

# Índice

<b>1 Advertências</b>	<b>280</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	280
1.2 Finalidade do aparelho	283
1.3 Responsabilidade do fabricante	283
1.4 Este manual de utilização	283
1.5 Chapa de identificação	283
1.6 Eliminação	283
1.7 Como ler o manual de utilização	284
<b>2 Descrição</b>	<b>285</b>
2.1 Descrição geral	285
2.2 Painel de comandos	287
2.3 Outras partes	288
2.4 Acessórios disponíveis	289
<b>3 Utilização</b>	<b>291</b>
3.1 Advertências	291
3.2 Primeira utilização	291
3.3 Utilização dos acessórios	292
3.4 Utilização do forno	293
3.5 Conselhos para a cozedura	300
3.6 Funções especiais	302
3.7 Menu secundário	305
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>308</b>
4.1 Advertências	308
4.2 Limpeza do aparelho	308
4.3 Desmontagem da porta	308
4.4 Limpeza dos vidros da porta	309
4.5 Vapor Clean (apenas em alguns modelos)	313
4.6 Pirólise (apenas em alguns modelos)	316
4.7 Manutenção extraordinária	318
<b>5 Instalação</b>	<b>320</b>
5.1 Ligação elétrica	320
5.2 Substituição do cabo	320
5.3 Colocação	321

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 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.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- 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.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.



- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.

## 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.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.



## Advertências

- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

### Instalação e manutenção

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos ou rutes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Não modifique o aparelho.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



## Para este aparelho

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

## 1.2 Finalidade do aparelho

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

## 1.3 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.

## 1.4 Este manual de utilização

Este manual de utilização 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.

## 1.5 Chapa de identificação

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

## 1.6 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.



## Advertências

- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- 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.

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa 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



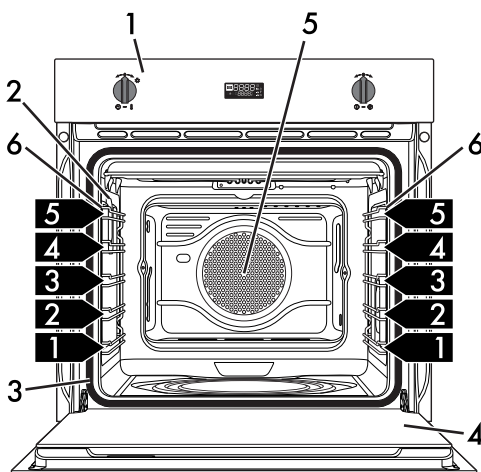
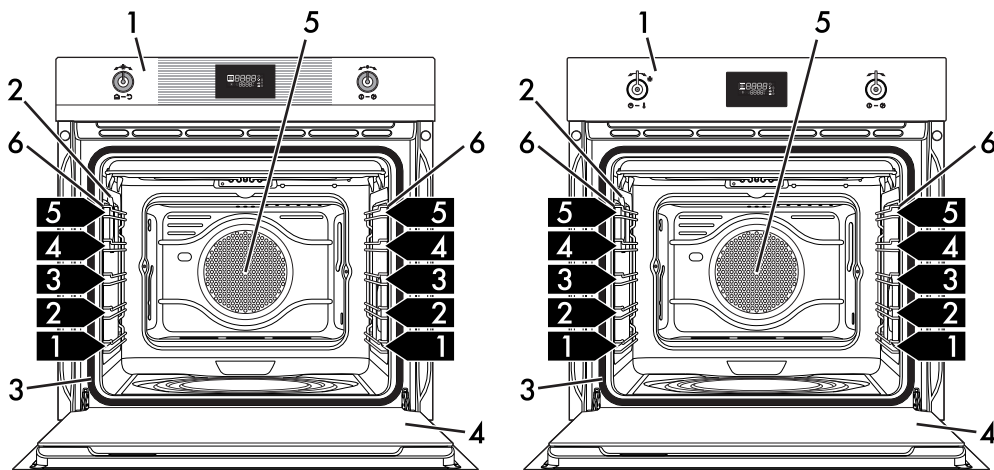
Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.
  - Instrução de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



**Modelos Multifunção/Pirolíticos**

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

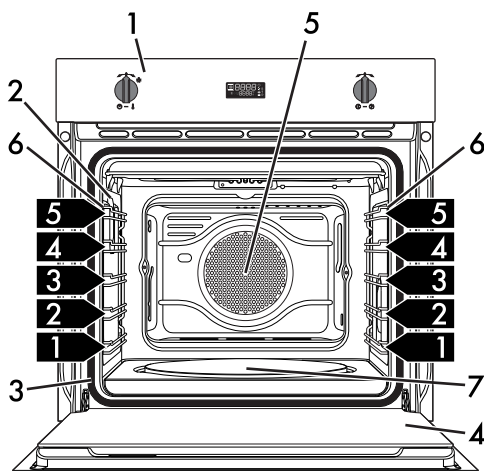
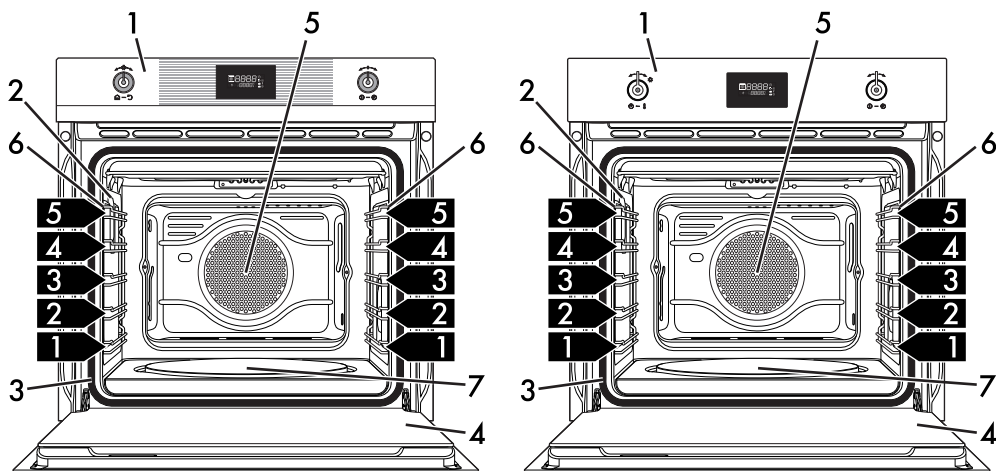
- 5 Ventoinha
- 6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

- 1,2,3** ▶ Prateleira da armação

PT



## Descrição



### Modelos com pedra para pizza

1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

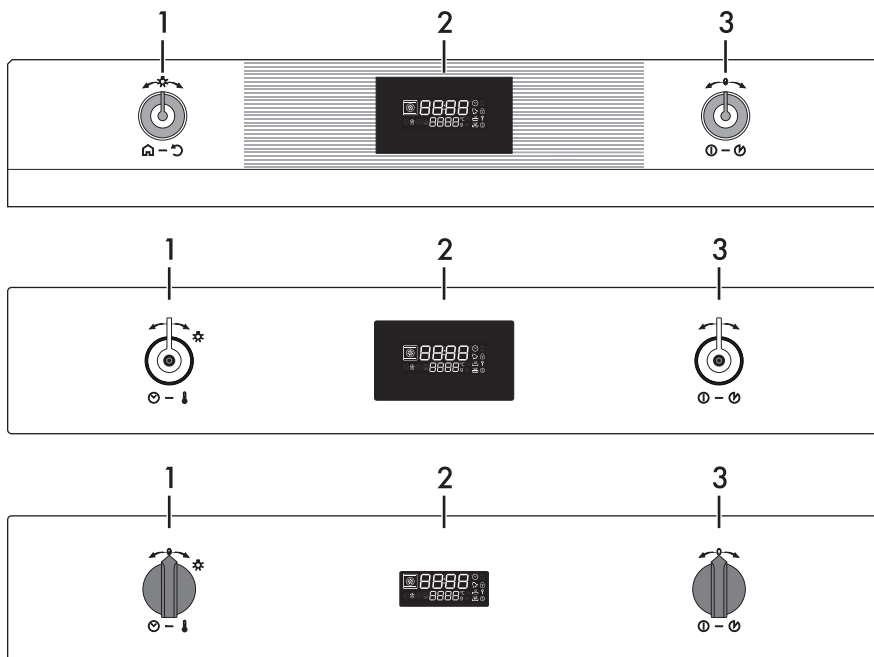
7 Pedra para pizza

**1,2,3** ▶ Prateleira da armação





## 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.

### 2 Display

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;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.



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



## 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.

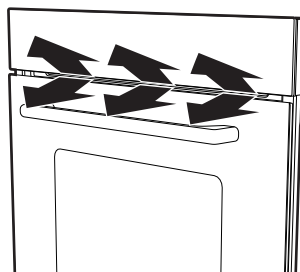
**i** Para poupar energia, a lâmpada apaga-se após um minuto no início de cada cozedura (esta função é desativável através do menu secundário).

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

### Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 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.

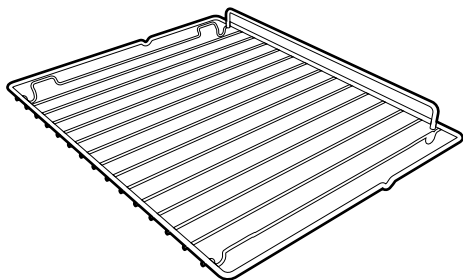


## 2.4 Acessórios disponíveis



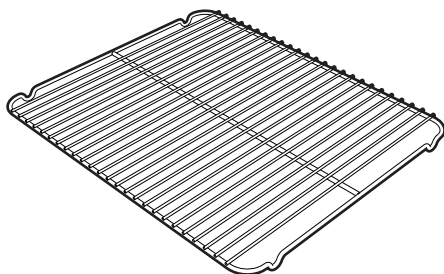
Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

### Grelha



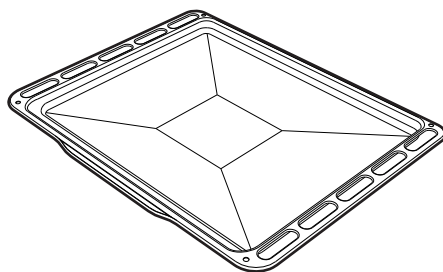
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Grelha para tabuleiro (apenas em alguns modelos)



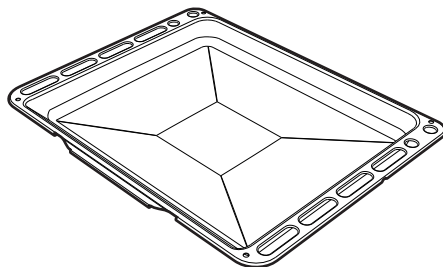
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

### Tabuleiro do forno (apenas em alguns modelos)



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

### Tabuleiro fundo

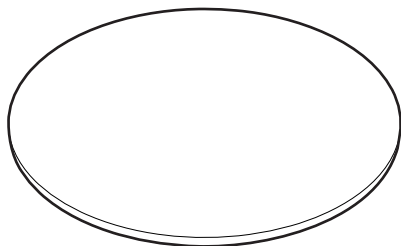


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas e doces de forno.



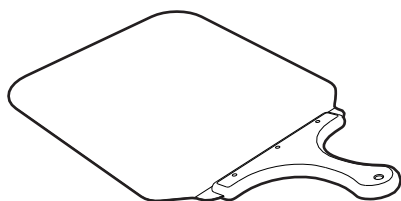
## Descrição

### Pedra para pizza (apenas em alguns modelos)



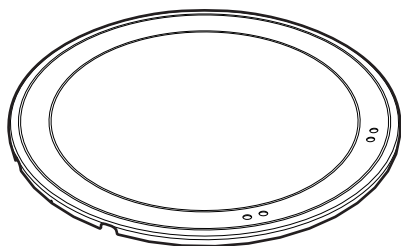
Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

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



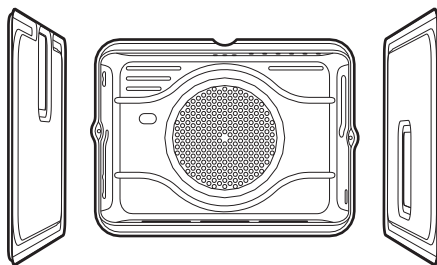
Útil para enfiar comodamente a pizza na pedra apropriada.

### Tampa da pedra para pizza (apenas em alguns modelos)



Para colocar no alojamento no fundo do compartimento de cozedura no lugar da pedra 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.



**Utilização não correta**

#### **Riscos de danos nas superfícies**

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



**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.

### 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 exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.



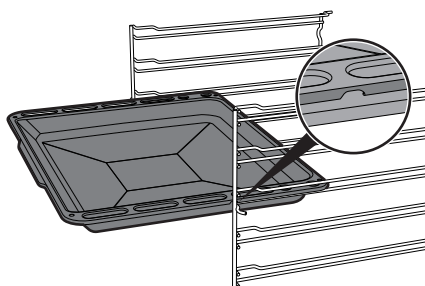
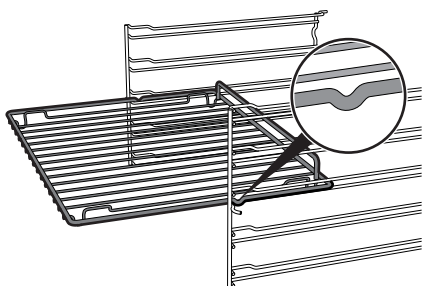
## Utilização

### 3.3 Utilização dos acessórios

#### Grelhas e tabuleiros

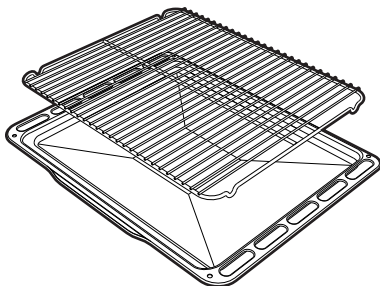
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- 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 pedra para pizza (apenas em alguns modelos)



Utilização não correta

**Perigo de queimaduras e danos às superfícies**

- A pedra permanece ainda quente após muitos minutos do fim da cozedura. Assegure-se de a deslocar com as devidas precauções.
- Não utilize a pedra 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 aspeto estético e funcional da pedra para pizza.
- Se a pedra 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.

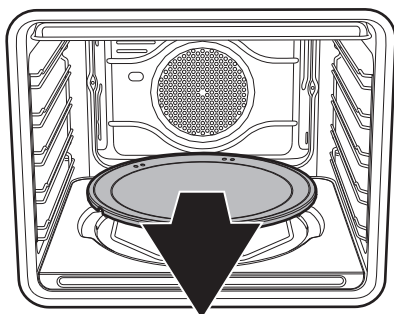


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



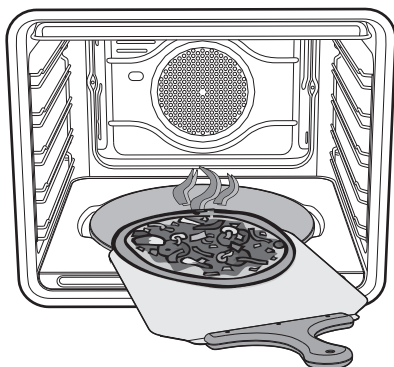
Com o aparelho frio, retire do fundo a tampa e insira a pedra para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida corretamente no compartimento predeterminado.

Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .



## Pá para pizza (apenas em alguns modelos)

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



## 3.4 Utilização do forno

### Ligação do forno

1. Pressione o botão de funções para ativar o display.
2. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função pretendida.
3. Pressione o botão de programação.
4. Rode o botão de programação 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 .



## Utilização

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

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

Ideal para a cozedura de carne, peixe e vegetais. Não é aconselhada para alimentos que requerem fermentação.

Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do preaquecimento) são os mais longos.



#### 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 adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, bolos recheados, é especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



#### Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos 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 bolos doces ou salgados, tartes e pizzas.





## Estático + ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogéneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, 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 forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).



## Inferior+ventilador (apenas em alguns modelos)

A combinação entre a ventoinha e somente a 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 todos os tipos de alimentos.



## 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 níveis, 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 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, vegetais 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 homogéneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.



## Utilização

### Display



-  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 modelos pirolíticos)
-  Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças
-  Lâmpada indicadora do show room

### Condições de funcionamento






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



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



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 das horas

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 conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



## Ajuste da hora

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display 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.



Pode 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 aciona apenas o sinal acústico.



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 display 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 selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de programação. No display 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 conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.





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


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



 Para selecionar 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 selecionadas.

 No final da cozedura, é possível selecionar uma nova função rodando o botão de funções.

 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 display 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 rápidos.



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



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 firme 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 mais longo de cozedura.

### Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne 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 necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a pedra para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.



## Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	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	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Costeletas de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	15	5
Entrecosto	1,5	Grill ventilado	4	280	10	10
Entremada	0,7	Grill	5	280	7	8
Filete de porco	1,5	Grill ventilado	4	280	10	5
Filete 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	1	Circular/Estático+Ventilador	2	160	35 - 40	
Bolo 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	
Brioche	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 seleccionável.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para seleccionar 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. No fim da descongelação, aparece no display a mensagem STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



### 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 seleccionar a função descongelar por peso indicada pela lâmpada indicadora  e pela palavra .



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





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



Parâmetros pré-definidos:




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

## Fermentação

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

- Pressione e rode o botão de funções para seleccionar a função de fermentação.




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

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

**i** Na função de fermentação a lâmpada dentro do compartimento permanece apagada.

- 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 durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- 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 o bloqueio 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 Bloqueio 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 display exibirá por dois segundos a palavra **bLoC**.



Mesmo com o modo bloqueio 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.

Indicado para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.



**HI:** potência normal.

**LO:** baixa potência.

 Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no display.



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



## Manter quente

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



Para utilizar o aparelho normalmente, é necessário programar 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.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, 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 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 desmontar:

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- o vedante (exceto modelos pirolíticos).



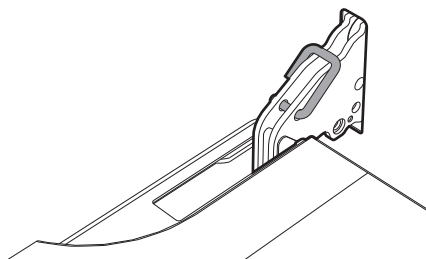
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

### 4.3 Desmontagem da porta

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

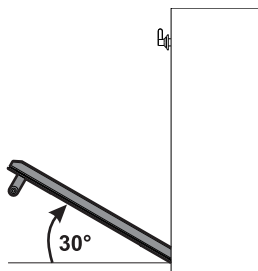
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

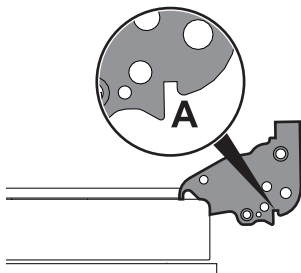




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30 graus e extraia-a.



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



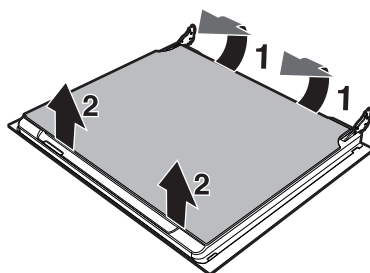
## 4.4 Limpeza dos vidros da porta

Aconselha-se 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.

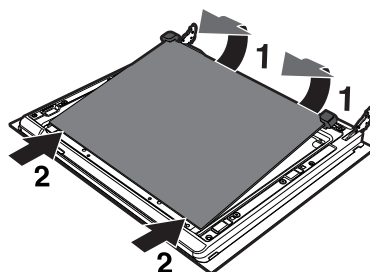
## Desmontagem dos vidros interiores

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 forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



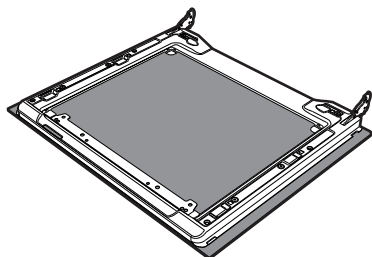
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



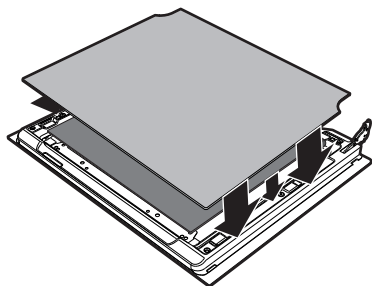


## Limpeza e manutenção

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.

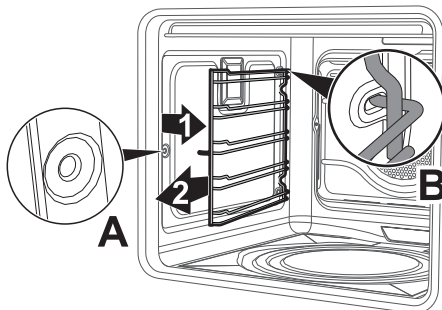


### Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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





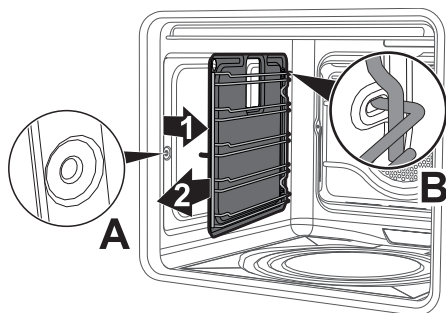


## Remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros (apenas em alguns modelos)

A remoção dos painéis com autolimpeza e das armações de suporte das grelhas/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 compartimento de cozedura 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. Enxagúe bem.
2. Programe um ciclo de regeneração selecionando 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. Enxagúe-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.



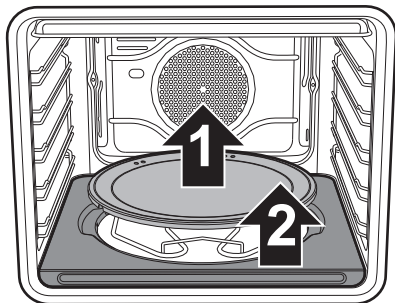
Aconselha-se que efetue o ciclo de regeneração dos painéis com autolimpeza a cada 15 dias.



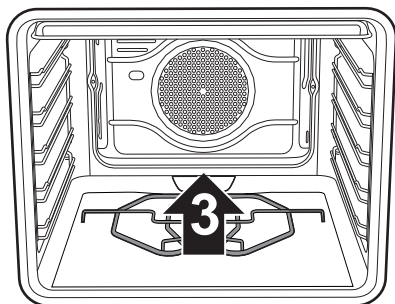
## Limpeza e manutenção

### Apenas nos modelos pizza:

Remova, nesta ordem, a tampa da pedra 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 de alguns centímetros para cima a extremidade da resistência inferior (3) e limpe o fundo do compartimento de cozedura.



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

### Limpeza da parte superior (apenas em alguns modelos - exceto modelos pirolíticos)

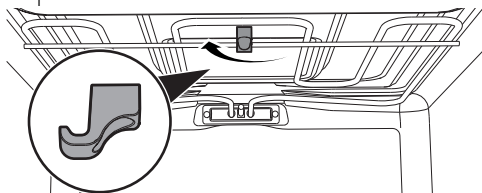


Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização  
**Perigo de queimaduras**

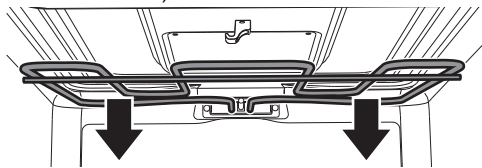
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho é equipado com uma resistência basculante que permite facilitar a limpeza da parte superior do compartimento de cozedura.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta  
**Riscos de danos ao aparelho**

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.
3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



## 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.



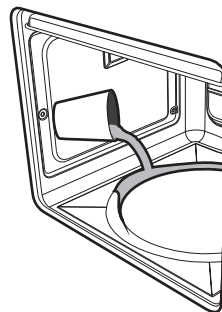
### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- 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 acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- **Para os modelos Multifunção:** Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presentes, retire os painéis com autolimpeza (veja "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 compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.

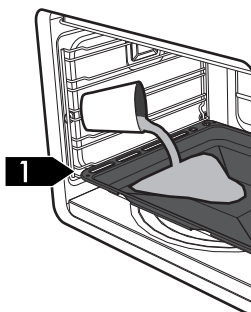


- **Para os modelos com pedra para pizza:** Retire os acessórios do interior do compartimento de cozedura exceto as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



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

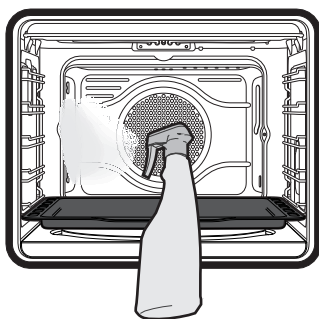
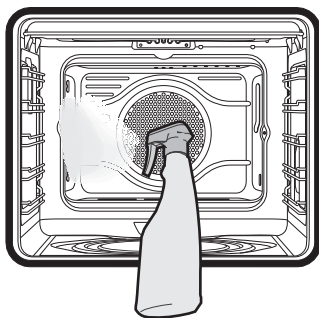
- Posicione um tabuleiro na primeira prateleira em baixo.
- Verta cerca de 40 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia do tabuleiro.





## Limpeza e manutenção

- **Para os modelos multifunção com pedra para pizza:** Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

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

### Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean



Se a temperatura interna for superior àquela prevista para o Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido, o display 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 display aparecerá a duração do Vapor Clean.



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

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









4. No final da função Vapor Clean, aparece no display a mensagem STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



## 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 display 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 de microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
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 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 efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com o ciclo de catálise simultâneo (veja "Regeneração dos painéis autolimpantes (ciclo de catálise) (apenas em alguns modelos)").



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



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



## 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.
- Feche a porta.

### Definição da Pirólise

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



2. No display 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.




## 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 selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado.


2. No final da Pirólise, aparece no display a mensagem STOP a piscar e soa um sinal acústico que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



3. A porta permanece bloqueada até que a temperatura do interior do compartimento de cozedura volte aos 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.

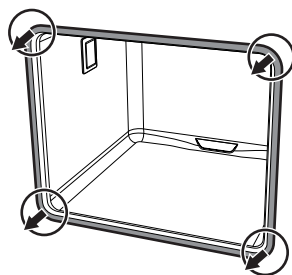
1. Após ter selecionado a função Pirólise e ter definido a duração (excluída a Pirólise Eco), pressione o botão de programação. No display aparece a hora atual, a temperatura e acende-se a lâmpada indicadora .
2. Rode o botão de programação para definir a hora em que se deseja concluir a Pirólise.
3.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

## 4.7 Manutenção extraordinária

### Desmontagem e montagem do vedante (exceto modelos pirolíticos)

Para desmontar o vedante:

- Desenganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Enganche os ganchos posicionados nos 4 ângulos do vedante.

### Conselhos para a manutenção do vedante

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

**i**

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





## Substituição da lâmpada de iluminação interna



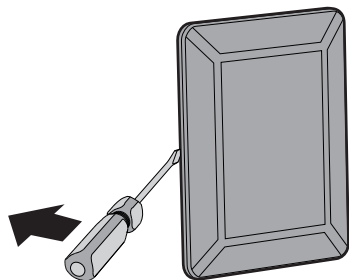
Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

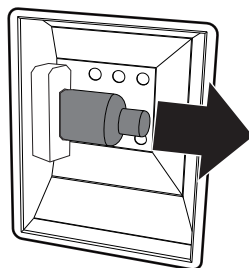
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

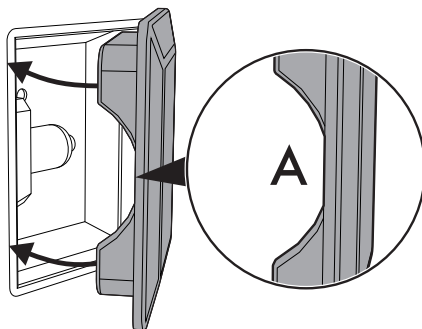


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não toque na lâmpada de halogéneo 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.



## 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 são adequadas aos dados indicados na chapa.

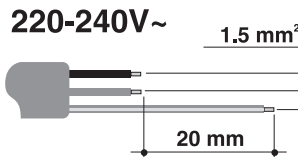
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, com referência à seção 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.

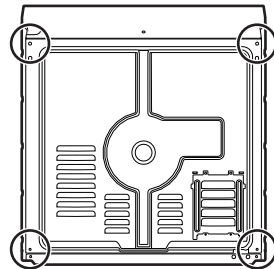
### 5.2 Substituição do cabo



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos do cárter da parte de trás e retire o cárter para aceder à placa de bornes.



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



## 5.3 Colocação



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimentos por esmagamento**

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



**Pressão na porta aberta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

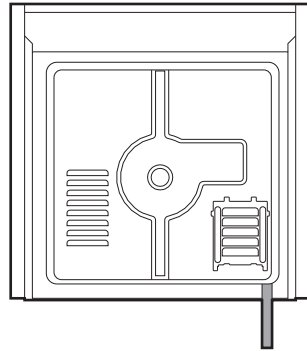
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



**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.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num armário.

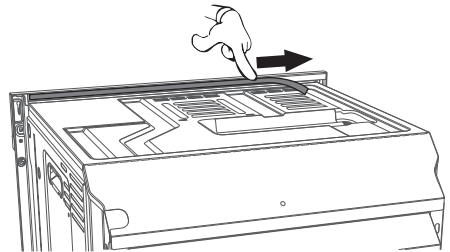
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Vedante do painel frontal

Coloque o vedante fornecido na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

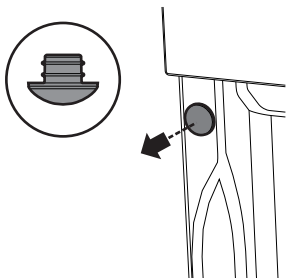




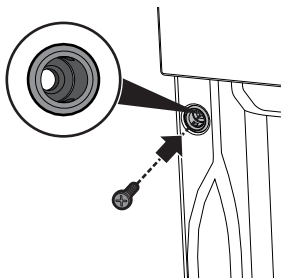
# Instalação

## Virolas de fixação

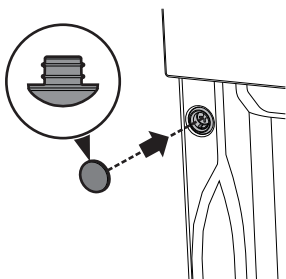
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



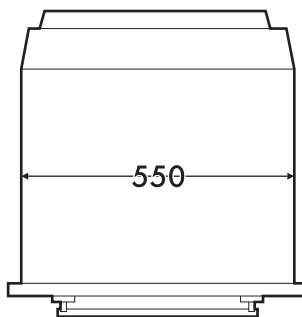
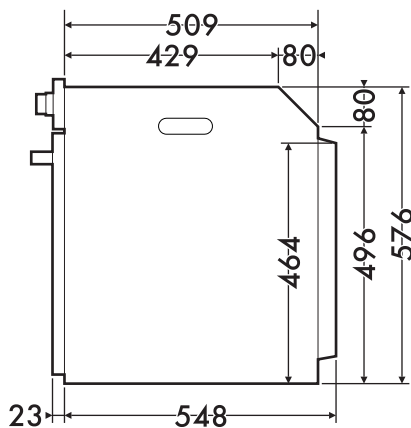
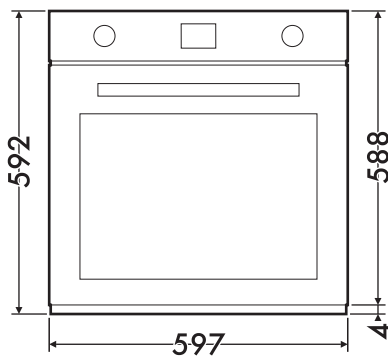
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

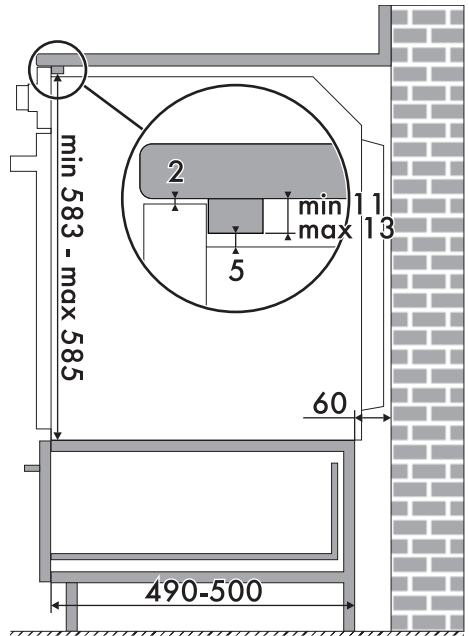
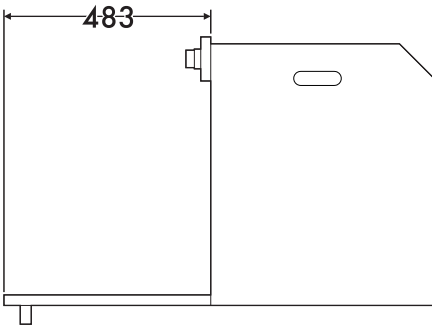
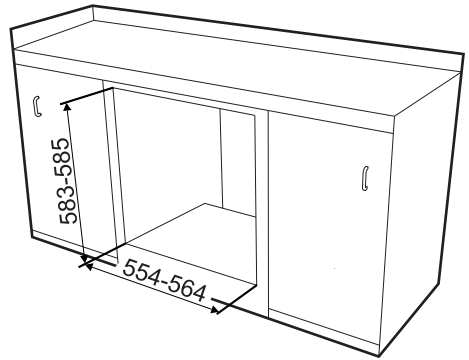
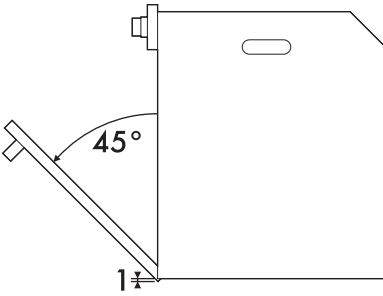


## Dimensões totais do aparelho (mm)





## Encaixe sob bancadas (mm)



PT

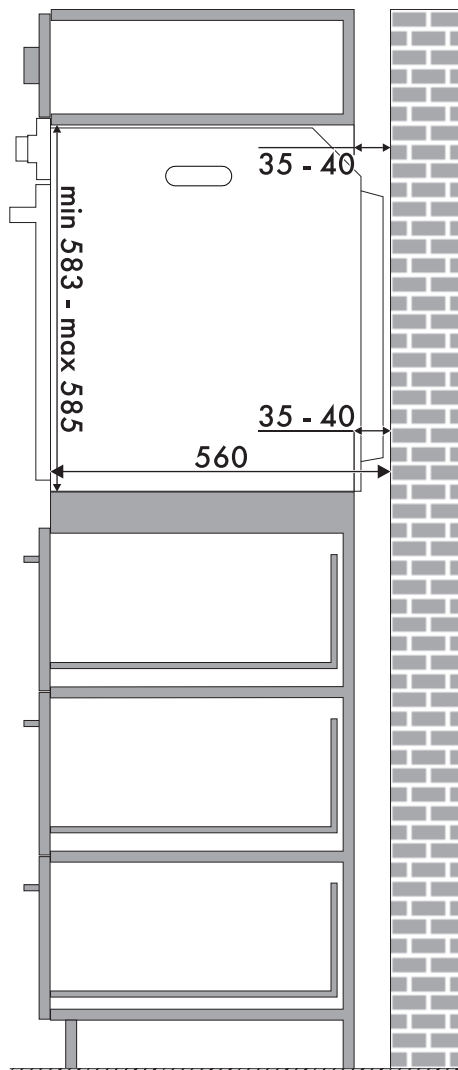
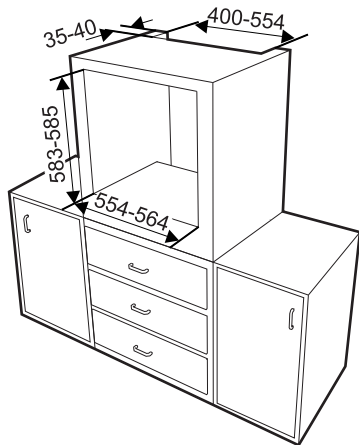


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



# Instalação

## Encaixe em coluna (mm)



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