

SIEMENS

VB578D0S0

Forno de encastrar



PT Manual do utilizador e instruções de instalação



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	5
3	Proteção do meio ambiente e poupança	5
4	Familiarização	7
5	Acessórios	10
6	Antes da primeira utilização	11
7	Operação base	12
8	Funções de tempo	12
9	Fecho de segurança para crianças	13
10	Regulações base	13
11	Limpeza e manutenção	14
12	Função de limpeza	17
13	Estruturas de suporte	18
14	Porta do aparelho	19
15	Eliminar falhas	20
16	Eliminação	22
17	Assistência Técnica	22
18	Como obter bons resultados	22
19	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	26
19.1	Instalação segura	26

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Este aparelho destina-se apenas à montagem. Respeite as instruções de montagem especiais.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- com um temporizador externo ou controlo remoto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 10

AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, deve ser desligado o aparelho ou o fusível e a porta deve ser mantida fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

As extensões telescópicas ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Deixar que as extensões telescópicas arrefeçam antes de lhes tocar.
- ▶ Toque nas extensões telescópicas apenas com uma pega de cozinha.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 22*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Lâmpada de halogéneo

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As lâmpadas do interior do aparelho ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Não toque na cobertura de vidro.
- ▶ Ao limpar, evite o contacto com a pele.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Adicionalmente, desligue o fusível no quadro elétrico.

1.6 Função de limpeza

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza.

- ▶ Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
- ▶ Nunca limpe os acessórios durante o processo de limpeza.

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.

- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta.

- ▶ Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120°C dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a 50°C provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.

- ▶ Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- ▶ Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a 50°C .

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação. Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.

- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.

O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
- ▶ Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

Uma folha de alumínio no vidro da porta pode dar origem a descolorações permanentes.

- ▶ A folha de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

→ "Como obter bons resultados", Página 22

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

Nota:

O aparelho necessita de:

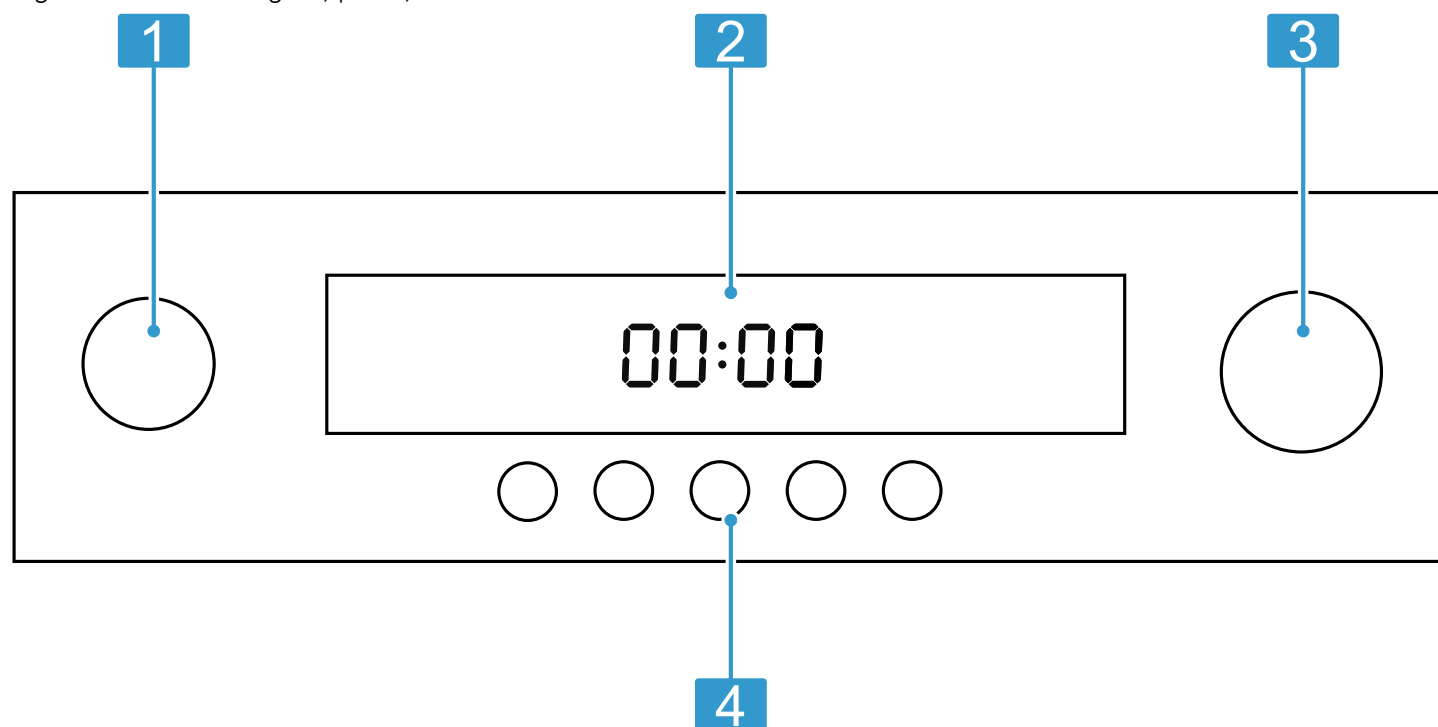
- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W
- no estado de vigília com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Nota: Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	Seletor de função	O seletor de função permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções. Pode rodar o seletor de função, a partir da posição zero, para a esquerda ou para a direita.
2	Visor	O visor exibe símbolos de funções ativas e as funções de tempo.
3	Seletor de temperatura	O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. Pode rodar o seletor de temperatura para a esquerda ou para a direita. Ele não tem posição zero.
4	Zonas táteis	As zonas táteis permitem-lhe regular diretamente diversas funções.

Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Nota: Se uma tecla não tiver nenhuma função, soa um sinal.

Símbolo	Tecla	Nota explicativa
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração, a hora de conclusão e o relógio
—	Menos	Reduzir valor de regulação
+	Mais	Aumentar valor de regulação
💡	Iluminação	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho
⏏	Preaquecimento rápido	Ligue e desligue o preaquecimento rápido
🔒	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças no estado de vigília

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis. O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O valor é apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Símbolo	Nota explicativa
»	Preaquecimento rápido
⏰	Temporizador
→	Tempo de duração
→	Hora de conclusão
🕒	Hora
88:88	Indicação do tempo
🔥	Indicação de aquecimento
🔒	Fecho de segurança para crianças
🔒	Bloqueio da porta
888	Visor da temperatura

Seletor de temperatura

Com o comando da temperatura regula a temperatura ou o nível do grelhador.

Nota: Até aos 100 °C, a temperatura é regulável em intervalos de 1 grau; acima desse valor, em intervalos de 5 graus.

Controlo da temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Fase de aquecimento	Significado
Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato dentro do aparelho. Nos níveis do grelhador e níveis de limpeza, as barras estão preenchidas. No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, as barras não são preenchidas.
Indicação de calor residual	Quando o aparelho está desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. Depois de a temperatura descer para aprox. 60°C, a indicação apaga-se.

4.2 Tipos de aquecimento e funções

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe aqui as diferenças e as áreas de aplicação.

Nota: O aparelho sugere uma temperatura ou um nível para cada tipo de aquecimento. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
🌀	Ar quente circulante 3D	50-280 °C	Preparar pratos em 1-2 níveis. Os ventiladores distribuem o calor da resistência circular na parede traseira uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento serve para determinar o consumo de energia no modo de ar circulante.
🌀	Ar circulante	50-280 °C	Cozer bolos e produtos de pastelaria em um nível. Os ventiladores distribuem o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior do aparelho.
🍕	Fase para pizzas	50-280 °C	Preparar Pizza fresca ou produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou Strudel. Os elementos de aquecimento e ventiladores aquecem rapidamente e distribuem o calor uniformemente no interior do aparelho.
❄️	Descongela	30-60 °C	Descongela alimentos, p. ex., carne, aves, pão e bolo. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
🔥	Calor inferior	50-280 °C	Prolongar o tempo de cozedura de alimentos. O calor vem de baixo.
🔥	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar pequenas quantidades, p. ex., bifes, salsichas, torradas e peças de peixe. A zona central da resistência do grelhador fica quente.

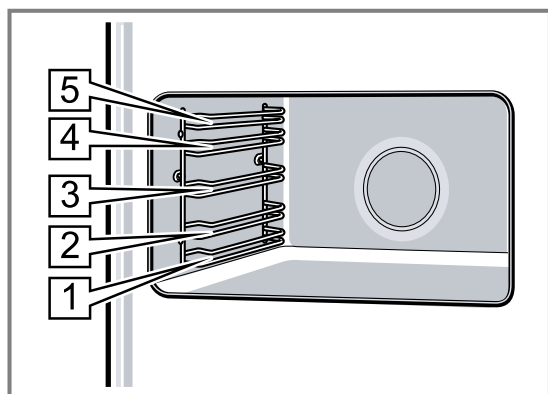
Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
	Grelhar, grandes quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar alimentos planos, p. ex., bifés, salsichas ou torradas e para gratinar. Toda a superfície por baixo da resistência do grelhador fica quente.
	Grelhador com ar circulante	50-280 °C	Assar carne, aves e peixe inteiro. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cozinhar determinados pratos (por ex., carne, legumes) de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecimento. O tipo de aquecimento é inadequado para alimentos que sobem ao cozer (p. ex., pão). Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar bolos, soufflés e assados de carne magra. O calor chega uniformemente a partir de cima e de baixo.
	Limpeza		→ "Função de limpeza", Página 17

4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Níveis de inserção

O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta. Insira o acessório corretamente no interior do aparelho.



Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta, a iluminação volta a desligar-se passado pouco tempo.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho acende assim que inicia o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, esta apaga-se.

Nota: No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho é desligada automaticamente após aprox. 1 minuto. Pode ligar a iluminação do interior do aparelho com .

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga em função da necessidade. O ar quente escapa através da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período.

Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, o funcionamento prossegue.

Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

Formação de condensação

Aqui encontrará informações sobre como se forma a condensação, como evita danos e como pode reduzir a formação de condensação.

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água. Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física.

Para evitar danos, limpe a água de condensação. Se a água de condensação se acumular na calha, remover a água de condensação com uma esponja. Uma calha a transbordar poderá danificar o móvel para encastrar. Deixe o aparelho secar com a porta aberta.

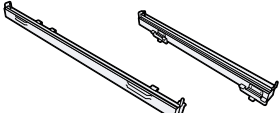
Se pré-aquecer o aparelho, evitará a formação de condensação.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios		Utilização
Grelha		▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes Dica: Pode utilizar o tabuleiro universal como recipiente de recolha de gordura, caso grelhe diretamente na grelha.
Tabuleiro		▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina
Conjunto de raile telescópico		Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório ainda mais para fora.
Pinos de fixação		Bloquear as dobradiças. Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas.

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: siemens-home.bsh-group.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Utilização
Grelha	▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro	▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina

Outros acessórios	Utilização
Tabuleiro universal	▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes
Conjunto de raile telescópico	Conjunto de raile telescópico para um nível

5.2 Função de encaixe

A função de encaixe impede que o acessório vire ao puxá-lo para fora.

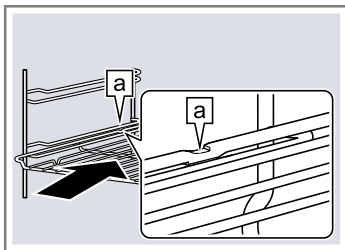
Pode puxar o acessório cerca de metade para fora, até que engate. Empurre o acessório corretamente para dentro do interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

5.3 Inserir o acessório no interior do aparelho

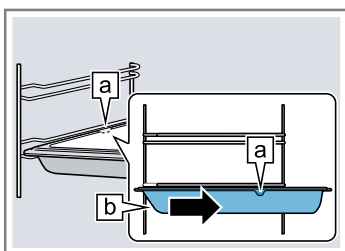
1. Rode o acessório de modo que o entalhe  esteja atrás e virado para baixo.

2. Insira o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Grelha O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo ~.

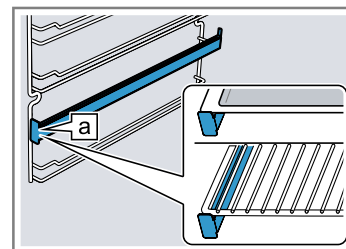


Chapa, p. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro A frente da chanfradura do acessório **b** deve apontar para a porta do aparelho.



3. Para colocar o acessório no caso de níveis de inserção com calhas extensíveis, puxe as calhas extensíveis para fora.

Grelha ou tabuleiro Coloque o acessório de modo que o respetivo rebordo atrás da lingueta **a** assente na calha extensível.



Nota: Totalmente extraídas, as calhas extensíveis engatam. Empurre as calhas extensíveis para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

4. Insira o acessório por completo de modo que não toque na porta do aparelho.

Nota: Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, no visor pisca **12:00** e o símbolo ☀ acende. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com **+** ou **-**.
2. Prima ☀.

Nota: Decorrido o tempo regulado, a hora é automaticamente memorizada.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 18*
2. Remova completamente os vestígios de embalagem do interior do aparelho, como, p. ex., pedaços de esferovite.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antirrisco. Remova a película antirrisco.

4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com solução à base de detergente.
6. Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.
7. Rode o seletor de função para ☐.
8. Regule a temperatura máxima.
Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, podem ser audíveis ruídos de estalidos a partir do interior do aparelho.
9. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
10. Desligue o aparelho após 1 hora.
11. Deixe arrefecer o aparelho.
12. Quando o interior do aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente.
13. Monte a estrutura de suporte. → *Página 18*
14. Se necessário, limpe os vidros da porta. → *Página 19*

6.3 Limpeza dos acessórios

- Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
✓ Para cada função está previamente regulada uma temperatura ou nível do grelhador.
2. Com o comando da temperatura, selecione a temperatura ou o nível do grelhador.
✓ O aparelho começa a aquecer.

Nota: O controlo da temperatura indica o estado atual do aquecimento.

7.2 Alterar o tipo de aquecimento e temperatura

1. Altere o tipo de aquecimento com o seletor de função.

2. Altere a temperatura ou o nível do grelhador com o comando da temperatura.

7.3 Desligar o aparelho

- Rode o seletor de função para a posição inicial.

7.4 Ligar o aquecimento rápido

- Para aquecer o interior do aparelho, prima »|||».

Nota: O aquecimento rápido está disponível no modo de ar quente circulante 3D, ar circulante, potência para pizzas e calor superior/inferior.

7.5 Desativação automática

O aparelho possui uma desativação automática. O aparelho desliga-se automaticamente após 13 horas.

8 Funções de tempo

8.1 Visão geral das funções de tempo

Aqui encontra uma visão geral das funções de tempo.

Símbolo	Função de tempo	Utilização
	Temporizador de curta duração	O temporizador de curta duração funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
	Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.
	Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
	Hora de conclusão	Introduza o tempo de duração e uma hora de conclusão desejada. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

8.2 Regular o temporizador de curta duração

O temporizador de curta duração não tem qualquer influência sobre as funções do forno.

Nota: Pode regular um tempo de duração do temporizador de curta duração entre 30 segundos e 13 horas. Até 10 minutos, pode regular o tempo de duração em intervalos de 30 segundos, entre 10 minutos e uma hora, em intervalos de um minuto; acima disso, em intervalos de 5 minutos.

1. Prima .
✓  acende-se.
2. Regule o tempo de duração pretendido com + e -.
✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal.

Notas

- Para alterar o tempo restante, prima  e altere o tempo restante com + ou -.
- Para cancelar o temporizador de curta duração, regule o tempo restante para zero.

Desligar o sinal sonoro

- Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.

Nota: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.

8.3 Acertar a hora

Se necessário, pode alterar a hora, p. ex., da hora de verão para a hora de inverno.

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Pressione  até acender .
2. Acerte a hora com + e -.

8.4 Regular o tempo de duração

Pode regular o tempo de cozedura para a sua refeição no seu aparelho. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com $+$ e $-$.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
- ✓  acende-se.

Terminar o funcionamento

Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.

1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

8.5 Regular a hora de conclusão

O funcionamento tem início num momento posterior por si selecionado e pelo tempo de duração por si regulado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.

2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com $+$ e $-$.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
- ✓  acende-se.
4. Prima .
5. Regule a hora de conclusão com $+$ ou $-$.
Ao premir pela primeira vez a tecla, no visor surge um valor sugerido. O valor sugerido resulta da hora atual e do tempo de duração.
- ✓  acende-se.
- ✓ O visor mostra a hora de conclusão. O aparelho comuta para o modo de espera.

Terminar o funcionamento

Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.

1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

9 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para que as crianças não o ativem por descuido ou alterem as regulações. Se tiver uma placa de cozinhar ligada ao forno, a placa de cozinhar não está bloqueada.

9.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O aparelho está desligado.

- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor aparece .

9.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor apaga-se .

10 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

10.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Visor	Regulação base	Seleção
 1	Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	1 = cerca de 10 segundos 2 = cerca de 30 segundos ¹ 3 = cerca de 2 minutos
 2	Tempo de espera até uma regulação ser assumida	1 = cerca de 3 segundos ¹ 2 = cerca de 6 segundos 3 = cerca de 10 segundos
 3	Som de comando touch ao premir uma tecla	0 = desligado 1 = ligado ¹

¹ Definições de fábrica

Visor	Regulação base	Seleção
c04	Luminosidade do iluminação do visor	1 = escuro 2 = médio ¹ 3 = claro
c05	Indicação da hora	0 = ocultar a hora 1 = exibir a hora ¹
c06	Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento	0 = não 1 = sim ¹
c07	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	1 = curto ¹ 2 = médio 3 = longo 4 = extra longo
c08	Repor todas as definições de fábrica	0 = não ¹ 1 = sim

¹ Definições de fábrica

10.2 Alterar as regulações base

Requisito: O seletor de função encontra-se na posição zero.

1. Prima  durante cerca de 4 segundos.
✓ O visor exibe a primeira regulação base, p. ex., c01 1.
2. Para alterar a regulação, rode o comando da temperatura.
3. Para mudar para a próxima regulação base, prima .
4. Para confirmar as regulações, prima  durante cerca de 4 segundos.

Dica: Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento.

Notas

- Só pode ativar o modo de demonstração nos primeiros 5 minutos após a ligação à rede de corrente.
- Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

10.3 Regular o modo de poupança de energia

Pode poupar energia, diminuindo a luminosidade do visor.

- Regule a luminosidade do visor na regulação base c04.

Nota: A regulação altera a luminosidade do visor durante o funcionamento. No estado de vigília, o aparelho reduz automaticamente a luminosidade do visor. De noite, entre as 22:00 e as 05:59 horas, a luminosidade do visor está mais escura.

11 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

11.1 Produto de limpeza

Para não danificar as diversas superfícies no aparelho, não utilize produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
- Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
 - Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.
- O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.
- Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

11.2 Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Exterior do aparelho

Observe as instruções relativas à limpeza do aparelho.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Frente em aço inoxidável	- Solução à base de detergente quente - Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes	Para evitar corrosão, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo de superfícies de aço inoxidável. Aplique uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Painel de comandos	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros.
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame.
Puxador da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário da pega.

Interior do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	- Solução à base de detergente quente - Água com vinagre - Produto limpa-fornos	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. Dica: De preferência, utilize a função de limpeza. → "Função de limpeza", Página 17 Nota: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Os resíduos são inofensivos para a saúde e não influenciam o funcionamento do aparelho. Pode remover os resíduos com ácido cítrico.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	- Solução à base de detergente quente - Produto limpa-fornos	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame. Dica: Limpe os vidros de porta, de preferência, juntamente com o interior do aparelho. → "Limpar o interior do aparelho", Página 16
Vedante da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos. Não limpe o vedante da porta com produtos abrasivos nem o retire.
Moldura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável	Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Moldura da porta em plástico	Solução à base de detergente quente	Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extraível	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Para não remover a massa lubrificante, lave os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar louça.
Acessórios	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Se o acessório estiver muito sujo, limpe com um esfregão de aço inoxidável. Dica: Pode lavar o acessório esmaltado na máquina de lavar louça.

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. As diferenças de cor são normais e não influenciam o funcionamento. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas, pelo que podem estar rugosas. Tal não prejudica a proteção anti-corrosão.

11.3 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Requisito: Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 14

1. Limpe o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.
→ "Produtos de limpeza adequados", Página 15
2. Seque com um pano macio.

Dicas

- A sujidade não queima, se limpar o interior do aparelho após cada utilização.
- Remova sempre de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.

Nota: Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.

Dica: Para manter o interior do aparelho limpo, utilize recipientes adequados para assar, p. ex., uma assadeira.

11.4 Limpar o interior do aparelho

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Requisito: O interior do aparelho está totalmente arrefecido.

1. Deite 0,4 l de água no fundo do interior do aparelho.
Não utilize água destilada.
2. Regule  com o seletor de função.
3. Regule 50 °C com o comando da temperatura.
4. Durante a limpeza, deve certificar-se que a água que condensa na calha por baixo da porta do aparelho, não transborda.
 - Se necessário, absorva a água com uma esponja.
5. Após 18 minutos desligue o aparelho.
6. Deixe arrefecer o aparelho.
7. Limpe o interior do aparelho com um pano.

11.5 Trocar a lâmpada do interior do aparelho

Quando a iluminação do interior do aparelho falhar, substitua a respetiva lâmpada.

Nota: Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V, 40 W, suporte G9, junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

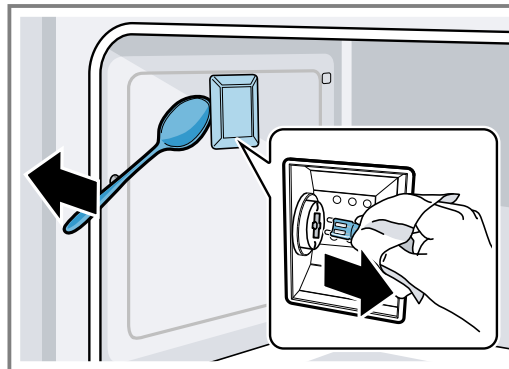
- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque eléctrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Requisitos

- O fusível está desligado.
- O interior do aparelho está arrefecido.
- Está disponível lâmpada de halogéneo nova para substituição.

1. Abra a porta do aparelho.

2. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
 3. Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 18*
 4. Retire a tampa de vidro.
- Se for difícil abrir a tampa de vidro a partir da frente, utilize uma colher para auxiliar.
5. Puxe para fora a lâmpada do interior do aparelho.



6. Substitua a lâmpada do interior do aparelho por uma do mesmo tipo.
7. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.
8. Monte a estrutura de suporte. → *Página 18*
9. Volte a retirar o pano da loiça.
10. Volte a ligar o fusível.
11. Verifique se a iluminação do forno está a funcionar.

12 Função de limpeza

Utilize a função de limpeza para limpar o seu aparelho.

12.1 Autolimpeza pirolítica

Com o modo de funcionamento “Autolimpeza pirolítica” é possível limpar o interior do aparelho sem esforço. O interior do aparelho é aquecido para uma temperatura muito elevada. Os resíduos de assados, grelhados e cozidos queimam.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

Consoante o tempo de duração, uma limpeza necessita cerca de 5-10 kW/h. Pode definir um tempo de duração da limpeza entre 2:30 horas e 3:30 horas.

Nota: Para sua segurança, a porta do aparelho bloqueia-se automaticamente. A porta do aparelho só se deixa abrir quando a lâmpada de controlo do bloqueio se apaga. Durante a limpeza, a iluminação do interior do aparelho não se acende.

Preparar o aparelho para a função de limpeza

Para obter um bom resultado de limpeza e evitar danos, prepare cuidadosamente o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas. Restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza.
- ▶ Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
- ▶ Nunca limpe os acessórios durante o processo de limpeza.

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta.

- ▶ Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

1. Remova as estruturas de suporte e as extensões do interior do aparelho.
2. Remova a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.

3. Limpe a porta do interior do aparelho e as bordas do interior do aparelho na zona da vedação. Não limpe o vedante com produtos abrasivos.

Regular a função de limpeza

Areje a cozinha durante a função de limpeza.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

1. Regule  com o seletor de função.
2. Com — e +, selecione a função de limpeza Pirólise.
3. Regule um nível de limpeza com o comando da temperatura.

Nível de limpeza	Tempo de duração em h
1	2:30

Nível de limpeza	Tempo de duração em h
2	3
3	3:30

- ✓ Um minuto após o início do ciclo de limpeza da pirólise, um bloqueio da porta impede a abertura da porta do aparelho. A lâmpada de controlo  indica a ativação deste sistema de bloqueio da porta. Quando o sistema de bloqueio da porta está ativo, não pode selecionar nenhuma função. Aguarde até que a lâmpada de controlo  se apague.

Notas

- Para não terminar a autolimpeza pirolítica prematuramente, não deve mudar o seletor de função durante o ciclo de limpeza.
- Durante a autolimpeza pirolítica não pode utilizar a iluminação do interior do aparelho.

Dica: Pode utilizar o temporizador durante a autolimpeza pirolítica. O tempo de duração não tem qualquer influência na função de pirólise.

Cancelar a função de limpeza

- ▶ Rode o selector de funções para a posição inicial.

Colocar o aparelho pronto a funcionar após a função de limpeza

Requisitos

- Assim que a autolimpeza estiver concluída, soa um sinal.
- Quando  apagar no visor, poderá abrir a porta do aparelho.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Limpe as cinzas remanescentes no interior do aparelho, nas estruturas de suporte e na zona da porta do aparelho com um pano húmido.

Nota: Os resíduos brancos nas superfícies esmaltadas podem surgir devido a sujidade demasiado grosseira. Estes resíduos de alimentos são inofensivos. Os resíduos não prejudicam o funcionamento do aparelho. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

13 Estruturas de suporte

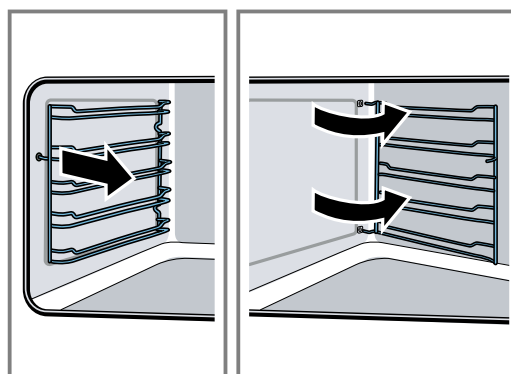
Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho ou para trocar as estruturas de suporte, pode desengatar as estruturas de suporte.

13.1 Desengatar estrutura de suporte

As estruturas de suporte estão fixas em 3 pontos nas paredes laterais do interior do aparelho.

1. Pegue na estrutura de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do aparelho.
- ✓ O gancho dianteiro da estrutura de suporte desprende-se do orifício.

2. Continue a abrir a estrutura de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.



3. Retire a estrutura de suporte do interior do aparelho.

13.2 Engatar estrutura de suporte

1. Insira os ganchos da estrutura de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.

2. Pressione o gancho dianteiro da estrutura de suporte para dentro do orifício.

14 Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

Nota: Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

14.1 Desmontar os vidros da porta

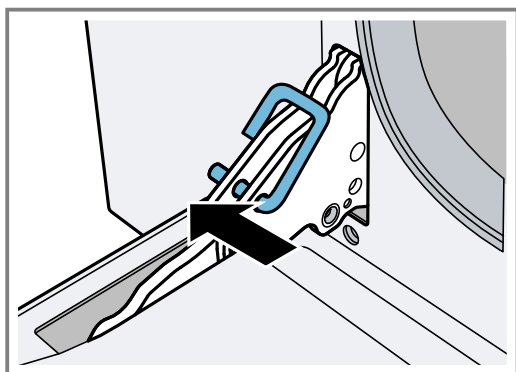
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

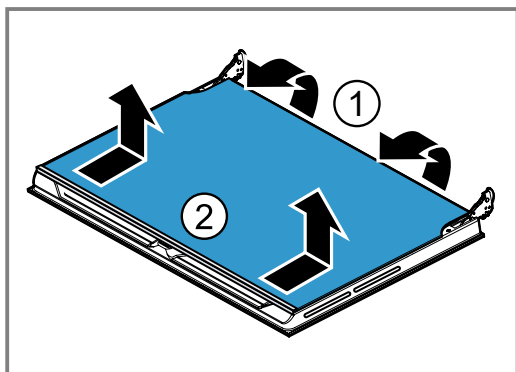
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação.



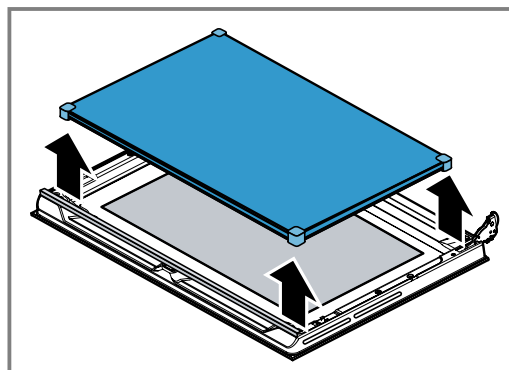
Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

3. Levante a parte inferior do vidro interior com as duas mãos, até os pinos de fixação se soltarem do suporte. ①
4. Para soltar o vidro interior por completo da porta, puxe a parte superior do vidro interior com cuidado para fora do perfil e levante-a.



5. Pouse o vidro interior cuidadosamente sobre uma superfície plana.

6. Retire os dois vidros intermédios com os seus suportes.



Os dois vidros intermédios não estão fixos com pinos de retenção, são mantidos na respetiva posição pelos suportes.

7. Para separar os dois vidros intermédios, um do outro, remova os suportes.
8. Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

14.2 Montar os vidros da porta

1. Insira os dois vidros intermédios. Preste atenção ao assentamento correto dos vidros intermédios.
 - ✓ Todos os suportes têm de ser colocados na horizontal no vidro exterior.
 - ✓ Se o símbolo Low-E for legível em ambos os vidros intermédios, isso significa que os dois vidros intermédios estão inseridos corretamente.
2. Insira o vidro interior. Insira o vidro interior primeiro no perfil. Em seguida, os dois pernos de fixação têm de encaixar nos suportes previstos para o efeito.
3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do aparelho.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

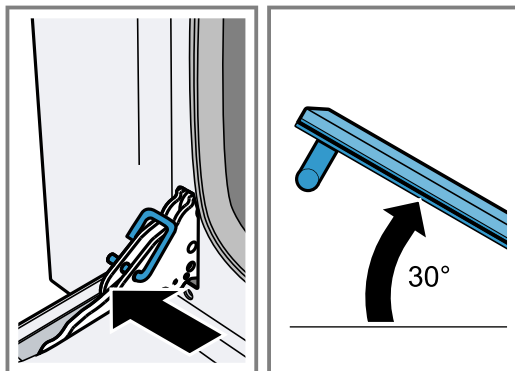
14.3 Desengatar a porta do aparelho

Em caso de forte sujidade, pode desengatar a porta do aparelho para facilitar a limpeza.

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação.

Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

3. Segure a porta do aparelho de lado com as duas mãos e feche-a cerca de 30 graus.



Não feche a porta do aparelho por completo. As dobradiças podem deformar-se e podem surgir danos no esmalte.

4. Levante ligeiramente a porta do aparelho e puxe-a para fora.

14.4 Engatar a porta do aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

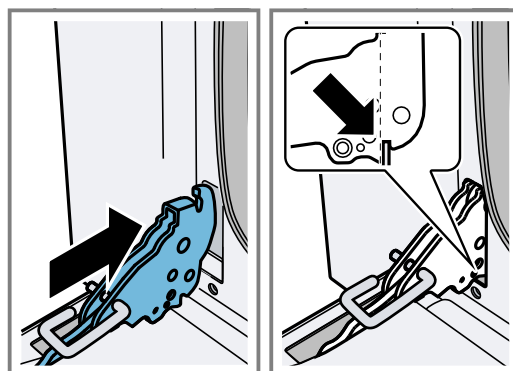
Quando as dobradiças estão desbloqueadas devido a um travamento incompleto, estas podem fechar-se com muita força.

- ▶ Se a dobradiça se fechar ao desengatar e engatar a porta do aparelho, não agarre a dobradiça.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Um vidro da porta ou porta do aparelho não correctamente montado é perigoso.

- ▶ Certifique-se de que todos os vidros da porta e a porta do aparelho estão correctamente montados antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

1. Agarre a porta do aparelho de lado com as duas mãos.
2. Insira as dobradiças nos rebaios do aparelho.



O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do aparelho.

3. Baixe a porta do aparelho.
4. Retire os pinos de fixação.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

15 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

→ "Assistência Técnica", Página 22

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

15.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.

Avaria	Causa e diagnóstico
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho. O aparelho não está desligado. ▶ Desligue o aparelho e volte a ligá-lo.
No visor pisca 12:00.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Acerte a hora. → "Antes da primeira utilização", Página 11
O aparelho não aquece.	O modo de demonstração está ativado. 1. Desligue brevemente o aparelho da corrente, desligando e voltando a ligar o disjuntor no quadro elétrico. 2. Desative o modo de demonstração no espaço de 5 minutos, alterando a regulação base ± 0.9 para o valor 0. → "Regulações base", Página 13
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	Está ativado o modo de funcionamento "Calor superior/inferior suave". ▶ Neste modo de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho está desligada. A lâmpada do interior do aparelho está avariada. ▶ Substitua a lâmpada do interior do aparelho. → "Trocar a lâmpada do interior do aparelho", Página 16
Os pratos confeccionados no forno queimam-se rapidamente.	O termóstato está avariado. ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 22.
Os vidros da porta estão embaciados.	Ocorrência normal que se deve às diferenças de temperatura existentes. ▶ Aqueça o aparelho para 100 °C e desligue o aparelho após 5 minutos.
Não é possível operar um aparelho ligado. No visor acende-se ∞ .	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 13
Visor está congelado ou não reage.	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 13 Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Ligue o disjuntor passados aprox. 10 segundos. 3. Se a anomalia voltar a ocorrer, contacte a assistência técnica.
A porta do aparelho não se deixa abrir. No visor acende-se ∞ .	A porta do aparelho está bloqueada, até o interior do aparelho estar arrefecido. ▶ Aguarde até que o interior do aparelho arrefeça e ∞ se apague.
Os vidros das portas parecem mais quentes do que antes, depois de os vidros das portas terem sido desmontados para a limpeza.	Os vidros das portas foram inseridos ao contrário. ▶ Verifique se os vidros das portas estão inseridos corretamente. → "Montar os vidros da porta", Página 19
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a operação.	Não se trata de uma avaria. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até ser atingida a temperatura selecionada nas regulações base. → "Regulações base", Página 13
Água de condensação na porta do aparelho ou água de condensação a gotejar.	A porta do aparelho não fecha corretamente. ▶ Verifique se a porta do aparelho está instalada e fecha corretamente. → "Porta do aparelho", Página 19 Vedante sujo. 1. Verifique se o vedante está sujo, danificado ou colocado incorretamente. 2. Limpe ou substitua o vedante ou preste atenção ao assentamento correto. Formação de condensação normal. → "Formação de condensação", Página 9

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor surge uma mensagem com E.	Falha de funcionamento Coloque o seletor de função na posição zero. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o serviço de assistência técnica.

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

17 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

18 Como obter bons resultados

Aqui encontra sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

18.1 Como proceder da melhor forma

ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

- Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.

- Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.
- Coloque o alimento num recipiente adequado. Utilize os acessórios fornecidos.
- Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem. Forrar os acessórios com papel vegetal apenas após o pré-aquecimento.
- Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação. Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se necessário, prolongue o tempo de duração.
- Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

18.2 Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	■ Unte apenas o fundo da forma de mola. ■ Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.

Problemas	Dica
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Orienta-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	■ A forma deve ser resistente ao calor até 250°C. ■ Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.

18.3 Tabela de pratos

Aqui encontra uma vista geral dos pratos.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Lasanha	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinar massas	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Carnes de vitela para assar	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Carnes de vitela para assar	2	2		200 ²	120
Lombo de porco	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Lombo de porco	2	2		200 ²	130
Salsichas	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 5
Carne de vaca para assar	1	2		200 ¹	40 – 45
Coelho estufado	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Peito de peru	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Cachaço de porco para assar	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Frango para assar	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Costeletas de porco	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5
Entrecosto	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 10
Toucinho	0,7	5		3 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 8
Lombinho de porco	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 12 2.º lado: 5
Lombo de vaca	1	5		3 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 7
Truta salmonada	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Tamboril	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Pregado	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Pão	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Panettone	1	2		160 ¹	55 – 60
Bolo de fruta	1	2		160 ¹	35 – 40
Tarte de queijo	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Bolo de massa quebrada	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Bolo de massa quebrada	1	1		170 ²	65
Bolos com creme	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Choux	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Bolo simples	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Arroz doce	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

18.4 Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo afunda.	- Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. - Utilize menos líquido. - Ou: - Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	- Verifique o nível de inserção e o acessório. - Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. - Ou: - Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado escuro.	Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	- Insira o bolo um nível abaixo. - Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	- Reduza a temperatura de cozedura. - Corte o papel vegetal em excesso. - Coloque a forma ao centro. - Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	- Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. - Adicione menos líquido. Nos bolos com cobertura húmida: - Coza previamente a massa da base. - Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. - Coloque a cobertura no fundo.
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	- Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos. - Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. - Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. - Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.

18.5 Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	■ Aumente a temperatura. ■ Ou: ■ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	■ Escolha um recipiente mais pequeno. ■ Adicione mais líquido durante o assado.

Problemas	Dica
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	■ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ■ Adicione menos líquido durante o assado.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	■ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ■ Reduza a temperatura. ■ Adicione líquido ao estufar.
O seu assado está mal passado.	■ Corte a carne. ■ Prepare o molho no recipiente para assados. ■ Coloque as fatias no molho. ■ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.

18.6 Refeições de teste

Estas vistas gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Cozer

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Shortbread strips	Tabuleiro universal com papel vegetal	2		160 ¹	26
Shortbread strips, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro universal com papel vegetal	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Bolinhos	Tabuleiro universal	2		150 ¹	21 – 23
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Pão-de-ló de água	Forma de mola	2		170 ¹	30
Pão-de-ló de água, 2 níveis	2 formas de mola	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Bolo de maçã com cobertura, 1 unidade	Forma de mola	2		170 ¹	75
Bolo de maçã com cobertura, 2 unidades	2 formas de mola	2 + 4		170 ¹	70

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Grelhar

Insira adicionalmente o tabuleiro universal. O tabuleiro universal recolhe o líquido e o interior do aparelho permanece limpo.

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Torrada	Grelha	5		3	5 – 6
Hambúrguer de vaca, 10 unidades, diâmetro 75 mm	tabuleiro + grelha	4 + 5		3 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5

¹ Pré-aquecer o aparelho pelo menos durante 12 minutos.

19 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



19.1 Instalação segura

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize apenas cabos de extensão que estejam certificados, tenham uma secção transversal mínima de 1,5 mm² e que satisfaçam os requisitos de segurança nacionais pertinentes.
- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.

ATENÇÃO!

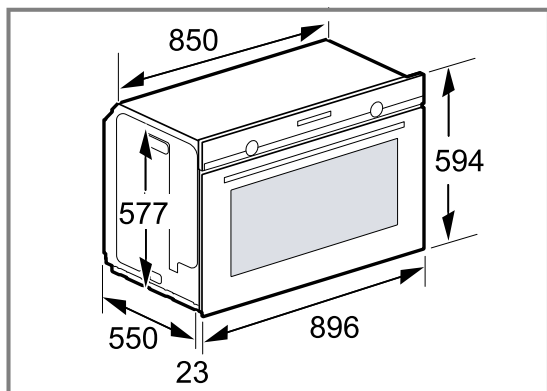
Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.

- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo ou de uma porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- A tomada de ligação do aparelho tem de se encontrar fora da zona de montagem.
- Ligue os aparelhos eléctricos sempre à terra.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm.

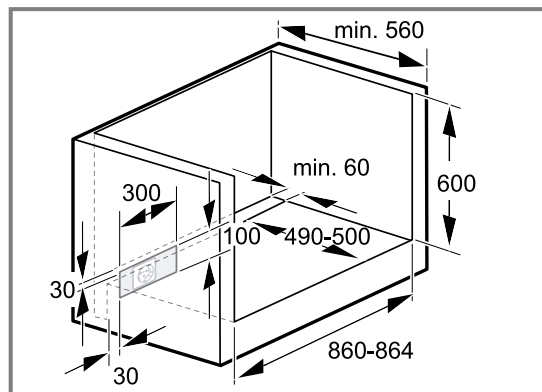
19.2 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



19.3 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.

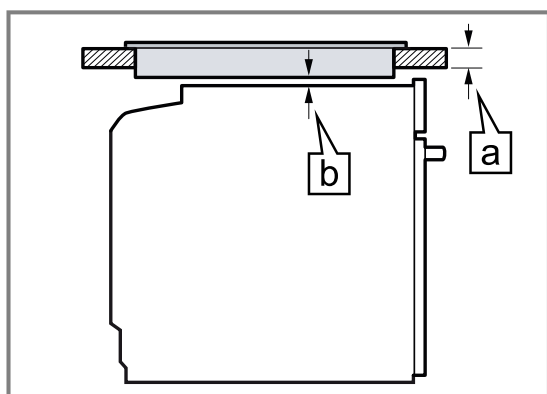


Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.

19.4 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.

A espessura mínima da bancada [a] resulta da distância mínima necessária [b].

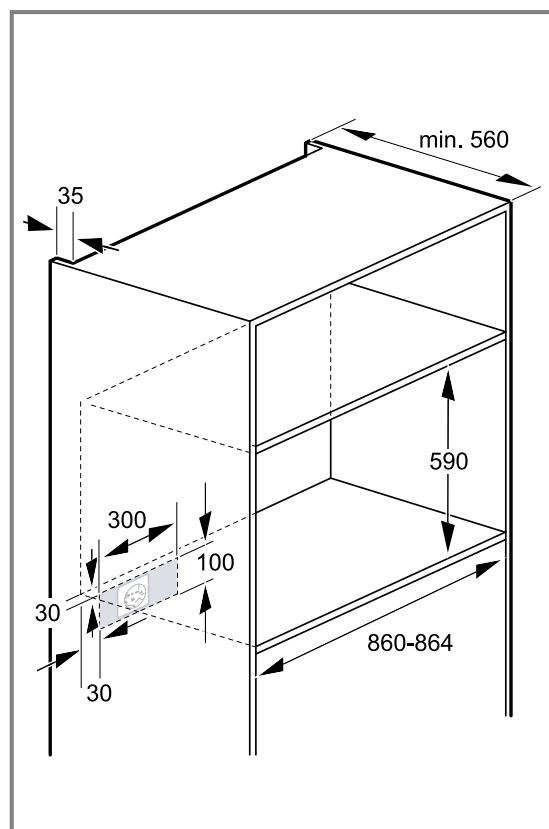


Tipo de placa de cozinhar	[a] saliente, em mm	[a] plana à superfície, em mm	[b] em mm
Placa de indução	37	38	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	58	58	5
Placa a gás	27	38	5
Placa elétrica	27	30	2

Fixe a bancada no móvel para encastrar. Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

19.5 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.



- Certifique-se de que o fundo intermédio tem um espaço em relação à parede de encosto, de modo a ventilar o aparelho.
- Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

19.6 Montagem de dois aparelhos sobrepostos

O seu aparelho também pode ser montado por cima de um outro aparelho.

19.7 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.
- Aparelhos sem ficha apenas podem ser ligados por técnicos do concessionário. Para estes vigoram os regulamentos do fornecedor de eletricidade regional.

Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Na instalação elétrica fixa tem de estar montado um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.
O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue o aparelho apenas a uma tensão de rede, entre 220 e 240 V.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:
 - verde/amarelo = condutor de proteção (⊕)
 - azul = condutor neutro ("zero")
 - castanho = fase (condutor externo)

Valores de ligação dos aparelhos

Consoante o modelo do aparelho, poderá selecionar uma outra ligação. Neste caso tem de ligar o aparelho com o cabo de alimentação de acordo com o esquema de ligações no lado de trás do aparelho.

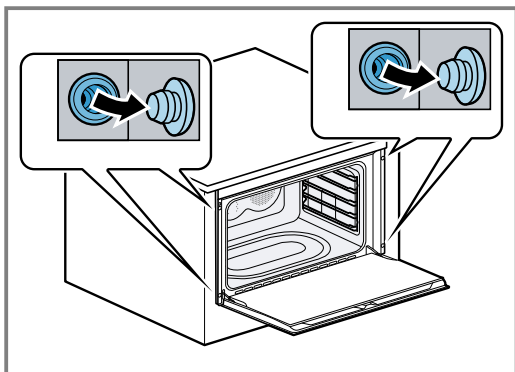
Certifique-se que o cabo de alimentação corresponde ao tipo H05VV-F ou superior. Determine a secção transversal necessária do fio de acordo com a carga de corrente. Se necessário, instale pontes de cobre. Ligações incorretas podem danificar o aparelho.

Valor de ligação do aparelho	Fusível mín. com 1~	Fusível mín. com 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

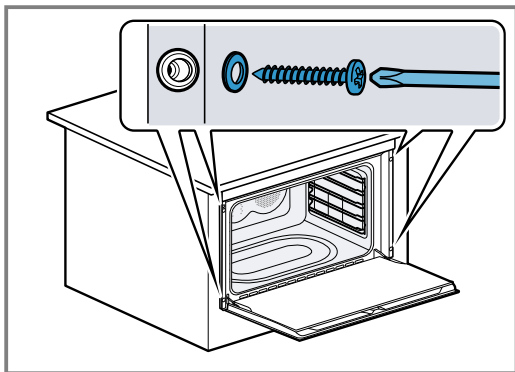
19.8 Montar o aparelho

1. Insira o aparelho e centre-o.
Não dobre o cabo de ligação.
2. Abra completamente a porta do forno.

3. Retire a tampa de proteção.



4. Aparafuse o aparelho ao móvel.



5. Coloque a tampa de proteção.

Nota: Nunca vede o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

19.9 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o para fora.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001946709 (040516)

pt