

1 Advertências	159
1.1 Advertências gerais de segurança	159
1.2 Chapa de identificação	163
1.3 Responsabilidade do fabricante	164
1.4 Finalidade do aparelho	164
1.5 Eliminação	164
1.6 Este manual de utilização	165
1.7 Como ler o manual de utilização	165
2 Descrição	166
2.1 Descrição geral	166
2.2 Painel de comandos	167
2.3 Outras partes	168
2.4 Acessórios disponíveis	168
3 Utilização	169
3.1 Advertências	169
3.2 Primeira utilização	170
3.3 Utilização do forno	170
3.4 Conselhos para a cozedura	171
4 Limpeza e manutenção	173
4.1 Advertências	173
4.2 Limpeza das superfícies	173
4.3 Limpeza diária normal	173
4.4 Manchas de alimentos ou resíduos	173
4.5 Limpeza dos vidros da porta	173
4.6 Desmontagem da porta	174
4.7 Limpeza do interior do forno	176
4.8 Manutenção extraordinária	177
4.9 Se o aparelho não funcionar	179
5 Instalação	180
5.1 Ligação elétrica	180
5.2 Ligação hidráulica (apenas em alguns modelos)	181
5.3 Colocação	181

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.smegfoodservice.com



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

-  **ATENÇÃO:** superfícies quentes.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças devem ser mantidas afastadas.
- **ATENÇÃO:** 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.
- Não coloque nas prateleiras mais altas e não visíveis recipientes que contêm líquidos ou alimentos que se derretem durante a cozedura.
- O pavimento adjacente ao aparelho pode estar muito escorregadio. Preste a máxima atenção
- 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.



- **ATENÇÃO:** a abertura da porta durante ou imediatamente após uma cozedura pode libertar vapor quente.
- 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 do uso.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTES APARELHOS 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 você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Durante as operações de limpeza e manutenção, desative a alimentação elétrica.

Danos ao aparelho

- Nas partes de vidro, não utilize detergentes abrasivos, agressivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço), materiais grosseiros ou raspadores de metal afiados, uma vez que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro se quebre. Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- 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 inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração acidental da grelha devem ser virados para baixo e para a parte posterior do aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.



Instruções

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento 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.
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- 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 necessário, utilize a grelha para tabuleiro.
- 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 utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação

- **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 de tipo H07RN-F.



- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, 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.
- **ATENÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- O terminal assinalado por este símbolo  liga entre si partes que normalmente se encontram no potencial de terra. Ligue apropriadamente os aparelhos através deste terminal para assegurar a equipotencialidade dos mesmos.

Para este aparelho

- Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais - e não para a produção em massa e contínua de alimentos.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos encaixados nas portas.
- Controle periodicamente a correta integridade das componentes através do serviço de assistência técnica.
- O nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

1.2 Chapa de identificação

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



Instruções

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 Finalidade do aparelho

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

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

1.5 Eliminação



Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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



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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.6 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.

1.7 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.

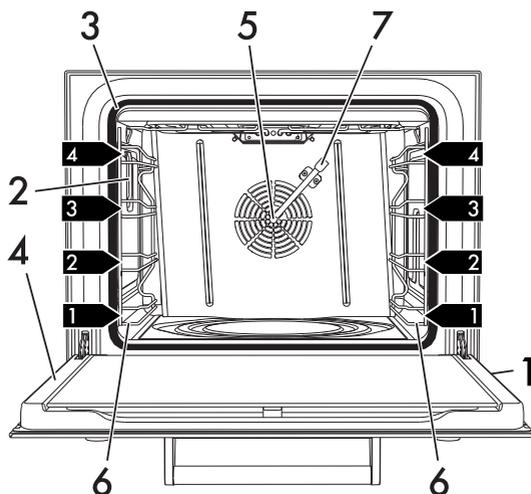
- Instrução de utilização individual.



Descrição

2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

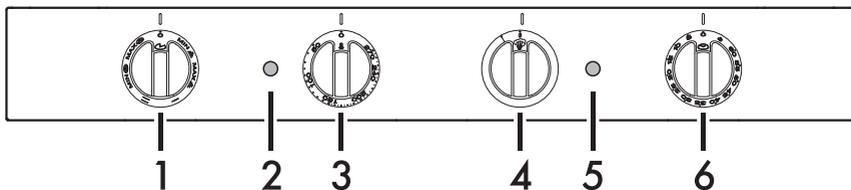
6 Armações de suporte dos tabuleiros

7 Tubo de introdução de água (apenas em alguns modelos)

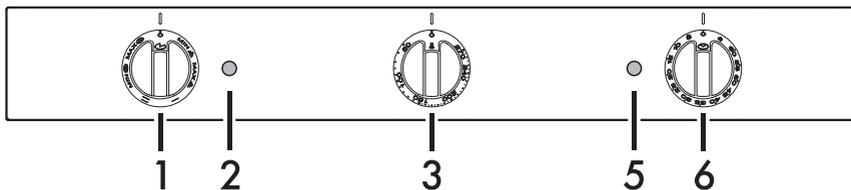
1,2,3... Prateleira da armação



2.2 Painel de comandos



Modelos com humidificação manual



Modelos sem humidificação manual

1 Botão de funções

As diferentes funções do forno são adequadas às várias modalidades de cozedura. Após selecionar a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

2 Lâmpada indicadora do termóstato (laranja)

Quando está fixa indica que o forno está a aquecer para atingir a temperatura definida. Com a temperatura atingida, o acendimento e o desligamento indicam a manutenção constante da temperatura.

3 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.

4 Botão de humidificação (apenas em alguns modelos)

Distribui vapor para melhorar a cozedura dos alimentos. Rode o botão no sentido horário para a posição **1**. A distribuição do vapor permanece ativa até libertar o botão.

5 Lâmpada indicadora do temporizador (verde)

O desligamento indica o início da cozedura temporizada. O acendimento indica que a cozedura temporizada terminou.



Descrição

6 Botão do temporizador

Através deste botão é possível selecionar a cozedura manual ou temporizada. Rode o botão para o símbolo  para a cozedura manual, ou para os números para selecionar os minutos de cozedura. Terminada a contagem o botão encontrar-se-á automaticamente na posição de "0", o forno desliga e entra em funcionamento um sinal acústico a indicar o fim da cozedura.

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

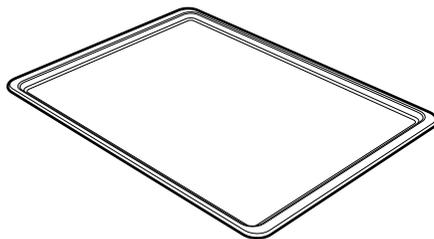
O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 2.1 Descrição geral).

Iluminação interna

A iluminação interna do forno entra em funcionamento quando o aparelho está a funcionar ou quando a porta é aberta.

2.4 Acessórios disponíveis

Tabuleiro



Útil para a disposição dos alimentos em cozedura.

i

Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais em conformidade com as leis em vigor.

i

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



3 Utilização

3.1 Advertências



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

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



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

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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

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



3.2 Primeira utilização



- Peso do aparelho vazio: 35 Kg.
- O forno pode acolher uma carga máxima de 3,5 Kg.

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. Retire e lave todos os acessórios (se presentes) do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura para remover eventuais resíduos de fabricação.

3.3 Utilização do forno

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.
3. Selecione o tempo de cozedura (até 60') ou programe uma cozedura manual  através do botão do temporizador.

Lista das funções

MAX



Circular ventilada

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

MIN



Estática

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



Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter 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.



É permitido grelhar apenas com porta fechada, pois a abertura da mesma desativa os elementos de aquecimento.

MAX Resistência inferior ventilada



A combinação entre o ventilador e a única resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos que já estão bem cozidos na superfície, mas não no interior, e requerem portanto um calor superior moderado. Ideal para qualquer tipo de alimento.



Os símbolos das funções Circular ventilada e Resistência inferior ventilada apresentam as indicações "**MAX**" e "**MIN**", que indicam respetivamente a velocidade máxima e mínima da ventoinha.



Cozedura com humidificação (apenas alguns modelos)



A humidificação do forno não ocorre com temperaturas inferiores a 150°C: temperaturas mais baixas provocam condensação e gotejamento.



Em seguida, rode o botão de temperatura para valores superiores a 150°C e aguarde o desligamento da lâmpada indicadora do termóstato (cor de laranja) antes de começar a humidificação do forno.



Aconselha-se a rodar o botão de humidificação no máximo durante 3 segundos de cada vez.



A humidificação é possível apenas se o botão de temperatura estiver posicionado num valor superior a **150 °C** e se a função for **Circular ventilada MAX** ou **Resistência inferior ventilada MAX**.

11

3.4 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 o 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.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se a rodar o botão de 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 desenfornado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.

Conselhos para a descongelação

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

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.

Dicas de cozedura com funções ventiladas

A ventoinha pode funcionar com duas velocidades diferentes:

- A velocidade máxima (**MAX**), associada à potência máxima da resistência circular, é adequada para uma cozedura intensa e enérgica e para alimentos de grandes dimensões (bolos, carne, peixe, pratos de massa, etc.).
- A velocidade mínima (**MIN**), associada à potência mínima da resistência circular, é adequada para cozeduras delicadas e alimentos de pequenas dimensões (bolinhos e legumes).



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.
- Durante as operações de limpeza e manutenção, desative a alimentação elétrica.

4.2 Limpeza das superfícies

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

4.3 Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

4.4 Limpeza da chaminé

Para o funcionamento correto do aparelho e para evitar riscos de danos, a área de evacuação dos fumos deve ser mantida regularmente limpa e seca.



Os fumos da cozedura que saem da chaminé podem transportar resíduos de açúcar ou gorduras. Limpe regularmente os depósitos nas superfícies exteriores como indicado no capítulo limpeza diária normal.

4.5 Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

4.6 Limpeza dos vidros da porta

Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade



Limpeza e manutenção

mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.



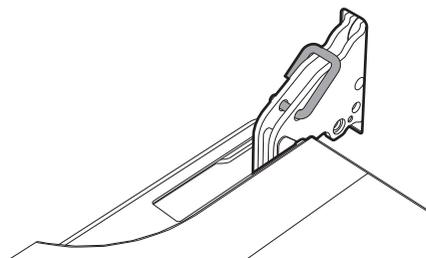
Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

4.7 Desmontagem da porta

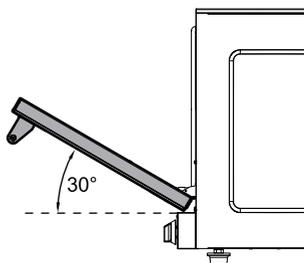
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

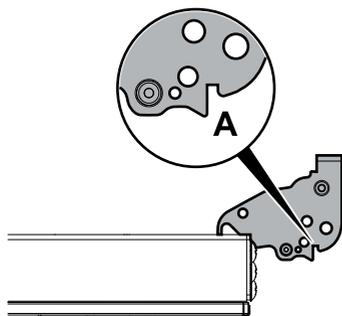


2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.





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 parafusos dos orifícios das dobradiças.



Desmontagem dos vidros interiores



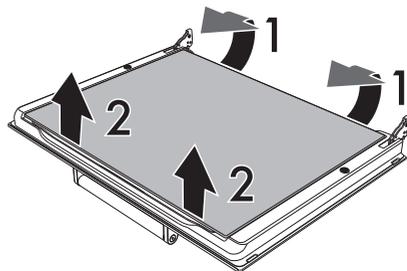
Utilização não correta
Perigo de esmagamento

- Certifique-se de que bloqueou as dobradiças da porta antes de efetuar a desmontagem dos vidros.

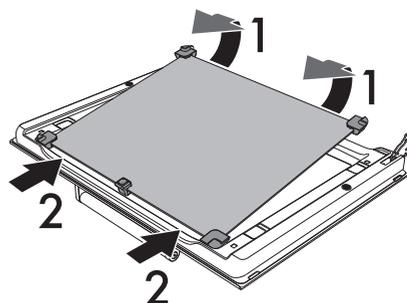
Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

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 parafusos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



3. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.

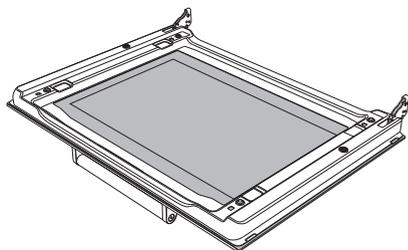


Tenha o cuidado de reposicionar todas as proteções de borracha do vidro intermédio exatamente como antes de o extrair.

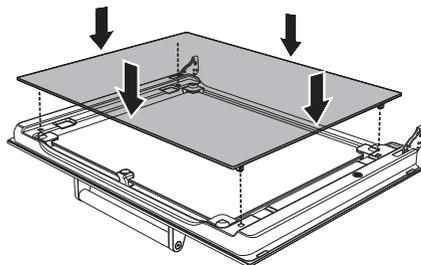


Limpeza e manutenção

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.



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



4.8 Limpeza do interior do forno

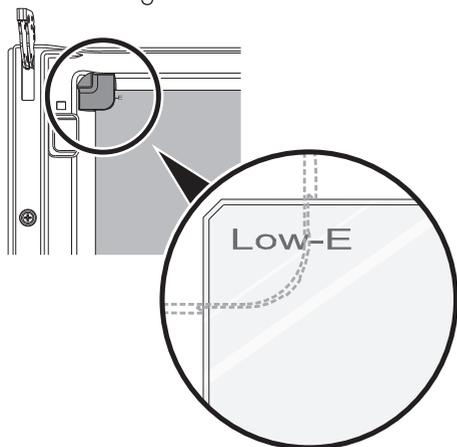
Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.



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

No canto posterior esquerdo do vidro intermédio, encontra-se as indicações «**Low-E**». Ao remontar o vidro, estes dizeres devem estar sempre legíveis através do vidro.

5. Reposicione o vidro intermédio para que as indicações «**Low-E**» possam ser lidos quando a porta está aberta, como mostra a figura abaixo:



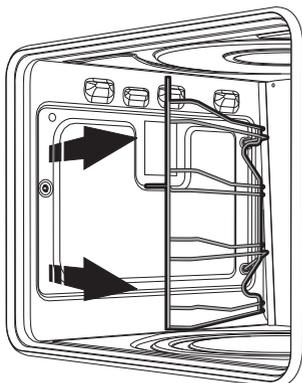
Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar a porta.



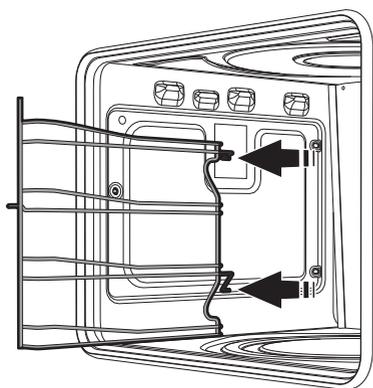
Remoção das armações de suporte dos tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Para remover as armações das guias:

1. Puxe a armação para o interior do forno de forma a desprendê-la do encaixe



2. Extraia-a das cavidades situadas na parte de trás.



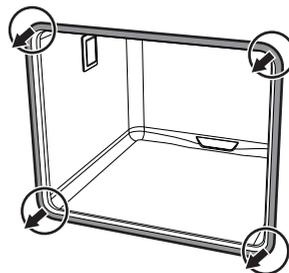
3. No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações das guias.

4.9 Manutenção extraordinária

Desmontar e montar os vedantes do forno

Para desmontar o vedante do forno:

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



Para montar o vedante do forno:

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

Conselhos para a manutenção do vedante do forno

O vedante do forno deve estar macio e elástico.

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



Limpeza e manutenção

Substituição da lâmpada de iluminação interna



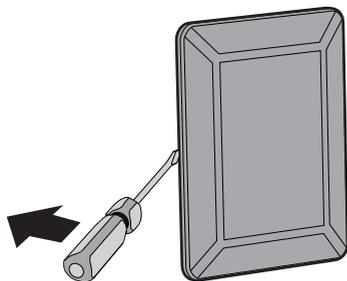
Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

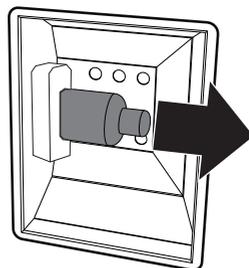
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

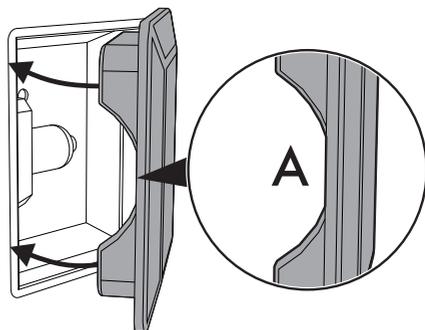


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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.



4.10 Se o aparelho não funcionar

Problema	Solução possível
O forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O botão do temporizador está colocado em 0. • A ficha não está corretamente introduzida na tomada. • Presença de uma avaria ou de um problema de funcionamento no sistema elétrico. • Há fusíveis interrompidos ou interruptores desligados.
O forno emprega demasiado tempo para cozinhar ou cozinha muito rapidamente	<ul style="list-style-type: none"> • A definição da temperatura não está correta.
Forma-se humidade dentro do forno e em cima dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos permanecem muito tempo dentro do forno depois do final da cozedura. Não deixe os alimentos durante mais de 15-20 minutos no forno depois do fim da cozedura.

Este produto está em conformidade com as normas de segurança vigentes, relativas aos aparelhos elétricos. Os eventuais controlos técnicos ou reparações devem ser feitos por pessoal qualificado, para evitar situações de perigo para o utilizador.



Se o aparelho não funcionar, antes de chamar o Serviço de Assistência, verifique pessoalmente se foram efetuadas as operações acima indicadas.



5 Instalação

5.1 Ligação elétrica

i O terminal assinalado por este símbolo  liga entre si partes que normalmente se encontram no potencial de terra. Ligue apropriadamente os aparelhos através deste terminal para assegurar a equipotencialidade dos mesmos.

 Se a tensão de fase descer abaixo dos 190V~ o forno poderá ter uma diminuição de prestações, não devida ao produto em si.

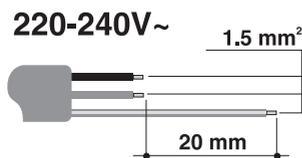
Informações gerais

Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na chapa. A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está colocada de forma visível no aparelho. A chapa nunca deverá ser removida.

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

O aparelho está equipado com cabo tripolar de tipo H07RN-F (3 x 1,5 mm², em referência à secção do condutor interno) com ficha.

Modos de ligação



i Os valores indicados referem-se à secção do condutor interno.

Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo e possuem capacidade adequada à corrente máxima absorvida pelo aparelho.

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

Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- **A substituição do cabo de ligação à eletricidade deve ser realizada exclusivamente por pessoal técnico qualificado.**

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte de trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.
2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se de que os cabos sejam encaminhados de forma ideal, de modo a evitar qualquer contacto com o aparelho.



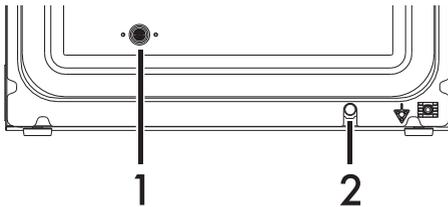
5.2 Ligação hidráulica (apenas em alguns modelos)



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

- Se os tubos da água forem novos ou permanecerem inativos durante muito tempo, antes de realizar a ligação certifique-se de que a água fique límpida e sem impurezas (deixando-a escorrer).
- A pressão de entrada deve estar compreendida entre o mínimo de 0,05 MPa e o máximo de 0,5 MPa.

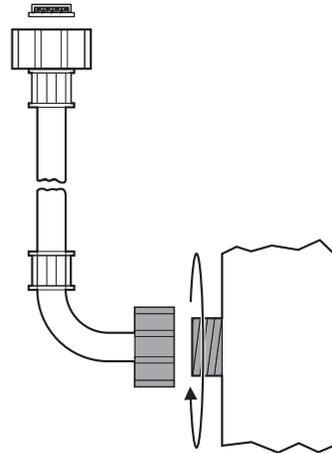
No painel traseiro do aparelho encontra-se a abertura para a ligação hidráulica e para a ligação elétrica.



1 Ligação para humificação interna (apenas em alguns modelos).

2 Terminal para a ligação elétrica.

Ligue a entrada **1** a uma entrada de água com a boca roscada de 3/4".



5.3 Colocação



**Aparelho pesado
Perigo de ferimento por
esmagamento**

- Coloque o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.



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

- Não use a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



Instalação



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho

Risco de incêndio

- Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (não inferior a 90°C).



Instalação não correta

Riscos de danos para as pessoas

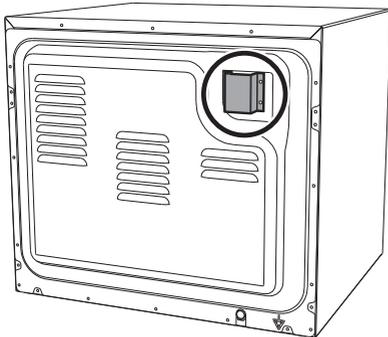
- O plano de apoio do aparelho não deve superar a altura de 1,60 m a partir do pavimento.

Nivelamento

Nivele o aparelho com o pavimento através dos pés reguláveis. O percurso do pé é de 10 mm aproximadamente.

Chaminé de descarga do vapor

Na parte de trás do aparelho está situada uma chaminé para a descarga do vapor produzido na fase de cozedura.



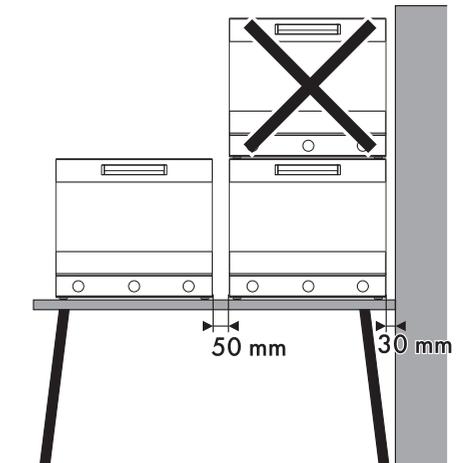
Esta chaminé deve ser deixada livre de qualquer obstrução. Evitar-lhes o esmagamento.

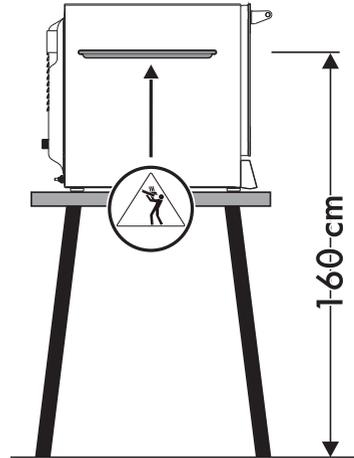
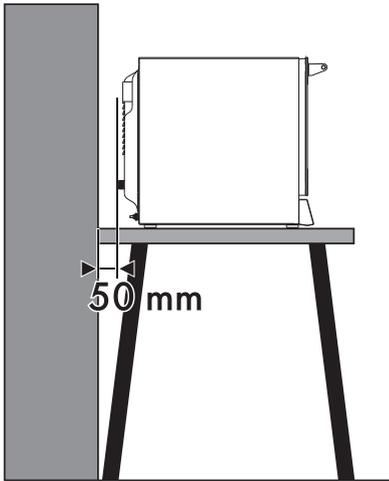
Instalações múltiplas

No caso de instalações múltiplas, coloque lado a lado dois ou mais aparelhos a uma distância de 50 mm entre eles e posicione-os a uma distância de, pelo menos, 50 mm de uma eventual parede posterior e 30 mm de uma eventual parede lateral.



Não é permitido sobrepor dois ou mais aparelhos.





O aparelho deve ser instalado sobre uma bancada de trabalho. Não instale o aparelho sobre o pavimento.



Temperatura elevada dos alimentos

Perigo de queimaduras

- Para razões de segurança **NÃO** posicione o último tabuleiro a uma altura superior a 160 cm.
- Caso seja necessário, **aplique OBRIGATORIAMENTE** o adesivo fornecido à altura indicada na figura acima.

