

1	Advertências	172
1.1	Como ler o manual de utilização	172
1.2	Este manual de utilização	172
1.3	Finalidade do aparelho	172
1.4	Advertências gerais de segurança	172
1.5	Responsabilidade do fabricante	173
1.6	Chapa de identificação	173
1.7	Eliminação	173
2	Descrição	174
2.1	Descrição geral	174
2.2	Painel de comandos	175
2.3	Outras partes	176
2.4	Acessórios disponíveis	176
3	Utilização	178
3.1	Advertências	178
3.2	Primeira utilização	178
3.3	Utilização dos acessórios	179
3.4	Utilização do forno	180
3.5	Conselhos para a cozedura	182
3.6	Programador analógico (multifunção)	184
3.7	Programador analógico (pirolítico)	185
4	Limpeza e manutenção	188
4.1	Advertências	188
4.2	Limpeza das superfícies	188
4.3	Limpeza diária normal	188
4.4	Manchas de alimentos ou resíduos	188
4.5	Desmontagem da porta	188
4.6	Limpeza dos vidros da porta	189
4.7	Desmontagem dos vidros interiores	189
4.8	Limpeza do interior do forno	190
4.9	Vapor Clean: limpeza assistida do forno (apenas em alguns modelos)	191
4.10	Pirólise: limpeza automática do forno (apenas em alguns modelos)	193
4.11	Manutenção extraordinária	194
5	Instalação	196
5.1	Ligação eléctrica	196
5.2	Substituição do cabo	196
5.3	Colocação	197

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



Advertências

1 Advertências

1.1 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção



Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertências de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instruções de utilização individual.

1.2 Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

1.3 Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.

A utilização deste aparelho não é permitida a pessoas (incluindo as crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou que não possuam experiência na utilização de equipamentos eléctricos, a não ser que sejam supervisionados ou instruídos por pessoas adultas e responsáveis pela segurança.

1.4 Advertências gerais de segurança

Para a sua segurança e para evitar danos ao aparelho, observe sempre as advertências gerais de segurança indicadas a seguir. Em geral

- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.



Para este aparelho

- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objectos encaixados nas portas.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.

1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos, provocados pelo:

- 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.

1.6 Chapa de identificação

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

1.7 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Remova as portas e deixe os acessórios (grelhas e tabuleiros) nas posições de utilização, para evitar que as crianças possam ficar presos no seu interior.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão eléctrica Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Retire o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha diferenciada.



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

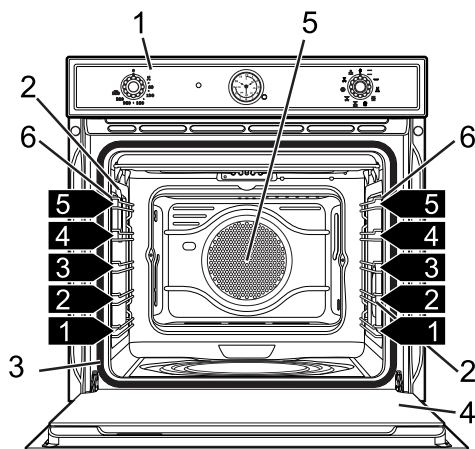
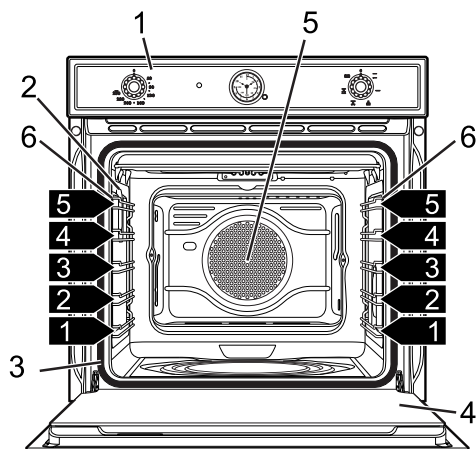
- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



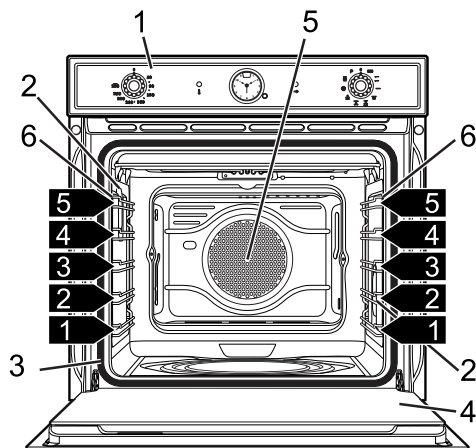
Descrição

2 Descrição

2.1 Descrição geral



Modelos multifunção



Modelos pirolíticos

1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

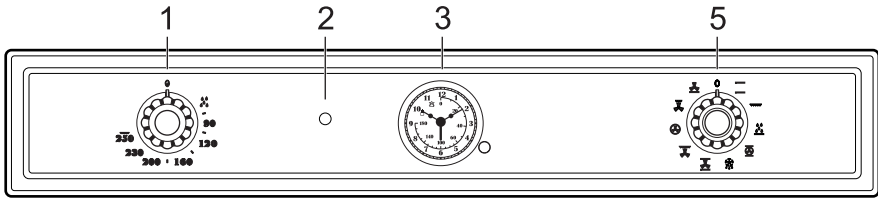
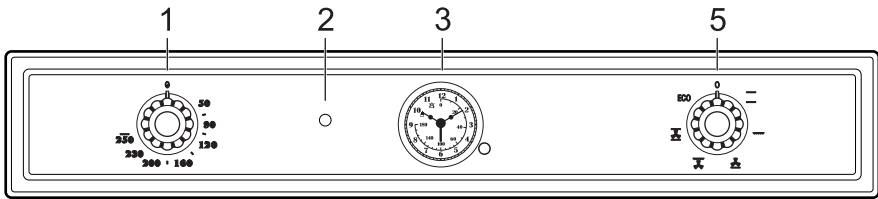
5 Ventoinha

6 Armações de suporte das grelhas/
tabuleiro

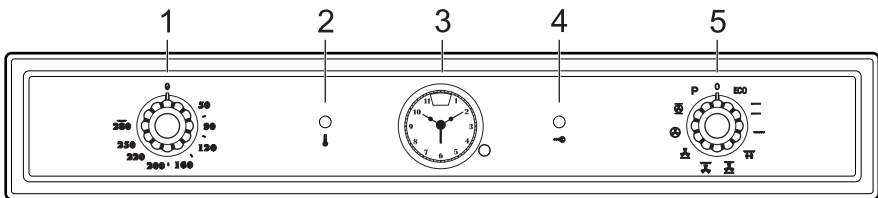
1,2,3... Prateleira da armação



2.2 Painel de comandos



Modelos multifunção



Modelos pirolíticos

Botão de temperatura (1)

Através deste botão é possível seleccionar a temperatura de cozedura e de Vapor Clean (em alguns modelos).

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

Lâmpada indicadora do termóstato (2)

Quando está a piscar indica que o forno está a aquecer para atingir a temperatura definida. Quando a temperatura é atingida a lâmpada indicadora continua sempre acesa até ao desligamento do forno.

Nos modelos pirolíticos, a lâmpada indicadora acende quando se inicia o ciclo automático de limpeza (pirólise) e permanece acesa até que o ciclo esteja terminado.

Relógio programador (3)

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



Descrição

Lâmpada indicadora de bloqueio da porta (4)

Nos modelos pirolíticos acende-se quando é activado o ciclo de limpeza automática (pirólise).

Botão de funções (5)

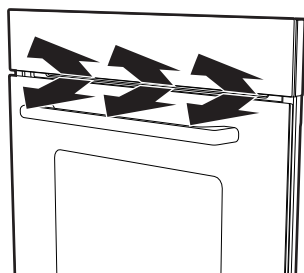
As diversas funções do forno são adaptadas às várias modalidades de cozedura. Após ter seleccionado a função desejada, ajuste a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (ver 2.1 Descrição geral).

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o forno 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 interna

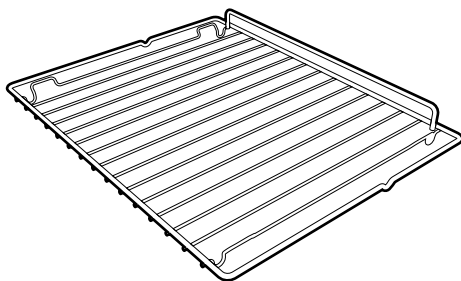
A iluminação interna do forno entra em funcionamento abrindo a porta ou quando é seleccionada uma função qualquer, com exclusão da função **P**.

2.4 Acessórios disponíveis



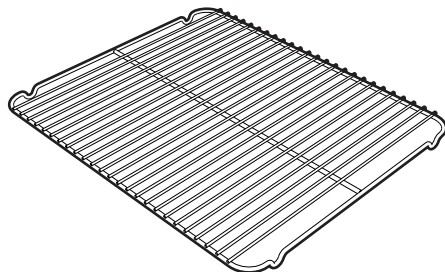
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

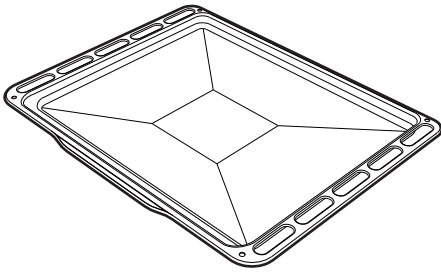
Grelha para tabuleiro



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

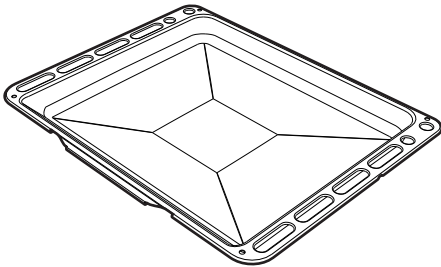


Tabuleiro de forno



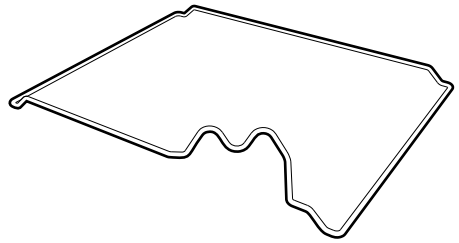
Útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos colocados na grelha sobre ele.

Tabuleiro fundo



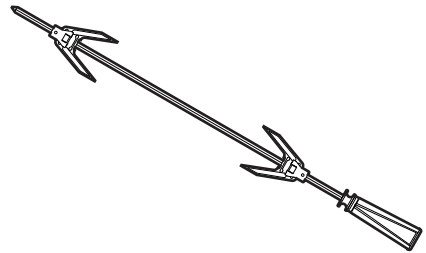
Útil para recolher as gorduras proveniente dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e doces de forno.

Suporte do espeto rotativo



Para utilizar como suporte para a haste do espeto rotativo.

Haste do espeto rotativo



Útil para assar frango e todos os alimentos que requerem uma cozedura uniforme sobre toda a superfície.

i Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do forno.
- Não deite água directamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno durante o funcionamento.



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização
Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o forno abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e grelhas não utilizados durante a cozedura.



Utilização não correcta
Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se pretender utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não interfira com a circulação de ar quente dentro do forno.
- Não apoie painéis ou tabuleiros directamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água directamente nos tabuleiros muito quentes.

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o aparelho vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.

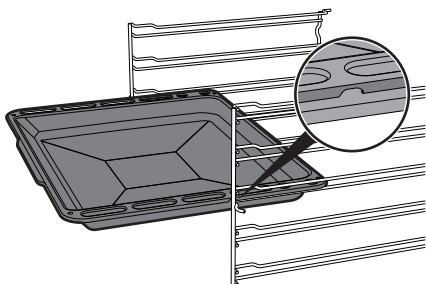
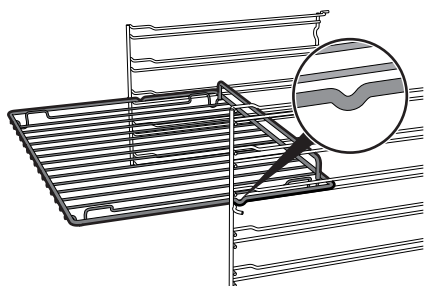


3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

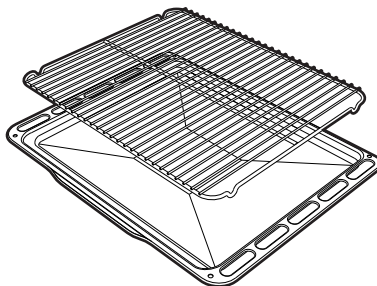
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extracção da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do forno.



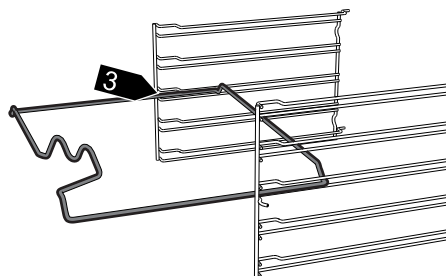
Grelha para tabuleiro

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

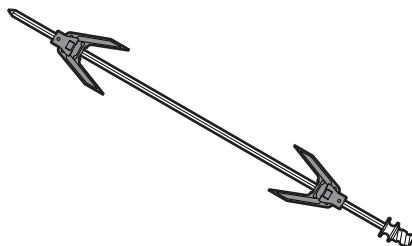


Haste do espeto rotativo

Nas cozeduras com espeto rotativo coloque o suporte do espeto rotativo na terceira prateleira. A parte modelada, uma vez introduzido o espeto metálico, deve ficar para o exterior.



Utilize os garfos em clipe fornecidos para preparar a haste do espeto rotativo.



Introduza delicadamente no forno as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

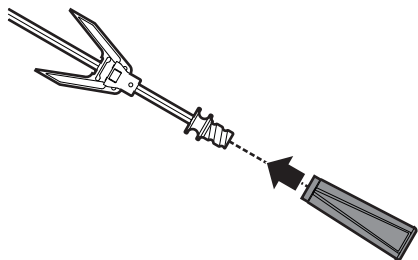


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



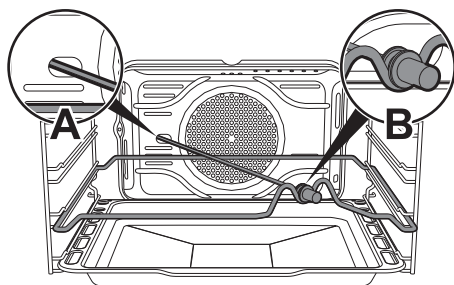
Utilização

Aparafuse a pega apropriada fornecida para movimentar comodamente a haste do espeto rotativo.



Após ter preparado a haste do espeto rotativo, coloque-a sobre o respectivo suporte do espeto rotativo.

Introduza a haste no orifício **A** de tal modo que encaixe no motor do espeto rotativo. Prestar atenção para que a roda de encontro esteja correctamente colocada na parte modelada do suporte do espeto rotativo **B**.



Aconselha-se a colocar o tabuleiro na primeira prateleira para facilitar a recolha das gorduras.

3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Seleccione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Seleccione a temperatura através do botão de temperatura.

Lista das funções



Estático

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adaptado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adaptada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, particularmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Grelhador

O calor proveniente da resistência do grelhador permite obter óptimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, costeletas de porco, bacon. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular carne.



Soleira ventilada

A combinação entre a ventoinha e a única resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para qualquer tipo de alimento. Nos modelos pirolíticos as funções especiais de descongelação e fermentação estão reunidas nesta mesma função.



Grelhador ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grelhador, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por ex.: pá de porco).



Estático ventilado

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e tortas, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



Soleira

O calor proveniente apenas de baixo permite concluir a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura de base, sem consequências para o seu dourado. Ideal para tortas doces ou salgadas, tartes e pizzas.



Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários planos, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



Grelhador pequeno ventilado

Esta função através da acção combinada da ventoinha e do calor e apenas do elemento central é ideal para a cozedura e gratinados rápidos de pequenas quantidades de alimento (em especial em modo de carnes), unindo as vantagens dietéticas do grelhador com a uniformidade de cozedura do ventilado.



Grelhador com espeto rotativo

O espeto rotativo funciona em combinação com a resistência do grelhador, permitindo um perfeito dourado dos alimentos.



Utilização



Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de diversos alimentos em mais planos, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



Descongelação

A descongelação rápida é favorecida pela activação da ventoinha apropriada e da resistência superior que asseguram uma repartição uniforme do ar a baixa temperatura no interior do forno.



Eco

A combinação entre o grelhador e a resistência inferior é particularmente indicada para a cozedura em prateleira individual, para pouco consumo de energia.



Vapor Clean

Esta função facilita a limpeza através do emprego do vapor gerado por uma pequena dose de água vertida na embutidura apropriada situada no fundo.



Pirólise

Definindo esta função, o forno atinge temperaturas que chegam até 500°C, destruindo toda a sujidade de gordura que se forma nas paredes internas.

3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais


- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- 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 Grelhador e Grelhador ventilado

- O grelhado de carnes pode ser efectuado tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grelhador ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grelhador, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  para otimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de doces e biscoitos

- De preferência, utilize 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 doce 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 doce está cozido.
- Se o doce baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C seleccionando eventualmente um tempo maior de cozedura.

Conselhos para descongelação e fermentação

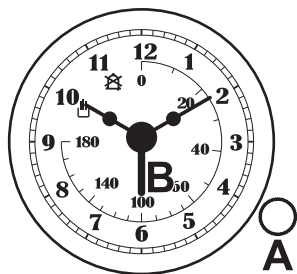
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto 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 forno.

Para poupar energia

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



3.6 Programador analógico (multifunção)



A Botão de regulação

B Ponteiro de início da cozedura

Ajuste da hora

Para acertar a hora exacta, puxe e rode em sentido horário o botão de regulação

A.

Cozedura manual

Rode em sentido horário o botão de regulação **A** até coincidir o ponteiro de início de cozedura **B** ao símbolo

Cozedura temporizada

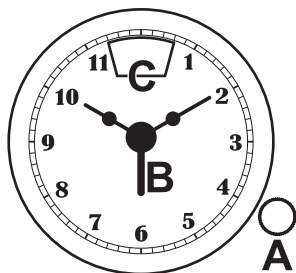


Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, rode o botão de regulação **A**.
2. Posicione o ponteiro de início da cozedura **B** no tempo desejado, indicado no centro do relógio (**0... 180** minutos).
3. Ao passar o tempo predefinido, todos os elementos de aquecimento serão desactivados e entra em funcionamento uma campainha.
4. Para desactivar a campainha, rode em sentido horário o botão de regulação **A** até o símbolo



3.7 Programador analógico (pirolítico)



A Botão de regulação


B Ponteiro de início da cozedura

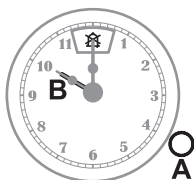
C Janela do símbolo de cozedura


Ajuste da hora

Para acertar a hora exacta, pressione e rode em sentido anti-horário o botão de regulação **A**.

Cozedura manual


1. Rode o botão de regulação **A** até aparecer o símbolo  na janela de símbolo da cozedura **C**.
2. Puxe para fora o botão de regulação **A**, rode-o em sentido horário e posicione o ponteiro de início da cozedura **B** em correspondência à hora corrente.

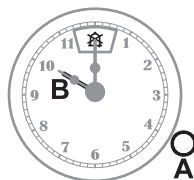


3. Rode o botão de regulação **A** em sentido horário até o símbolo  visível na janela de símbolo da cozedura **C**.
4. Seleccione uma função e uma temperatura de cozedura através do respectivo botão, para accionar a cozedura manual.
5. No final da cozedura, reposicione o botão de função e o botão de temperatura para **0**.

Cozedura temporizada



i 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. Rode o botão de regulação **A** até aparecer o símbolo  na janela de símbolo da cozedura **C**.
2. Puxe para fora o botão de regulação **A**, rode-o em sentido horário e posicione o ponteiro de início da cozedura **B** em correspondência à hora corrente.






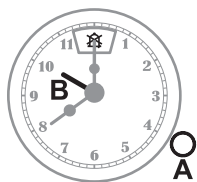
Utilização

3. Rode em sentido horário o botão de regulação **A** até seleccionar a duração da cozedura desejada (**0... 180** minutos) na janela de símbolo da cozedura **C**.
 4. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura através do respectivo botão. Na hora definida tem início a cozedura temporizada.
 5. Ao passar o tempo predefinido, todos os elementos de aquecimento são desactivados e entra em funcionamento uma campainha.
 6. Para desactivar a campainha, rode em sentido horário o botão de regulação **A** até o símbolo .
3. Rode em sentido horário o botão de regulação **A** até seleccionar a duração da cozedura desejada (**0... 180** minutos) na janela de símbolo da cozedura **C**.
 4. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura através do respectivo botão. Na hora definida tem início a cozedura programada.
 5. Ao passar o tempo predefinido, todos os elementos de aquecimento são desactivados e entra em funcionamento uma campainha.
 6. Para desactivar a campainha, rode em sentido horário o botão de regulação **A** até o símbolo .

Cozedura programada

i 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. Rode o botão de regulação **A** até aparecer o símbolo  na janela de símbolo da cozedura **C**.
2. Puxe para fora o botão de regulação **A**, rode-o em sentido horário e posicione o ponteiro de início da cozedura **B** em correspondência ao horário predefinido para o **início da cozedura**.



A hora de início não pode superar as 12 horas com relação á hora corrente



Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3	Estático	1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
Massa no forno	2,5	Estático	1 ou 2	220 - 230	40	
Assado de vitela	1	Estático ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Lombo de porco	1	Estático ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Pá de porco	1	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Coelho assado	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	1	Estático ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Fiambre no forno	1	Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
Frango assado	1	Turbo	2	190 - 200	60 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeleta de porco		Grelhador ventilado	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Lombo de porco		Grelhador	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Lombo de novilho		Grelhador	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Iscas de fígado		Grelhador ventilado	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Salsichas		Grelhador ventilado	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Almôndegas		Grelhador	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Truta salmonada	0,7	Soleira ventilada	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Circular	1	280	8	
Pão		Circular	2	190 - 200	30 - 35	
Baguete		Circular	2	180 - 190	15 - 20	
Rosca		Circular	2	160 - 170	50 - 55	
Tarte		Circular/Estático	2	160 - 170	30 - 40	
Massa tenra		Circular	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellini recheados		Circular	2	170	20 - 25	
Tarte recheada		Circular/Estático	2	170	50 - 60	
Profiteroles		Circular	2	150 - 160	40 - 50	
Pão-de-ló		Circular	2	150 - 160	45 - 50	
Bolo de arroz		Circular/Estático	2	160 - 170	50 - 60	
Brioche		Circular	2	160	25 - 30	
Torta de mel		Estático	3	180	60	

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



Limpeza e manutenção

4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



**Utilização não correcta
Riscos de danos nas superfícies**

- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza das superfícies

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

4.3 Limpeza diária normal

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

Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

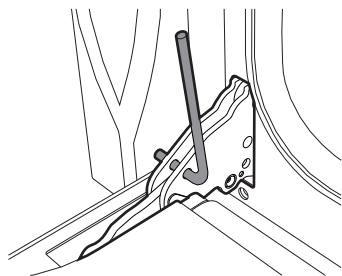
Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.

4.5 Desmontagem da porta

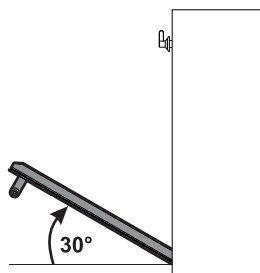
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

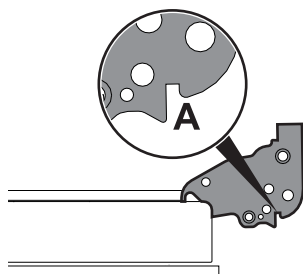
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na figura.



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 que as ranhuras **A** fiquem totalmente apoiadas nas fendas. Baixe a porta e uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



4.6 Limpeza dos vidros da porta

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

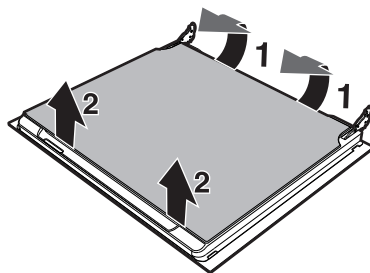


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

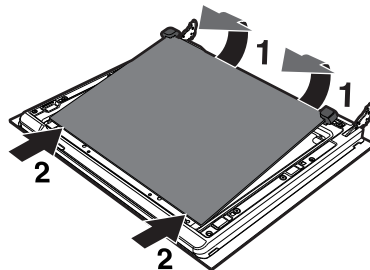
4.7 Desmontagem dos vidros interiores

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

1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.



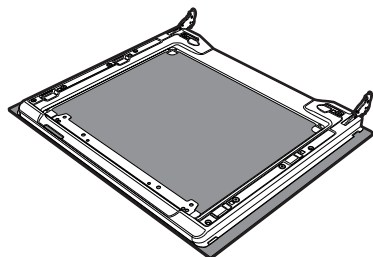
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.





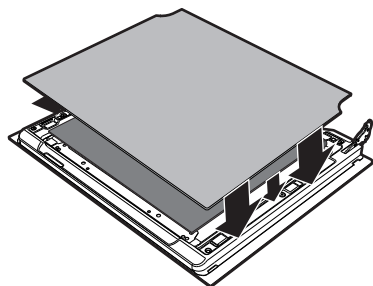
Limpeza e manutenção

4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.

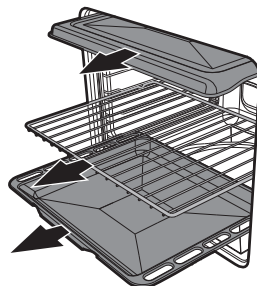
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



4.8 Limpeza do interior do forno

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

Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.



Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque com cuidado as partes húmidas.



Aconselha-se fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.



Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se a retirar a porta.

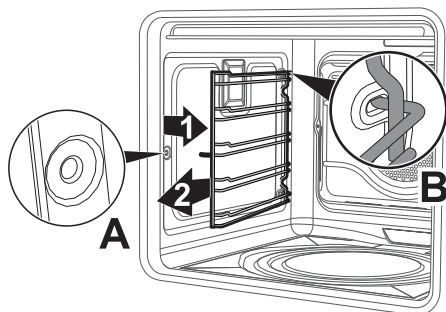


Remoção das armações de suporte das grelhas/ tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efectuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

Para retirar as armações das guias. Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**, em seguida, extraia-as das cavidades situadas na parte de trás **B**.

No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para voltar a colocar as armações das guias.



4.9 Vapor Clean: limpeza assistida do forno (apenas em alguns modelos)



O 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 seguinte.



Utilização não correcta
Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimento ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

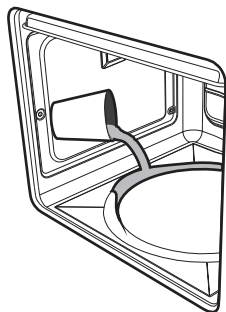
Operações preliminares

Antes de iniciar o Vapor Clean:

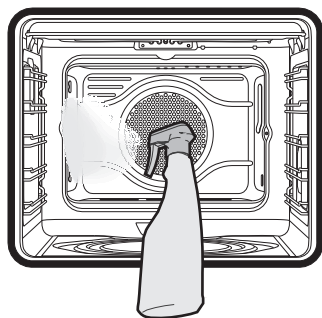
- Retire todos os acessórios do interior do forno. A protecção superior pode ser mantida no interior do forno.
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.



Limpeza e manutenção



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o deflector.





- Feche a porta.



Aconselha-se a efectuar no máximo 20 nebulizações.

Programação do Vapor Clean

1. Rode o botão de funções e o botão de temperatura para o símbolo .
2. Defina uma duração de cozedura de 18 minutos por meio do procedimento de duração de cozedura melhor ilustrado no parágrafo "Cozedura temporizada".

3. No fim do ciclo de limpeza Vapor Clean, o temporizador desactiva os elementos de aquecimento do forno, entra em funcionamento a campainha.
4. Para desactivar a campainha, rode em sentido horário o botão de regulação **A** até o símbolo .

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

5. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
6. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
7. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
8. Retire a água residual do interior do forno.
9. Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efectue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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



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



4.10 Pirólise: limpeza automática do forno (apenas em alguns modelos)



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 forno com extrema facilidade.



Utilização não correcta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimento ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue os queimadores ou discos eléctricos da placa de cozinha eventualmente instalada sobre o forno.

Operações preliminares

Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o actuar durante 60 minutos e depois enxágue e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Retire as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.
- Feche a porta.

Definição da pirólise

1. Rode o botão de funções para o símbolo **P**.
2. Rode em sentido anti-horário o botão de regulação **A** para definir a duração da pirólise visível na janela do símbolo da cozedura **C**.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 120 minutos.
- Sujidade média: 150 minutos.
- Muita sujidade: 180 minutos.

3. Após ter escolhido a duração da pirólise, a lâmpada indicadora do termóstato começa a piscar e o forno começa a aquecer.
4. Após 2 minutos do início da pirólise, a porta fica bloqueada (a lâmpada indicadora do bloqueio acende) por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.



Não é possível seleccionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver activado.

5. No fim da pirólise um sinal acústico assinala o fim do ciclo de limpeza automática.
6. Volte a colocar o botão de funções na posição **0**.
7. A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte a níveis de segurança.



Limpeza e manutenção

8. Espere que o forno arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.

i 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.

i 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.

Pirólise retardada

A pirólise pode ser programada de forma a ter início num horário predefinido.

Após ter definido a duração da pirólise, puxe e rode em sentido anti-horário o botão de regulação **A** e posicione o ponteiro de cozedura temporizada **B** em correspondência à hora de início pretendida.

4.11 Manutenção extraordinária

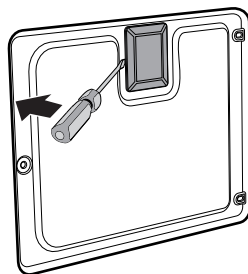


Partes sob tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica do forno.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

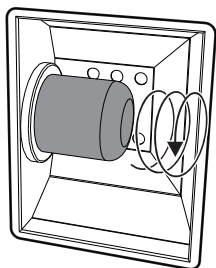
1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).





Em caso de lâmpada de incandescência:

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



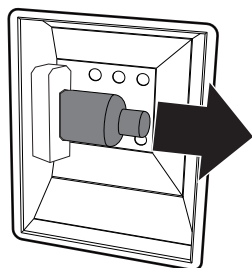
5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (25W).

6. Volte a montar a cobertura correctamente deixando a aresta interna do vidro voltada para a porta.

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

Em caso de lâmpada de halogéneo:

8. Desenrosque e retire a lâmpada.



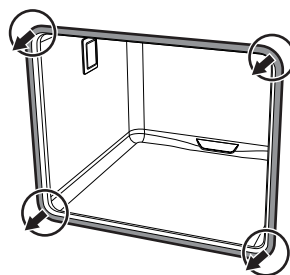
9. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).

10. Volte a montar a cobertura correctamente deixando a aresta interna do vidro voltada para a porta.

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

Desmontagem do vedante (excluindo os modelos pirolíticos)

Para uma limpeza cuidadosa do forno, o vedante da porta é desmontável. Nos quatro ângulos estão colocados ganchos que o fixam ao rebordo. Puxe para o exterior dos 4 ângulos os rebordos do vedante para desprender os ganchos.



Não toque na lâmpada de halogéneo directamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.



5 Instalação

5.1 Ligação eléctrica



Tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica geral.

Informações gerais

Verifique que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

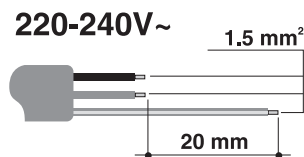
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está, de forma visível, colocada no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar (cabo de 3 x 1,5 mm², com referência à secção do condutor interno).

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



Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

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

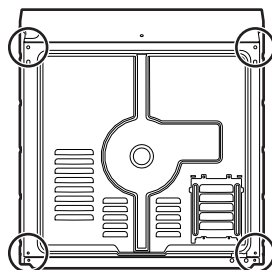
5.2 Substituição do cabo



Tensão eléctrica
Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.

1. Desparafuse os parafusos da caixa da parte trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.



2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correcta, de modo a evitar qualquer contacto com o forno.



5.3 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimento por esmagamento

- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

- Não use a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.

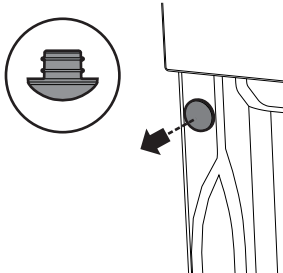


Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.

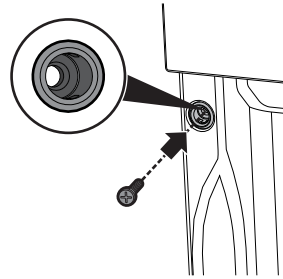
Virolas de fixação

Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.

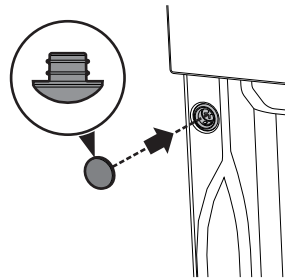


Coloque o aparelho no encaixe.

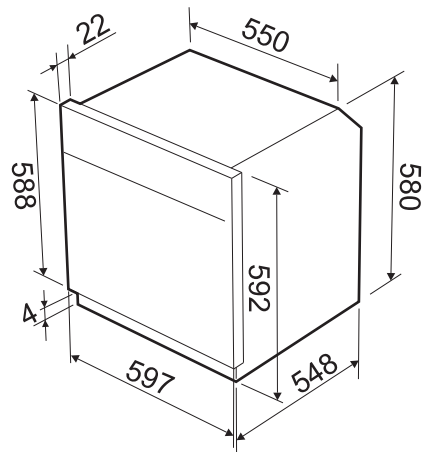
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



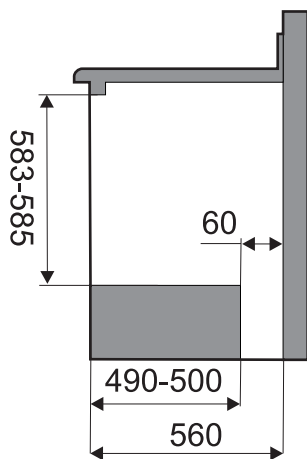
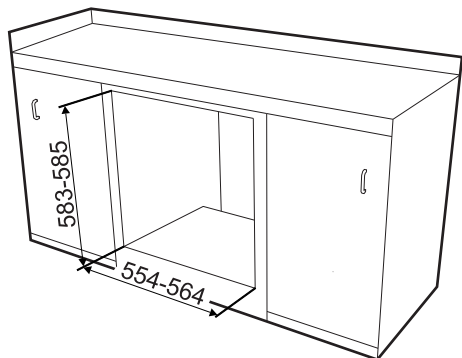
Dimensões totais do aparelho (mm)



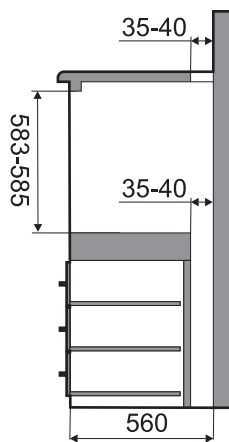
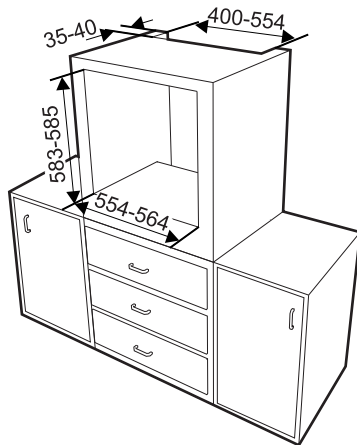


Instalação

Encaixe sob bancadas (mm)



Encaixe em coluna (mm)



Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



Certifique-se de que a parte posterior/posterior o móvel possua uma abertura de cerca de 35 a 40 mm de profundidade.