

1 Advertências	244
1.1 Advertências gerais de segurança	244
1.2 Responsabilidade do fabricante	245
1.3 Finalidade do aparelho	245
1.4 Eliminação	245
1.5 Chapa de identificação	246
1.6 Este manual de utilização	246
1.7 Como ler o manual de utilização	246
2 Descrição	247
2.1 Descrição geral	247
2.2 Painel de comandos	248
2.3 Outras partes	248
2.4 Acessórios disponíveis	249
3 Utilização	251
3.1 Advertências	251
3.2 Primeira utilização	251
3.3 Utilização dos acessórios	252
3.4 Utilização do forno	253
3.5 Conselhos para a cozedura	260
3.6 Funções especiais	262
3.7 Menu secundário	265
4 Limpeza e manutenção	268
4.1 Advertências	268
4.2 Limpeza do aparelho	268
4.3 Desmontagem da porta	268
4.4 Limpeza dos vidros da porta	269
4.5 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	272
4.6 Pirólise (apenas em alguns modelos)	275
4.7 Manutenção extraordinária	277
5 Instalação	279
5.1 Ligação elétrica	279
5.2 Substituição do cabo	279
5.3 Colocação	280

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 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.

- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.



Para este aparelho

- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos encaixados nas portas.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, 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.

1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- 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.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 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 diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.



Advertências

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 seletiva.



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.

1.5 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.

1.6 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.

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.7 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 correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

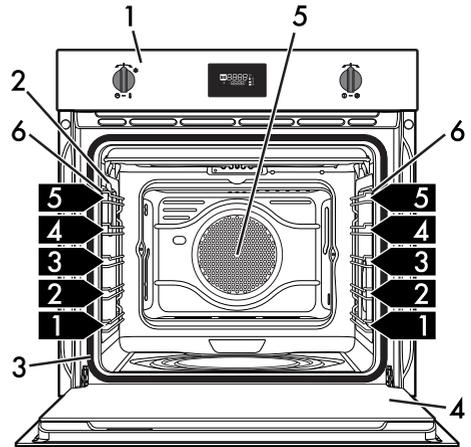
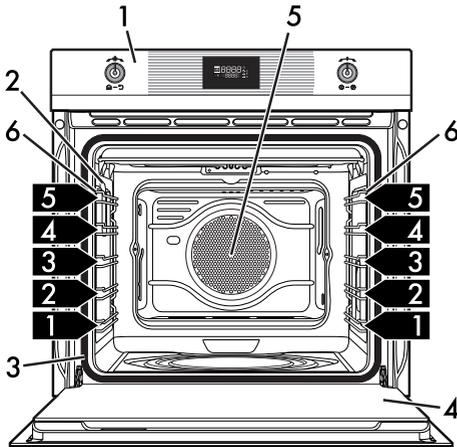
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

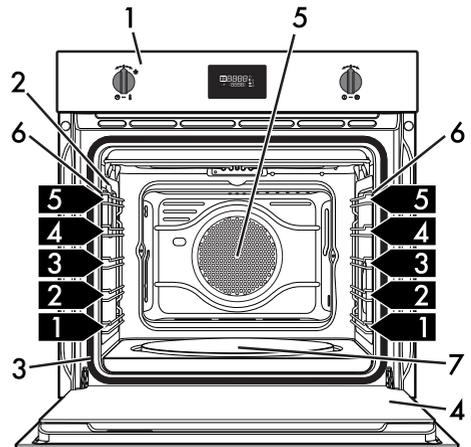
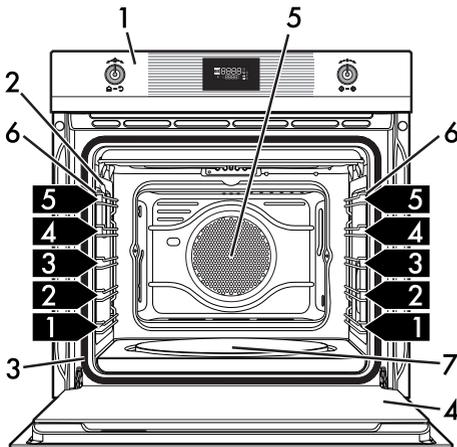


2 Descrição

2.1 Descrição geral



Modelos Multifunção/Pirólíticos



Modelos com chapa para pizza

- 1 Painel de comandos
- 2 Lâmpada
- 3 Vedante
- 4 Porta

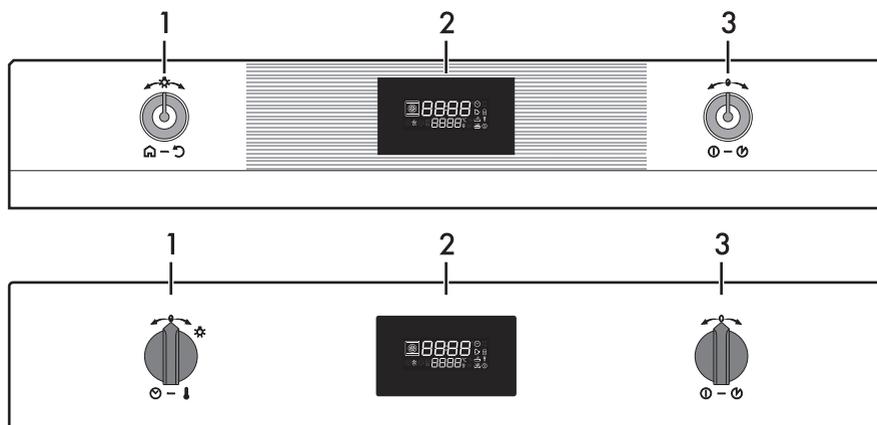
- 5 Ventoinha
- 6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro
- 7 Chapa para pizza (só em alguns modelos)

1,2,3 ▶ Prateleira da armação

PT



2.2 Painel de comandos



1 Botão de programação

Através deste botão é possível selecionar:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- o acendimento e o apagamento da lâmpada no interior do aparelho.

1 Visor

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

3 Botão de funções

Através deste botão é possível:

- ligar/desligar o aparelho;
- selecionar uma função;
- accionar ou interromper temporariamente uma função.

2.3 Outras partes

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta (apenas em alguns modelos);
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções **Pyro**, **PECo** e **CLEA** (quando presentes);
- quando não for selecionada qualquer função, rode ligeiramente o botão de programação para a direita para ativar ou desativar manualmente a iluminação interna.



Para poupar energia, a lâmpada apaga-se após um minuto a cada início de cozedura (esta função é desativável através do menu secundário).



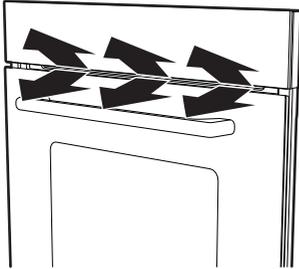
Mantenha pressionado o botão de funções cerca de 3 segundos para concluir instantaneamente uma eventual cozedura.



Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração



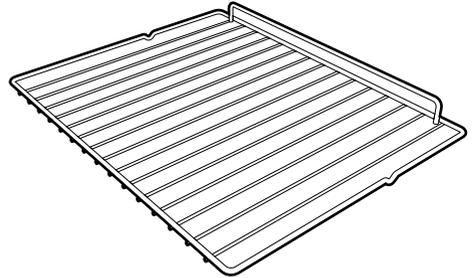
A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura. O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

2.4 Acessórios disponíveis



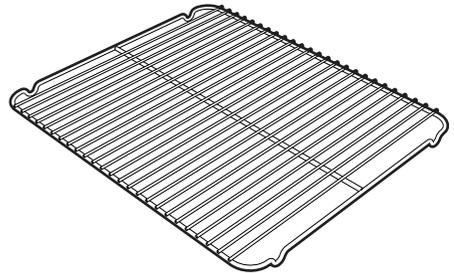
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

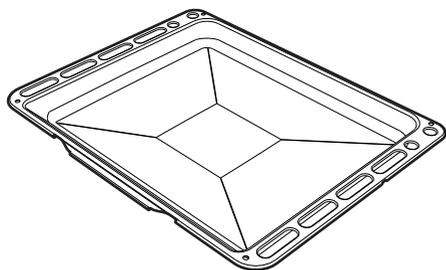


Deve ser apoiada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.



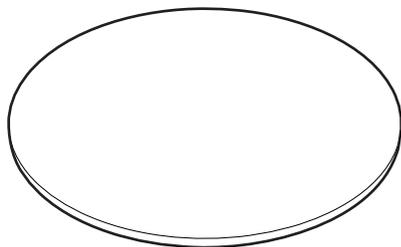
Descrição

Tabuleiro fundo



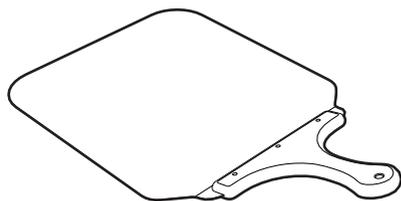
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobre ele e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.

Chapa para pizza (só em alguns modelos)



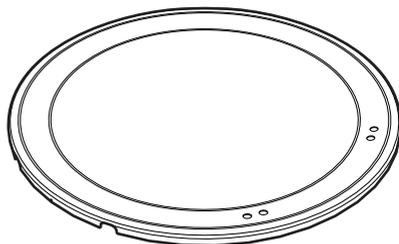
Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

Pá para pizza (apenas em alguns modelos)



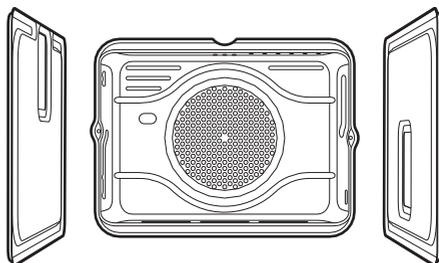
Útil para enfiar comodamente a pizza na chapa apropriada.

Tampa da chapa para pizza (apenas em alguns modelos)



Para colocar no alojamento no fundo do compartimento de cozedura no lugar da chapa para pizza quando esta última não for usada.

Painéis autolimpantes (apenas em alguns modelos)



Úteis para absorver pequenos resíduos de gordura.

i

Os acessórios do aparelho 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 compartimento de cozedura 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 compartimento de cozedura.
- Não toque nos elementos de aquecimento existentes no interior do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do aparelho durante o funcionamento.



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

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



Utilização não correta

Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não apoie panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras 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 compartimento de cozedura vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.



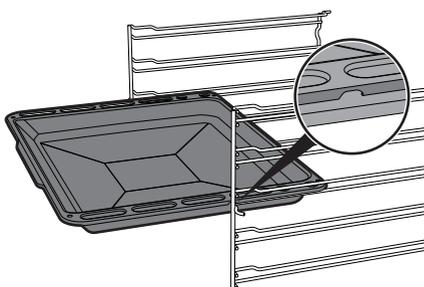
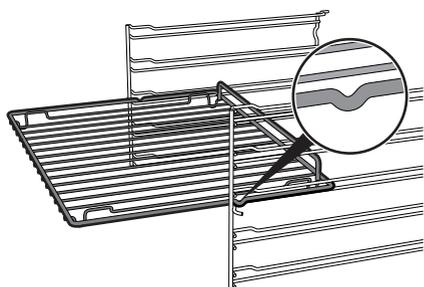
Utilização

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

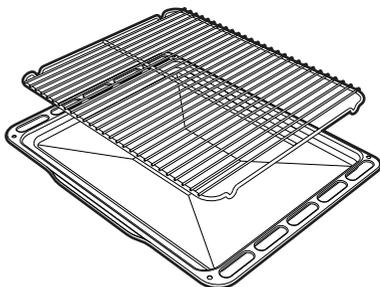
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

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



Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)

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



Tampa e chapa para pizza (apenas em alguns modelos)



Utilização não correta

Perigo de queimaduras e danos às superfícies

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



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

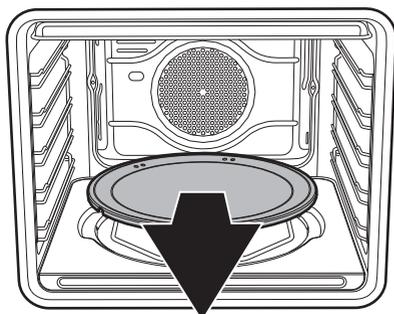


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



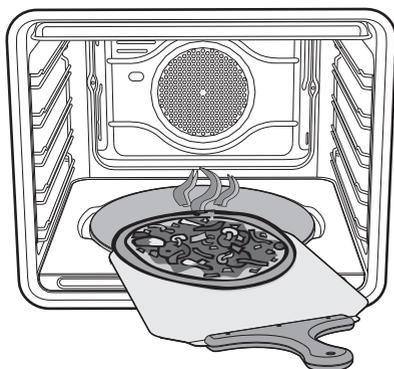
Com o aparelho frio, retire do fundo a tampa e insira a chapa para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida correctamente no compartimento predeterminado.

Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .



Pá para pizza (apenas em alguns modelos)

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



3.4 Utilização do forno

Ligação do forno

1. Pressione o botão de funções para ativar o visor.
2. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para seleccionar a função pretendida.
3. Pressione o botão de programação.
4. Rode o botão para definir a temperatura.
5. Pressione o botão de programação ou aguarde 3 segundos.
6. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura.



Mantenha pressionado o botão de funções cerca de 3 segundos para concluir instantaneamente uma eventual cozedura.

PT

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 da lâmpada indicadora .

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



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento, mantendo pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 3 segundos.



Lista das funções de cozedura



Eco (apenas em alguns modelos)

A combinação entre o grill e a resistência inferior, no modo ECO é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, a baixos consumos de energia.



Eco (apenas em alguns modelos)

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular, no modo ECO, é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, a baixos consumos de energia.



Estática

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.



Grill

O calor proveniente da resistência grill 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, entrecosto de porco, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Inferior (apenas em alguns modelos)

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.



Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associado 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).



Grill ventilado

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



Inferior+ventilador (apenas em alguns modelos)

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.



Turbo (apenas em alguns modelos)

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. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 1ª e a 4ª prateleira).



Circular (apenas em alguns modelos)

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do compartimento de cozedura) 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.



Pizza (apenas em alguns modelos)

O funcionamento da ventoinha, associada ao grill e à resistência inferior, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.



Utilização

Visor



-  Lâmpada indicadora do relógio
-  Lâmpada indicadora do temporizador
-  Lâmpada indicadora da cozedura programada
-  Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
-  Lâmpada indicadora do bloqueio da porta (apenas nos modelos pirolíticos)
-  Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças
-  Lâmpada indicadora do show room

A cada pressão do botão de programação durante uma função avançar-se-á ciclicamente no estado dos parâmetros pela seguinte ordem.

-  Temperatura
-  Duração do temporizador
-  Duração da cozedura programada
-  Duração da cozedura temporizada
-  Visualização da hora

Em cada estado é possível modificar o valor rodando o botão de programação para a direita ou para a esquerda. Mantenha rodado o botão para efectuar um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

Condições de funcionamento

Stand-by: Quando nenhuma função for seleccionada, o visor mostra a hora atual.



ON: Quando foi iniciada uma função qualquer, o visor mostra os parâmetros definidos como a temperatura, a duração e o atingimento da temperatura.





Ajuste da hora

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no visor a palavra **00:00** a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rode o botão de programação para definir a hora exibida (mantenha rodado o botão para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
2. Pressione o botão de programação.
3. Rode o botão de programação para definir os minutos (mantenha o botão rodado para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
4. Pressione o botão de programação para concluir o ajuste.



Podê ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno. A partir da posição de stand-by, mantenha rodado o botão de programação para a direita ou para a esquerda até que o valor da hora pisque.

Não é possível modificar a hora se o aparelho estiver no estado de ON.

Temporizador



Esta função não interrompe a cozedura, mas acciona apenas a campainha.



O temporizador pode ser ativado tanto na fase de cozedura como no estado de stand-by do aparelho.

1. Pressione o botão de programação uma vez (2 vezes se já estiver na fase de cozedura). No visor aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de programação para definir a duração (de 1 minuto até 4 horas). Após alguns segundos, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.
3. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. A lâmpada indicadora  pisca.
4. Rode o botão de programação para selecionar um temporizador adicional. Ou pressione o botão de programação para desativar o sinal acústico.



Utilização

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.

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

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de programação. No visor aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de programação para definir a duração da cozedura de 00:01 até 13:00. Mantenha rodado o botão para efectuar um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



3. Alguns segundos após ter seleccionado a duração desejada, a lâmpada indicadora  deixa de piscar. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura temporizada.

4. Concluída a cozedura no visor aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



 Para seleccionar uma cozedura temporizada adicional, rode novamente o botão de programação para a direita ou esquerda.

 Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de programação. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente seleccionadas.

 Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



Cozedura programada

i Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura automaticamente a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo programado pelo utilizador, com o conseqüente desligamento automático do forno.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de programação. No visor aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão para definir a duração da cozedura de 00:01 até 13:00. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápida.



3. Pressione o botão de programação uma quarta vez. A lâmpada indicadora  pisca. Rode o botão para definir a hora de fim da cozedura.

4. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



5. Concluída a cozedura no visor aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de programação. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



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



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 Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- 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, 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 bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando 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 compartimento de cozedura.
- 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 compartimento de cozedura.

Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente utilizado. 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.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a chapa para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.



Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Posição da guia de baixo	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Massa no forno	3 - 4	Estática	1	220 - 230	45 - 50	
Assado de vitela	2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	90 - 100	
Lombo de porco	2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Salsichas	1,5	Grill ventilado	4	280	15	
Rosbife	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	200	40 - 45	
Coelho assado	1,5	Circular/Estático+Ventilador	2	180 - 190	70 - 80	
Peito de peru	3	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	110 - 120	
Cachaço no forno	2 - 3	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	170 - 180	
Frango assado	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4	280	10	10
Entremeada	0,7	Grill	5	280	7	8
Lombo de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	10	5
Lombo de novilho	1	Grill	5	280	10	7
Truta salmonada	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	150 - 160	35 - 40	
Tamboril	1,5	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	60 - 65	
Rodvalho	1,5	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	280	8 - 9	
Pão	1	Circular/Estático+Ventilador	2	190 - 200	25 - 30	
Pão focaccia	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	180 - 190	20 - 25	
Rosca	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Tarte de geleia	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	35 - 40	
Torta de ricota	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini recheados	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	20 - 25	
Bolo paraíso	1,2	Circular/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Estático+Ventilador	2	180	80 - 90	
Pão-de-ló	1	Circular/Estático+Ventilador	2	150 - 160	55 - 60	
Bolo de arroz	1	Turbo/Estático+Ventilador	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circular/Estático+Ventilador	2	160	30 - 35	

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



3.6 Funções especiais

Descongelar por tempo

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

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função descongelar por tempo indicada pela lâmpada indicadora  e pela lâmpada indicadora  a piscar.



3. Rode o botão de programação para modificar o valor da duração (de 1 minuto a 13 horas).
4. Pressione o botão de programação para confirmar os dados introduzidos.
5. Pressione o botão de funções para iniciar a descongelação.
6. Concluída a descongelação, no visor aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



Descongelar por peso

i Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e tipo de alimento a ser descongelado.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função descongelar por peso indicada pela lâmpada indicadora  e pela palavra **g00**.



3. Pressione o botão de funções para confirmar.
4. Rode o botão de funções para selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.
5. Pressione e rode o botão de programação para selecionar o peso (em gramas) do alimento a ser descongelado.
6. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e iniciar a descongelação.



7. Concluída a descongelação, no visor aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



Parâmetros pré-definidos:

dE	Tipo	Peso (g)	Tempo (mín.)
d01	Carnes	500	105
d02	Peixe	400	40
d03	Fruta	300	45
d04	Pão	300	20

Fermentação

i Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de fermentação.



2. Pressione o botão de funções para iniciar a fermentação.
3. Enquanto a função estiver em curso, é possível definir um temporizador  (ver "Temporizador"), uma duração de fermentação  (ver "Cozedura temporizada") ou uma fermentação diferida  (ver "Cozedura programada"). Pressione o botão de programação para realizar as modificações pretendidas.

i Se não programado o contrário, a fermentação tem uma duração máxima de 13 horas.

i Na função de fermentação, a luz do interior do compartimento de cozedura permanece acesa.

4. Concluída a fermentação, soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.

 Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.



Utilização

Sabbath



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo indefinido, não é possível definir nenhuma duração de cozedura.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°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 de funções para poder voltar ao menu principal.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Sabbath.



2. Pressione e rode o botão de programação para selecionar a temperatura pretendida (de 60°C a 100°C).



3. Pressione o botão de programação para confirmar os parâmetros introduzidos.
4. Pressione o botão de funções para iniciar a função Sabbath.
5. Para sair da função, mantenha pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 5 segundos.



3.7 Menu secundário

Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

- Ativar ou desativar a segurança para as crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show Room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar o modo de baixa potência (Eco-Logic).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada (Eco light).

Com o aparelho no estado de stand-by

1. Rode o botão de programação para a direita para ativar a lâmpada interna.
2. Mantenha pressionado o botão de programação durante, pelo menos, 5 segundos.
3. Rode o botão de programação para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (ON/OFF).
4. Pressione o botão de programação para passar ao modo seguinte.

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



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

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



No caso de se tocar ou variar as posições dos botões de temperatura e funções, o visor exibirá por dois segundos a palavra **bLoC**.



Mesmo com o modo de segurança para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, pressionando o botão de funções durante 3 segundos.



Utilização

Modo 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.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.

Modo de baixa potência: Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada.

Indicada para utilizar mais eletrodomésticos ao mesmo tempo.



HI: potência normal.

LO: baixa potência.

i Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora **(S)** acende-se no visor.

 Ativando o modo de baixa potência os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

i Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora **(E)** acende-se no visor.



Manter quente

Este modo permite ao aparelho, no final de uma cozedura na qual foi programada uma duração (se esta não tiver sido interrompida manualmente), de manter quente (em baixa temperatura), o alimento acabado de cozer e de manter inalteradas as características organolépticas e de odor obtidas durante a cozedura.



Para utilizar o aparelho normalmente, é necessário definir para **OFF** este modo.

Modo de temporização da lâmpada

Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.



Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.



O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de programação para a direita em ambas as definições.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize detergentes corrosivos ou que contenham cloro, amónia ou lixívia (ex: produtos em pó, removedores de nódoas, etc).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza do aparelho



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

Conselhos para a limpeza do compartimento de cozedura

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

Evite 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 a desmontar:

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/ dos tabuleiros
- o vedante do forno (excluindo os modelos pirolíticos).



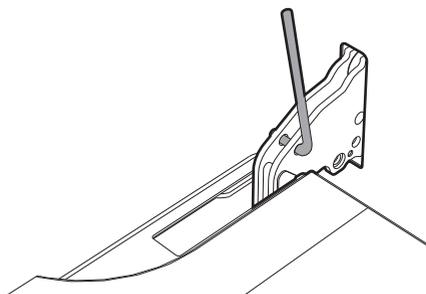
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se a fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

4.3 Desmontagem da porta

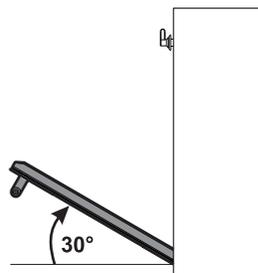
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

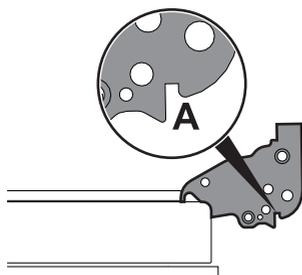


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.





3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no aparelho assegurando-se que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



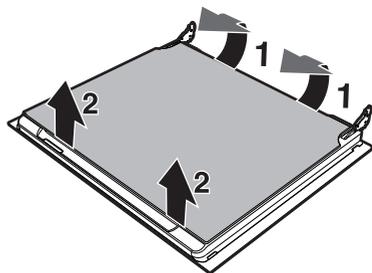
4.4 Limpeza dos vidros da porta

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.

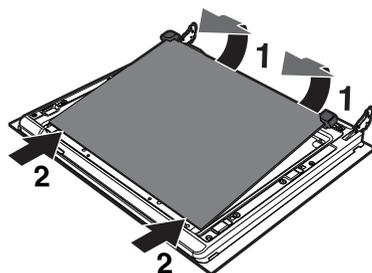
Desmontagem dos vidros interiores

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

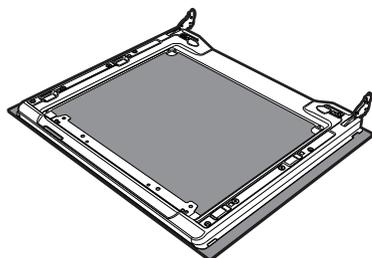
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas **(1)**.
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior **(2)**. De tal modo, desprendem-se os 4 pernos fixados ao vidro das suas cavidades na porta.



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



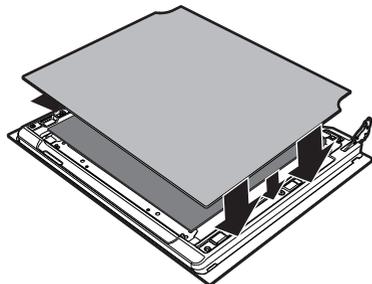
4. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.





Limpeza e manutenção

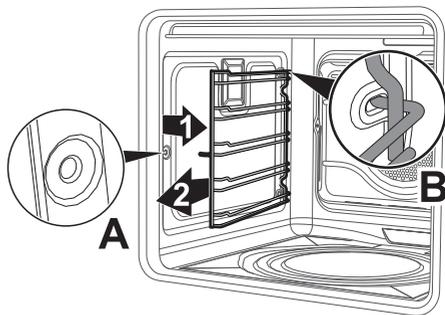
5. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção.
6. Volte a colocar o vidro interior. Preste atenção para centrar e encaixar os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos). Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

1. Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**.
2. Em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.
3. No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

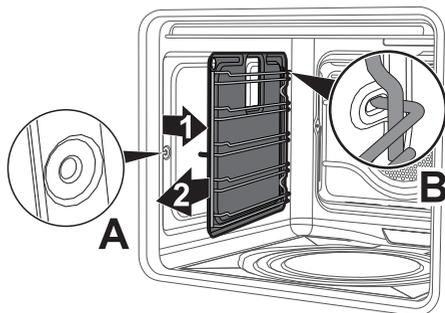


Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)

A remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

1. Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe **A**.
2. Em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte de trás **B**.
3. No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.





Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)

O ciclo de regeneração dos painéis de auto-limpeza é um método para a limpeza através de aquecimento, adaptado aos pequenos resíduos de gordura e não à base de açúcar.

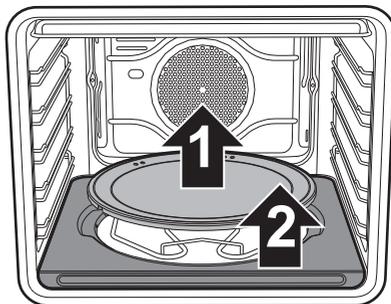
1. Limpe em primeiro lugar o fundo e a proteção superior (se presente) com um pano em microfibra embebido em água e detergente neutro para loiça. Enxágue bem.
2. Programe um ciclo de regeneração seleccionando uma função ventilada à máxima temperatura durante uma hora.
3. Se os painéis se encontrarem especialmente sujos após o ciclo de regeneração, desmonte-os e lave-os com detergente neutro para loiça. Enxágue-os e seque-os.
4. Volte a montar os painéis e defina uma função ventilada à temperatura de 180°C durante uma hora, de forma a secá-los bem.



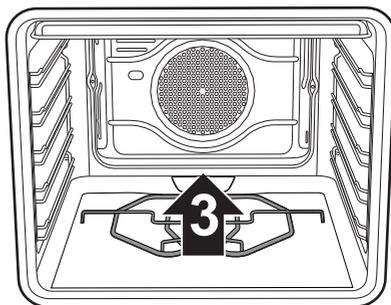
Aconselha-se que efectue o ciclo de regeneração dos painéis com autolimpeza a cada 15 dias.

Apenas nos modelos pizza:

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



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



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



4.5 Vapor Clean (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 compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção seguinte.



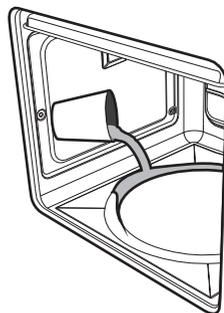
Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

Operações preliminares

Antes de accionar o Vapor Clean:

- **Para os modelos Multifunção:** Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior (se presente) pode ser mantida no interior do forno.
- Se presentes, remover os painéis com autolimpeza (ver "Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)").
- Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.

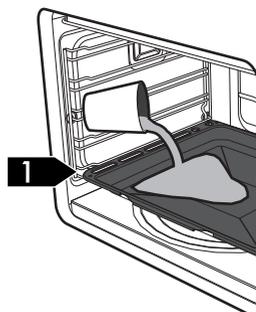


- **Para os modelos com chapa para pizza:** Retire os acessórios do interior do forno, exceto as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros. A proteção superior (se presente) pode ser mantida no interior do forno.



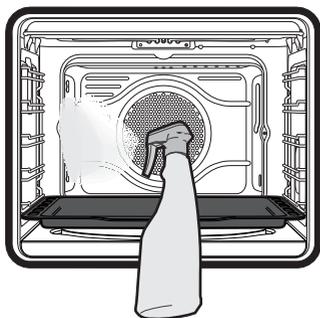
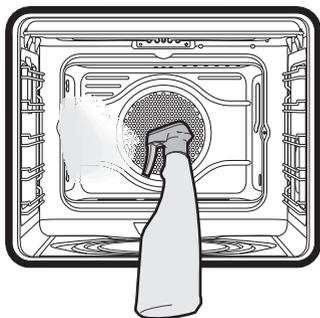
Aconselha-se a colocar a tampa no alojamento no fundo do compartimento de cozedura no lugar da chapa para pizza.

- Posicione um tabuleiro na primeira prateleira em baixo.
- Deite cerca de 40 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia do tabuleiro.





- **Para os modelos multifunção com chapa para pizza:** 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.



Aconselha-se a efetuar no máximo 20 nebulizações.

- 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 Vapor Clean

i Se a temperatura interna for superior àquela prevista para o Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido, o visor exibirá a palavra **Stop** e soará um sinal acústico. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar o Vapor Clean.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Vapor Clean.



2. No visor aparecerá a duração do Vapor Clean.

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

3. Pressione o botão de funções para iniciar o Vapor Clean.





Limpeza e manutenção

4. Concluído o Vapor Clean aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



Definição do Vapor Clean programado

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

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, pressione o botão de programação. No visor aparece a hora atual, a temperatura e acende-se a lâmpada indicadora .
2. Rode o botão de programação para definir a hora em que pretende que termine o Vapor Clean.
3. Pressione o botão de programação para confirmar os dados introduzidos.

As lâmpadas indicadoras  e  e

 permanecem fixas e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para iniciar o Vapor Clean.

Conclusão do Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
5. 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 a 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 com autolimpeza, aconselha-se a efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com o ciclo de catálise simultâneo (ver "Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)").



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.



4.6 Pirólise (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 compartimento de cozedura com extrema facilidade.



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue os queimadores ou discos elétricos 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 atuar 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 compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire a proteção superior (se presente).
- Feche a porta.

Definição da Pirólise

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Pirólise Eco ou Pirólise.



2. No visor aparecerá a duração da Pirólise.
3. Pressione e rode o botão de programação para definir a duração da Pirólise entre um mínimo de 2 horas e um máximo de 3 horas (com exceção da função **PECO** cuja duração é estabelecida no valor de 2 horas).
4. Pressione o botão de programação para confirmar os dados introduzidos.
5. Pressione o botão de funções para iniciar a Pirólise.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 2 horas.
- Sujidade média: 2 horas e ½.
- Muita sujidade: 3 horas.



Limpeza e manutenção

Pirólise

1. Após 2 minutos do início da Pirólise, a lâmpada indicadora  acende-se para indicar que a porta está bloqueada por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.

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

2. Concluída a Pirólise, no visor aparece a palavra STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de funções.



3. A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte a níveis de segurança. Aguarde que o forno arrefeça (a lâmpada indicadora  apaga-se) e recolha os resíduos do interior do compartimento de cozedura com um pano húmido em microfibra.

 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.



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.



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. Após ter selecionado a função Pirólise e ter definido a duração (excluída a Pirólise Eco), pressione o botão de programação. No visor aparece a hora atual, a temperatura e acende-se a lâmpada indicadora .
2. Rode o botão de programação para definir a hora em que se deseja concluir a Pirólise.
3. Pressione o botão de programação para confirmar os dados introduzidos. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras   e  permanecem fixas e o aparelho fica à espera de chegar a hora de início definida para iniciar a Pirólise.

i Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Também é possível desligar o aparelho através dos respectivos comandos.

4.7 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

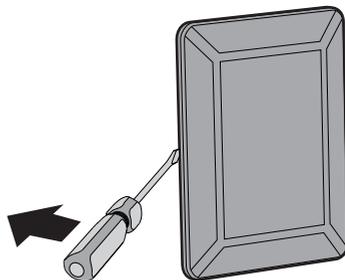
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

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 chave de fendas).



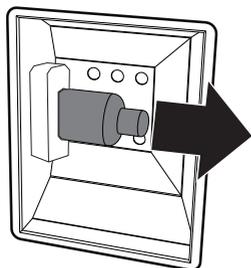
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





Limpeza e manutenção

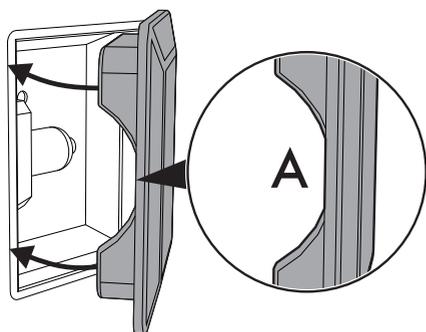
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halógeno diretamente com os dedos, mas utilize uma cobertura isolante.

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

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

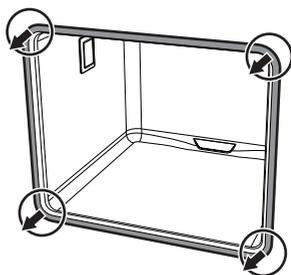


7. Pressione totalmente a tampa de forma a que encaixe perfeitamente no suporte da lâmpada.

Desmontagem e montagem do vedante do forno (excluindo os modelos pirolíticos)

Para desmontar o vedante do forno:

- Desprenda os ganchos colocados nos 4 cantos e puxe para o exterior o vedante do forno.



Para montar o vedante do forno:

- Prenda os ganchos colocados nos 4 cantos do vedante do forno.

Conselhos para a manutenção do vedante do forno

O vedante do forno deve estar macio e elástico

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



5 Instalação

5.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na chapa.

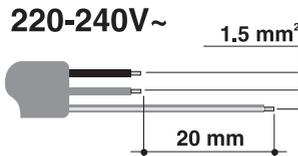
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V \sim .

Utilize um cabo tripolar do tipo H05V2V2-F (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 omipolar, 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.

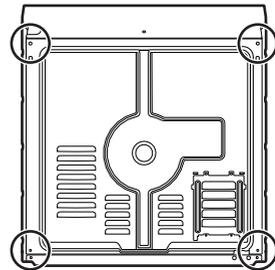
5.2 Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse 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 correta, de modo a evitar qualquer contato com o forno.



Instalação

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

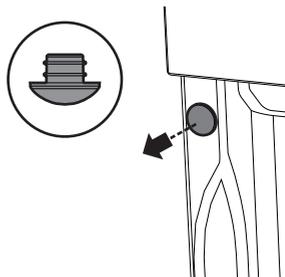


Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

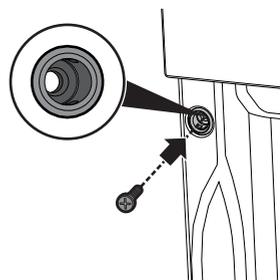
- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.

Virolas de fixação

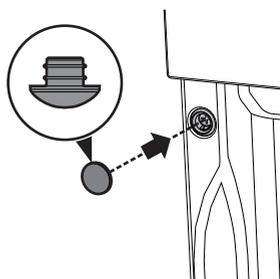
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.

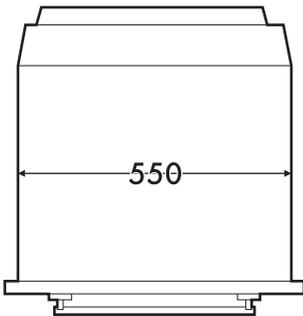
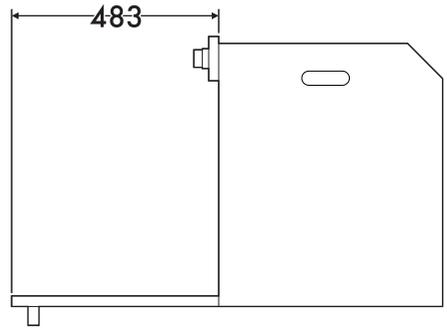
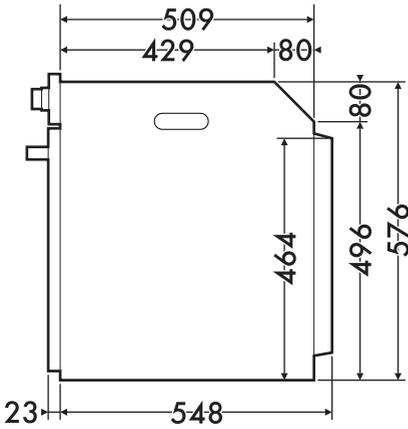
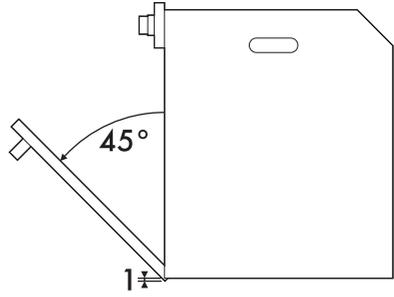
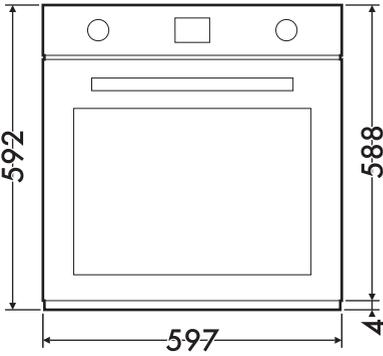


4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.





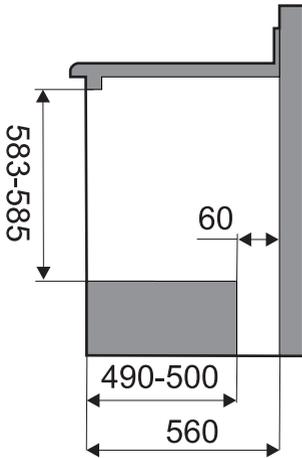
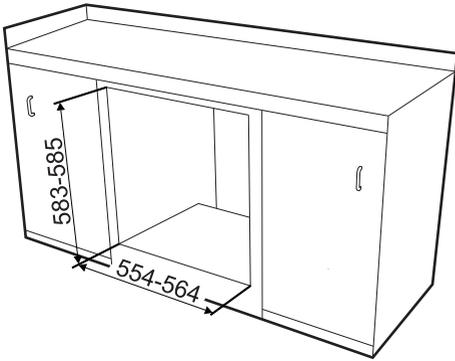
Dimensões totais do aparelho (mm)



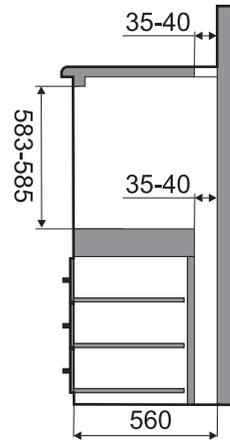
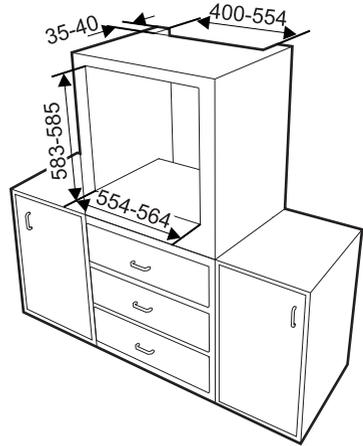


Instalação

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 superior/posterior do móvel possua uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.