

ADVERTÊNCIAS	201
Advertências gerais de segurança	201
Para este aparelho	205
Finalidade do aparelho	205
Este manual de utilização	206
Responsabilidade do fabricante	206
Chapa de identificação	206
Eliminação	206
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	206
Dados técnicos de eficiência energética	206
Para poupar energia	206
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby	207
Fontes luminosas	207
Como ler o manual de uso	207
DESCRIÇÃO	208
Descrição geral	208
Painel de comandos	209
Outras partes	209
Acessórios	210
UTILIZAÇÃO	210
Operações preliminares	210

Utilização dos acessórios	211
Utilização do forno	211
Programador digital	211
Utilização do forno	212
Conselhos para a cozedura	215
Mini-guia para os acessórios	217
Tabela indicadora das cozeduras tradicionais	217
Instruções para as Entidades de Vigilância	218
Funções especiais	219
Definições	221
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	223
Limpeza do aparelho	223
Limpeza da porta	223
Limpeza do compartimento de cozedura	225
Funções especiais de limpeza	225
Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	225
Pirólise (apenas em alguns modelos)	227
Manutenção extraordinária	228
INSTALAÇÃO	229
Ligação elétrica	229
Posicionamento	230

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

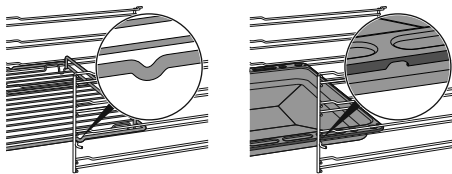
alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.

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

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

interior do compartimento de cozedura.

- Não utilizar a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Para aparelhos pirolíticos

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

Instalação e manutenção

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

contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

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

ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.

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

- 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

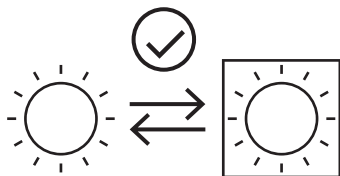
- embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
 - De preferência, utilizar formas escuras de 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 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:



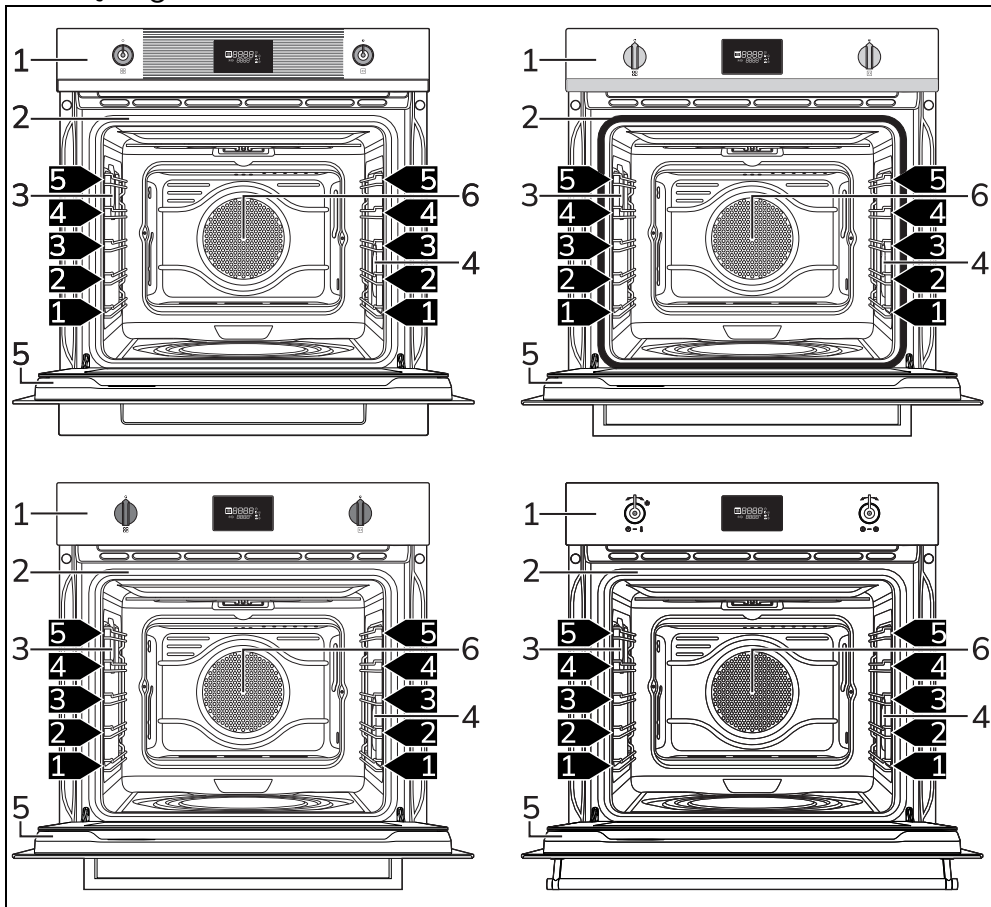
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Junta

3 Lâmpada

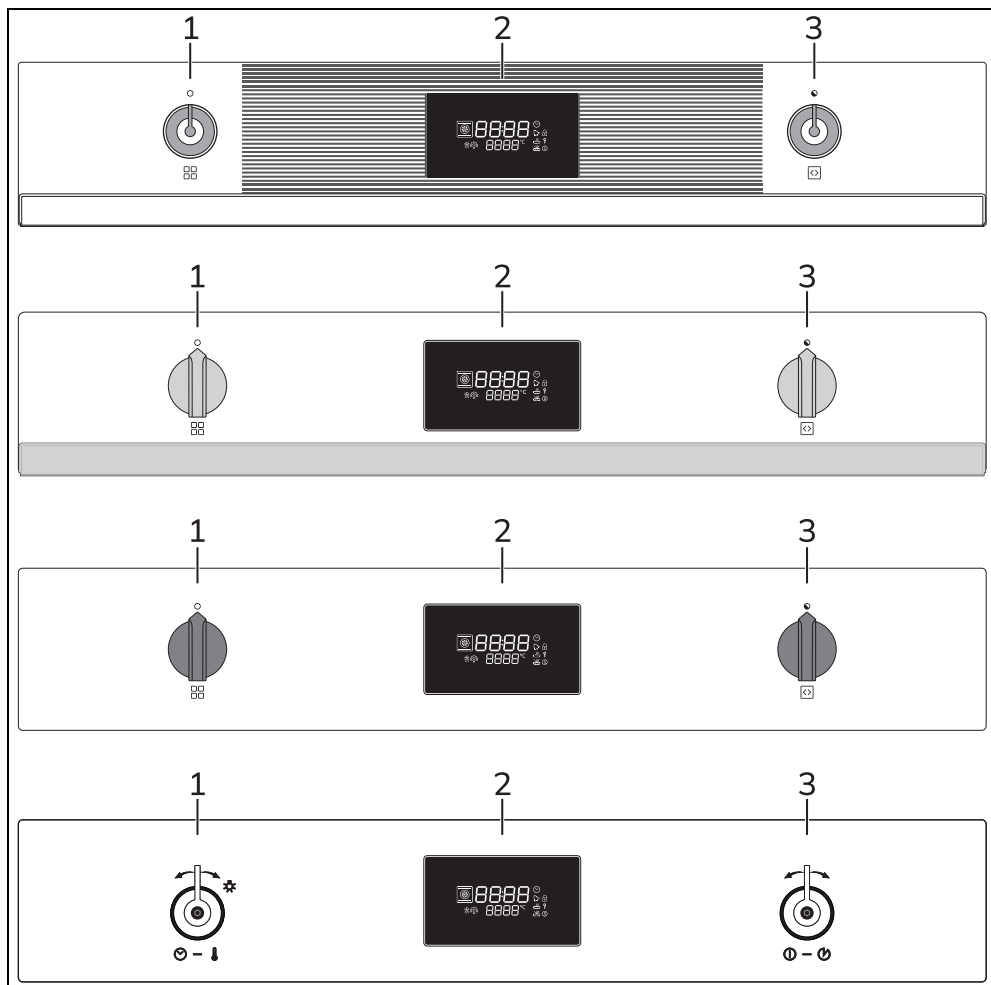
4 Lâmpada (apenas em alguns modelos)

5 Porta

6 Ventoinha

1,2,3 Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Seletor 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 potência e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo atribuído.

3 Seletor de temperatura

Através deste botão é possível configurar:

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

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.

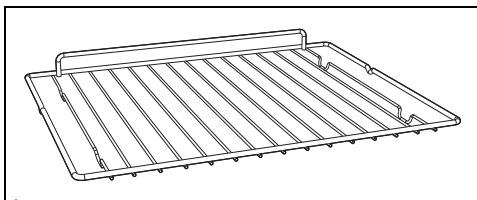


Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.



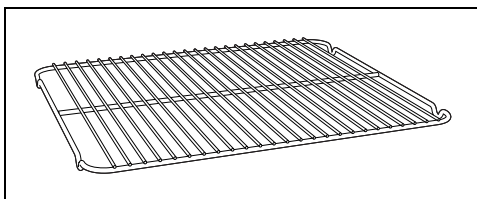
Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Grelha



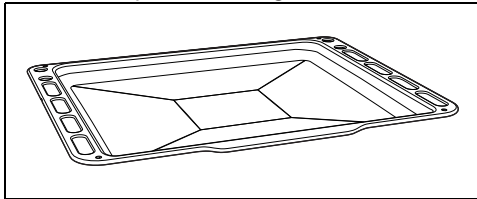
Util para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)



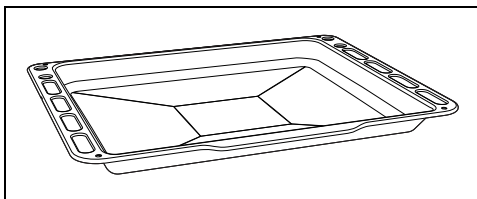
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Tabuleiro (apenas em alguns modelos)



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...

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

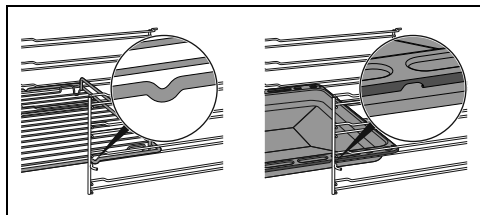
- Arejar o local;
- não ficar na área.


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.

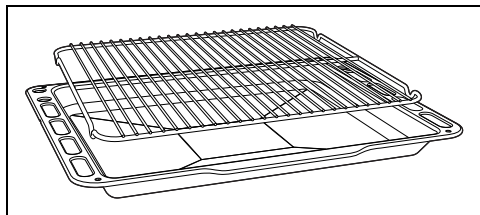


 Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

 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.

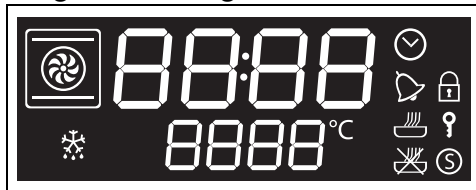


Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

Programador digital



O display 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 da temperatura

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



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.

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” ).
ou
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.

Esta fase é assinalada pelo piscar do indicador luminoso .

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  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, pressionar o botão da temperatura.

No ecrã aparecem os dígitos  a piscar.



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



3. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã 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 prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para configurar a hora de fim de cozedura (por exemplo “13:15”).



5. Aguardar 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.

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 cancelar uma cozedura programada

1. Pressione o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso  pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da 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.

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.

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

TURBO



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

GRILL



Permite obter ótimos resultados 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.

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 desenfornado, 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

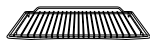
do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.

- 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


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.



Grelha

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 .


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



Tabuleiro
fundo

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	

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

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
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
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.

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  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  e o indicador luminoso  piscam.

2. Rodar o botão da temperatura para seleccionar 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.



Descongelamento rápida

 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 Descongelamento.

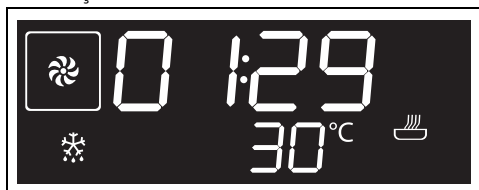


3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.

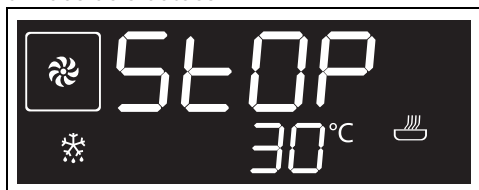
No ecrã aparecem os dígitos **0000** e os indicadores luminosos  e  piscam.



4. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "1:30").
5. 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.



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

Levedação

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

1. Posicione a massa a levar ao 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 seleccionável 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.



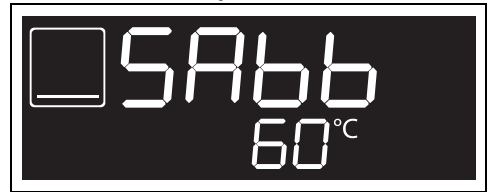
Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

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.

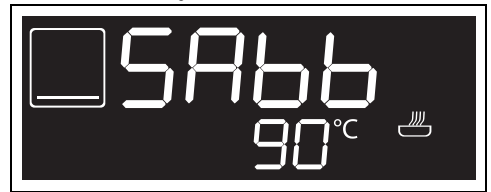
1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Sabbath.



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.

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.

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 características 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.

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

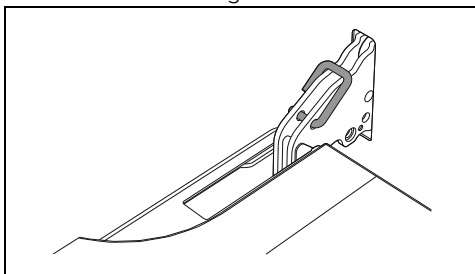
Desmontagem da porta

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

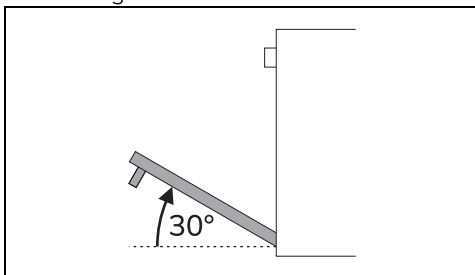
Para retirar a porta, proceda da seguinte

forma:

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

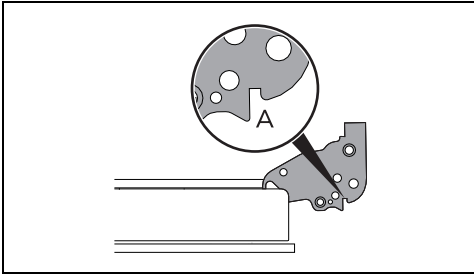


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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.

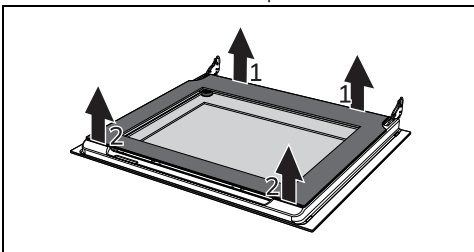
Limpeza dos vidros da porta

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.

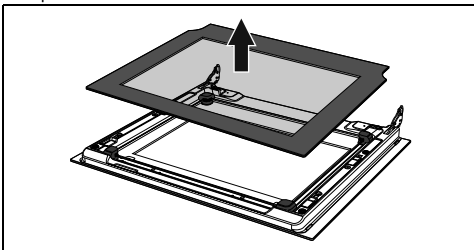
Desmontagem dos vidros interiores

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

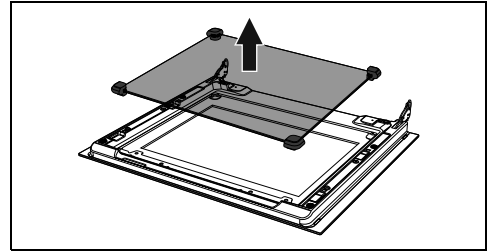
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



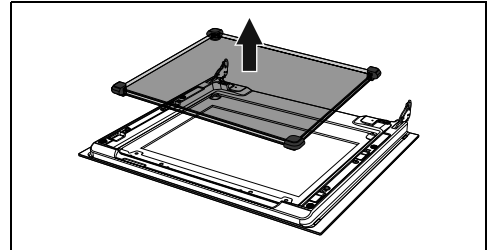
3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



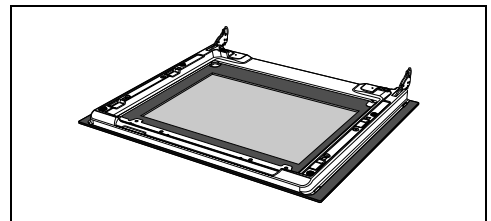
5. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.



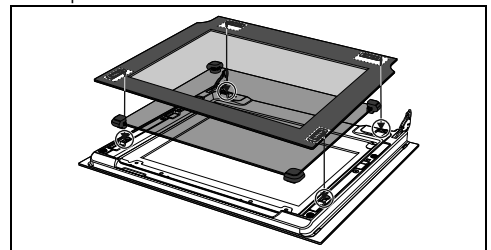
Nota: Em alguns modelos, o grupo vidro intermédio é constituído por dois vidros.



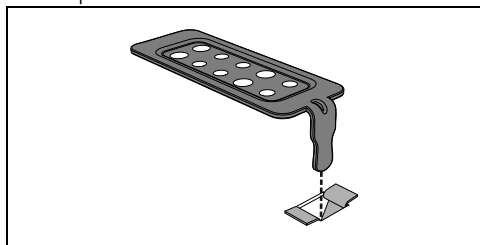
6. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



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:

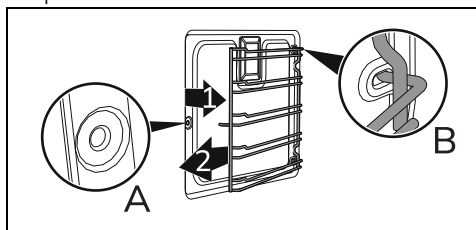
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

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.

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 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 exhibe 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.

- Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
- Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
- Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
- Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
- 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

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



- Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.

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



- 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

- 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.

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

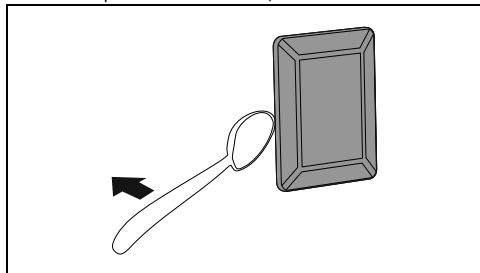



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

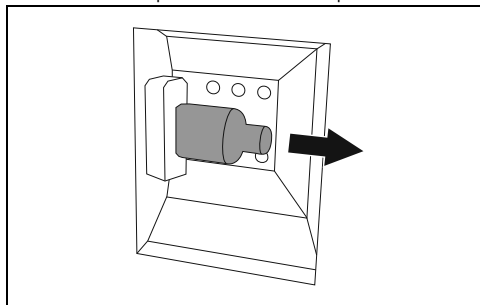
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.


3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma colher).



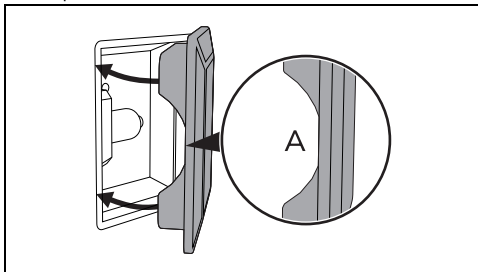
 Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

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

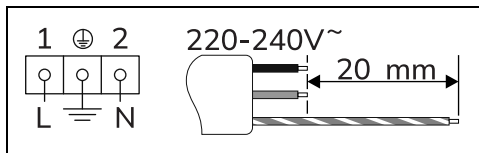
Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

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 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.

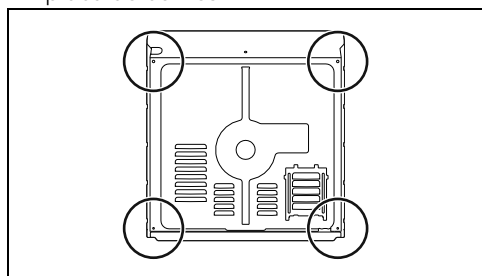
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Substituição do cabo

 **Tensão eléctrica**
Perigo de eletrocussão


- Desligar a alimentação eléctrica geral.

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

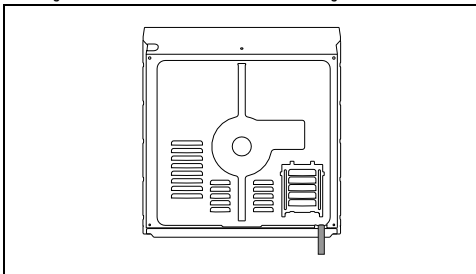


2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Posicionamento

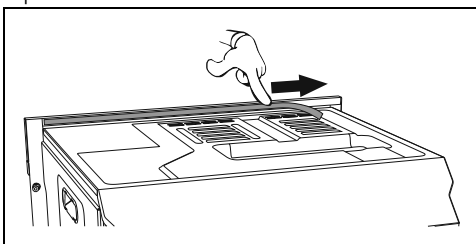
 Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

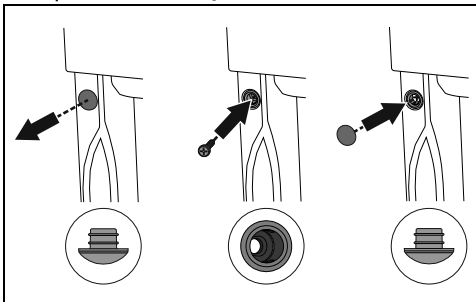


Guarnição do painel frontal

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

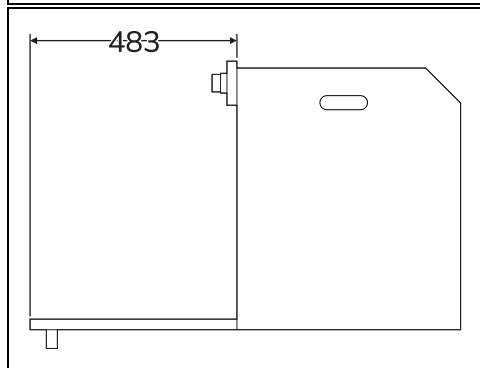
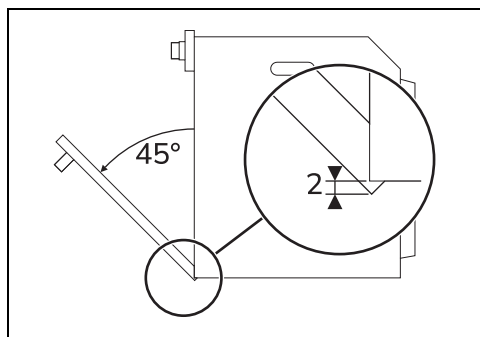
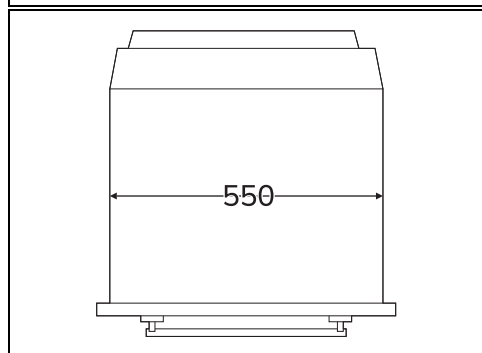
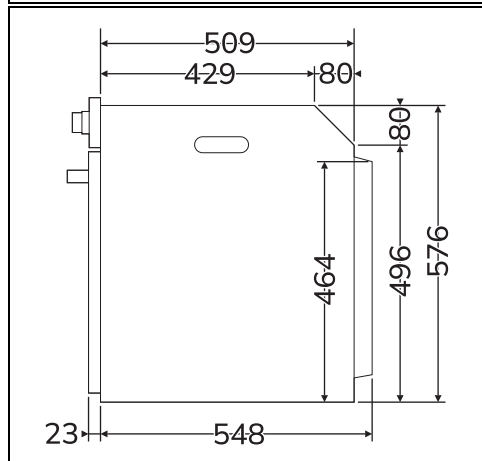
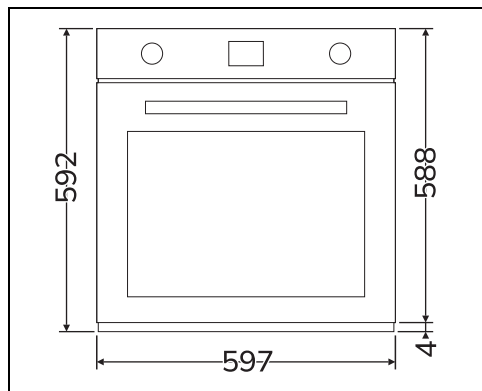


Casquilhos de fixação



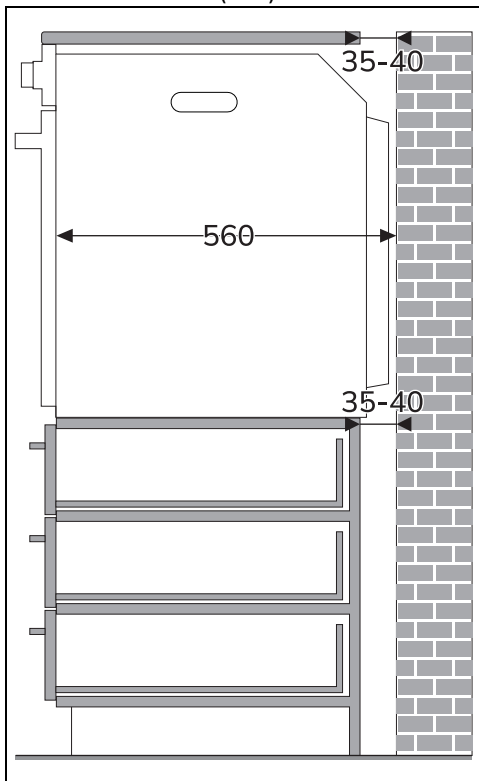
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)

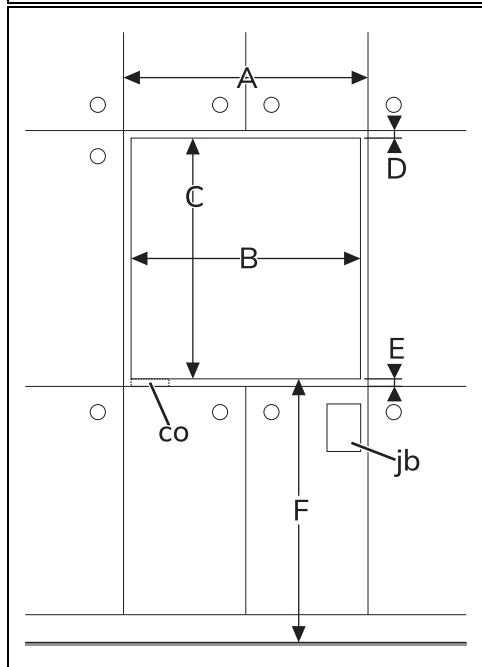
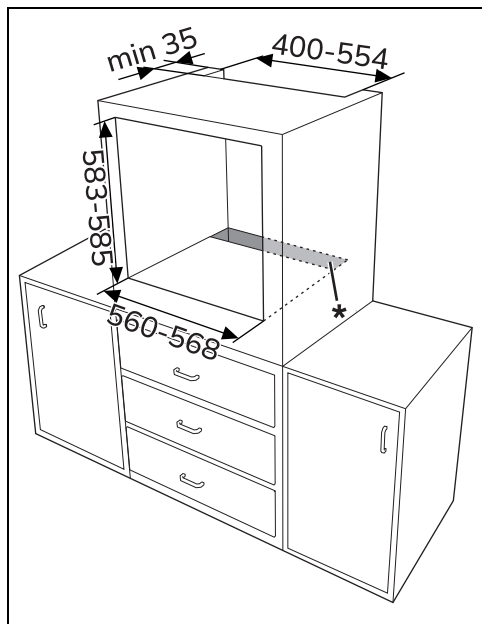


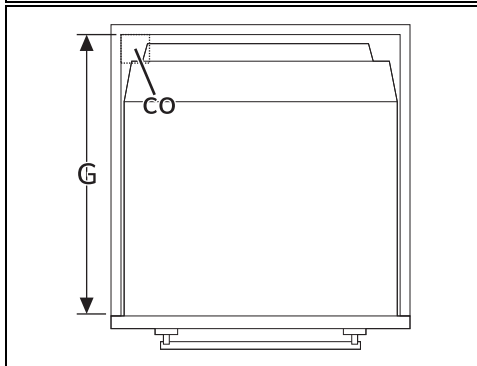
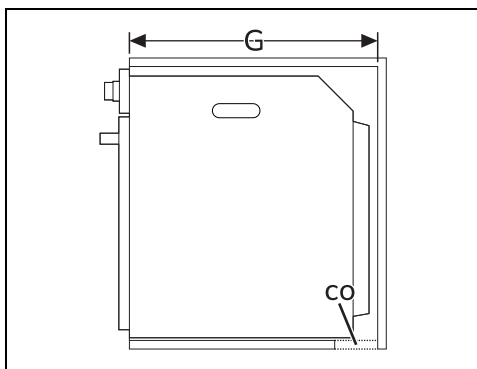
PT

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.

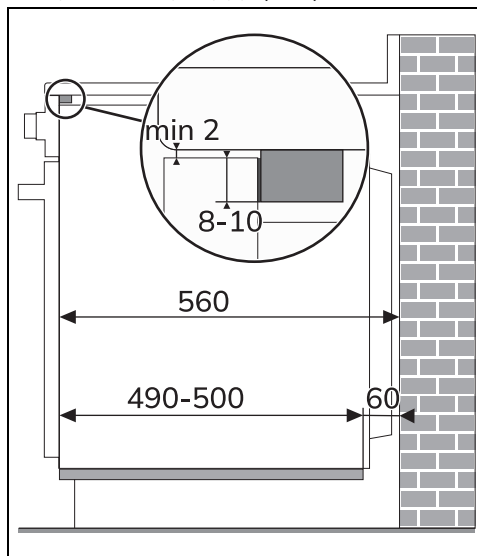
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

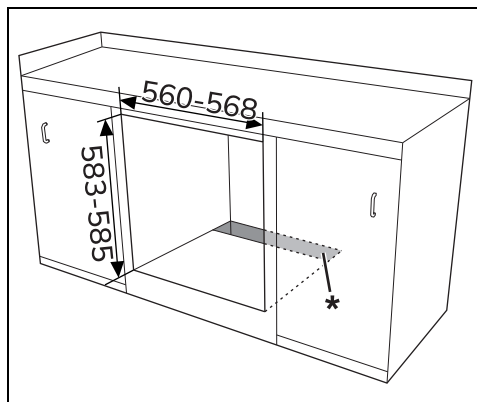
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm²)

jb Caixa das conexões elétricas

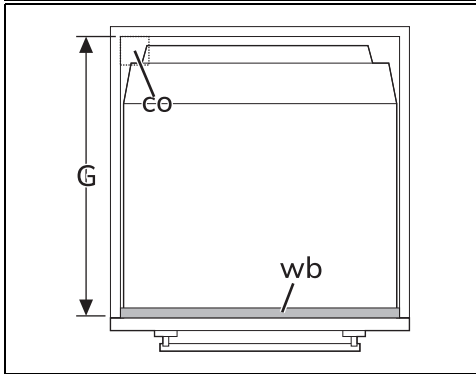
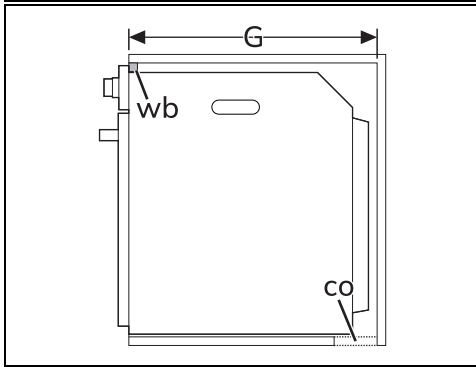
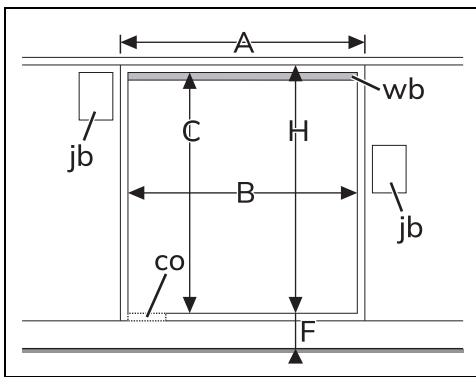
Encaixe sob bancadas (mm)



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.



- 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 cm²)
- jb Caixa das conexões elétricas
- wb Barra de madeira (recomendada)