

<b>1</b>	<b>Advertências</b>	<b>208</b>
1.1	Advertências gerais de segurança	208
1.2	Finalidade do aparelho	211
1.3	Responsabilidade do fabricante	212
1.4	Este manual de utilização	212
1.5	Chapa de identificação	212
1.6	Eliminação	212
1.7	Como ler o manual de utilização	213
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>214</b>
2.1	Descrição geral	214
2.2	Painel de comandos	215
2.3	Outras partes	215
2.4	Acessórios disponíveis	216
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>217</b>
3.1	Advertências	217
3.2	Primeira utilização	217
3.3	Utilização dos acessórios	218
3.4	Utilização do forno	218
3.5	Conselhos para a cozedura	224
<b>4</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>228</b>
4.1	Advertências	228
4.2	Limpeza do aparelho	228
4.3	Desmontagem da porta	228
4.4	Limpeza dos vidros da porta	229
4.5	Vapor Clean	231
4.6	Manutenção extraordinária	233
<b>5</b>	<b>Instalação</b>	<b>235</b>
5.1	Ligação elétrica	235
5.2	Para o instalador	235
5.3	Substituição do cabo	236
5.4	Colocação	236

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 nas resistências 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 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 introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.



- NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.
- NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFIQUE O APARELHO.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Durante o processo de pirólise (quando disponível) desligue queimadores ou placas elétricas da placa de cozinha eventualmente instalada por cima do aparelho.
- Não se sente sobre 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.
- 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.

## 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 utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- 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.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.



## Advertências

- 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.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas 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.

## Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- 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.
- 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.



- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate 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.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

## Para este aparelho

- Preste atenção pois o vapor a determinadas temperaturas não é visível.
- Durante e depois do processo de cozedura, abra com cuidado a porta do aparelho.
- As loiças devem ser resistentes ao vapor e ao calor.
- 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.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.

## 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.



## Advertências

### 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.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos, 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

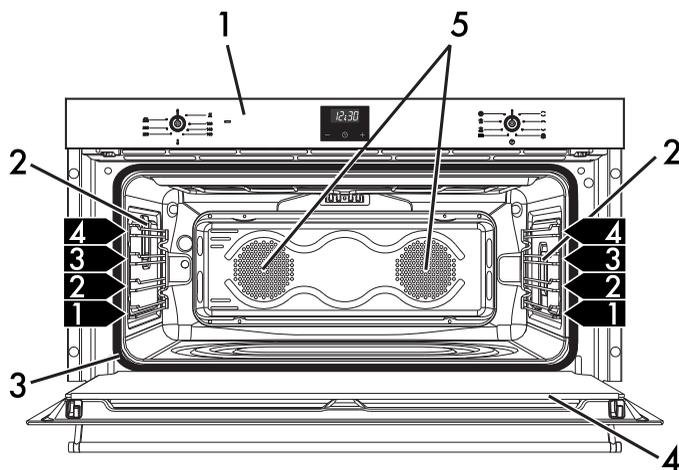
1. Sequência de instruções de utilização.
  - Instrução de utilização individual.



# Descrição

## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpadas

3 Vedante

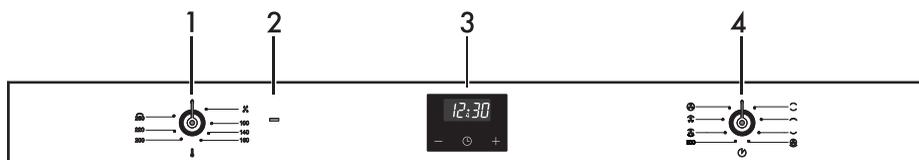
4 Porta

5 Ventoinhas

**1,2,3** ▶ Prateleira da armação



## 2.2 Painel de comandos



### 1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

### 2 Lâmpada indicadora do termóstato

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A ligação e o desligamento regular indica que a temperatura programada no interior do forno é mantida constante.

### 3 Relógio programador

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

### 4 Botão de funções

Através deste botão é possível ligar/desligar o aparelho e selecionar as várias funções disponíveis.

Rode o botão para a direita ou para a esquerda para variar/selecionar o item pretendido.

## 2.3 Outras partes

### 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.

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada qualquer função, exceto as funções ECO e Vapor Clean  (apenas nalguns modelos).
- Quando o botão de temperatura é rodado brevemente para a direita (ativação e desativação manual).



Mantenha o botão premido pelo menos durante 5 segundos para finalizar instantaneamente uma eventual cozedura.



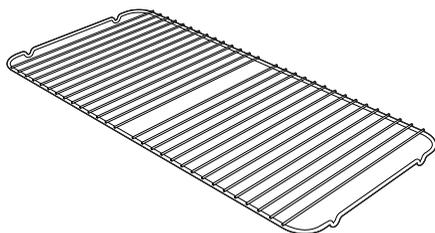
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.



## Descrição

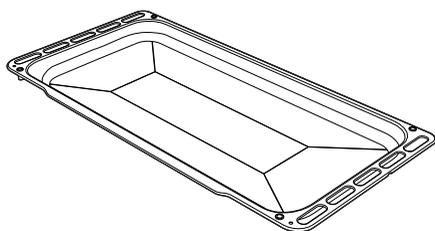
### 2.4 Acessórios disponíveis

#### Grelha para tabuleiro



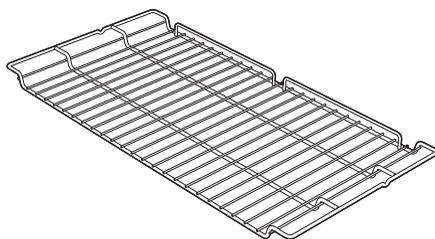
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

#### Tabuleiro fundo



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

#### Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

**i** Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

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

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



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### 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 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 nas resistências 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.

### 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 forno vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.

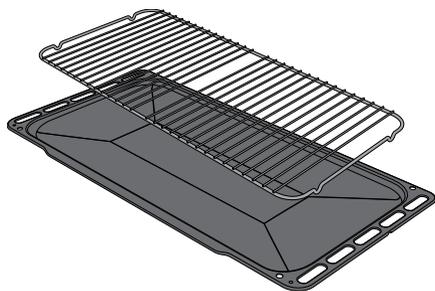


## Utilização

### 3.3 Utilização dos acessórios

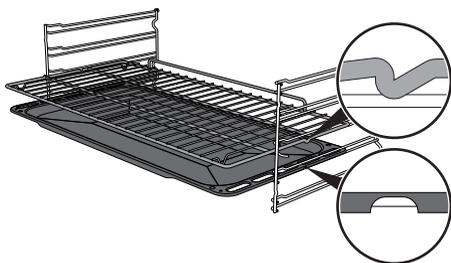
#### Grelha para tabuleiro

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



#### 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.



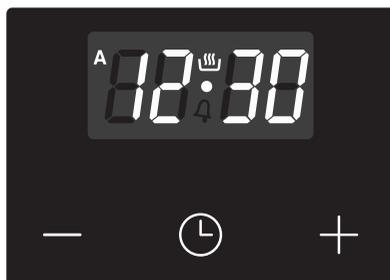
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

### 3.4 Utilização do forno

#### Relógio programador



Tecla de diminuição do valor



Tecla do relógio



Tecla de aumento do valor



Certifique-se de que o relógio programador mostre o símbolo de duração da cozedura , caso contrário o forno não ligará.

Prima o botão  para voltar a acertar o relógio programador.



## Ajuste da hora



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

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

a piscarem.

1. Pressione a tecla do relógio por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através das teclas de aumento do valor e diminuição do valor é possível ajustar a hora. Mantenha a tecla premida para avançar rapidamente.
3. Aguarde 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo no display indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



Para modificar a hora, mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento do valor e diminuição do valor por dois segundos; depois continue com o ajuste da hora.

## Cozedura temporizada



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

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio até aparecer o símbolo .
  2. Pressione novamente a tecla do relógio . No display aparecem o símbolo e a informação alternados com a hora atual.
  3. Pressione as teclas de aumento do valor e diminuição do valor para programar os minutos de cozedura pretendidos.
  4. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
  5. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e .
- No fim da cozedura as resistências de aquecimento serão desativadas. No display, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se um sinal acústico.
6. Para desligar o sinal acústico basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.



## Utilização

7. Pressione a tecla do relógio  para reiniciar o relógio programador.

4. Pressione as teclas  ou  para definir os minutos desejados (por exemplo 1 hora).

5. Pressione a tecla do menu . No display aparecerá a escrita  alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).

6. Pressione as teclas  ou  para definir o horário de fim da cozedura (por exemplo às 19.30).

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

 Para colocar a zero a programação efetuada, pressione em simultâneo e mantenha pressionadas as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor  e realize o desligamento manual do forno.

### Cozedura programada

**i** Por cozedura programada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura num horário estabelecido e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior "Cozedura temporizada".

2. Pressione a tecla do menu  por 2 segundos.

3. Pressione novamente a tecla do menu . O display exhibe alternadamente os números  e a escrita  enquanto o símbolo  pisca (por exemplo, a hora atual é 17.30).

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

7. Espere cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer tecla para ativar a função. No display aparece a hora atual e os símbolos  e  acendem.

8. Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.

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



10. Volte a colocar os botões de função e temperatura em **0**.
11. Para desligar o sinal de som basta pressionar uma tecla qualquer do relógio programador.
12. Pressione em simultâneo as teclas  e  para colocar a zero a programação efetuada.



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



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



Após a definição, para visualizar o tempo restante de cozedura pressione a tecla do menu  durante 2 segundos. Pressione novamente a tecla do menu . O display mostra a escrita  alternada com o tempo restante de cozedura.

## Temporizador contador de minutos



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

O temporizador contador de minutos pode ser ativado em qualquer momento.

1. Mantenha pressionada a tecla do relógio  por alguns segundos. O display mostrará os números  e o símbolo  a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.
3. Espere cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer tecla para terminar o ajuste do temporizador. No display aparecerão a hora atual e os símbolos  e .

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

4. Pressione a tecla de diminuição de valor  para desligar o sinal acústico.



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



# Utilização

## Modificação dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Pressione as teclas de aumento do valor  e diminuição do valor  para programar os minutos pretendidos.

## Cancelamento dos dados definidos

1. Pressione a tecla do relógio .
2. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
3. Em seguida, realize o desligamento manual do forno no caso de estar a decorrer uma cozedura.

## Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente as teclas de aumento de valor  e diminuição de valor .
2. Pressione a tecla do relógio .

Pressione a tecla de diminuição de valor  para selecionar um sinal acústico diferente.

## Lista das funções



### Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado 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, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



### Inferior

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.



## Inferior+ circular ventilada

A cozedura ventilada é combinada com o calor proveniente de baixo, conferindo ao mesmo tempo um dourado ligeiro. Ideal para todos os tipos de alimentos



## 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 os tempos de cozedura (e eventualmente do preaquecimento) são os mais longos.



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



## 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).



## Circular ventilada

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incorporada na parte posterior do forno) permite a cozedura de alimentos diferentes em mais níveis, 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.



## 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).
- Se as peças tiverem o mesmo peso, o tempo de cozedura se estiverem cortadas é menor do que se estiverem inteiras.

### 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

- 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.

### 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.
- No caso de cozedura em vários níveis, coloque os alimentos preferencialmente na 2ª e na 4ª prateleira, aumente o tempo de cozedura de alguns minutos e utilize exclusivamente funções ventiladas.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.
- Os tempos de cozedura de merengues e profiteroles variam conforme a dimensão.



## 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.
- Fruta e pão, se divididos em pedaços, demoram o mesmo tempo para descongelar, independentemente da quantidade e do peso totais.
- 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.



# Utilização

## Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Tabuleiro	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	2	Estática	1	230	40 - 45	
Massa no forno	2	Estática	1	220	40 - 45	
<b>CARNE</b>						
Assado de vitela	2 - 2,5	Estático + ventilador	2	180	115 - 125	
Lombo de porco	2	Estático + ventilador	2	180	80 - 85	
Rosbife médio	2	Circular	2	200	80 - 85	
Coelho assado (por peças)	1	Circular	2	180	70 - 75	
Peito de peru	1,5	Estático + ventilador	2	180 - 190	80 - 90	
Cachaço no forno	2	Circular	2	180 - 190	150 - 160	
Frango assado	1,5	Circular	2	200	70 - 75	
<b>NA GRELHA (*)</b>						
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Salsichas	0,5 - 1	Grill ventilado	3	máx.	<b>9</b>	<b>5</b>
Costeletas de porco (200g cada)	tot. 1,5	Grill	4	máx.	17	6
Entrecosto (tira unidade)	1	Grill ventilado	3	máx.	13	7
Entremeada (espessura 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill ventilado	3	máx.	8	3
Filete de porco (espessura 0,5 mm)	0,8 - 1	Grill	4	máx.	15	4
Filete de novilho (espessura 2 cm)	0,8 - 1	Grill	4	máx.	6	4
<b>PEIXE INTEIRO</b>						
Truta salmonada	0,5	Estático + ventilador	2	160	40 - 45	
Tamboril	0,7	Circular ventilada	2	160	65 - 70	
Robalo	0,5	Circular ventilada	2	160	45 - 50	
<b>VEGETAIS</b>						
Batatas assadas	1,5 - 2	Estático + ventilador	2	190	35 - 40	
Vegetais mistos assados	1,5 - 2	Estático + ventilador	2	190	35 - 38	
Legumes cortados grelhados (**)	espessura 0,5 mm	Grill	4	máx.	10	7
<b>MASSAS</b>						
Pizza fresca	1,5 - 2	Estático + ventilador	2	máx.	12 - 15	
Pão (pãozinho)	0,4	Circular ventilada	2	200	30	
Pão focaccia	1,5	Estático + ventilador	2	180	25 - 28	



## BOLOS

Merengue (médio - pequeno)	0,35	Circular ventilada	2	120	80 - 90
Rosca	1,5	Circular ventilada	2	160	55 - 60
Tarte de geleia	1	Estática	2	170	35 - 40
Bolo de ricota	1,2	Estática	2	180	45 - 50
Madalenas	40 g em cada forminha	Estático ventilado/ Circular ventilada	2	160	25 - 30
Bolo paraíso	1,2	Circular ventilada	2	160	55 - 60
Profiteroles (médio - pequeno)	massa 0,5	Circular ventilada	2	180	70 - 75
Pão-de-ló	1	Circular ventilada	2	150	55 - 60
Biscoitos (espessura 0,5 mm)	massa 0,5	Estático + ventilador	2	160	14 - 16
Brioche	0,6	Estático + ventilador	2	160	30 - 35

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

(\*) Os tempos de grelha variam com base na espessura do alimento e no grau de grelhagem e cozedura que se pretende obter.

(\*\*) Os tempos dos legumes grelhados variam com base na espessura do alimento e no tipo de legume.

Os assados de carne, durante a cozedura, são virados para que tenham uma crosta dourada em ambos os lados.



## 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, níquelagens, 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 do forno.



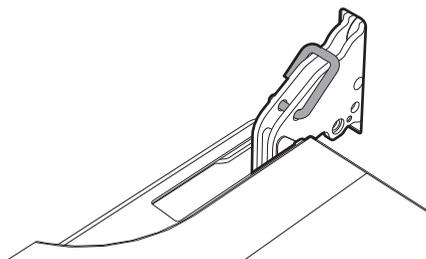
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

### 4.3 Desmontagem da porta

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

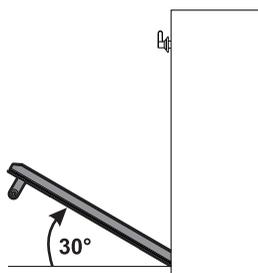
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

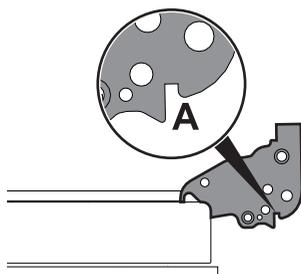




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas. 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.

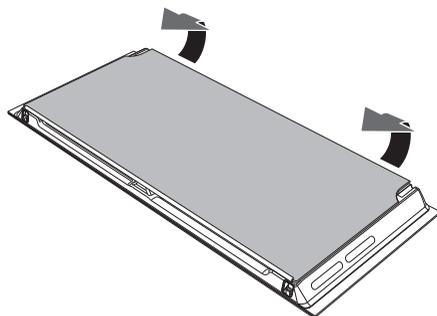


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

## Desmontagem dos vidros interiores

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

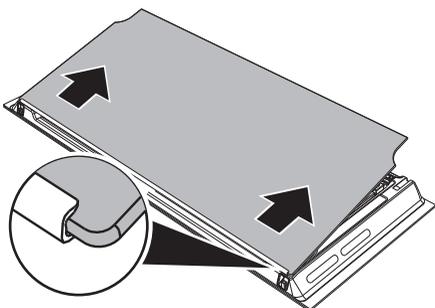
1. Remova a porta do aparelho ou bloqueie-a com os pernos adequados.
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas.



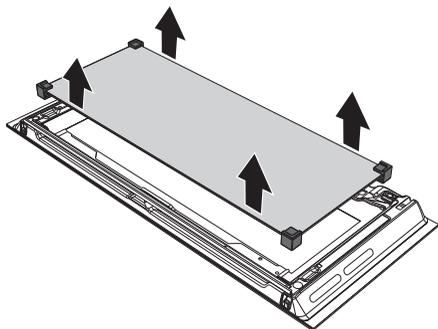


## Limpeza e manutenção

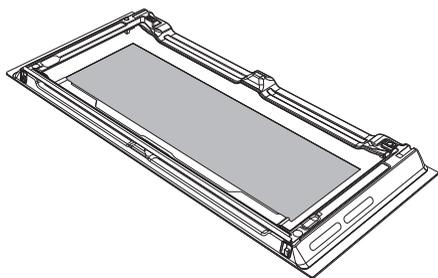
3. Em seguida, extraia o vidro interno do perfil anterior.



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

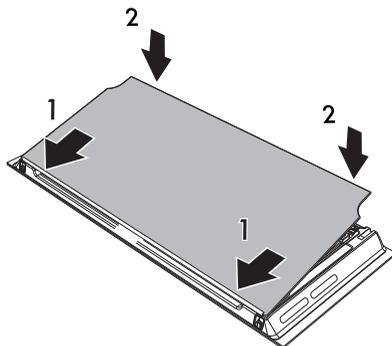


5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



6. Reposicione o grupo de vidro intermédio.

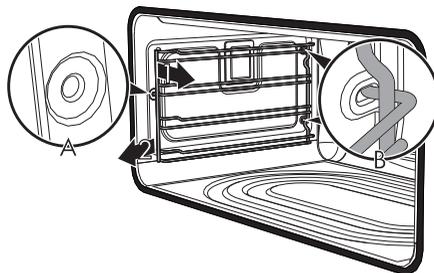
7. Volte a colocar o vidro interior. Insira a parte frontal no perfil anterior (1). Em seguida, baixe a parte posterior e encaixe os pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão (2).



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

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

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



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



## 4.5 Vapor Clean

**i** O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do 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

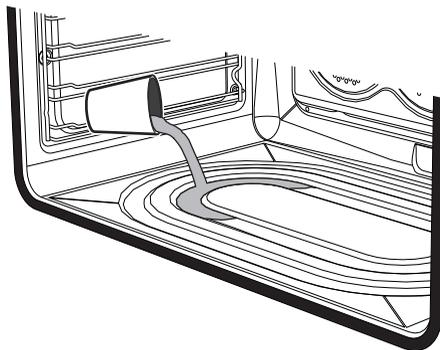
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

### Operações preliminares

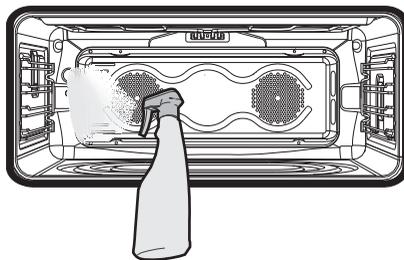
Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire todos os guias extraíveis.
- Feche a porta.

- Verta cerca de 400 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia da cavidade.



- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.



## Limpeza e manutenção

### Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Programe uma duração de cozedura de 18 minutos através do relógio programador.
2. Rodar o botão de funções para a função .
3. Rode o botão de temperatura para o símbolo .

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

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

### Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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.

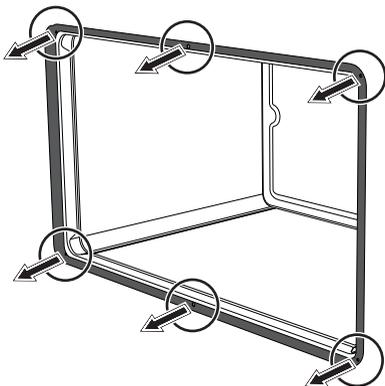


## 4.6 Manutenção extraordinária

### Desmontagem e montagem do vedante

Para desmontar o vedante:

- Solte os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro e puxe o vedante para fora.



Para montar o vedante:

- Prenda os ganchos posicionados nos 4 ângulos e no centro 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.

### Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica  
**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

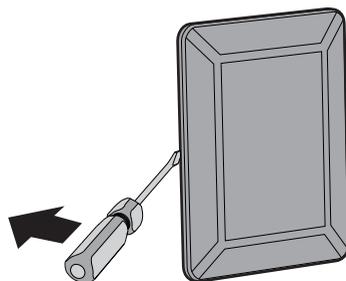


O compartimento de cozedura está equipado com duas lâmpadas de 40W.

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).



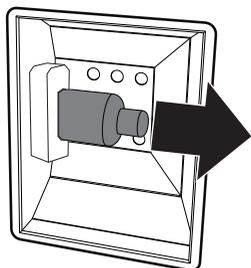
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





## Limpeza e manutenção

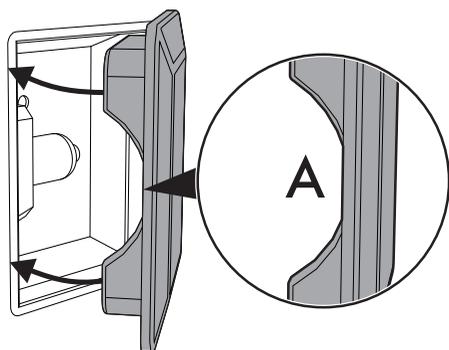
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Introduza a lâmpada nova.

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.

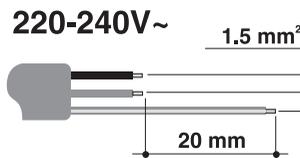
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

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 onipolar, 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 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.



# Instalação

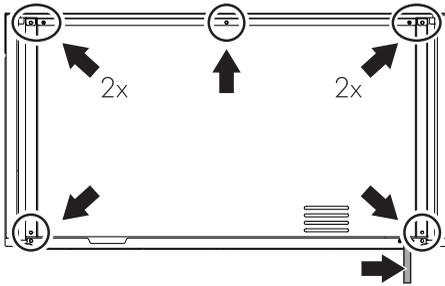
## 5.3 Substituição do cabo



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

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaperte os 6 parafusos do cárter posterior.



**Posição dos parafusos e do cabo de alimentação**

**(vista posterior)**

2. Levante ligeiramente o cárter superior e retire o cárter posterior para aceder à placa de bornes.
3. Substitua o cabo.
4. 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.

## 5.4 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.



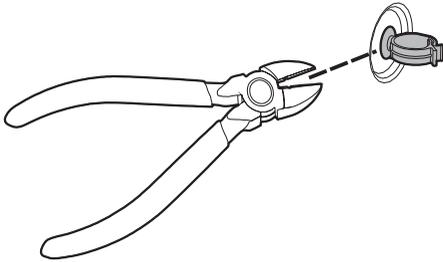
**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

- 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.

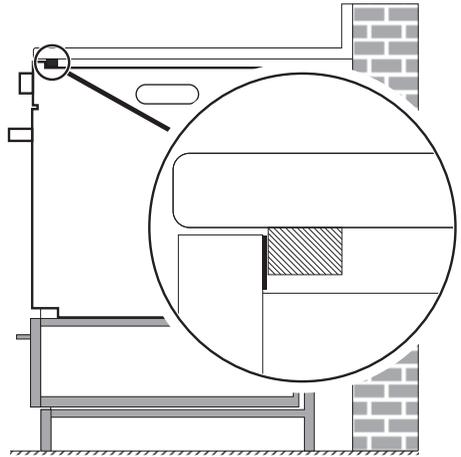


## Remoção do gancho traseiro

Antes de encastrar o aparelho, é necessário remover o gancho porta-cabo posicionado no cárter traseiro, com um alicate ou um ferramenta específica.

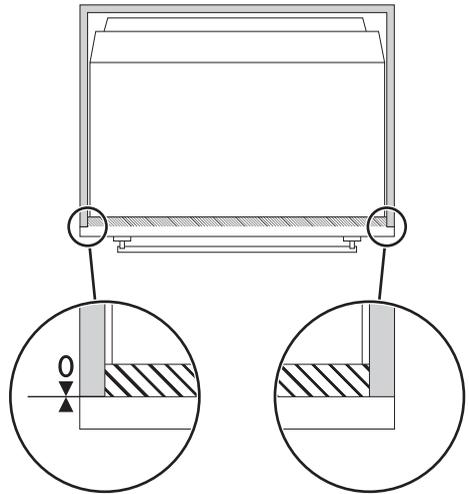
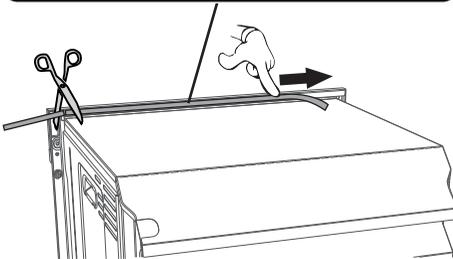


Instale uma barra de madeira por baixo do plano de trabalho.



## Vedante do painel frontal

Para instalações debaixo do plano de trabalho é necessário colar o vedante fornecido na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos provenientes do plano de trabalho sobrejacente.

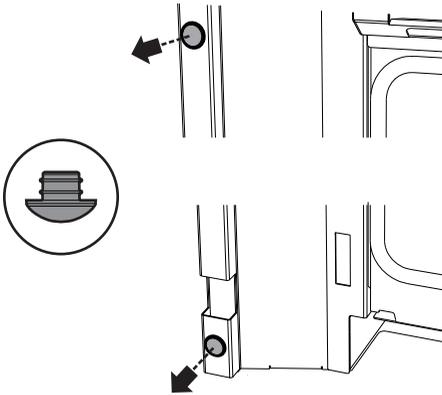




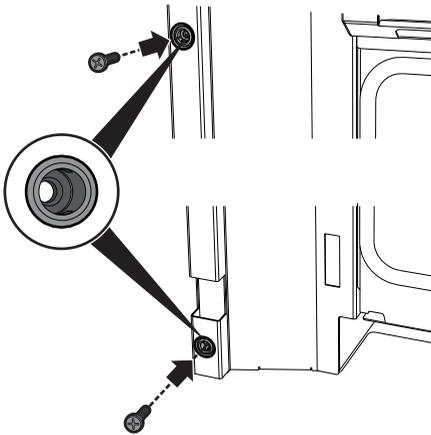
# Instalação

## Violas de fixação

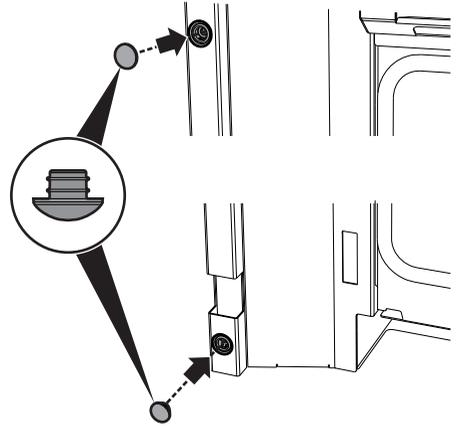
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



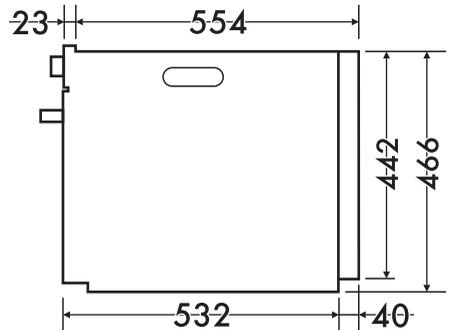
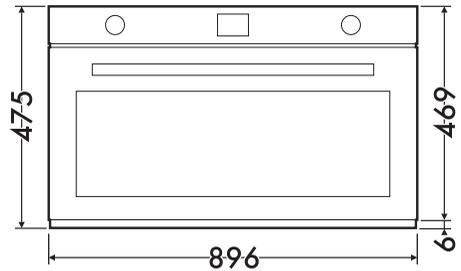
2. Coloque o aparelho no encaixe.  
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

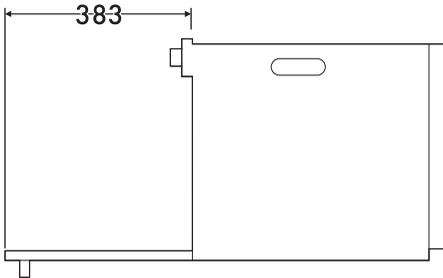
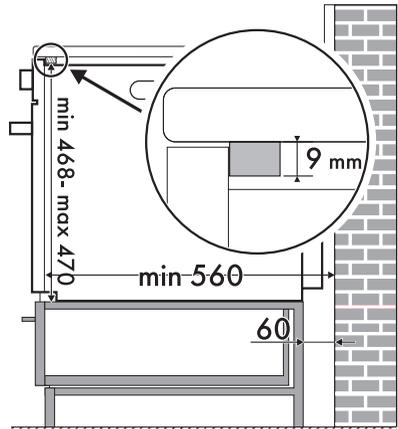
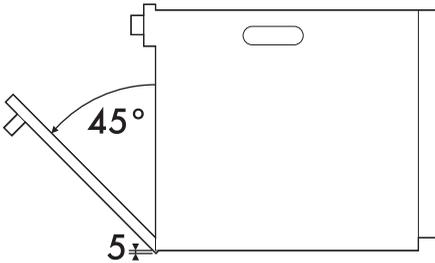
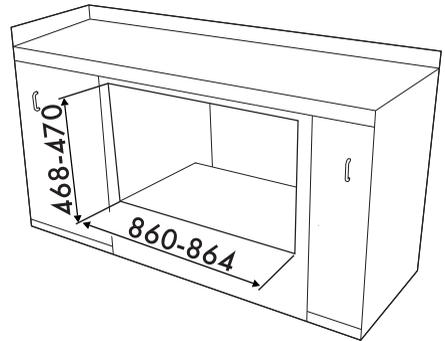
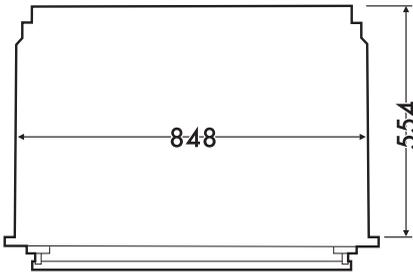


## Dimensões totais do aparelho (mm)





## Encaixe sob bancadas (mm)

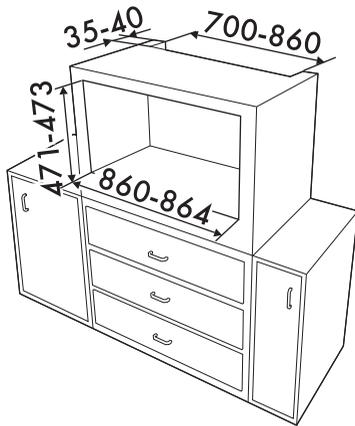


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



# 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.

