

<b>ADVERTÊNCIAS</b>	<b>163</b>	<b>UTILIZAÇÃO</b>	<b>172</b>
Advertências gerais de segurança	163	Operações preliminares	172
Para este aparelho	167	Utilização dos acessórios	172
Finalidade do aparelho	168	Utilização do forno	172
Este manual de utilização	168	Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)	175
Responsabilidade do fabricante	168	Conselhos para a cozedura	177
Chapa de identificação	168	Mini-guia para os acessórios	178
Eliminação	168	Descubra as receitas	178
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus	169	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>178</b>
Dados técnicos de eficiência energética	169	Limpeza do aparelho	178
Para poupar energia	169	Limpeza da porta	179
Fontes luminosas	169	Limpeza do compartimento de cozedura	180
Como ler o manual de uso	169	Pirólise (apenas em alguns modelos)	181
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>170</b>	Manutenção extraordinária	183
Descrição geral	170	<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>184</b>
Painel de comandos	170	Ligação elétrica	184
Outras partes	170	Posicionamento	185
Acessórios	171		

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

### Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- 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 permitir 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 deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos

metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.

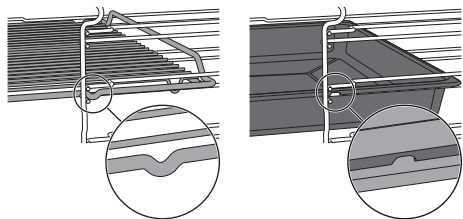
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

### **Danos no aparelho**

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície,

provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO

ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.

- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para

posicionar o aparelho no móvel.

- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

### Para aparelhos pirolíticos

- Durante a pirólise, as superfícies poderão atingir temperaturas mais elevadas do que o habitual. Manter as crianças afastadas.
- Antes de iniciar a pirólise, remover do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Antes de iniciar a pirólise, retirar todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Antes de iniciar a pirólise, desligar os queimadores ou placas elétricas da placa de cozedura eventualmente instalada por cima do forno.

### Instalação e manutenção

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar 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.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- 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, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre

equipamentos de proteção individual.

- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Permitir a desligação do aparelho depois da instalação, através da ficha acessível ou do interruptor em caso de ligação fixa.
- Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

## Para este aparelho

- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- (só nalguns modelos) Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.

## Sonda de temperatura (se presente)

- Não toque na haste ou na ponta da sonda de temperatura depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda de temperatura.
- Não arranhe ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.
- Não introduza a sonda de temperatura nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda de temperatura, assegure-se que a tampa metálica de proteção esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para remover a sonda de temperatura da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a

sonda de temperatura ou o seu cabo não permaneçam presos na porta.

- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não entrem em contacto com os elementos de aquecimento no interior do compartimento de cozedura.
- Nenhuma das partes da sonda de temperatura deve entrar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura, com os elementos de aquecimento, com as grelhas ou os tabuleiros, quando estes ainda estiverem quentes.
- A sonda de temperatura não deve ser guardada dentro do aparelho.
- Não utilize a sonda de temperatura durante a pirólise.

## Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast).

## Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante

do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.

- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

## Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, 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.

## Chapa de identificação

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

## Eliminação



Este aparelho, em conformidade com 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.



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

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.

- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo 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.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.



### Embalagens de plástico Perigo de asfíxia

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

## Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

### Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

### Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto.

Estes dados estão presentes na “Ficha Informativa do Produto” que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

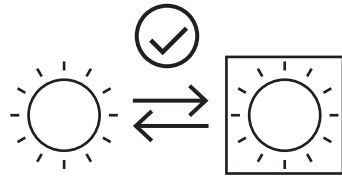
### Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.

- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter o compartimento de cozedura sempre limpo.

## Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que podem ser substituídas pelo utilizador.



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente  $\geq 300$  °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência “G”.

## Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



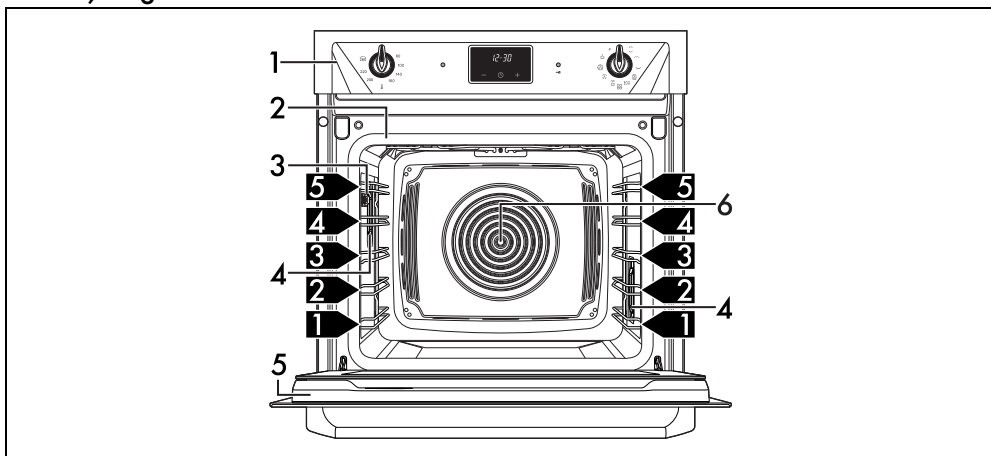
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

# DESCRIÇÃO

## Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Junta

3 Tomada para a sonda de temperatura (só em alguns modelos)

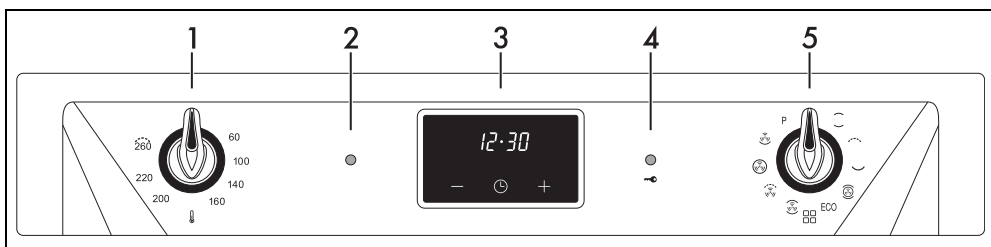
4 Lâmpada

5 Porta

6 Ventoinha

**1,2,3** Prateleira da armação

## Painel de comandos



### 1 Seletor de temperatura

Através deste seletor é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o seletor 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. O acendimento e apagamento regular indica que a temperatura programada no interior do compartimento de cozedura é mantida constante.

### 3 Programador digital

Útil para visualizar a hora atual, definir cozeduras programadas e programar o

temporizador contador de minutos.

### 4 Lâmpada indicadora de Pirólise

Acende quando é ativado o ciclo de limpeza automático (pirólise).

### 5 Seletor de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após selecionar a função desejada, definir a temperatura de cozedura através do seletor de temperatura.

## Outras partes

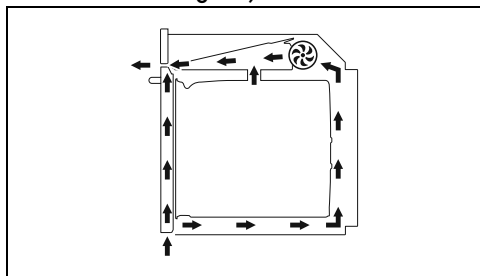
### Prateleiras de posicionamento

O aparelho dispõe de prateleiras para o posicionamento dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem



ser entendidas de baixo para cima.

### 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 do compartimento de cozedura

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta (apenas em alguns modelos);
- quando é selecionada uma das funções, exceto a função **ECO** (quando presente).



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

### Acessórios



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

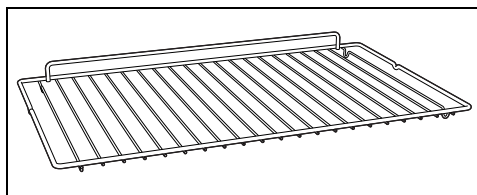


Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.



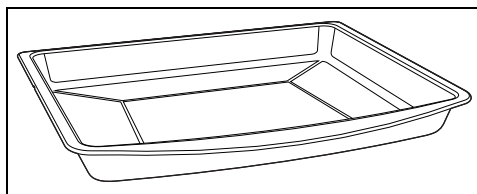
Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

### Grelha



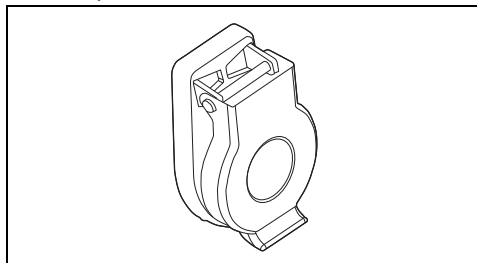
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

### Tabuleiro fundo



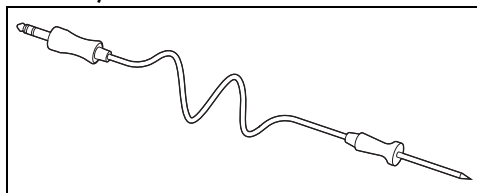
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

### Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



Útil para fechar e proteger a tomada da sonda de temperatura, quando esta última não está a ser utilizada.

### Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



Com a sonda de temperatura é possível executar uma cozedura com base na temperatura medida pela mesma no centro do alimento.

# UTILIZAÇÃO

## Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

### Primeiro aquecimento

1. Predefinir uma cozedura de pelo menos uma hora (ver parágrafo "Uso do forno").
2. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

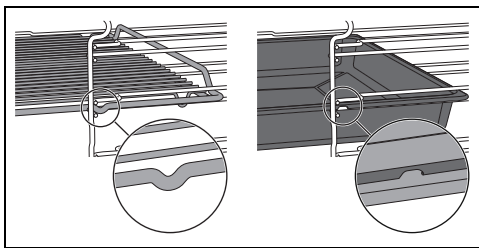
- Arejar o local;
- não ficar na área.

## Utilização dos acessórios

### Grelhas e tabuleiros

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

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



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



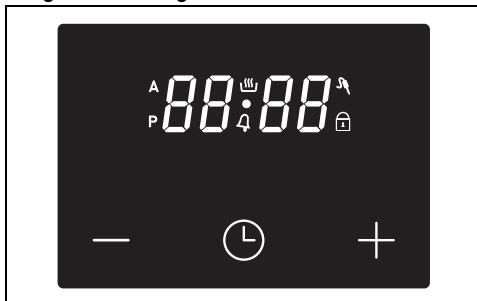
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

## Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

### Programador digital



Botão de diminuição



Botão do relógio



Botão de aumento

### Símbolos no display



Cozedura temporizada



Pirólise



Cozedura



Temporizador conta-minutos



Sonda de temperatura



Bloqueio da porta




### Regulação da hora







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

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


**0.00** intermitentes.

1. Manter pressionado o botão do relógio  durante alguns segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através dos botões de aumento  e diminuição  é possível regular a hora. Manter o botão premido para avançar rapidamente.

3. Pressionar o botão do relógio  ou aguardar alguns segundos.
- O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.

 Para modificar a hora, manter pressionados simultaneamente os botões de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continuar com a regulação da hora.

### Ligação do forno (cozedura manual)

 Consoante a receita, os alimentos podem ser logo introduzidos no compartimento de cozedura ou, então, no fim do pré-aquecimento.


Para ligar o forno:

1. Selecionar a função de cozedura através do seletor de funções.
2. Selecionar a temperatura através do seletor de temperatura.


Após alguns segundos, tem início a fase de pré-aquecimento.

### Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

Esta fase é assinalada pelo acendimento da lâmpada indicadora do termóstato e pela intermitência do símbolo  no display.

Terminado o pré-aquecimento:

- a lâmpada indicadora do termóstato apaga-se;
- o símbolo  no display mantém-se fixo;
- Será emitido um sinal sonoro.
- a cozedura tem início automaticamente.


No fim do pré-aquecimento os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura (se previsto na receita).

### Fim de uma cozedura manual





Para terminar uma cozedura:


- Rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0.



### Temporizador conta-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. Pressionar o botão do relógio .
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.
3. Pressionar o botão do relógio  ou aguardar alguns segundos para ativar a função de Temporizador conta-minutos.

No display aparecerão a hora atual e o símbolo .


 Pressionar o botão do relógio  para ver no display o tempo remanescente.



No fim do Temporizador conta-minutos:

- o símbolo  pisca;
- intervém um sinal sonoro desativável premindo um botão qualquer do display.

 É possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.

### 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. Selecionar uma função de cozedura através do seletor de funções.
2. Selecionar uma temperatura através do seletor de temperatura.
3. Pressionar o botão do relógio  ou aguardar alguns segundos para iniciar a fase de pré-aquecimento.
4. Pressionar o botão do relógio .

o display mostra as indicações para a definição do Temporizador conta-minutos .

5. Pressionar novamente o botão do relógio



No display aparecem o símbolo **A** intermitente e a indicação **dur** alternados com a hora atual.

6. Pressionar os botões de aumento **+** e diminuição **-** para programar os minutos de cozadura pretendidos.



Não é possível definir durações de cozadura superiores a 13 horas.

7. Pressionar o botão do relógio ou aguardar alguns segundos para ativar a função.

No display aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos e **A**.



Para repor a zeros a programação definida, rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0.

No fim da cozadura:

- as resistências são desativadas;
- intervém um sinal sonoro desativável premindo um botão qualquer do display;
- no display é mostrada a indicação **End** intermitente.

8. Pressionar o botão do relógio para reiniciar o relógio programador.

9. Rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0 para sair da função.

## Cozadura programada



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

1. Depois de ter selecionado a função e a temperatura de cozadura através dos respetivos seletores, definir uma cozadura temporizada conforme descrito no parágrafo anterior.

2. Pressionar o botão do relógio .

No display aparecerá a indicação **End** alternada com a hora atual

somada à duração da cozadura anteriormente definida

3. Pressionar os botões **-** ou **+** para definir o horário de fim da cozadura.



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



Ter em consideração que à duração da cozadura são adicionados alguns minutos úteis para a fase de pré-aquecimento.

4. Pressionar o botão do relógio ou aguardar alguns segundos para ativar a função.

No display aparece a hora atual e os símbolos e acendem-se.

O aparelho mantém-se à espera de iniciar a cozadura para a concluir no horário estabelecido pelo utilizador.



Para repor a zeros a programação definida, rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0.

No fim da cozadura:

- as resistências são desativadas;
- intervém um sinal sonoro desativável premindo um botão qualquer do display;
- no display é mostrada a indicação **End** intermitente.

5. Pressionar o botão do relógio para reiniciar o relógio programador.

6. Rodar o seletor de funções e/ou o seletor de temperatura para a posição 0 para sair da função.




## Modificação dos dados definidos


1. Pressionar o botão do relógio até selecionar o tipo de dados a modificar (Temporizador conta-minutos cozadura temporizada cozadura programada ).

2. Pressionar os botões de aumento **+** e diminuição **-** para modificar os dados pretendidos.

## Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição  até ouvir um sinal sonoro.
2. Pressionar o botão do relógio .

Pressionar o botão de diminuição  para selecionar um sinal sonoro diferente entre

**ton1**, **ton2** e **ton3**.

## Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.

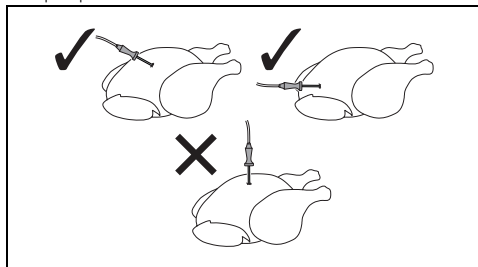
Com a sonda de temperatura é possível cozinhar com precisão assados, lombo com ossos, carne de diferentes cortes e dimensões. A sonda, de facto, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no centro do alimento. A temperatura no centro do alimento é medida por um sensor específico situado no interior da ponta.



Não instale as eventuais guias telescópicas na quarta prateleira a partir de baixo, pois não permitiriam o acesso à tomada lateral da sonda de temperatura.

## Aplicação correta da sonda

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda dentro do alimento fora do forno.
3. Para melhores resultados, certificar-se de que a sonda de temperatura esteja inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toque no tabuleiro que está por baixo e não saia do próprio alimento.



Para uma medição precisa da temperatura no centro da peça, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes gordas.



A temperatura mínima do forno aconselhada para as cozeduras com sonda é de 120°C, exceto no caso de cozeduras a baixa temperatura.

## Definição da cozedura com a sonda de temperatura



Atenção: as partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Proteger as mãos com luvas térmicas durante a ligação da sonda de temperatura e para a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.



O intervalo de temperatura selecionável varia desde um mínimo de 40 °C até um máximo de 90 °C.



Se a temperatura do forno for programada para um valor muito baixo, o aparelho programa automaticamente a temperatura mínima necessária para atingir a Temperatura alvo selecionada.



Para um melhor desempenho, é aconselhável definir sempre a temperatura de cozedura mais alta que a temperatura alvo.

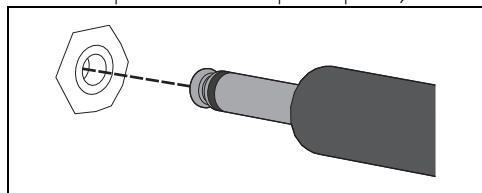


Se, durante uma cozedura com sonda, por qualquer motivo se tornar necessário desligar a sonda sem intervir nos seletores ou no display, a função continua como uma cozedura normal.

## Com o forno frio:

1. Rodar o seletor de funções para selecionar a função pretendida.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Introduza o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.

4. Insira a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.



5. Feche a porta.

No display aparece a indicação (75°C é a temperatura alvo proposta por defeito).

6. Pressionar as teclas de aumento e diminuição para programar a temperatura alvo.

Pressionar o botão do relógio ou aguardar alguns segundos para iniciar a fase de pré-aquecimento, seguida automaticamente pela fase de cozedura.

#### Com a cozedura iniciada:

1. Rodar o seletor de funções para selecionar a função pretendida.
2. Rodar o seletor de temperatura para definir a temperatura de cozedura.

Pressionar o botão do relógio ou aguardar alguns segundos para iniciar a fase de pré-aquecimento.

Terminado o pré-aquecimento:

3. Abra a porta do aparelho.
4. Introduza o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.
5. Insira a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.
6. Feche a porta.

No display aparece a indicação (75°C é a temperatura objetivo proposta por defeito).

7. Pressionar as teclas de aumento e diminuição para programar a temperatura alvo.

Após alguns segundos, tem início a fase de cozedura.

#### Terminar a cozedura com a sonda de temperatura

Quando o aparelho atinge a temperatura alvo definida pelo utilizador a cozedura é terminada.

As resistências não desativadas, intervêm um sinal sonoro e no display é apresentada a indicação

1. Abra a porta.
2. Retire a sonda do alimento e da tomada.
3. Extraia o alimento do compartimento de cozedura.
4. Certifique-se de que a tampa de proteção está bem fechada.
5. Feche a porta.

#### Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

#### ESTÁTICO



Cozedura tradicional adequada à preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozinhar assados, carnes gordas, pão, quiches e bolas salgadas.

#### GRILL



Permite obter ótimos resultados de grelhados e de gratinados. Utilizado no fim da cozedura confere uma douradura uniforme aos cozinhados.

#### BASE



O calor provém só de baixo da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.

#### TURBO



Permite a rápida cozedura em diferentes níveis sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume ou que necessitam de cozeduras intensas.

## ECO

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia. É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças). Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais prolongados e podem depender da quantidade dos alimentos inseridos no compartimento de cozedura.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 210°C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher outra função.

## VENTILADO



Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes níveis.

## GRILL VENTILADO



Permite grelhar de modo ideal mesmo as carnes mais grossas. Ideal para peças grandes de carne.

## TERMO-VENTILADO



O calor é distribuído de modo rápido e uniforme. Adequada para todos os alimentos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar cheiros e sabores.

## BASE VENTILADA



Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível de baixos consumos energéticos. É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças). Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.

Para a função de limpeza PIRÓLISE **P** ver o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

## Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em diversas prateleiras.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

### Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver duro está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.

### Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- As carnes podem ser grelhadas tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido caso se pretenda mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

## Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, espete um palito no ponto mais alto do mesmo. Se a massa não se agarrar ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenformado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C selecionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.

## Conselhos para a descongelação e a fermentação

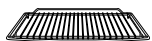
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.

- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

## Para poupar energia

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

## Mini-guia para os acessórios



Grelha

Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno.

Na ausência da grelha para tabuleiro, a grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.




Tabuleiro fundo

Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível.

Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas.

Quando se utiliza a função ESTÁTICO  posicionar o tabuleiro profundo no nível desejado.

Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras com a função GRILL .

## Descubra as receitas

Para consultar as receitas elaboradas para várias categorias de alimentos e obter mais informações sobre sugestões de cozedura,

recomendamos que visite a página dedicada no site [www.smeg.com](http://www.smeg.com), acessível através do QR code presente no folheto fornecido com o produto.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

### Limpeza das superfícies

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

### Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos



que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibras.

### Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibras.

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

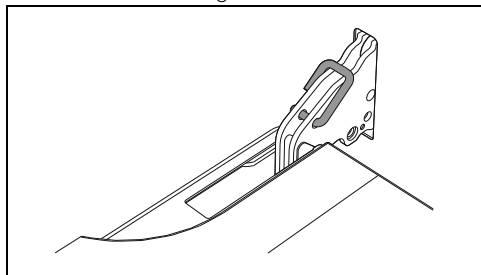
### Limpeza da porta

#### Desmontagem da porta

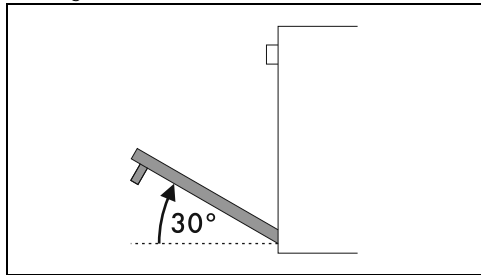
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

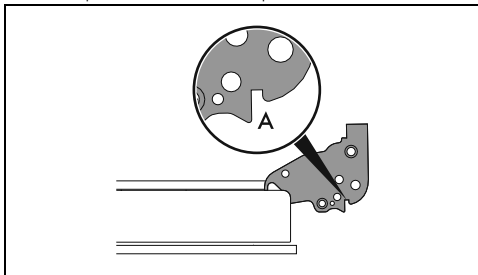
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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 respectivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas.



4. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.

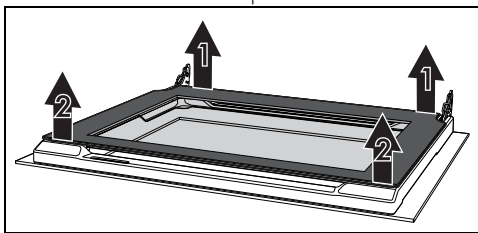
#### Limpeza dos vidros da porta

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

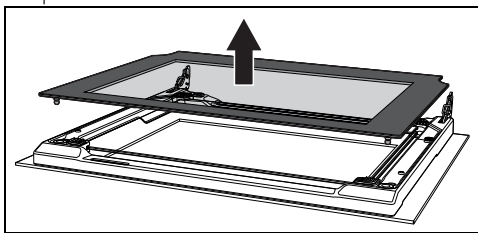
#### Desmontagem dos vidros interiores

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

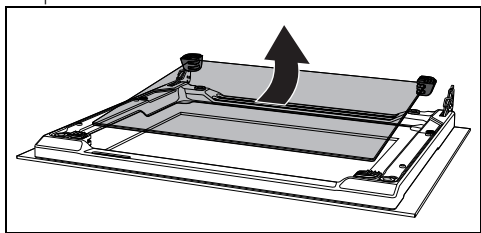
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



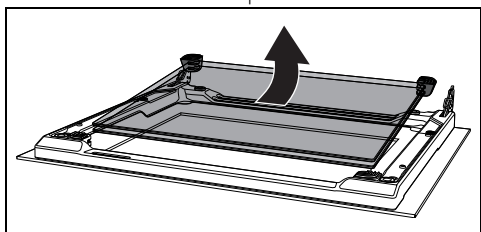
3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



5. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima.

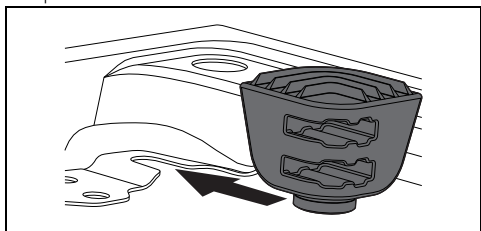


NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

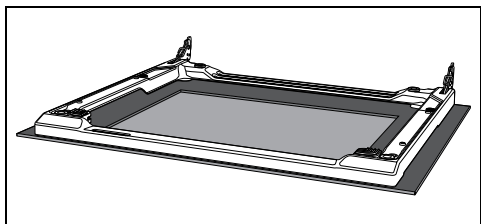


Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

6. Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior

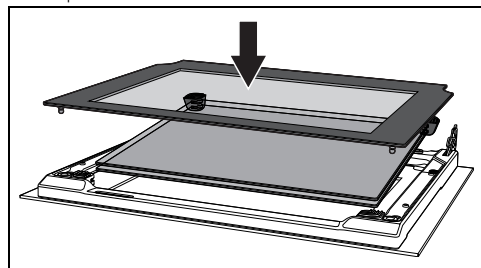



7. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.

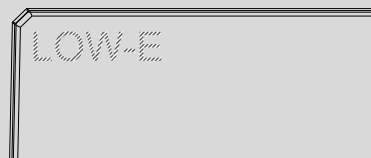


8. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

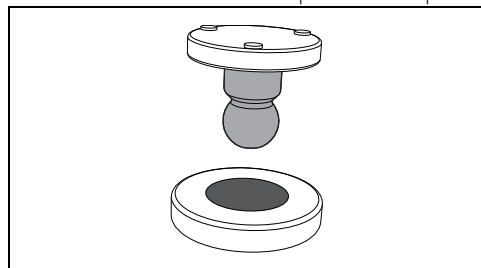
9. Reinsrer o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



 O vidro intermédio deve ser reposicionado na porta aberta de modo que a serigrafia no ângulo seja legível da esquerda para a direita (a parte rugosa da serigrafia deve estar virada para o vidro externo da porta).



10. Certificar-se de encaixar bem os 4 pinos do vidro interno nos seus alojamentos na porta.



### Limpeza do compartimento de cozedura

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

Evitar 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.



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.

### Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada cozedura:

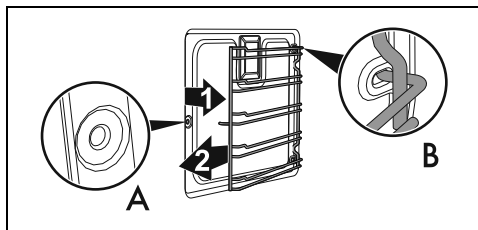
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

### 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.

## Pirólise (apenas em alguns modelos)



Ver Advertências gerais de segurança.



A pirólise é um procedimento de limpeza automática feito com temperatura elevada que dissolve a sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade.

### Operações preliminares

Antes de iniciar a Pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza de fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxague e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Fechar a porta.



### Definição da Pirólise

1. Rodar o seletor de funções para a posição

**P**

No display aparece a indicação **dur** alternada com a duração da Pirólise


**2:30** (predefinida de fábrica para 2 horas e 30 minutos).

2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar a duração da pirólise.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 2:00
- Sujidade média: 2:30
- Muita sujidade: 3:00


3. Pressionar o botão do relógio  para confirmar os dados introduzidos.

Após alguns segundos, o pré-aquecimento da Pirólise tem início:

- o símbolo **P** no display e a lâmpada indicadora de Pirólise acendem-se;
- o display mostra o tempo que falta para o fim de todo o processo de limpeza



- o símbolo  no display pisca.

Alguns minutos após o início do pré-aquecimento, o símbolo  no display acende-se (mantém-se fixo) para indicar que a porta está bloqueada por um dispositivo que impede qualquer tentativa de abertura.



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





Se o seletor de funções for rodado para uma outra função, o display mostra uma indicação de erro



### Processo de limpeza

No fim do pré-aquecimento, tem início automaticamente a Pirólise:

- a lâmpada indicadora do termóstato apaga-se (o acendimento e apagamento regular indica que a temperatura no interior do compartimento de cozedura é mantida constante);
- no display o símbolo  acende-se (mantém-se fixo) para indicar que a Pirólise está em curso;
- A lâmpada indicadora de Pirólise e os símbolos **P** e  no display mantêm-se acesos.





Durante a primeira Pirólise poderão manifestar-se odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabricação. Trata-se de um fenómeno de todo normal que desaparece após a primeira Pirólise.





Durante a Pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente normal concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da Pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.

### Fim da Pirólise

No fim da Pirólise:

- as resistências são desativadas;
  - no display é mostrada a indicação  intermitente;
  - intervém um sinal sonoro desativável premindo um botão qualquer do display;
  - o símbolo  e a lâmpada indicadora do termóstato apagam-se
1. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

O símbolo  no display mantém-se aceso até a temperatura no interior do compartimento de cozedura voltar a níveis de segurança (com a consequente desativação do bloqueio da porta).

2. Aguardar pelo arrefecimento do compartimento de cozedura.
3. Depois de o símbolo  se apagar, abrir a porta e recolher os resíduos no interior do compartimento de cozedura com um pano de microfibra húmido.



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.



Se o resultado da Pirólise na duração mínima não for satisfatório, é aconselhável definir um tempo maior nos próximos ciclos de limpeza.

## Pirólise programada



Como no caso das funções de cozedura, também para a Pirólise é possível definir uma hora de fim da função.

Para definir uma Pirólise programada:

1. Rodar o seletor de funções para a posição

**P**.

No display aparece a indicação **dur** alternada com a duração da Pirólise

**2:30**

2. Pressionar os botões de aumento **+** e diminuição **-** para programar a duração da pirólise.

3. Pressionar o botão do relógio **⌚**.

No display aparecerá a indicação

**End**

alternada com a hora atual somada à duração da Pirólise anteriormente definida.

4. Pressionar os botões **-** ou **+** para definir o horário de fim da função.
5. Pressionar o botão do relógio **⌚** ou aguardar alguns segundos para ativar a função.

No display aparece a hora atual e o símbolo

**P**

pisca para indicar que o aparelho se mantém à espera de iniciar a Pirólise para depois a concluir no horário estabelecido pelo utilizador.

## Manutenção extraordinária

### Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

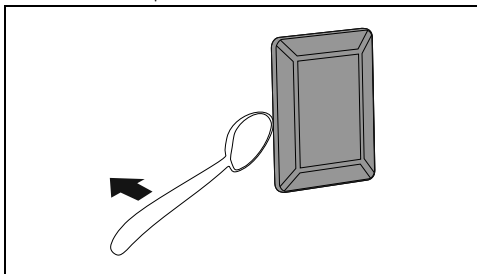
### Substituição da lâmpada de iluminação interna



Tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

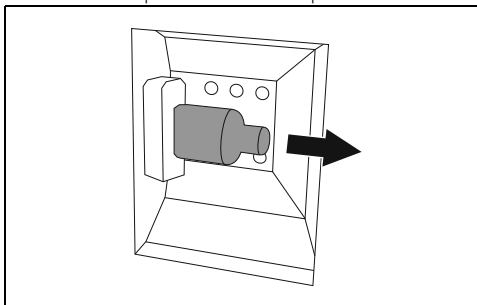
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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 colher).



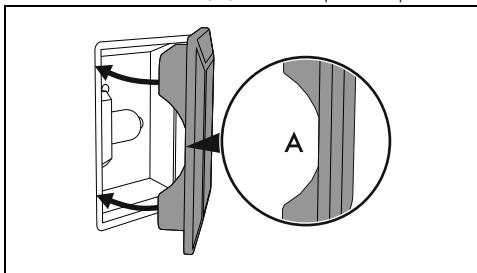
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não tocar na lâmpada de halógeno diretamente com os dedos, mas utilizar uma cobertura isolante.

5. Substituir 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.

# INSTALAÇÃO

## Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

### Informações gerais

Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

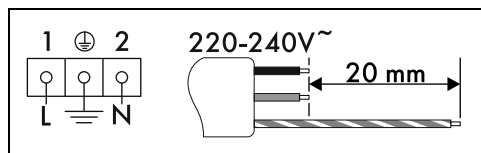
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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



Os cabos de alimentação são dimensionados tendo em conta o fator de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).

### Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede onipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

### Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS

3000.

### Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

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

### Substituição do cabo

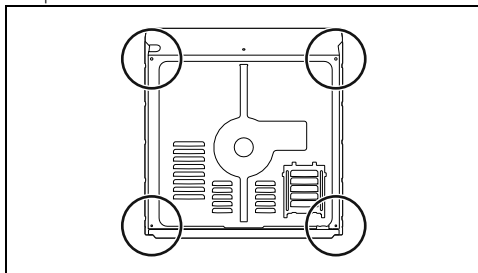


Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

1. Desapertar os parafusos da proteção traseira e retirar o cárter para aceder à placa de bornes.



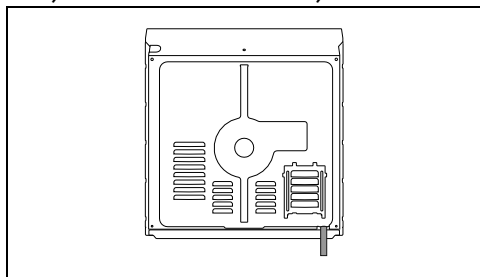
2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

## Posicionamento



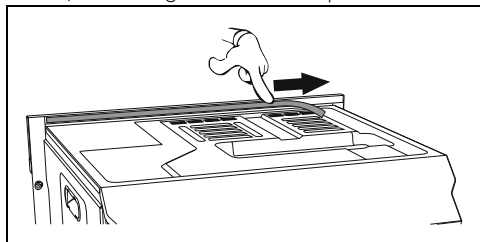
Ver Advertências gerais de segurança.

## Posição do cabo de alimentação

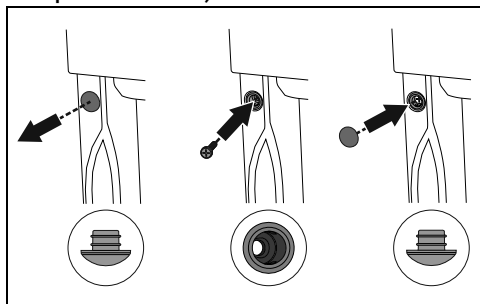


## Guarnição do painel frontal

Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

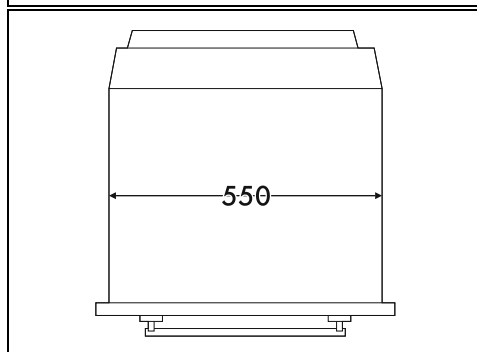
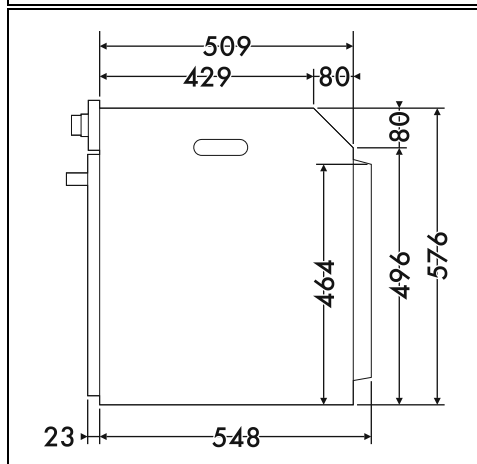
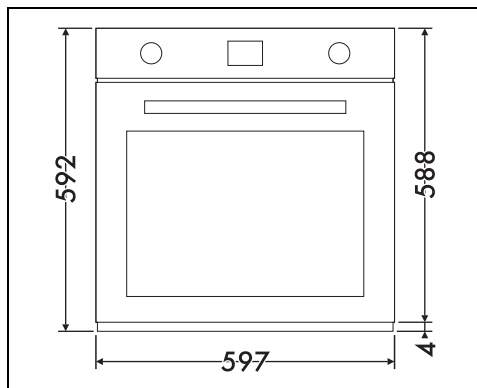


## Casquilhos de fixação

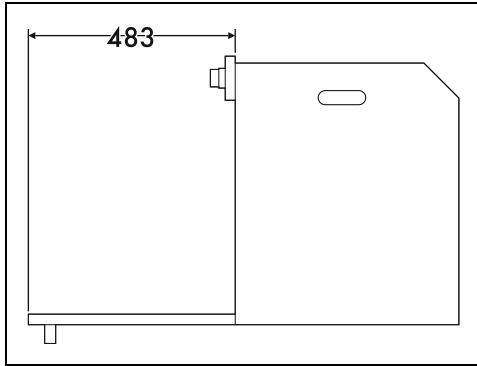
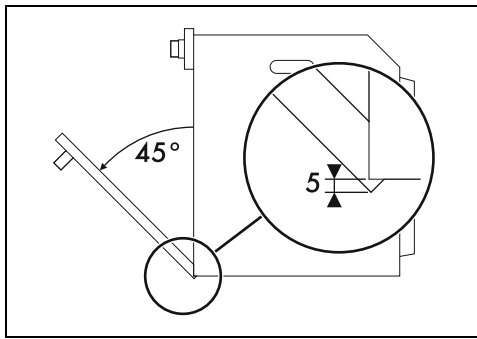


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

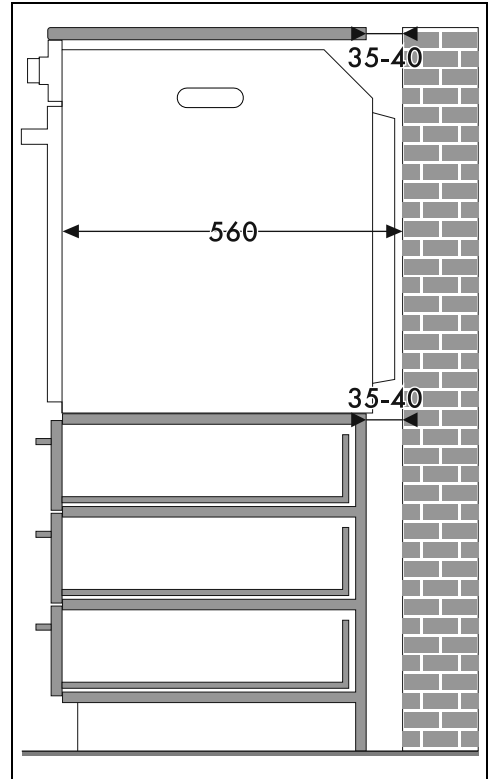
## Dimensões totais do aparelho (mm)



PT

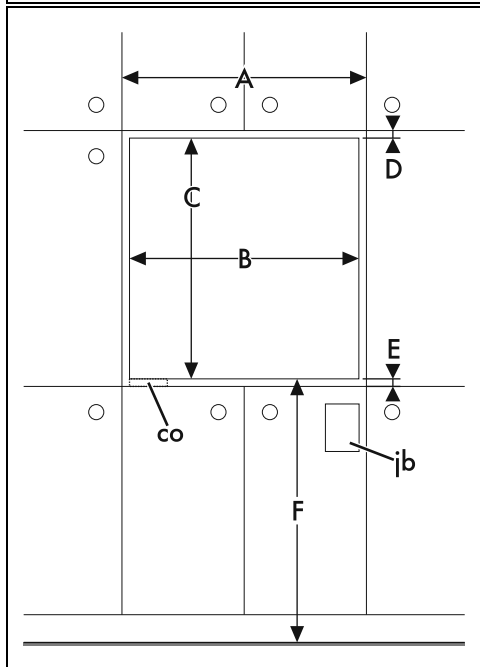
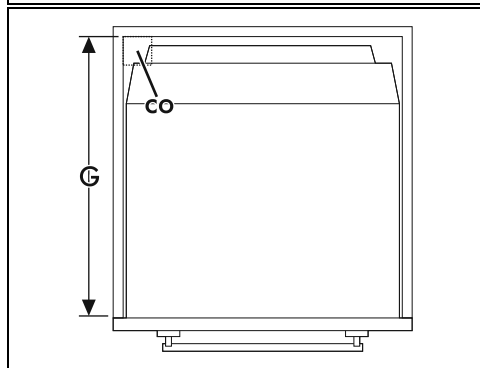
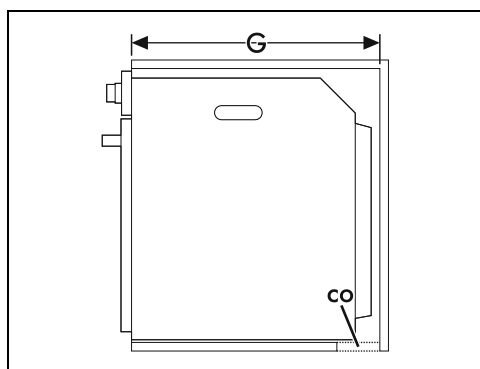
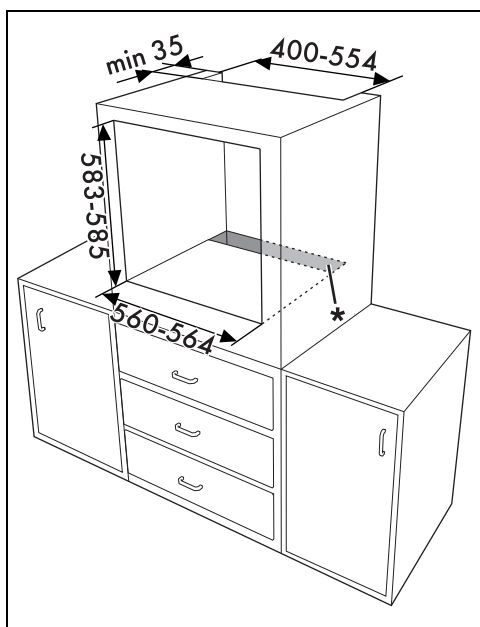


### Encaixe em coluna (mm)



\* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

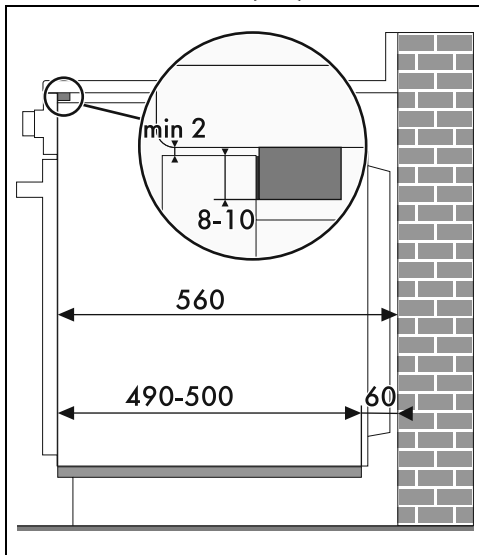




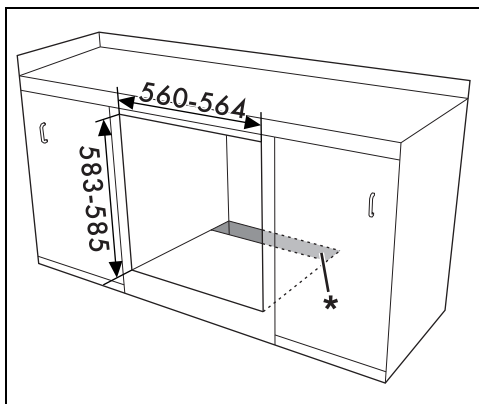
- A mín. 603 mm
- B 560 - 564 mm.
- C 583 - 585 mm.
- D 9 - 11 mm.
- E mín. 5 mm
- F 121 - 1105 mm.
- G mín. 560 mm
- H mín. 594 mm
- co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm<sup>2</sup>)
- jb Caixa das conexões elétricas

PT

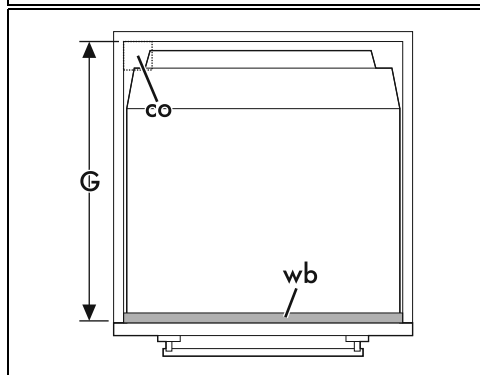
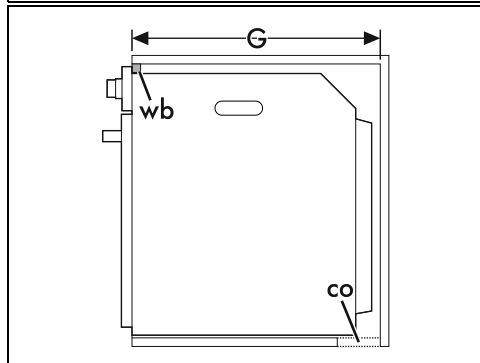
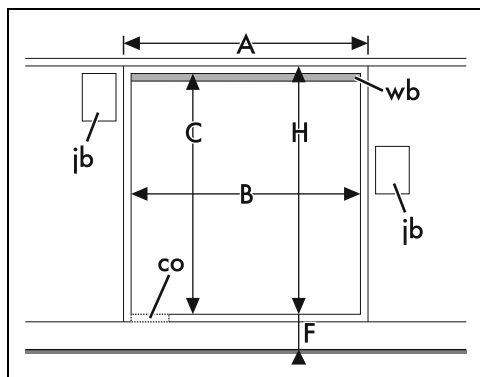
## Encaixe sob bancadas (mm)



Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



\* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.



A mín. 603 mm

B 560 - 564 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

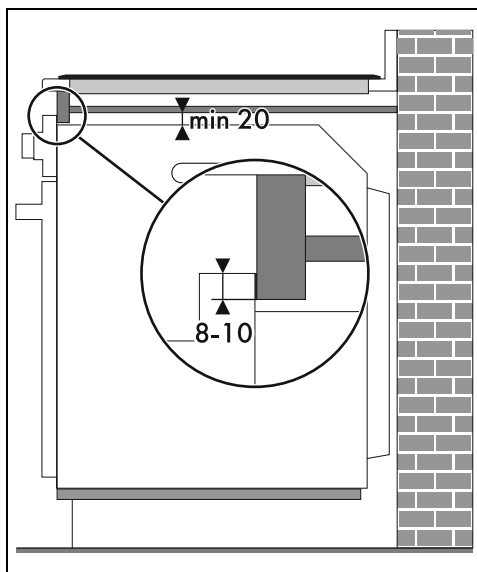
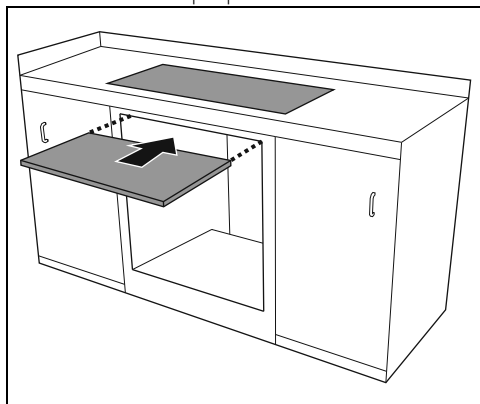
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Caixa das conexões elétricas

wb Barra de madeira (recomendada)

### Encastamento sob placas de cozinha (mm) (apenas em alguns modelos)

Sempre que se posicionar uma placa de cozinha sobre o forno, será necessário instalar uma divisória de madeira a uma distância mínima de 20 mm do lado superior do forno, a fim de evitar sobreaquecimentos durante o funcionamento simultâneo dos dois aparelhos. A divisória deve poder ser removida apenas com ferramentas apropriadas.



Com a divisória de madeira, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.