

Índice

1 Advertências	188
1.1 Advertências gerais de segurança	188
1.2 Responsabilidade do fabricante	189
1.3 Finalidade do aparelho	189
1.4 Eliminação	189
1.5 Chapa de identificação	190
1.6 Este manual de utilização	190
1.7 Como ler o manual de utilização	190
2 Descrição	191
2.1 Descrição geral	191
2.2 Painel de comandos	192
2.3 Outras partes	192
2.4 Acessórios disponíveis	193
3 Utilização	195
3.1 Advertências	195
3.2 Primeira utilização	195
3.3 Utilização dos acessórios	196
3.4 Utilização do forno	198
3.5 Conselhos para a cozedura	206
3.6 Funções especiais e programas automáticos	208
3.7 Menu secundário	214
4 Limpeza e manutenção	218
4.1 Advertências	218
4.2 Limpeza do aparelho	218
4.3 Desmontagem da porta	218
4.4 Limpeza dos vidros da porta	219
4.5 Limpeza do compartimento de cozedura	221
4.6 Vapor Clean: limpeza assistida do compartimento de cozedura	223
4.7 Manutenção extraordinária	225
5 Instalação	228
5.1 Ligação elétrica	228
5.2 Substituição do cabo	228
5.3 Colocação	229

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



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

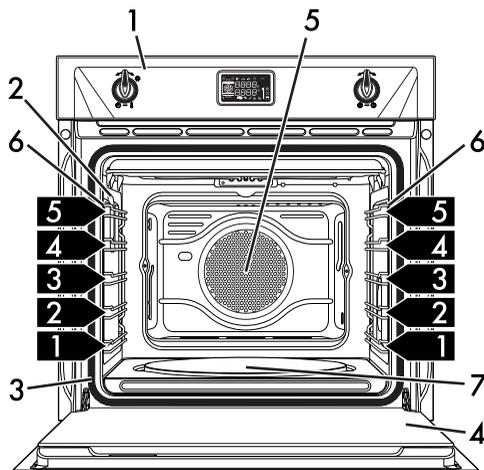
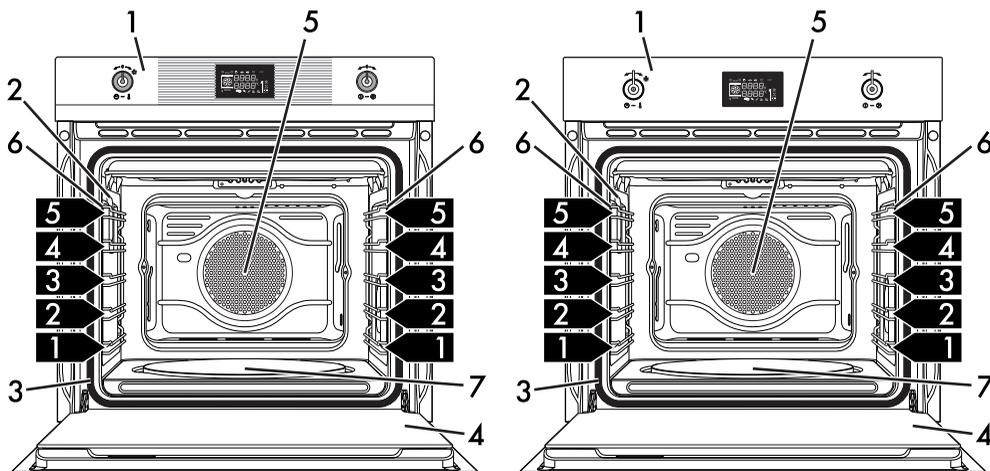
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



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

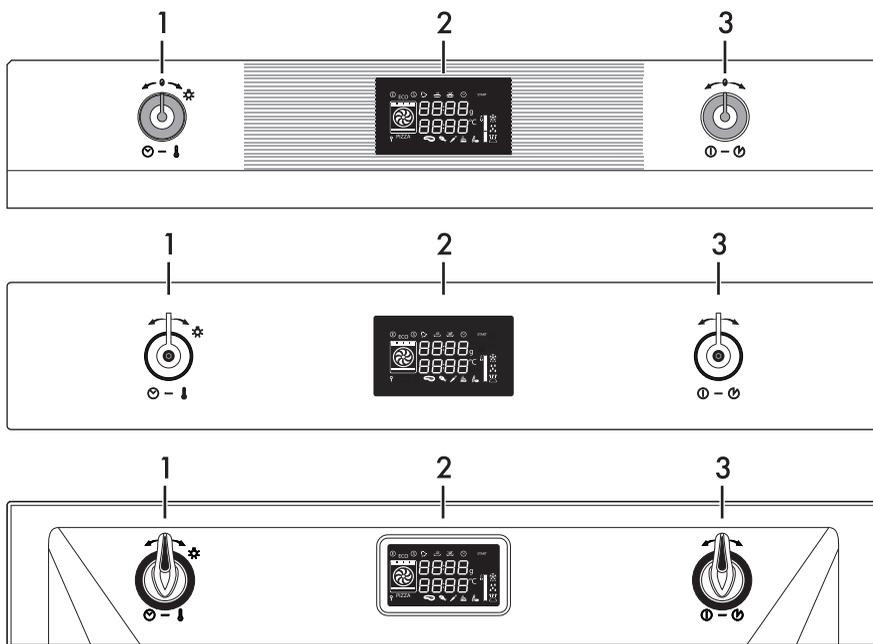
- 5 Ventoinha
- 6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro
- 7 Chapa para pizza

1,2,3 ▶ Prateleira da armação



Descrição

2.2 Painel de comandos



1 Botão de tempo/temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura, a duração, definir cozeduras programadas, a hora atual e ligar ou desligar a lâmpada no interior do compartimento de cozedura.

2 Display

Exibe a hora atual, a função e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo determinado.

3 Botão de funções

Através deste botão é possível ligar/desligar o aparelho e selecionar a função de cozedura.

2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

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:

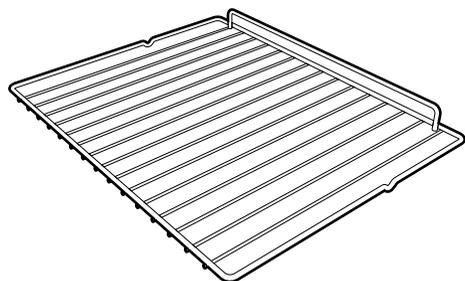
- quando a porta é aberta;
- quando é iniciada qualquer função exceto a função Vapor Clean 
- Quando o botão de tempo/ temperatura é rodado brevemente para a direita (ativação e desativação manual).

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

2.4 Acessórios disponíveis

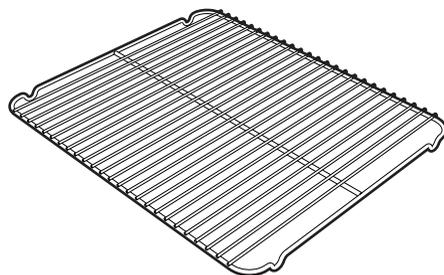
i Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Grelha



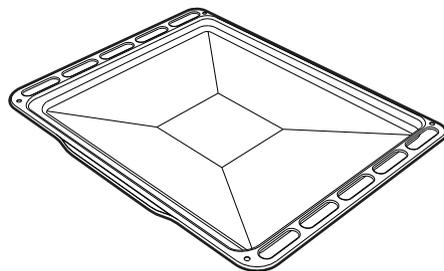
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



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

Tabuleiro do forno (apenas em alguns modelos)

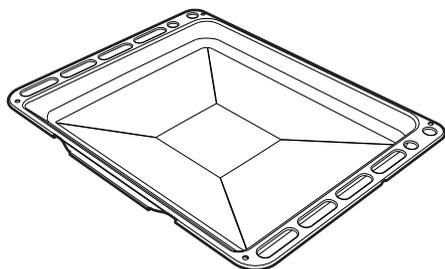


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente.



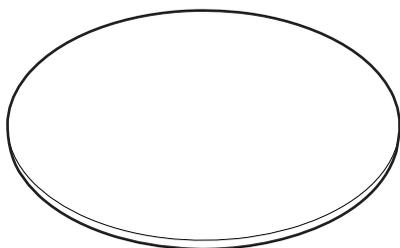
Descrição

Tabuleiro fundo



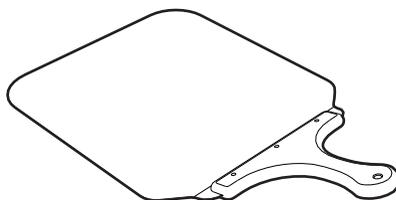
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas e doces de forno.

Chapa para pizza



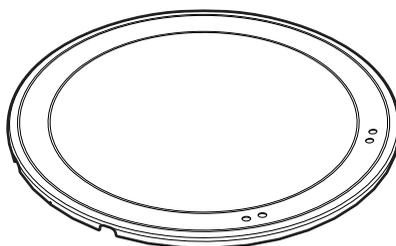
Desenvolvida especificamente para a cozedura de pizzas e derivados.

Pá para pizza



Útil para enfiar comodamente a pizza na chapa apropriada.

Tampa da chapa para pizza



Para colocar no alojamento no fundo do compartimento de cozedura no lugar da chapa para pizza quando esta última não for usada.

i Os acessórios do forno 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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



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

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque 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.

3.2 Primeira utilização

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

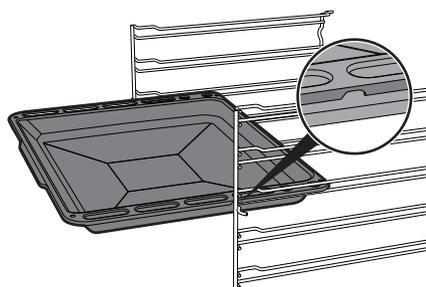
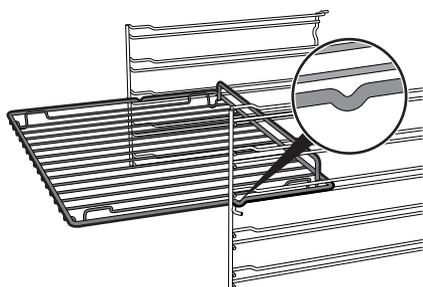


3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

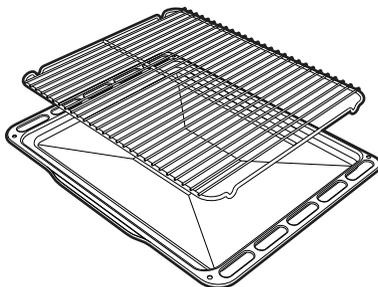
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- 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 do alimento em 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.



Tampa e chapa para pizza

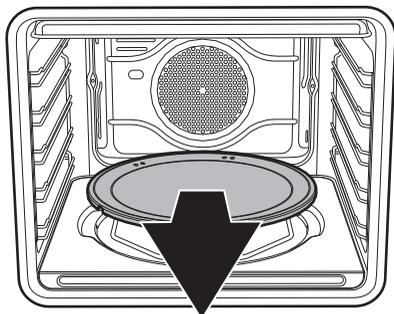


Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- 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 compartimento de cozedura: eventuais manchas de óleo podem prejudicar o aspecto estético e funcional da chapa para pizza.
- Se a chapa para pizza não for utilizada, cubra o fundo com a tampa adequada fornecida.

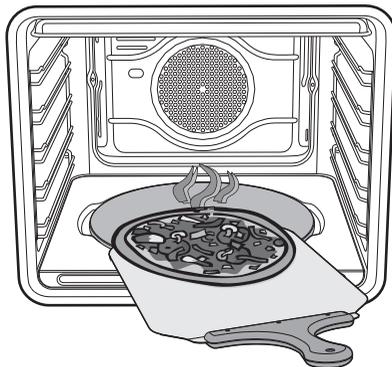
Com o forno frio, retire do fundo a tampa e insira a chapa para pizza. Faça-o de modo que a chapa seja inserida corretamente no compartimento predeterminado.

Para a cozedura, utilize a função adequada **PIZZA**.



Pá para pizza

Pegue na pá para pizza sempre pelo punhos 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.

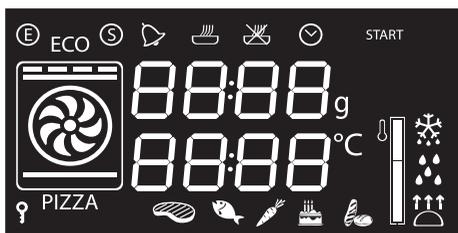




Utilização

3.4 Utilização do forno

Visor

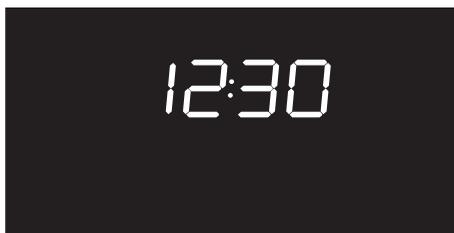


-  Lâmpada indicadora Eco Logic
-  Lâmpada indicadora Show Room
-  Lâmpada indicadora do temporizador
-  Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
-  Lâmpada indicadora da cozedura programada
-  Lâmpada indicadora do relógio
-  Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças

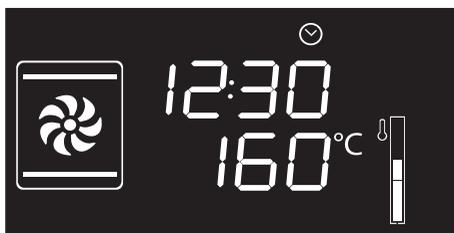
 Nível de alcance da temperatura

Condições de funcionamento

Stand-by: Quando nenhuma função for selecionada, o visor mostra a hora atual.



ON: Quando foi iniciada uma função qualquer, o visor mostra os parâmetros definidos como a temperatura, duração e o nível de temperatura alcançado.





Ao pressionar o botão de tempo/temperatura durante uma função, avançar-se-á ciclicamente para o estado dos parâmetros pela seguinte ordem.



Temperatura



Duração do temporizador



Duração da função



Duração da cozedura programada (se estiver selecionada uma cozedura temporizada).



Visualização das horas

Em cada estado é possível modificar o valor rodando o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

Ajuste da hora

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

00:00 a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rode o botão de tempo/temperatura para definir as horas visualizadas (mantenha rodado o botão para ter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
2. Pressione o botão de tempo/temperatura.
3. Rode o botão de tempo/temperatura para definir os minutos (mantenha rodado o botão para ter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
4. Pressione o botão de tempo/temperatura para terminar a definição.

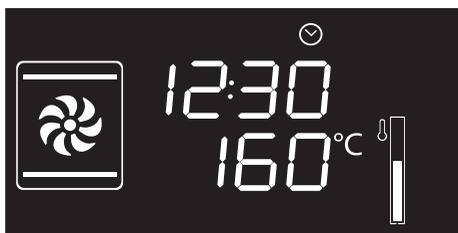


Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno. Na posição de stand-by mantenha rodado o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda até que o valor das horas comece a piscar. Não é possível modificar a hora se o aparelho estiver no estado de ON.



Utilização

Funções de cozedura



1. Selecione através do botão de funções uma função de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de tempo/ temperatura para modificar a temperatura de cozedura.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura tradicional.



Para interromper uma função em qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante pelo menos 3 segundos.

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 sinal intermitente do nível de alcance.



Concluído o pré-aquecimento, o nível de alcance permanece fixo e soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento de cozedura.





Lista das funções

ECO Eco



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

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

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



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



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



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema 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 especialmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Inferior

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



Estático + ventilador

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



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a forte onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por exemplo, pá de porco).



Inferior + ventilador

A combinação entre a ventoinha e somente a resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para todos os tipos de alimentos.



Circular

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



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.



Pizza

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.



PIZZA inferior, assegura também cozeduras homogêneas para receitas complexas. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e tortas.

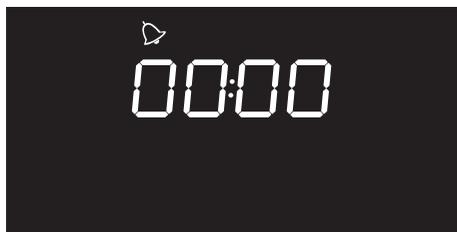


Temporizador

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

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

1. Pressione o botão de tempo/temperatura uma vez (2 vezes se já está em fase de cozedura). No visor aparecem os dígitos e a lâmpada indicadora pisca.



2. Rode o botão para definir a duração (de 1 minuto até 4 horas). Após alguns segundos, a lâmpada indicadora deixa de piscar e começa a contagem decrescente.
3. Selecione a função desejada para a cozedura e espere que o sinal acústico assinalo o fim do tempo de cozedura. A lâmpada indicadora pisca.

4. Rode o botão para seleccionar outro temporizador, ou prima o botão de tempo/temperatura para desativar o sinal acústico.

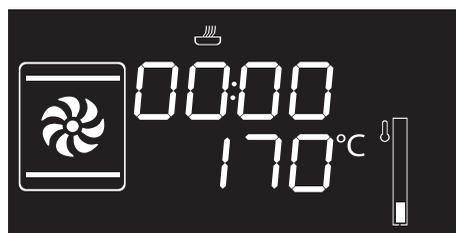
Para remover o temporizador é necessário colocar a zero o valor.

Cozedura temporizada

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

i A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

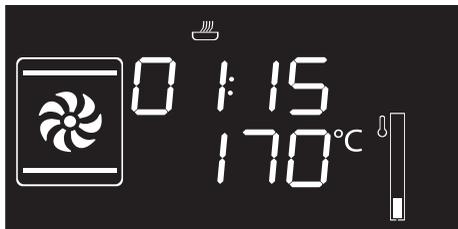
1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima três vezes o botão de tempo/temperatura. No visor aparecem os dígitos e a lâmpada indicadora pisca.





Utilização

2. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a duração da cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



3. Alguns segundos após ter selecionado a duração desejada, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.

4. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem **Stop** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.



Para selecionar outra cozedura temporizada, rode novamente o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de tempo/temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

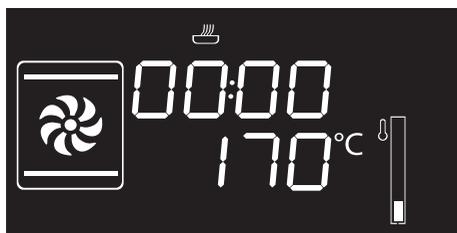
1. Quando a lâmpada indicadora  está fixa e o aparelho está em fase de cozedura, pressione duas vezes o botão de tempo/temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura definida anteriormente.



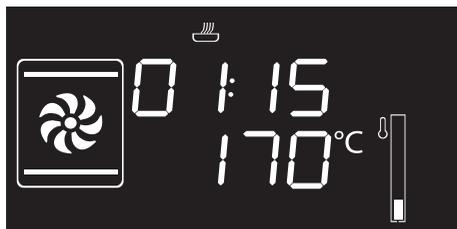
Cozedura programada

i Por cozedura programada entende-se a função que permite concluí-la automaticamente a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do aparelho.

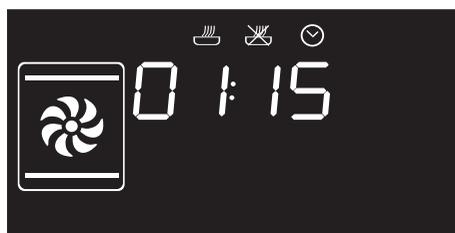
1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, prima três vezes o botão de tempo/temperatura. No visor aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápidos.



3. Pressione o botão de tempo/temperatura pela quarta vez. A lâmpada indicadora  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.
4. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



5. No fim da cozedura, aparece no display a mensagem **Stop** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.





Utilização



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de tempo/temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

Modificação dos dados definidos na cozedura programada



Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário definir novamente a hora de fim da cozedura.

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:

1. Quando as lâmpadas indicadoras  e  estiverem fixas e o aparelho estiver à espera de começar a cozedura, pressione o botão de tempo/temperatura duas vezes. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura definida anteriormente.

3. Pressione novamente o botão de tempo/temperatura. A lâmpada indicadora  apaga-se e a lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
4. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para atrasar a hora de fim da cozedura.
5. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.

3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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



Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende mudar o efeito da cozedura.
- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.
- (Quando presente) Se não utilizada, retire a chapa para pizza e insira a tampa no compartimento apropriado.



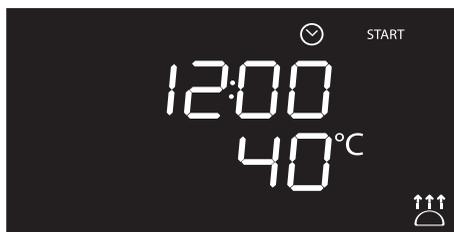
3.6 Funções especiais e programas automáticos

Descongelar por tempo



1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de descongelar por tempo .
3. Rode o botão de tempo/temperatura para definir a duração (de 1 a 99 minutos).
4. Pressione o botão de tempo/temperatura para confirmar a duração definida. A indicação **START** pisca.
5. Pressione o botão de funções para começar a descongelar por tempo.
6. No fim da cozedura, aparece a mensagem **Stop** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.
7. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

Fermentação



Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.



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

1. Coloque no segundo nível a massa a fermentar.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de fermentação . A indicação **START** pisca.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a fermentação.
4. No fim da cozedura, aparece a mensagem **Stop** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.
5. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Sabbath



Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo indefinido, não é possível programar nenhuma temporização.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

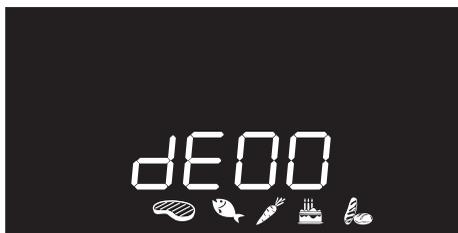
Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder desligar o aparelho.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Sabbath
SAbb
2. Pressione e rode o botão de tempo/ temperatura para alterar a temperatura da função.
3. Pressione o botão de tempo/ temperatura para confirmar a temperatura definida. A indicação **START** pisca.
4. Pressione o botão de funções para iniciar a função Sabbath.
5. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Utilização

Descongelar por peso



Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e o tipo de alimento a ser descongelado.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para seleccionar a descongelação por peso assinalado com a indicação **dE00** e com os símbolos alimentos  iluminados.
3. Pressione o botão de funções para confirmar a descongelação por peso.
4. Rode o botão de funções para seleccionar o tipo de alimento a ser descongelado.
5. Rode o botão de tempo/temperatura para seleccionar o peso (em gramas) do alimento a descongelar.
6. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e iniciar a descongelação.

7. No fim da cozedura, aparece a mensagem **StoP** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.

8. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.

Parâmetros pré-definidos

dE	Tipo	Peso (g)	Tempo (min)
01 	Carnes	500	105
02 	Peixes	400	40
03 	Fruta	300	45
04 	Pão	300	20



Programas automáticos



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a cozedura com programas automáticos assinalada com a indicação **Pr-00** e com os símbolos alimentos  iluminados.
2. Pressione o botão de funções para confirmar a cozedura com programas automáticos.
3. Rode o botão de funções para selecionar o programa favorito (veja Tabela de programas automáticos).
4. Rode o botão de tempo/temperatura para selecionar o peso (em gramas) do alimento a cozinhar.

5. No final do pré-aquecimento, a indicação **START** pisca. Insira o alimento a cozer e pressione o botão de funções para accionar a cozedura.
6. No fim da cozedura, aparece a mensagem **Stop** e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.
7. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.



Para interromper uma função em qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante pelo menos 3 segundos.



Utilização

Tabela de programas automáticos



CARNE (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
01	Rosbife	1000	2		200	40
02	Lombo de porco c/osso	1000	2		190	75
03	Borrego	1000	2		190	110
04	Vitela	1000	2		190	65
05	Frango assado	1000	2		200	64



PEIXE (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
06	Peixe fresco	500	2		160	35
07	Peixe congelado	500	2		160	45



VEGETAIS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
08	Mistos grelhados	500	4		250	25
09	Assados	1000	2		200	45
10	Batatas assadas	1000	2		220	40



BOLOS (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
11	Biscoitos	600	2		160	18
12	Madalenas	500	2		160	18
13	Tarte	800	2		170	40



PÃO - PIZZA - MASSA (14 -20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
14	Pão levedado	1000	2		200	30
15	Pizza no prato	1000	1		280	7
16	Pizza na pedra	500	1		280	4
17	Massa no forno	2000	1		220	40
18	Lasanha	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

PT



Os tempos indicados nas tabelas não compreendem os tempos de pré-aquecimento.



3.7 Menu secundário

Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

- Ativar ou desativar o bloqueio para as crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show Room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar o modo de baixa potência (Eco-Logic).
- Ativar ou desativar o modo de Manter quente (Keep warm).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada (Eco light).

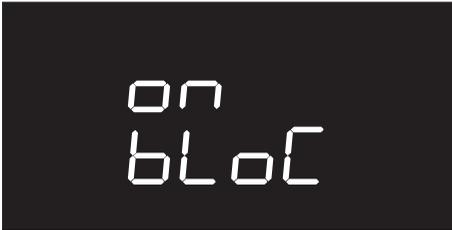
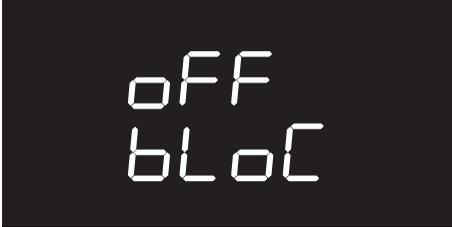
Com o aparelho em stand-by

1. Ative a lâmpada interna, rodando rapidamente o botão de tempo/temperatura.
2. Pressione e mantenha pressionado o botão de tempo/temperatura durante pelo menos 5 segundos.
3. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da definição (**ON/OFF**).
4. Pressione o botão de tempo/temperatura para passar para o modo seguinte.



Modo Bloqueio para crianças

Este modo permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

Para desativar o bloqueio temporariamente durante uma cozedura, mantenha pressionado o botão de tempo/ temperatura durante 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



No caso de se variar as posições dos botões, o display exibirá por alguns segundos a indicação

bLoC.



Mesmo com o modo bloqueio para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, pressionando o botão de funções durante 3 segundos.



Utilização

Modo show room (apenas para expositores)

Este modo permite ao aparelho desativar os elementos de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.



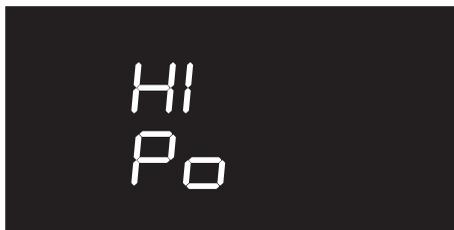
Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no visor.

Modo de baixa potência

Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada.

Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

HI: potência normal.



LO: baixa potência.



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



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



Modo de manter quente

Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar, durante um período de tempo de cerca de 1 hora.



Modo de temporização da lâmpada

Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.



Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após um minuto, defina este modo para OFF.



O controlo manual de ligação/desligamento está sempre disponível rodando o botão de tempo/temperatura para a direita em ambas as definições.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



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

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza do aparelho



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

Conselhos para a limpeza do compartimento de cozedura

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

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

- a porta
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros
- o vedante do forno.



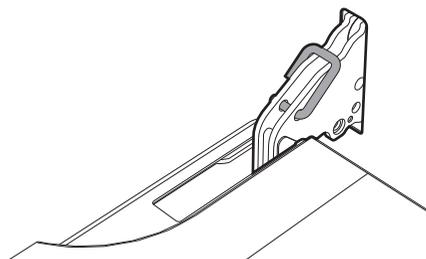
Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

4.3 Desmontagem da porta

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

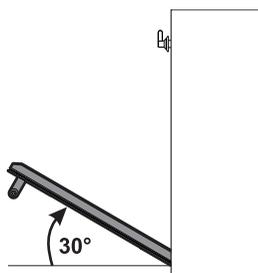
Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

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

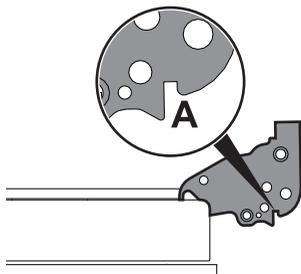




2. Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



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



4.4 Limpeza dos vidros da porta

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

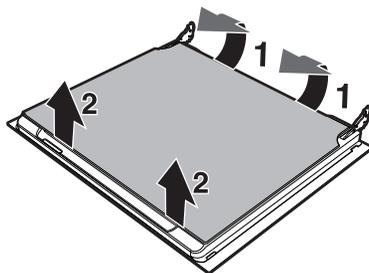


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

Desmontagem dos vidros interiores

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

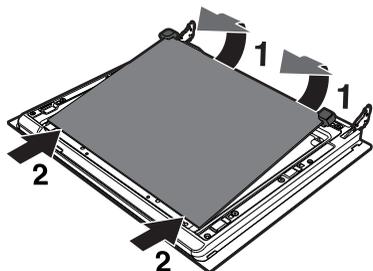
1. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
2. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



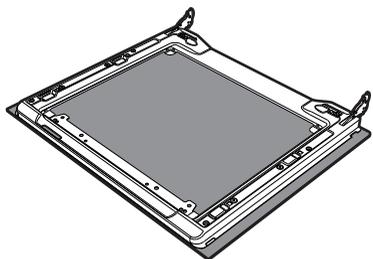


Limpeza e manutenção

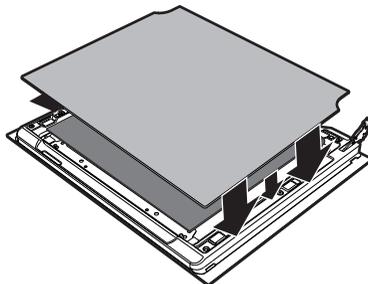
3. Em alguns modelos existe um vidro intermédio. Retire o vidro intermédio puxando-o para cima.



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.



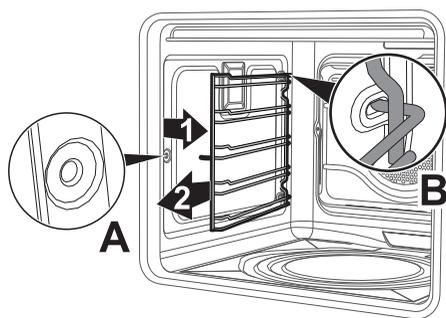


4.5 Limpeza do compartimento de cozedura

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais. Esta operação é efetuada sempre que se utilize o ciclo de limpeza automática (apenas em alguns modelos).

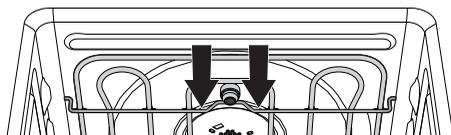
Para retirar as armações das guias: puxe a armação para o interior do compartimento de cozedura de modo a desencaixá-la do encaixe **A** e, em seguida, retire-o das cavidades localizadas na parte traseira **B**. Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia.



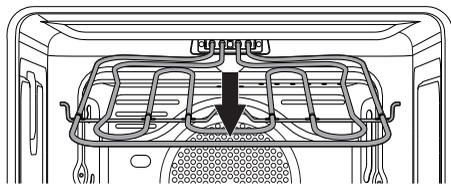
Limpeza da parte superior

O compartimento de cozedura está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior.

1. Empurre delicadamente a barra da resistência superior para a traseira do compartimento de cozedura, para desencanchá-la do corpo central.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta
Riscos de danos ao aparelho

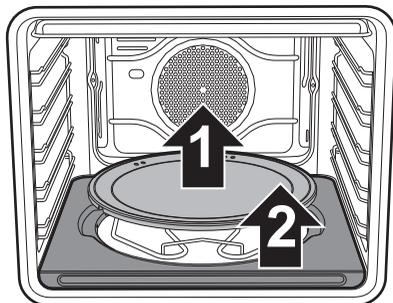
- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.
3. Concluídas as operações de limpeza coloque novamente a resistência na posição.



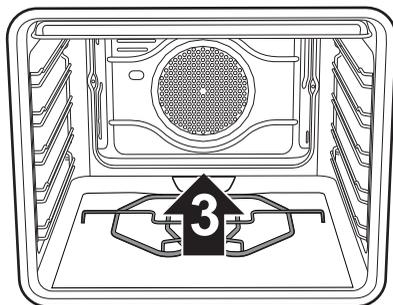
Limpeza e manutenção

Limpeza da parte inferior

1. 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.



2. Levante de alguns centímetros para cima a extremidade da resistência inferior (3) e limpe o fundo do compartimento de cozedura.



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

Limpeza da 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, verta 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.



4.6 Vapor Clean: limpeza assistida do compartimento de cozedura



O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção.



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

Operações preliminares

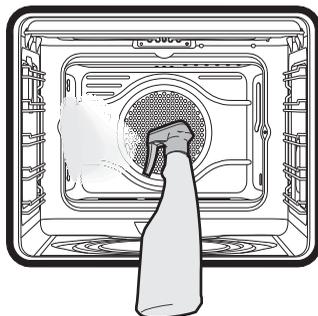
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura. A proteção superior pode permanecer no interior do compartimento de cozedura.
- Posicione um tabuleiro no fundo do compartimento de cozedura.

- Verta cerca de 40 cc de água no tabuleiro. Preste atenção para que não saia da cavidade.



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



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

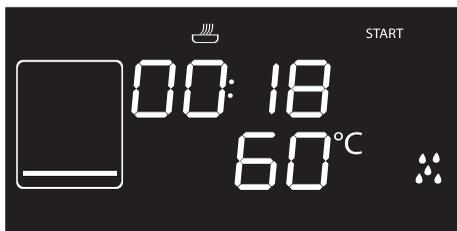


Limpeza e manutenção

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

i Se a temperatura interior for superior àquela prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a indicação **STOP**. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Vapor Clean . No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.



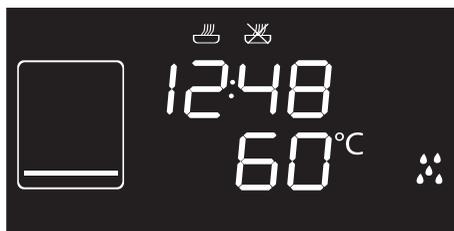
i Os parâmetros de temperatura e tempo não são modificáveis pelo utilizador.

2. Pressione o botão de funções para começar o ciclo de limpeza automática.

Vapor Clean programado

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

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, pressione o botão de tempo/temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da função.



2. Rode o botão de tempo/temperatura para a direita ou para a esquerda para atrasar a hora de fim da cozedura.
3. Pressione o botão de tempo/temperatura para confirmar a hora de fim da função.
4. Pressione o botão de temperatura. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

No final, aparece a indicação

Stop e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo o botão de tempo/temperatura.

1. Mantenha premido o botão de funções durante pelo menos 3 segundos para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
4. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
5. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxugue o compartimento de cozedura através de uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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



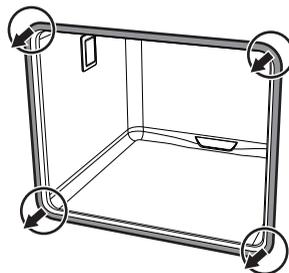
Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.

4.7 Manutenção extraordinária

Desmontagem e montagem do vedante do forno

Para desmontar o vedante do forno:

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



Para montar o vedante do forno:

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

Conselhos para a manutenção do vedante do forno

O vedante do forno deve estar macio e elástico.

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



Limpeza e manutenção

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Partes sob tensão elétrica

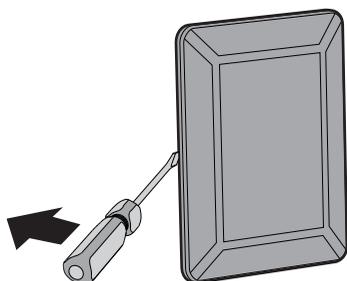
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

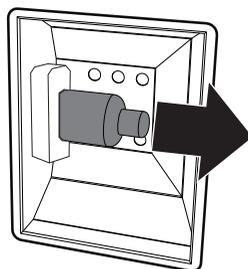
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

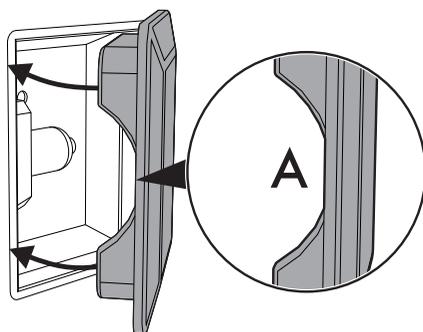


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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



Que fazer se...

- display está totalmente apagado:
 - Verifique a corrente elétrica.
 - Verifique se um possível interruptor omnipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".
- aparelho não aquece:
 - Verifique se foi definido o modo "show room" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").
- Os comandos não respondem:
 - Verifique se foi definido o modo "bloqueio para crianças" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").
- Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:
 - Verifique se foi definido o modo "Eco-logic" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário")
- visor exibirá a informação "ERR4":
 - O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o aparelho aguardando alguns minutos antes de seleccionar novamente um ciclo de limpeza.

Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha pára:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, a ventoinha retomará o seu funcionamento normal.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro ERRx: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.



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.

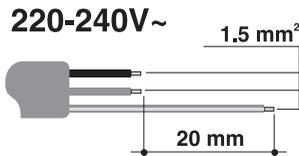
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

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 mm², 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.

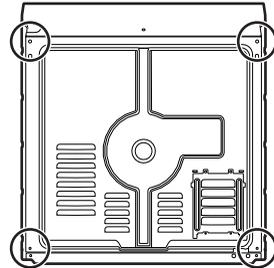
5.2 Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte de 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

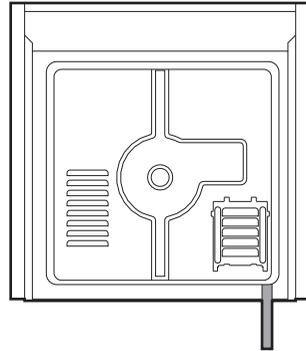
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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.

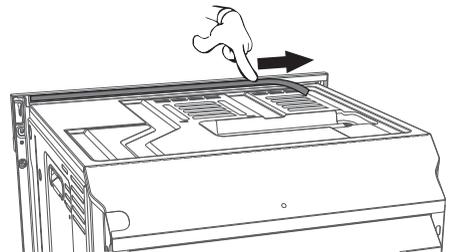
Posição do cabo de alimentação



(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.

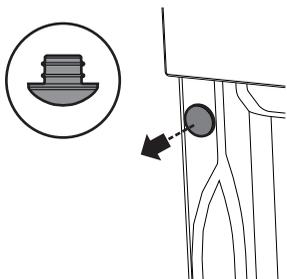




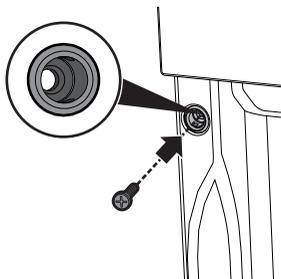
Instalação

Virolas de fixação

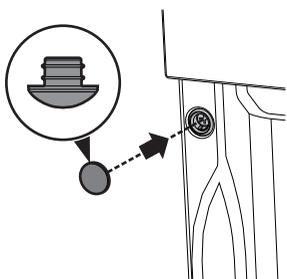
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.



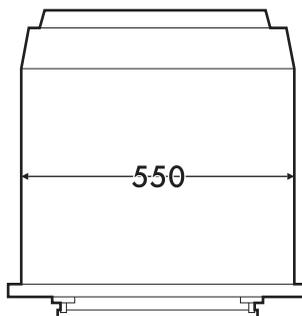
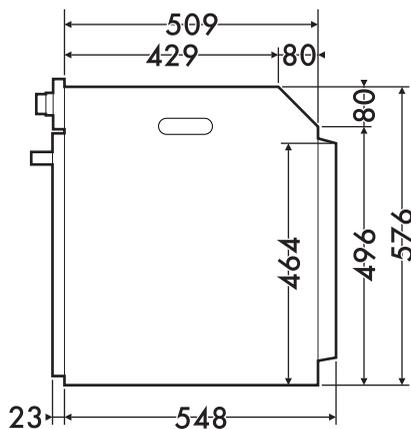
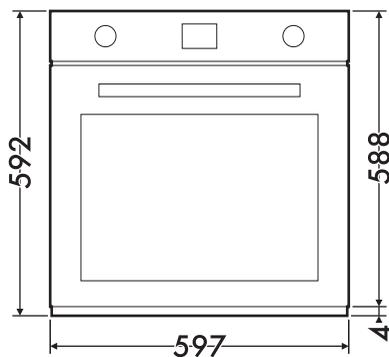
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



4. Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.

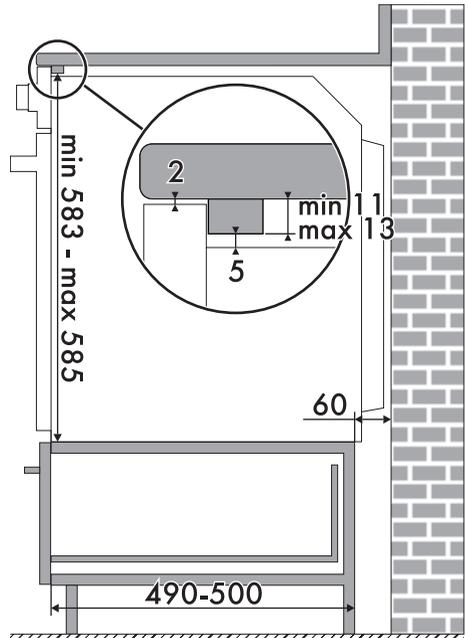
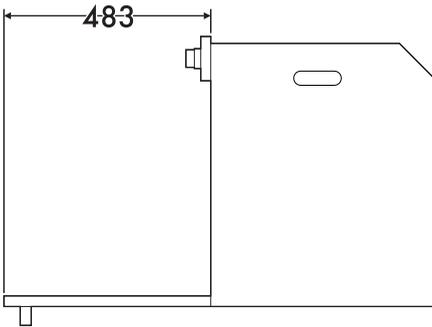
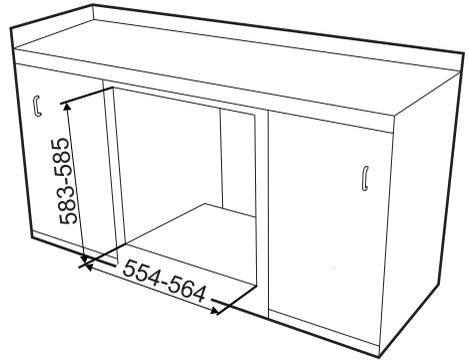
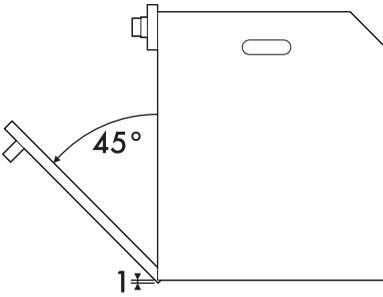


Dimensões totais do aparelho (mm)





Encaixe sob bancadas (mm)



PT

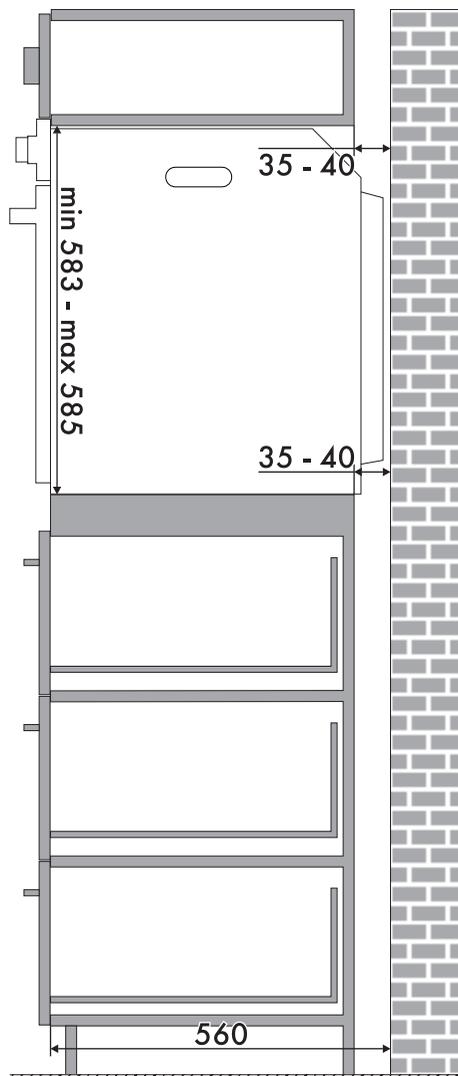
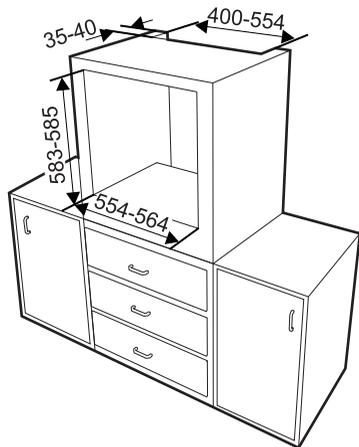


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



Instalação

Encaixe em coluna (mm)



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



914776714/B