

<b>1 Advertências</b>	<b>208</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	208
1.2 Responsabilidade do fabricante	209
1.3 Finalidade do aparelho	209
1.4 Eliminação	209
1.5 Chapa de identificação	210
1.6 Este manual de utilização	210
1.7 Como ler o manual de utilização	210
<b>2 Descrição</b>	<b>211</b>
2.1 Descrição geral	211
2.2 Painel de comandos	212
2.3 Outras partes	213
2.4 Acessórios disponíveis	213
<b>3 Utilização</b>	<b>216</b>
3.1 Advertências	216
3.2 Primeira utilização	216
3.3 Utilização dos acessórios	217
3.4 Utilização do forno	219
3.5 Conselhos para a cozedura	221
3.6 Relógio	223
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>228</b>
4.1 Advertências	228
4.2 Limpeza do aparelho	228
4.3 Desmontagem da porta	228
4.4 Limpeza dos vidros da porta	229
4.5 Pirólise: limpeza automática do forno	232
<b>5 Instalação</b>	<b>236</b>
5.1 Ligação elétrica	236
5.2 Substituição do cabo	236
5.3 Colocação	237

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido. Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não coloque sobre o aparelho objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.

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

#### Danos ao aparelho

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



## Para este aparelho

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

## 1.2 Responsabilidade do fabricante

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

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

## 1.3 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

## 1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

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



### Tensão elétrica

### Perigo de eletrocussão

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



## Advertências

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

### 1.5 Chapa de identificação

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

### 1.6 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

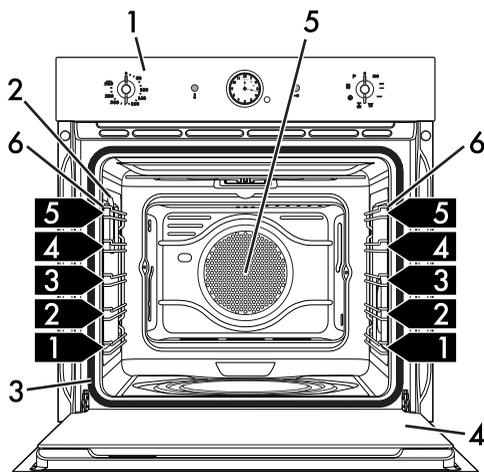
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



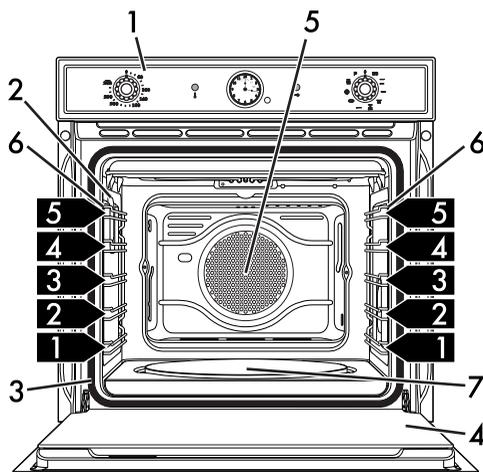
## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



Modelos pirolíticos

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



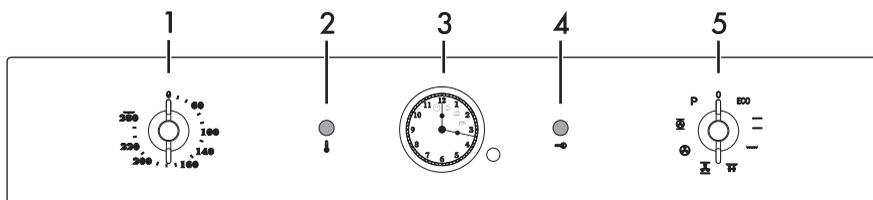
Modelos pirolíticos com chapa para pizza

- 5 Ventoinha
- 6 Armações de suporte das grelas/do tabuleiro
- 7 Chapa para pizza (só em alguns modelos)
- 1,2,3** Prateleira da armação

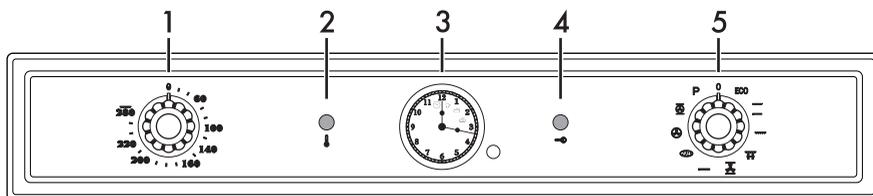


# Descrição

## 2.2 Painel de comandos



Modelos pirolíticos



Modelos pirolíticos com chapa para pizza

### 1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

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

### 2 Lâmpada indicadora do termóstato

Quando está a piscar indica que o forno está a aquecer para atingir a temperatura definida. Depois de alcançada a temperatura, a lâmpada indicadora do termóstato mantém-se sempre ligada até ao forno ser desligado.

### 3 Relógio

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

### 4 Lâmpada indicadora de bloqueio da porta

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

### 5 Botão de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após ter selecionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão de temperatura.

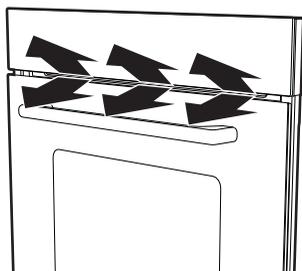


## 2.3 Outras partes

### Prateleiras de colocação

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

### Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura.

O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

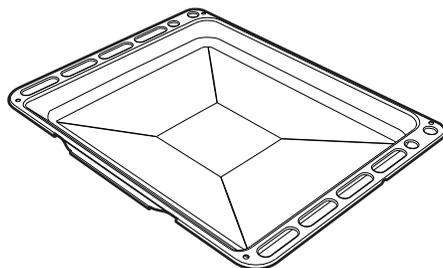
- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada qualquer função exceto a função **P**.

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

## 2.4 Acessórios disponíveis

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

### Tabuleiro fundo



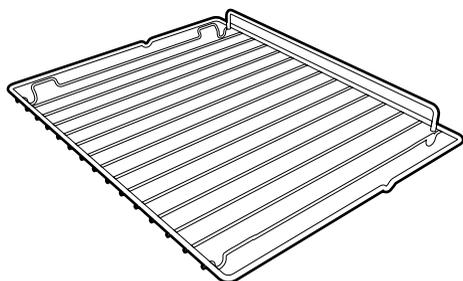
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de tortas, pizzas e bolos de forno.

PT



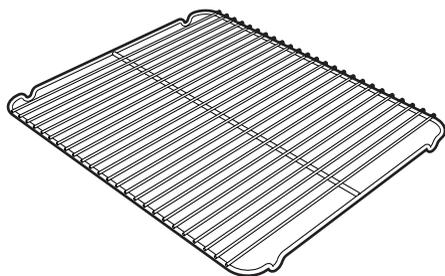
## Descrição

### Grelha



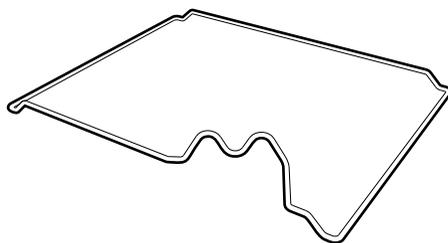
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

### Grelha para tabuleiro



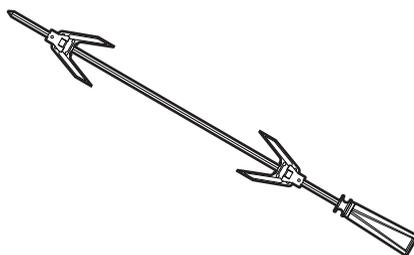
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

### Suporte do espeto rotativo



Para utilizar como suporte para a haste do espeto rotativo.

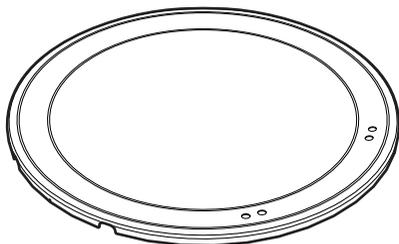
### Haste do espeto rotativo



Útil para assar frango e todos os alimentos que requerem uma cozedura uniforme sobre toda a superfície.

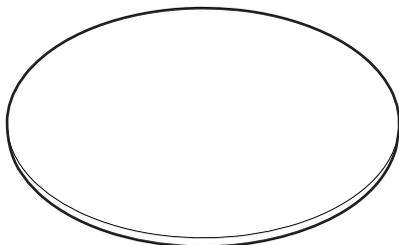


## Tampa da chapa para pizza (apenas em alguns modelos)



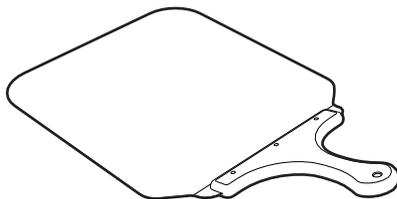
Para colocar no alojamento no fundo do forno no lugar da chapa para pizza quando esta última não for utilizada.

## Chapa para pizza (só em alguns modelos)



Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

## Pá para pizza (apenas em alguns modelos)



Útil para enfiar comodamente a pizza na chapa apropriada.

**i**

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

**i**

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



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



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

#### **Perigo de queimaduras**

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



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

#### **Perigo de incêndio ou explosão**

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



**Utilização não correta**

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

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

### 3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.

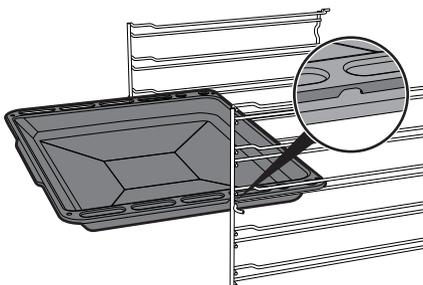
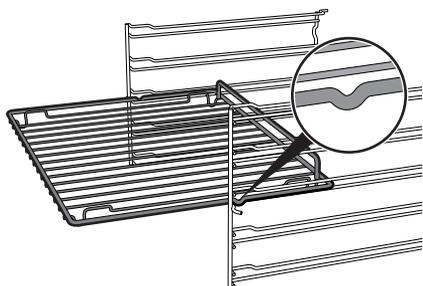


## 3.3 Utilização dos acessórios

### Grelhas e tabuleiros

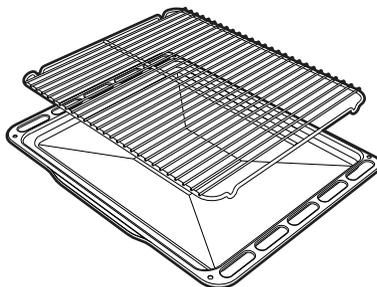
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

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



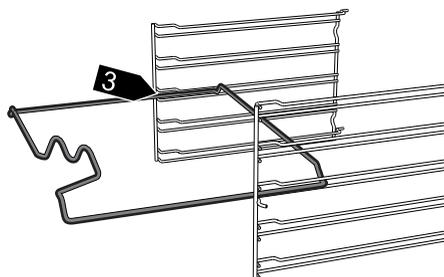
### Grelha para tabuleiro

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

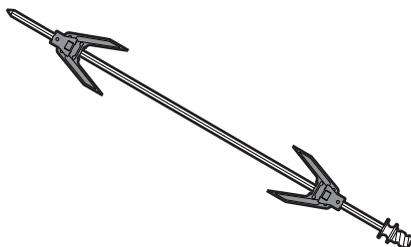


### Haste do espeto rotativo

Nas cozeduras com espeto rotativo coloque o suporte do espeto rotativo na terceira prateleira. A parte modelada, uma vez introduzido o espeto metálico, deve ficar para o exterior.



Utilize os garfos em clipe fornecidos para preparar a haste do espeto rotativo.



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

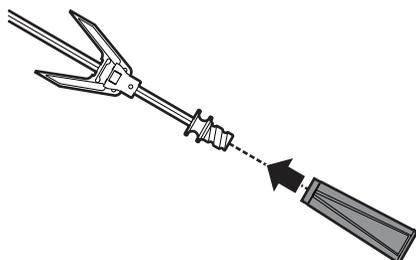


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



## Utilização

Aparafuse a pega apropriada fornecida para movimentar comodamente a haste do espeto rotativo.

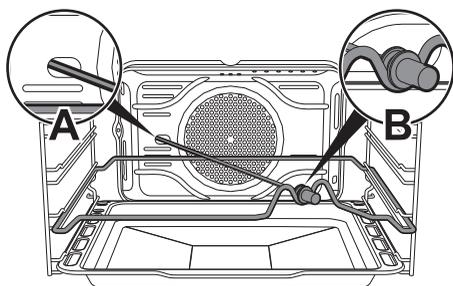


Após ter preparado a haste do espeto rotativo, coloque-a sobre o respetivo suporte do espeto rotativo.

Introduza a haste no orifício **A** de tal modo que encaixe no motor do espeto rotativo.

Prestar atenção para que a roda de encontro esteja

corretamente colocada na parte modelada do suporte do espeto rotativo **B**.



Aconselha-se colocar o tabuleiro na primeira prateleira para facilitar a recolha das gorduras.

## Tampa e chapa para pizza (apenas em alguns modelos)

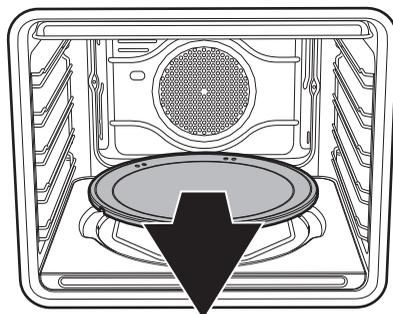


### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize a chapa para pizza de maneira diferente da descrita, por exemplo, sobre placas de cozinha a gás ou em vitrocerâmica ou em fornos não preparados.
- Condimente a pizza só depois de extrair a pizza do forno: eventuais manchas de óleo podem prejudicar o aspeto estético e funcional da chapa para pizza.
- Se a chapa para pizza não é utilizada, retire-a do forno e cubra o fundo com a respetiva tampa fornecida.

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

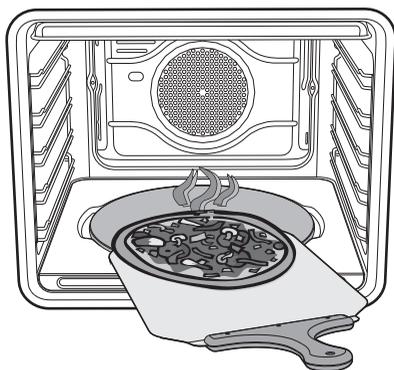
Para a cozedura, utilize a função de pizza adequada .





## Pá para pizza (apenas em alguns modelos)

Pegue na pá para pizza sempre pelo punhos em madeira e enforne ou desenforne o alimento. Aconselha-se espargir ligeiramente a superfície de aço com farinha para facilitar o deslizamento dos produtos frescos que, estando húmidos, poderão aderir ao aço.



## 3.4 Utilização do forno

### Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecione a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecione a temperatura através do botão de temperatura.



Para interromper uma função em qualquer momento, rode o botão de funções para a posição **0**.

### Pré-aquecimento

As funções de cozedura são sempre precedidas por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho alcançar a temperatura de cozedura.

A lâmpada indicadora pisca para indicar que o forno está a aquecer.

Depois de alcançada a temperatura, a lâmpada indicadora permanece acesa e soa um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



## Lista das funções

**ECO**

### Eco

A combinação entre o grill e a resistência inferior é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira, a baixos consumos de energia.



### Grill+espeto

O espeto rotativo funciona em combinação com a resistência grill, permitindo um perfeito dourado dos alimentos.



### Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogêneas mesmo para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



### Estática

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



### Inferior (apenas em alguns modelos)

O calor proveniente apenas de baixo permite concluir a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura de base, sem consequências para o seu dourado. Ideal para bolos doces ou salgados, tartes e pizzas.



### 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.



### Pizza (apenas em alguns modelos)

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



## Circular ventilada

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



## Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em vários níveis, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.



## Pirólise

Escolhendo esta função, o forno atinge temperaturas que chegam até 500°C, destruindo toda a sujidade de gordura que se forma nas paredes internas.

## 3.5 Conselhos para a cozedura

### Conselhos gerais

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

### Conselhos para a cozedura de carne

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



## Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se rodar o botão de temperatura para o valor mais alto correspondente ao símbolo  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 desenfundado, 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

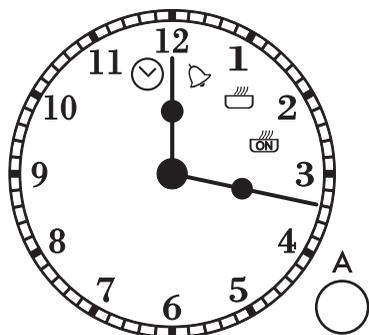
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do forno.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque um recipiente com água no fundo do forno.

## 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.



## 3.6 Relógio



-  Lâmpada indicadora do relógio
-  Lâmpada indicadora do temporizador
-  Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
-  Lâmpada indicadora da cozedura diferida

**A** Botão de ajuste

## Ajuste da hora

Na primeira utilização, ou após uma interrupção de corrente elétrica, a lâmpada indicadora do relógio  pisca.

1. Rode o botão de ajuste em sentido horário/anti-horário até definir a hora atual.
2. Após cerca de 5 segundos, a lâmpada indicadora do relógio  apaga-se e o relógio inicia o seu funcionamento normal.

Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno.

3. Para ajustar o relógio posteriormente, assegure-se de que nenhuma função está ativa (o **botão de temperatura** e o **botão de funções** devem estar na posição **0**).
4. Rode o botão de ajuste em sentido horário/anti-horário.



## Temporizador



Esta função não interrompe a cozedura, mas acciona apenas o sinal acústico.



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

1. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora do temporizador  pisca.
2. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste em sentido horário/anti-horário para definir o valor da duração (máx. de 4 horas). Cada aumento/diminuição é visualizado pelo avançar do ponteiro dos minutos de 1 posição.

Após 5 segundos desde a última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual e a lâmpada indicadora do temporizador  permanece fixa e inicia o temporizador.

Enquanto o temporizador estiver ativo, é possível alterar posteriormente a sua duração.

3. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora do temporizador  pisca.
4. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o novo valor da duração.

Após 5 segundos desde a última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual e a lâmpada indicadora do temporizador  permanece fixa e inicia o novo temporizador.

No final do temporizador, a lâmpada indicadora do temporizador  pisca e soa um sinal acústico.

5. Para desativar o sinal acústico prima o botão de ajuste.



Para cancelar o temporizador em qualquer altura, pressione o botão de ajuste durante cerca de 3 segundos.



## Cozedura diferida



Por cozedura diferida entende-se a função que permite iniciá-la automaticamente ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do aparelho.

Após ter definido uma função de cozedura:

1. Pressione 2 vezes o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura diferida  pisca.
2. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o horário de começo da cozedura (máx. de 12 horas).
3. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  pisca.
4. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o horário de fim da cozedura.

Após 5 segundos da última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual.

5. Rode o botão de temperatura para o valor desejado.
6. A cozedura inicia na hora predefinida e prossegue até ao final do período de tempo predefinido.

Durante a cozedura é possível alterar os dados definidos.

7. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  pisca.
8. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o novo horário de fim da cozedura.

Após 5 segundos da última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual.

No final do temporizador, a lâmpada indicadora do temporizador  pisca e soa um sinal acústico.

9. Para desativar o sinal acústico prima o botão de ajuste.



Para cancelar a cozedura diferida em qualquer altura, pressione o botão de ajuste durante cerca de 3 segundos.



Para interromper uma função em qualquer momento, rode o botão de funções para a posição **0**.



## Cozedura temporizada

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

Após ter definido uma função de cozedura:

1. Pressione 2 vezes o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura diferida  pisca.
2. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  pisca.
3. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o horário de fim da cozedura.

Após 5 segundos da última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual.

4. Rode o botão de temperatura para o valor desejado.

A cozedura inicia e prossegue até ao final do período de tempo predefinido.

Durante a cozedura é possível alterar os dados definidos.

5. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  pisca.
6. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o novo horário de fim da cozedura.

Após 5 segundos da última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual.

No final da cozedura, a lâmpada indicadora da cozedura temporizada  pisca e soa um sinal acústico.

7. Para desativar o sinal acústico prima o botão de ajuste.



Para cancelar a cozedura diferida em qualquer altura, pressione o botão de ajuste durante cerca de 3 segundos.



Para interromper uma função em qualquer momento, rode o botão de funções para a posição **0**.



## Tabela indicadora das cozeduras

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

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



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos nas superfícies**

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

### 4.2 Limpeza do aparelho



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

### Conselhos para a limpeza do compartimento de cozedura

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

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte. Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se desmontar:

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



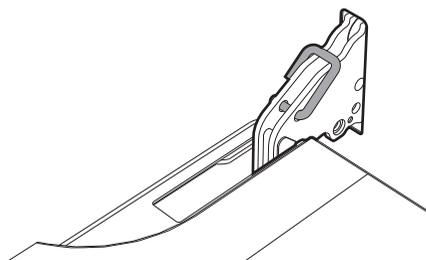
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

### 4.3 Desmontagem da porta

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

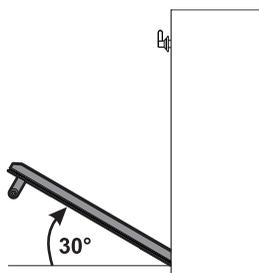
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

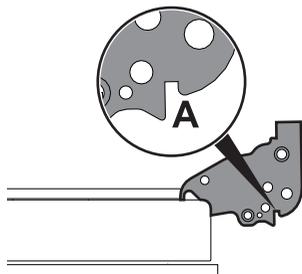




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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



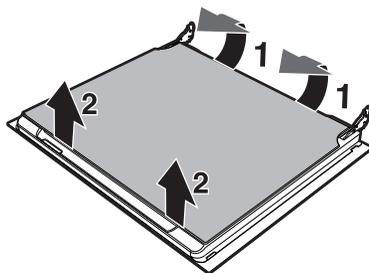
## 4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

### Desmontagem dos vidros interiores

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

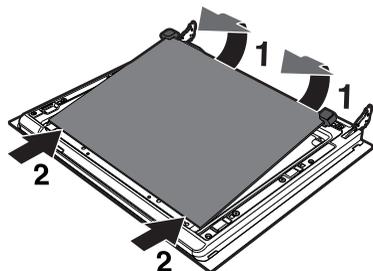
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



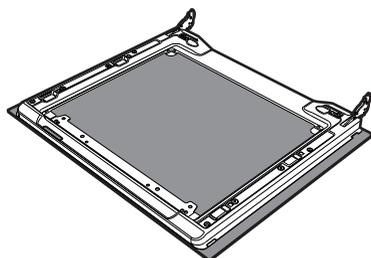


## Limpeza e manutenção

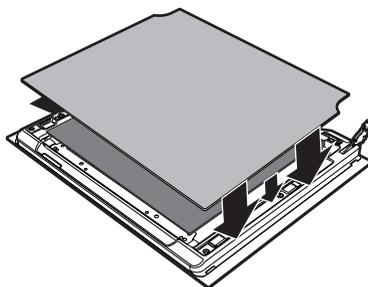
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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



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



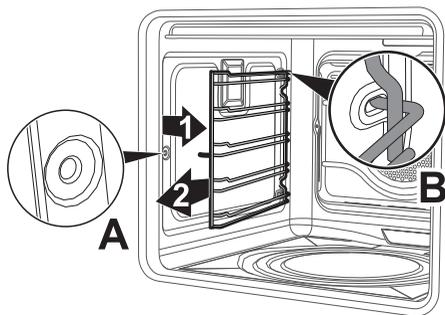


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda mais fácil limpar as partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

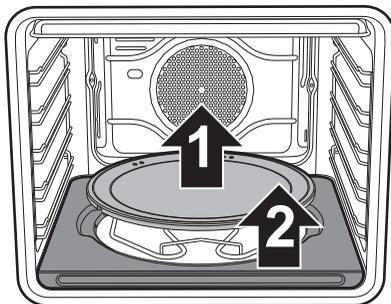
Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

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

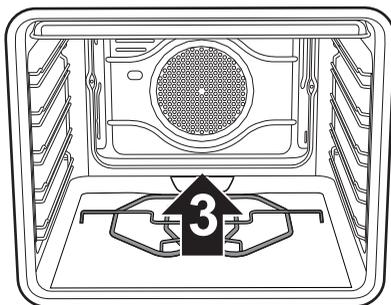


## Apenas nos modelos pizza:

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



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



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



### Limpeza da chapa para pizza

A chapa para pizza é lavada separadamente de acordo com as seguintes dicas:

A pedra deve ser limpa depois de cada utilização. Não proceder a um novo aquecimento se esta estiver incrustada. Para a limpeza, verte 50 cc de vinagre sobre a placa, deixe atuar durante 10 minutos, depois remova-o esfregando com uma esponja com malha metálica ou abrasiva. Enxagúe com água e deixe secar.

- Antes de proceder à limpeza propriamente dita, remova a sujidade queimada da pedra com o auxílio de uma espátula metálica ou de um raspador utilizado para a limpeza das placas de cozinha de vitrocerâmica;
- Para obter a melhor limpeza, a pedra deve estar ainda morna ou então deve ser lavada com água quente.
- Utilize esponjas com malha metálica ou scotch-brite abrasivas, embebidas em limão ou vinagre.
- Não utilize detergentes.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não deixe a pedra de molho.
- A pedra húmida não deve ser utilizada antes de 8 horas do término das operações de limpeza.

Com o passar do tempo, podem aparecer gretas na superfície da pedra. Este fenómeno é normal, sendo causado pela dilatação dos esmaltes que revestem a pedra quando submetidos a elevadas temperaturas.

### 4.5 Pirólise: limpeza automática do forno



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 forno com extrema facilidade.



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Desligue os queimadores ou discos elétricos da placa de cozinha eventualmente instalada sobre o forno.

### Operações preliminares

Antes de iniciar a pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza dos fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxagúe e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.



- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Coloque a tampa da chapa para pizza no compartimento no fundo do forno no lugar da chapa para pizza.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Retire a proteção superior (se presente).
- Feche a porta.

## Definição da pirólise

1. Rode o botão de funções para o símbolo **P**.
2. Rode o botão de ajuste para a direita ou para a esquerda para definir a duração do ciclo de limpeza de um mínimo de 2 horas até ao máximo de 3 horas.
3. Prima o botão de ajuste para iniciar a pirólise.



Duração aconselhada da pirólise:

- Pouca sujidade: 120 minutos.
- Sujidade média: 150 minutos.
- Muita sujidade: 180 minutos.

## Pirólise

Após ter escolhido a duração da pirólise, a lâmpada indicadora do termóstato começa a piscar e o forno começa a aquecer.

Após 2 minutos do início da pirólise, a porta fica bloqueada (a lâmpada indicadora do bloqueio da porta acende) por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.



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



Para interromper uma pirólise em qualquer momento, rode o botão de funções para a posição **0**.

Durante a pirólise é possível modificar a sua duração.

4. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  pisca.
  5. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o novo horário de fim da cozedura.
- No fim da pirólise um sinal acústico assinala o fim do ciclo de limpeza automática.
6. Volte a colocar o botão de funções na posição **0**.



## Limpeza e manutenção

A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno volte a níveis de segurança.

7. Espere que o forno arrefeça e recolha os resíduos do interior com um pano húmido em microfibra.



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



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



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

### Pirólise diferida

A pirólise pode ser programada de forma a ter início num horário predefinido.

1. Rode o botão de funções para o símbolo **P**.
2. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura temporizada  liga-se enquanto a lâmpada de cozedura diferida  pisca.
3. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste no sentido horário/anti-horário para definir o horário de começo da pirólise (máx. de 12 horas).
4. Prima o botão de ajuste. No relógio a lâmpada indicadora de cozedura diferida  liga-se enquanto a lâmpada de cozedura temporizada  pisca.
5. Dentro de 5 segundos, rode o botão de ajuste em sentido horário/anti-horário para definir a duração do ciclo de limpeza de um mínimo de 2 horas até ao máximo de 3 horas.

Após 5 segundos da última definição os ponteiros voltam à posição da hora atual.



## Substituição da lâmpada de iluminação interna



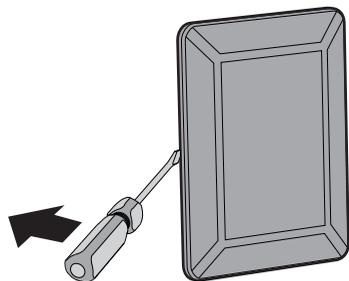
Partes sob tensão elétrica  
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

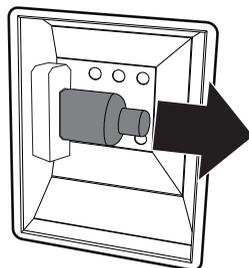
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

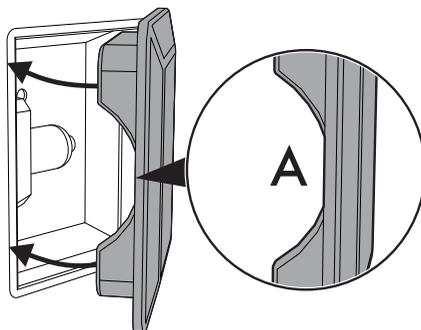


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).
6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (**A**) voltada para a porta.



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



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

#### Informações gerais

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

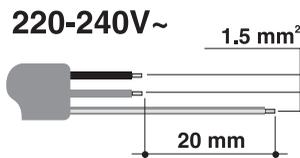
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

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

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



#### Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção onipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

#### Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

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

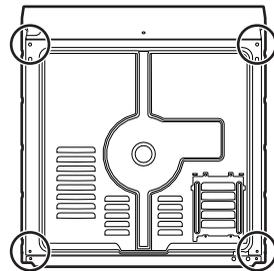
### 5.2 Substituição do cabo



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.



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



## 5.3 Colocação



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

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



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

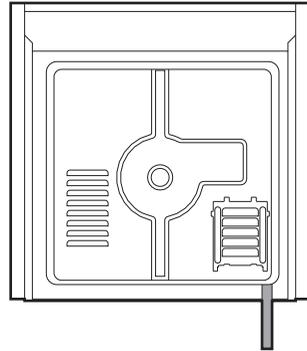
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.
- Não instale o aparelho num nicho fechado por uma portinhola ou num armário.

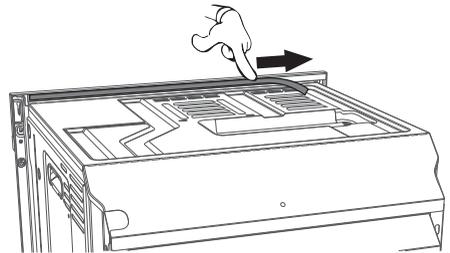
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Vedante do painel frontal

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

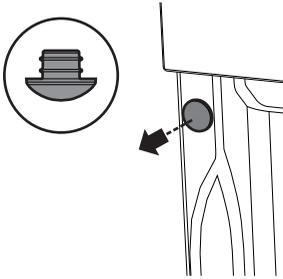




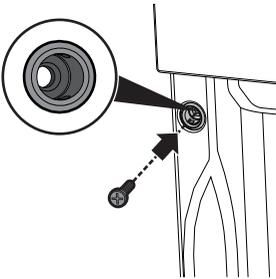
# Instalação

## Violas de fixação

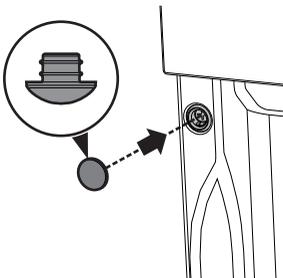
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



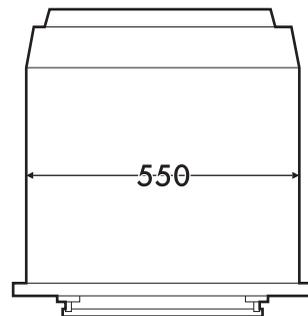
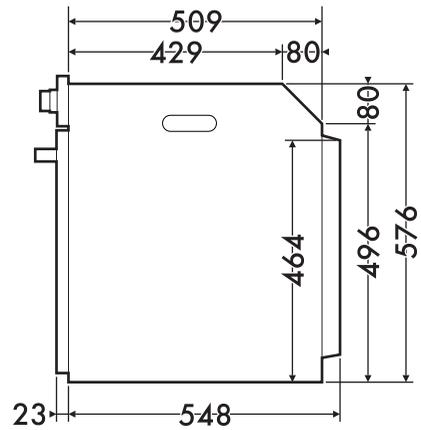
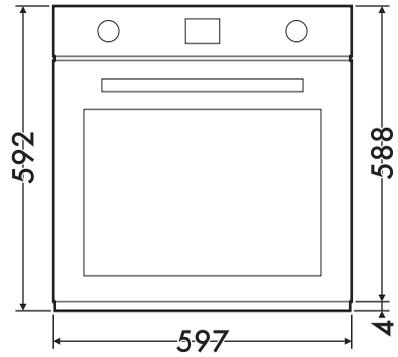
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

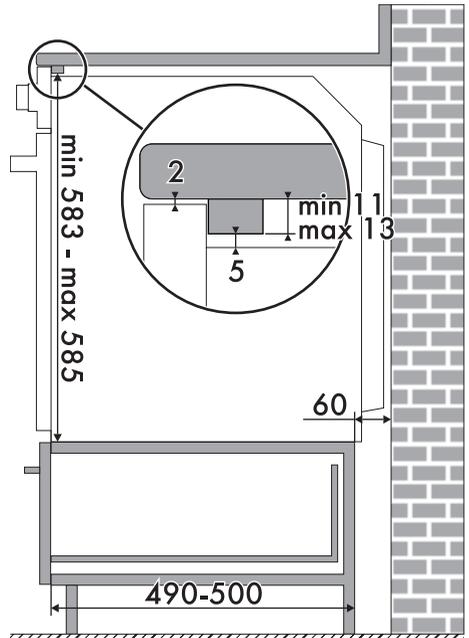
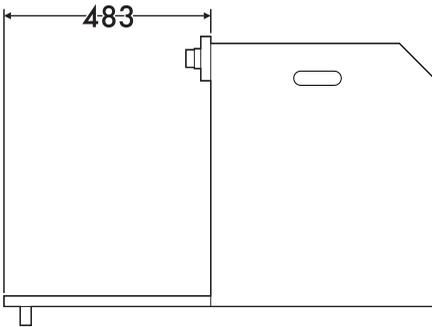
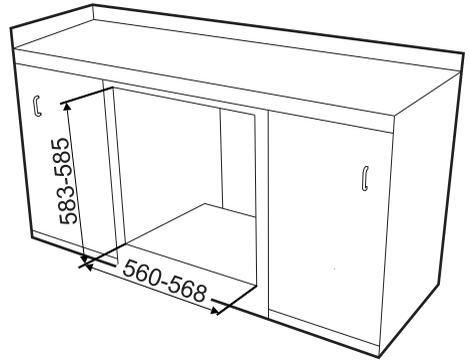
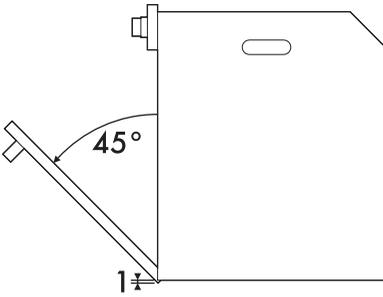


## Dimensões totais do aparelho (mm)





## Encaixe sob bancadas (mm)



PT

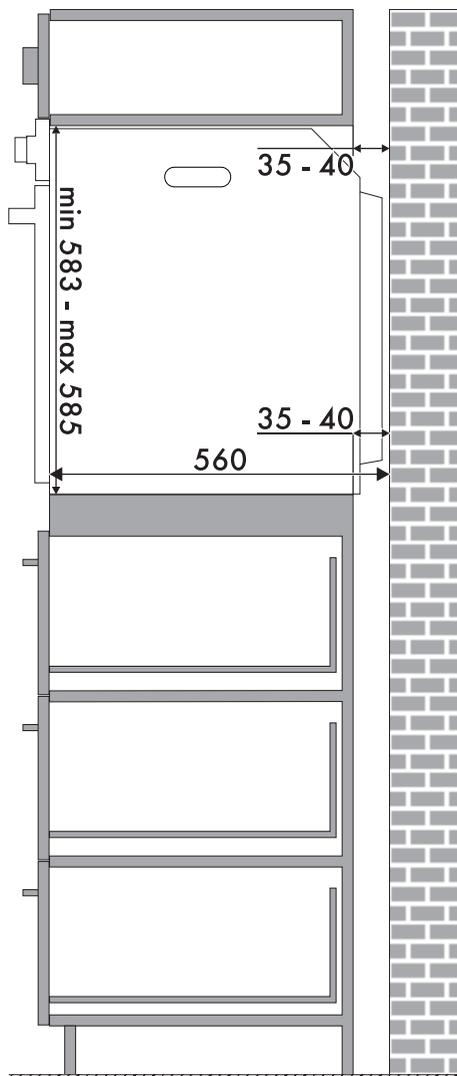
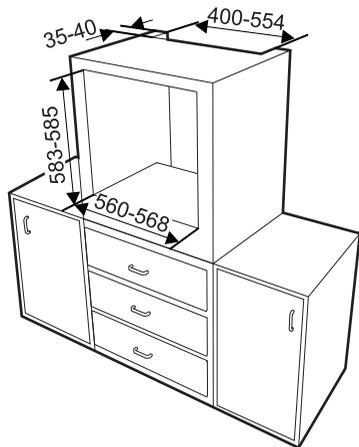


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



# Instalação

## Encaixe em coluna (mm)



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