1 do capítulo “Modificação dos dados definidos” e proceda da seguinte forma:
    - Mantenha premidos em simultâneo os botões e .
- ou
- Prima o botão até colocar o valor no “0”.

## Seleção do sinal sonoro

O sinal sonoro pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha premidos em simultâneo os botões de aumento e diminuição .
2. Prima o botão do relógio .

Prima o botão de diminuição para selecionar um sinal sonoro diferente.


## Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecionar a função de cozedura através do botão de funções.

2. Seleccionar a temperatura através do botão de temperatura.



Certificar-se de que o relógio programador mostre o símbolo , em caso contrário, não será possível ligar o forno.

Pressionar o botão  para voltar a acertar o relógio programador.

### Fim de uma cozedura manual

Para terminar uma cozedura:

- Rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0.

### Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

### ECO ECO

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.

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

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



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



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



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

### ESTÁTICO



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



### GRILL



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



### BASE



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

### VENTILADO



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



### GRILL VENTILADO



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



### BASE TERMOVENTILADA



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



É aconselhada para todos os tipos de alimentos, exceto os que possam formar muita humidade (por exemplo, legumes).

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

### TURBO



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



## 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.



## PIZZA



Função específica para cozer a pizza.

## LEVEDAÇÃO



Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.



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

## DESCONGELAÇÃO RÁPIDA



A descongelação rápida é favorecida pela ativação de uma ventoinha especial, que assegura uma distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do compartimento de cozedura. Ideal para todos os tipos de alimentos.

## Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em diversas prateleiras.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

### Conselhos para a cozedura de carne

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

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

- As carnes podem ser grelhadas tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido caso se pretenda mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do

grelhado.

- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

### Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

### Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

### Para poupar energia

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

## 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.



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.

## Tabela indicadora das cozeduras tradicionais

| Alimentos           | Peso (Kg) | Função                    | Prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (minutos) |         |
|---------------------|-----------|---------------------------|------------|------------------|-----------------|---------|
| Lasanha             | 3 - 4     | Estático                  | 1          | 220 - 230        | 45 - 50         |         |
| Massa no forno      | 3 - 4     | Estático                  | 1          | 220 - 230        | 45 - 50         |         |
| Assado de vitela    | 2         | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 90 - 100        |         |
| Lombo de porco      | 2         | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 70 - 80         |         |
| Salsichas           | 1,5       | Grill ventilado           | 4          | 250              | 15              |         |
| Rosbife             | 1         | Turbo/Ventilado           | 2          | 200              | 40 - 45         |         |
| Coelho assado       | 1,5       | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 180 - 190        | 70 - 80         |         |
| Peito de peru       | 3         | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 110 - 120       |         |
| Cachaço no forno    | 2 - 3     | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 170 - 180       |         |
| Frango assado       | 1,2       | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 65 - 70         |         |
|                     |           |                           |            |                  | 1º lado         | 2º lado |
| Costeletas de porco | 1,5       | Grill ventilado           | 4          | 250              | 15              | 5       |
| Entrecosto          | 1,5       | Grill ventilado           | 4          | 250              | 10              | 10      |
| Entremeada de porco | 0,7       | Grill                     | 5          | 250              | 7               | 8       |
| Lombo de porco      | 1,5       | Grill ventilado           | 4          | 250              | 10              | 5       |
| Lombo de novilho    | 1         | Grill                     | 5          | 250              | 10              | 7       |
| Truta salmonada     | 1,2       | Turbo/Ventilado           | 2          | 150 - 160        | 35 - 40         |         |
| Tamboril            | 1,5       | Turbo/Ventilado           | 2          | 160              | 60 - 65         |         |
| Rodovalho           | 1,5       | Turbo/Ventilado           | 2          | 160              | 45 - 50         |         |
| Pizza               | 1         | Turbo/Ventilado           | 2          | 250              | 8 - 9           |         |
| Pão                 | 1         | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 190 - 200        | 25 - 30         |         |
| Focaccia            | 1         | Turbo/Ventilado           | 2          | 180 - 190        | 20 - 25         |         |

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


| Alimentos            | Peso (Kg) | Função                    | Prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (minutos) |
|----------------------|-----------|---------------------------|------------|------------------|-----------------|
| Rosca                | 1         | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 160              | 55 - 60         |
| Tarte                | 1         | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 160              | 35 - 40         |
| Bolo de requeijão    | 1         | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 160 - 170        | 55 - 60         |
| Tortellini recheados | 1         | Turbo/Ventilado           | 2          | 160              | 20 - 25         |
| Bolo paraíso         | 1,2       | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 160              | 55 - 60         |
| Profiteroles         | 1,2       | Turbo/Ventilado           | 2          | 180              | 80 - 90         |
| Pão-de-ló            | 1         | Ventilado/Termo-Ventilado | 2          | 150 - 160        | 55 - 60         |

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

## 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.

# 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.

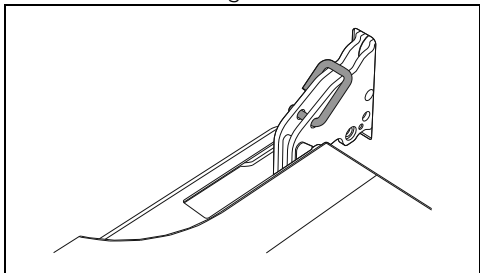
### Limpeza da porta

#### Desmontagem da porta

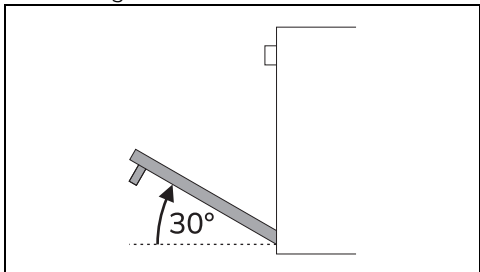
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

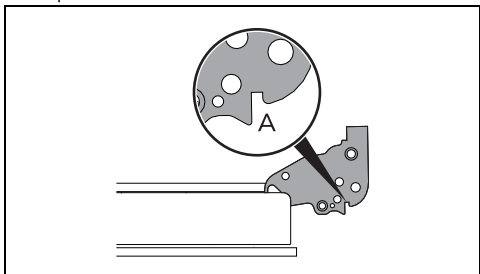
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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

### Limpeza dos vidros da porta

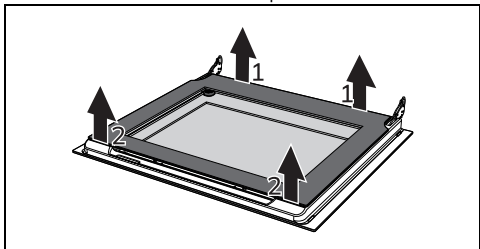
Aconselha-se a manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilizar papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lavar com uma esponja húmida e detergente comum.

### Desmontagem dos vidros interiores

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

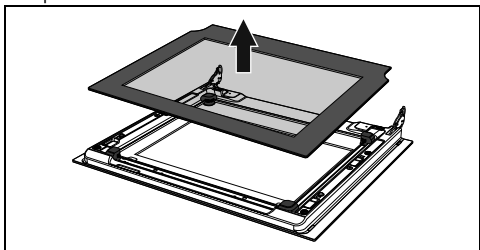
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.

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

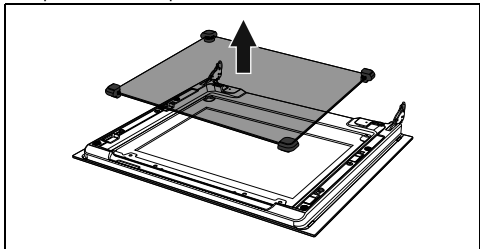


3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2

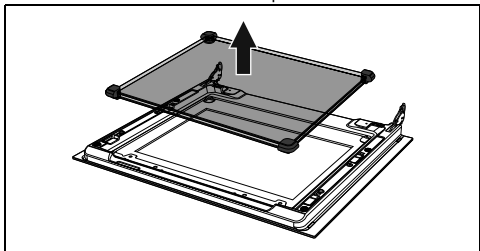
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



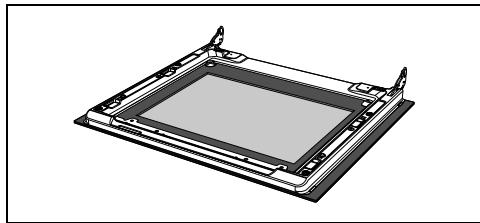
5. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.



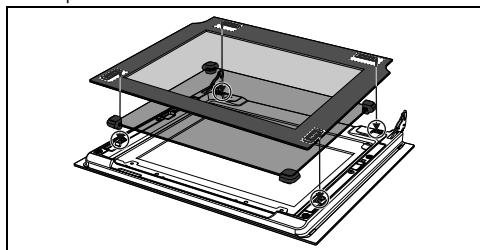
Nota: Em alguns modelos, o grupo vidro intermédio é constituído por dois vidros.



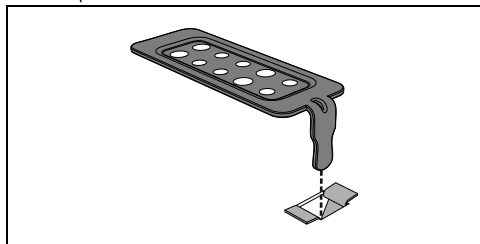
6. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



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



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



### Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

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

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

tabuleiros.



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

### Secagem

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

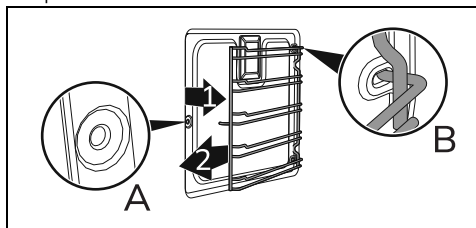
No final de cada cozedura:

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

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

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

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



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

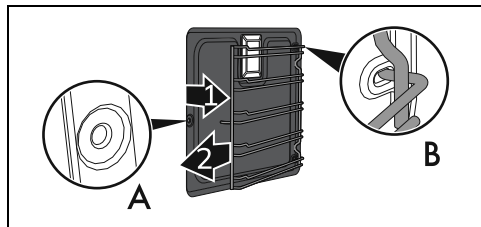
### Remoção dos painéis autolimpantes e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)

A remoção dos painéis autolimpantes laterais e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática

ou o ciclo de catálise (apenas em alguns modelos).

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. O painel autolimpante lateral está encaixado à armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



Preste atenção para que durante a operação de remoção, o painel autolimpante não se desencaixe acidentalmente da armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros para evitar eventuais danos às superfícies.

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

### Regeneração dos painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)

O ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) é um método para a limpeza através de aquecimento, adequado para remover pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a parte superior do compartimento de cozedura com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxágue bem.
2. Programe um ciclo de regeneração selecionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis autolimpantes se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxágue-os e seque-os.

Volte a montar os painéis autolimpantes e defina uma função ventilada à temperatura de 180 °C durante uma hora, de forma a

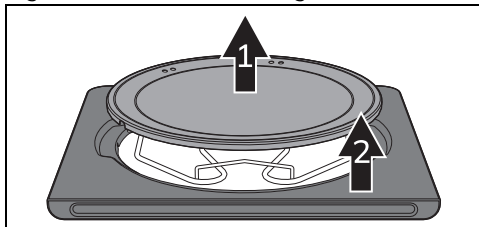
secá-los bem.



Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis autolimpantes a cada 15 dias.

### Apenas nos modelos pizza:

Remova, nesta ordem, a tampa da placa para pizza (1) e a base (2) na qual ela está colocada. A base deve ser levantada em alguns milímetros e, em seguida, extraída.



Levante alguns centímetros a extremidade da resistência inferior (3) e limpe o fundo do forno.



Volte a colocar a base de apoio da placa para pizza empurrando-a até à parte de trás do forno e baixe-a até que a pequena placa da resistência encaixe na base da mesma.

### Limpeza da placa para pizza

A placa para pizza é lavada separadamente de acordo com as seguintes dicas:

A placa deve ser limpa depois de cada utilização. Não proceder a um novo aquecimento se esta estiver incrustada. Para a limpeza, verter 50 cc de vinagre sobre a placa, deixar atuar durante 10 minutos, depois removê-lo esfregando com uma esponja com malha metálica ou abrasiva. Enxaguar com água e deixar secar.

- Antes de proceder à limpeza propriamente dita, remova a sujidade queimada da pedra com o auxílio de uma espátula metálica ou de um raspador utilizado para a limpeza das placas de cozinha de vitrocerâmica.
- Para obter a melhor limpeza, a pedra deve estar ainda morna ou, em alternativa, deve ser lavada com água quente.
- Utilize esponjas com malha metálica ou scotch-brite abrasivas, embebidas em

- limão ou vinagre.
- Não utilize detergentes.
- Não lavar em máquinas de lavar a louça.
- Não deixe a pedra de molho.
- A pedra húmida não deve ser utilizada antes de 8 horas após o fim das operações de limpeza.
- Com o passar do tempo, podem aparecer gretas na superfície da pedra. Este fenómeno é normal, sendo causado pela dilatação dos esmaltes que revestem a pedra quando submetidos a elevadas temperaturas.

## Vapor Clean (apenas em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.

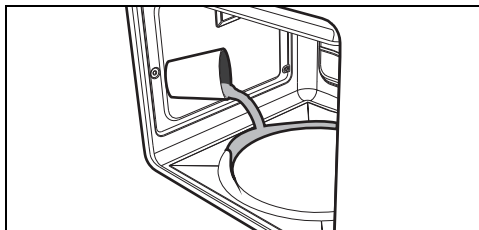


A função Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua posterior remoção.

### Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Se presentes, retire os painéis de autolimpeza.
- Verta cerca de 120cc de água no fundo do forno. 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

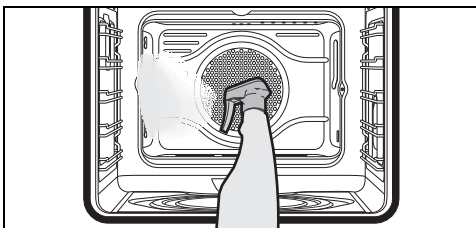
e para o defletor.



Não pulverize para o defletor se este for revestido de material de autolimpeza.



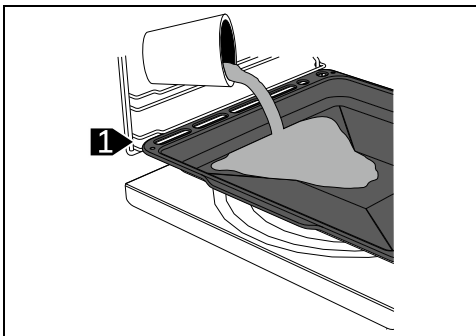
Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.



- Feche a porta.

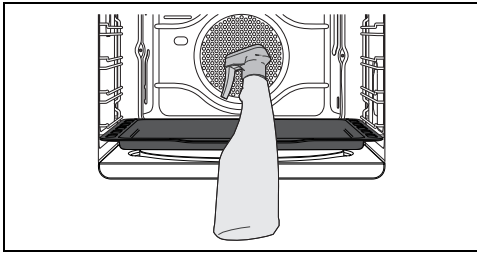
### Para os modelos com placa para pizza

- Coloque a tampa no alojamento no fundo do compartimento de cozedura no lugar da placa para a pizza.
- Coloque um tabuleiro na primeira prateleira em baixo.
- Deite cerca de 120 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia do tabuleiro.



- 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 (apenas nos modelos

sem painéis de autolimpeza).



Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.

- Feche a porta.

### Definição da função Vapor Clean

1. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do programador digital.
2. Rode o botão de funções para o



3. Rode o botão de temperatura para o



Após alguns segundos da última intervenção sobre as teclas do relógio programador, o ciclo de limpeza Vapor Clean tem início.

No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desativa os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento o sinal de som e os números no mostrador do relógio programador piscam.

### 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.

## Manutenção extraordinária

### Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

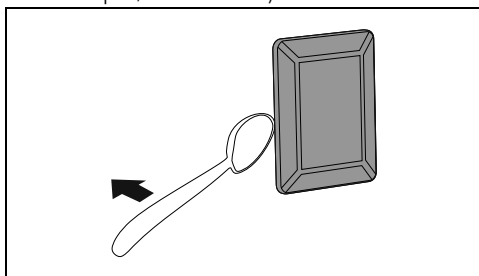
### Substituição da lâmpada de iluminação interna



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

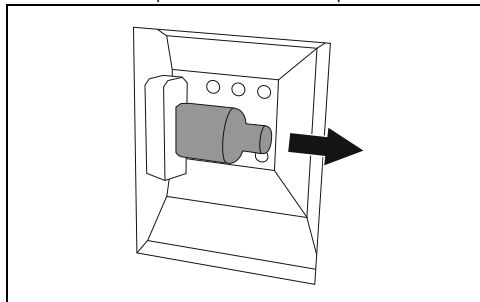
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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



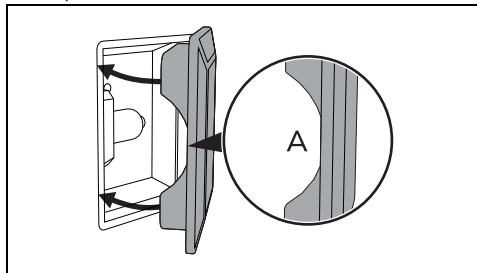
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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

## INSTALAÇÃO

### Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

### Informações gerais

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

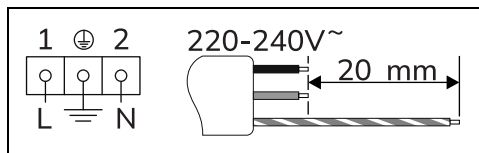
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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



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

### Ligação fixa

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

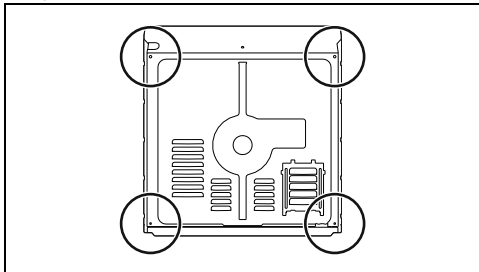
## Substituição do cabo



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.



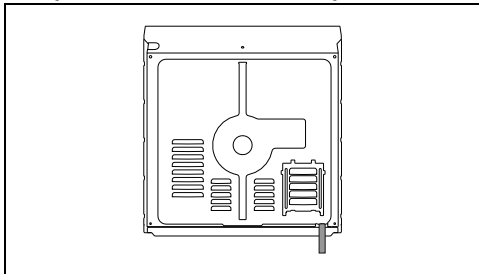
2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

## Posicionamento



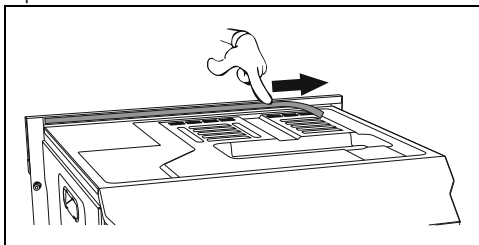
Ver Advertências gerais de segurança.

## Posição do cabo de alimentação

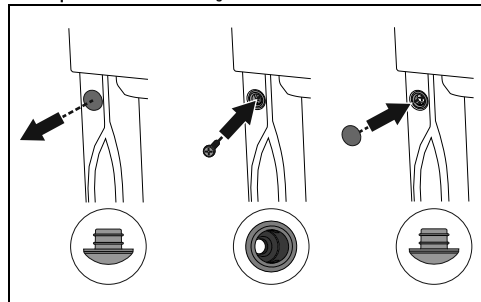


## Guarnição do painel frontal

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

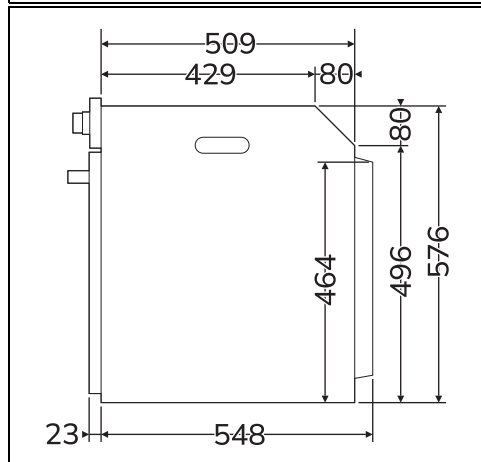
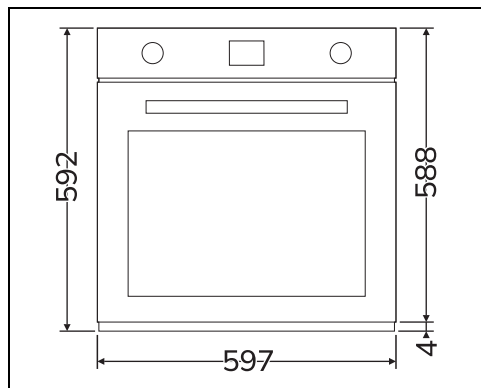


## Casquilhos de fixação

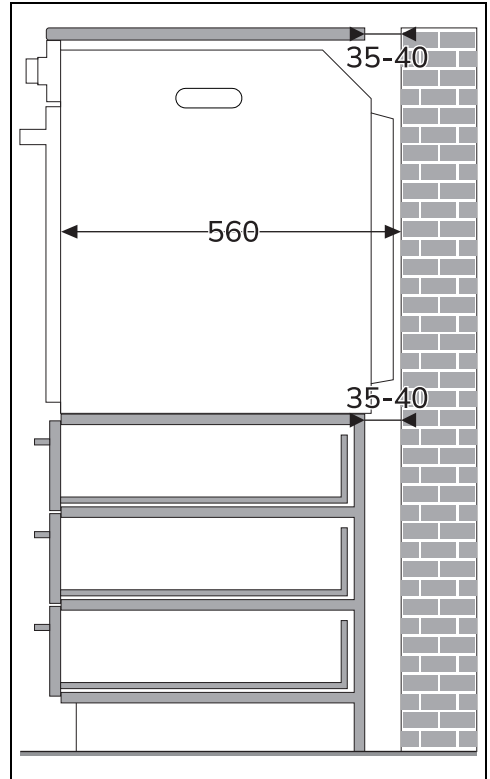
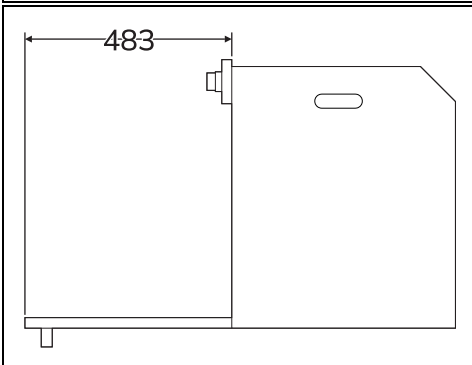
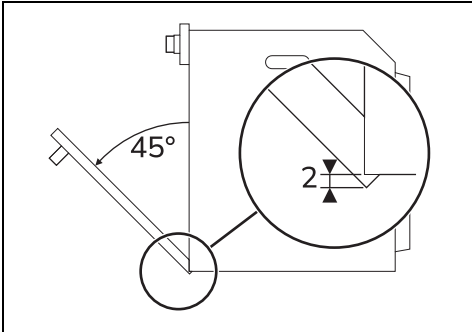
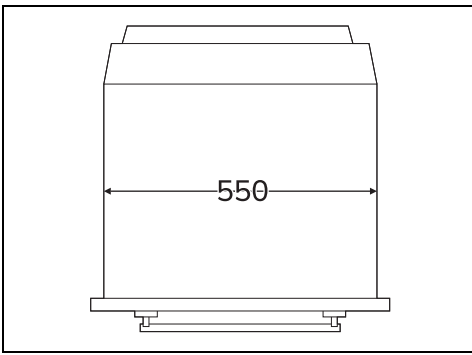


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

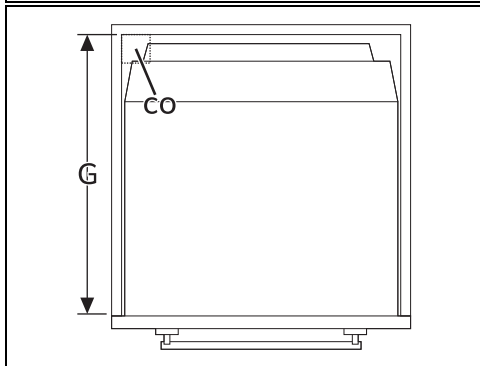
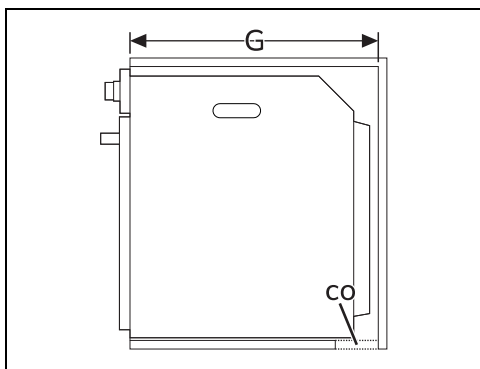
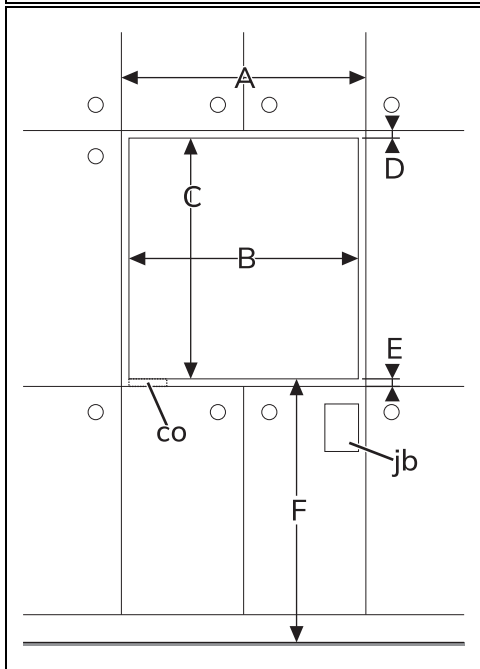
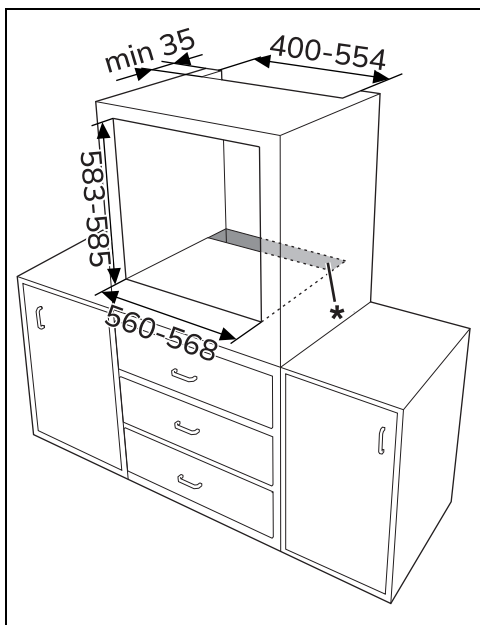
## Dimensões totais do aparelho (mm)



Encaixe em coluna (mm)



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



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

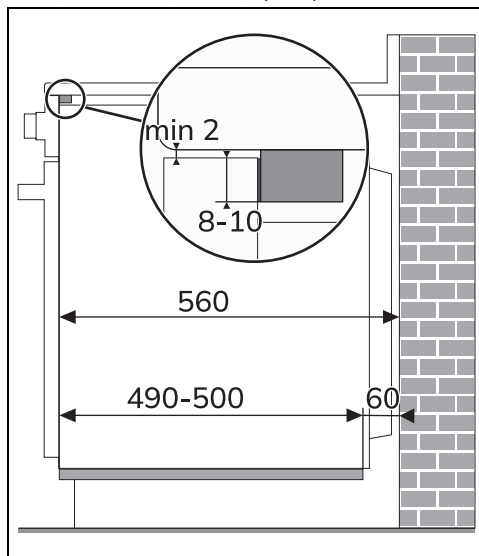
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

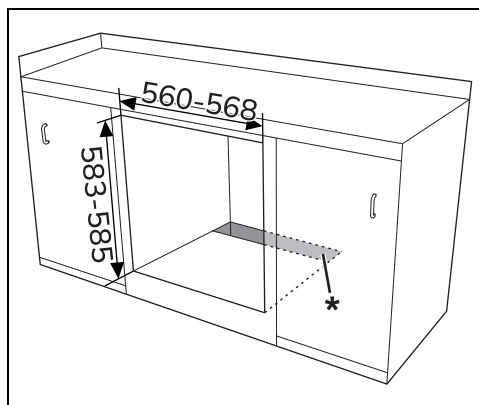
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Caixa das conexões elétricas

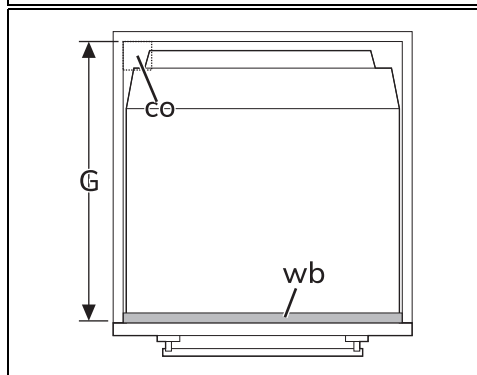
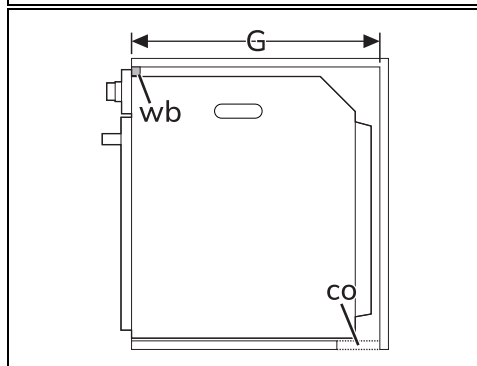
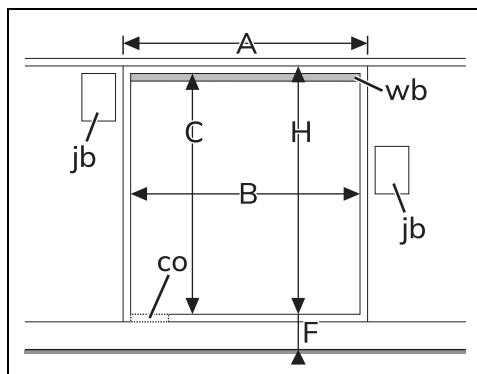
## Encaixe sob bancadas (mm)



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



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



PT

---

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

---