

SIEMENS



SIEMENS

Forno de encastrar

HR.74A...

pt Manual do utilizador e instruções de instalação



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evitar 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	Aquecimento rápido	12
9	Ajuda de vapor	12
10	Funções de tempo	13
11	Programas	15
12	Fecho de segurança para crianças	16
13	Regulações base	17
14	Limpeza e manutenção	18
15	Autolimpeza	20
16	Assistência de limpeza humidClean	21
17	Estruturas de suporte	21
18	Porta do aparelho	22
19	Eliminar anomalias	25
20	Eliminação	27
21	Serviço de Assistência Técnica	27
22	Como obter bons resultados	27
23	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	32
23.1	Instruções gerais de montagem	32

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 se:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude de 4000 m acima do nível do mar.

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, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta 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.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ 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.

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.

- ▶ Usar luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As 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 elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

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 penetração de humidade pode causar 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.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 27*

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes

podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

⚠ 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 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.

1.6 Ajuda de vapor

Se utilizar a ajuda de vapor, observe estas indicações.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água atinge temperaturas elevadas.

- ▶ Nunca retire o depósito de água durante o funcionamento.
- ▶ Retire o depósito de água apenas quando este tiver arrefecido.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior do aparelho devido às superfícies quentes e causar uma deflagração.

A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis, p. ex., bebidas alcoólicas.
- ▶ Encha o depósito de água apenas com água.

1.7 Função de limpeza

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os 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.
- ▶ Nunca limpe os acessórios durante o processo 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.

2 Evitar danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

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.
- ▶ No caso de uma temperatura acima de 50 C, não coloque recipientes na base do aparelho. Exceção é o depósito de água em caso de utilização do assistente de vapor.

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 depósitos com água na base do aparelho. Exceção é o depósito de água em caso de utilização do assistente de vapor.

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

- ▶ Após a utilização, deixe secar o interior do aparelho.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.

- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade. 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. Produto para limpeza de fornos no interior do forno quente danifica o esmalte.

- ▶ Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho.

Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de funcionar corretamente 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 apoie, não se sente nem se pendure na 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.

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 Poupança de energia

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

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

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

Utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto,

- pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Abra 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.

Coza 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 do bolo seguinte.

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

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

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

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confeção.

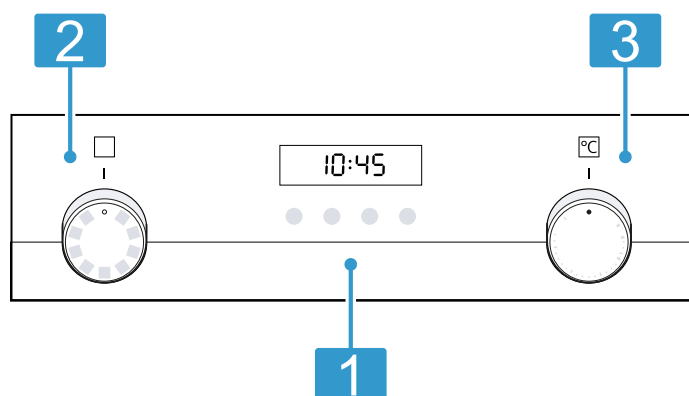
- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

4 Familiarização

4.1 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 Teclas e visor

As teclas são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, tocar apenas levemente no campo correspondente.

O visor exibe símbolos de funções ativas e as funções relacionadas com o tempo.

→ "Teclas e visor", Página 7

2 Seletor de funções

O seletor de funções permite regular os tipos de aquecimento e outras funções.

Pode rodar o seletor de funções, a partir da posição zero^o, para a direita e para a esquerda. Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de funções é retrátil. Pressionar o no seletor de funções para engatar ou desengatar na posição zero.

3 Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento e selecionar regulações para outras funções.

Pode rodar o seletor de temperatura, a partir da posição zero ●, para a direita e para a esquerda.

Dependendo do modelo do aparelho, o seletor de temperatura é retrátil. Para engatar ou desengatar na posição zero, premir ● no seletor de temperatura.

→ "Temperatura e níveis de regulação", Página 8

4.2 Teclas e visor

As teclas permitem regular diversas funções do seu aparelho. Pode visualizar as regulações no visor.








Quando uma função está ativa, o símbolo correspondente acende no visor. O símbolo das horas ☹ só acende quando muda a hora.

Símbolo	Função	Utilização
☹	Funções de tempo	Selecione a hora ☹, temporizador ⏰, tempo de duração →) e hora de conclusão →). Para selecionar cada uma das funções de tempo, prima várias vezes a tecla ☹.
-	Menos	Reduzir os valores regulados.
+	Mais	Aumentar os valores regulados.
kg/🌀	Peso	Selecione o peso para os programas.
kg/🌀	Fecho de segurança para crianças	Ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.

4.3 Tipos de aquecimento e funções





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

Símbolo	Tipo de aquecimento	Utilização e modo de funcionamento
🌀	Ar quente circulante 3D	Cozer ou assar num ou mais níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.

Símbolo	Tipo de aquecimento	Utilização e modo de funcionamento
	Ar quente circulante suave	Cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecer. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com o calor residual. Selecione uma temperatura entre 120 °C e 230 °C. Manter a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar e a classe de eficiência energética.
	Potência pizzas	Preparar pizza ou alimentos que necessitam de muito calor de baixo. A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Calor inferior	Efetuar a cozedura final ou cozinhar os alimentos em banho-maria. O calor vem de baixo.
	Grelhar, grandes quantidades	Grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
	Grelhar com ar circulante	Assar aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Calor superior/inferior	Cozer ou assar tradicionalmente num só nível. O tipo de aquecimento é especificamente adequado para bolos com cobertura húmida. O calor vem uniformemente de cima e de baixo. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo convencional.
	Ar quente circulante Vapor	Cozer e assar com auxílio de vapor. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente para assar carne e para cozer pão e bolos. O ventilador distribui o calor e o vapor uniformemente por todo o interior do aparelho. Utilize sempre com o depósito de água.

Outras funções

Aqui encontra uma vista geral de outras funções do seu aparelho.

Símbolo	Função	Utilização
	Aquecimento rápido	Pré-aquecer rapidamente o interior do aparelho sem acessórios. → "Aquecimento rápido", Página 12
	Lâmpada do forno	Iluminar o interior do aparelho sem aquecimento. → "Iluminação", Página 9
	Programas	Utilizar valores regulados programados para diferentes pratos. → "Programas", Página 15
	Autolimpeza	Ajustar a função de limpeza que limpa o interior do forno praticamente de forma automática. → "Autolimpeza ", Página 20

4.4 Temperatura e níveis de regulação

Além dos tipos de aquecimento e das funções, existem diversas regulações.

Nota: Com ajuste da potência do grelhador 3, o aparelho baixa para a potência do grelhador 1 após aprox. 20 minutos.

Símbolo	Função	Utilização
●	Posição zero	O aparelho não aquece.
50 - 275	Temperaturas disponíveis	Regular a temperatura no interior do aparelho em °C.

Símbolo	Função	Utilização
1, 2, 3 ou I, II, III	Potências do grelhador	Regular as potências do grelhador para Grelhar, grandes quantidades e Grelhar, pequena superfície (conforme o modelo). 1 = fraco 2 = médio 3 = forte
1, 2, 3 ou I, II, III	Níveis de limpeza	Regular os níveis de limpeza para a Autolimpeza . 1 = fraco 2 = médio 3 = intenso

Indicação de aquecimento

O aparelho mostra quando está a aquecer.

Quando o aparelho aquece, acende-se no visor o símbolo ↓.

Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o seu prato é atingido quando o símbolo se apagar da primeira vez.

Notas

- A indicação de aquecimento surge unicamente nos tipos de aquecimento para os quais é regulada uma temperatura. Nos níveis de potência do grelhador, p. ex., a indicação de aquecimento não surge.
- Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

4.5 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Estruturas de suporte

Nas estruturas de suporte no interior do aparelho pode inserir acessórios em níveis diferentes.

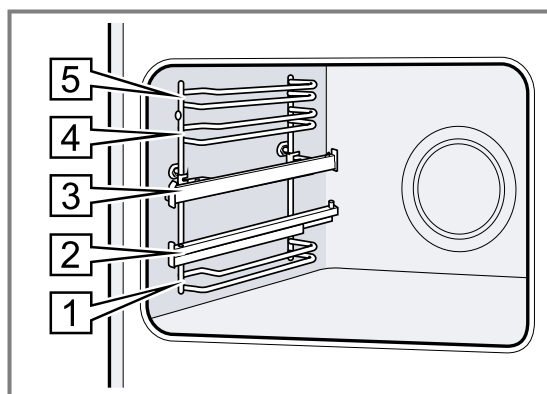
→ "Acessórios", Página 10

O seu aparelho tem 5 níveis de inserção. Os níveis de inserção são contados de baixo para cima.

Conforme o modelo, as estruturas de suporte estão equipadas com extensões ou extensões de clipe. As extensões são fixas e não podem ser retiradas. As extensões de clipe podem inseri-las, segundo a sua necessidade, em todos níveis de inserção livres.

É possível desengatar a estrutura de suporte, p. ex., para fins de limpeza.

→ "Estruturas de suporte", Página 21



Iluminação

A lâmpada do forno ilumina o interior do aparelho.

Na maioria dos tipos de aquecimento e das funções, a iluminação está ligada durante o funcionamento. A iluminação desliga-se se terminar o funcionamento com o seletor de funções.

Com a posição **Lâmpada do forno** no seletor de funções, poderá ligar a iluminação sem o aquecimento.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se em função da temperatura do aparelho. O ar quente sai por cima da porta.

ATENÇÃO!

Não tapar as ranhuras de ventilação situadas por cima da porta do aparelho. O aparelho aquece demasiado.

- ▶ Manter as ranhuras de ventilação livres.

Para que o aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Porta do aparelho

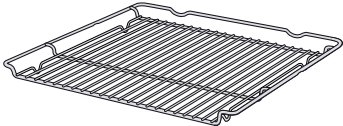
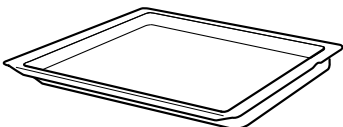
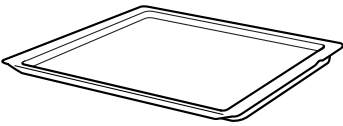

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento continua.

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		<ul style="list-style-type: none"> Formas para bolos Formas para gratinados Recipiente Carne, p. ex., assados e grelhados Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		<ul style="list-style-type: none"> Bolos húmidos Biscoitos Pão Assados grandes Refeições ultracongeladas Recolher líquidos que escorrem, p. ex., gordura ao grelhar sobre a grelha.
Tabuleiro		<ul style="list-style-type: none"> Bolo de tabuleiro Bolos pequenos
Depósito de água		<p>Cozinhar com função de vapor</p> <p>As marcações horizontais no depósito indicam a quantidade de água:</p> <ul style="list-style-type: none"> 100 ml 150 ml 200 ml 250 ml <p>→ "Ajuda de vapor", Página 12</p>


5.1 Função de encaixe

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

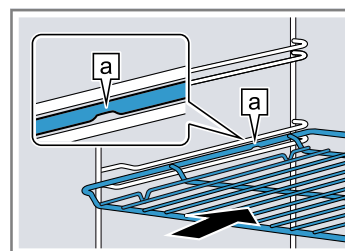
Pode puxar o acessório para fora até cerca de metade, até encaixar. A proteção contra a viragem só funciona se inserir o acessório corretamente no interior do aparelho.


5.2 Inserir os acessórios no interior do aparelho

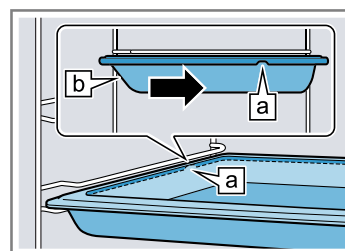
Inserir sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. Só assim será possível puxar o acessório até cerca de metade sem que vire.

- Rodar o acessório de modo que o entalhe  esteja atrás e virado para baixo.
- Inserir o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Grelha Inserir a grelha com o lado aberto virado para a porta do aparelho e a curvatura — virada para baixo.

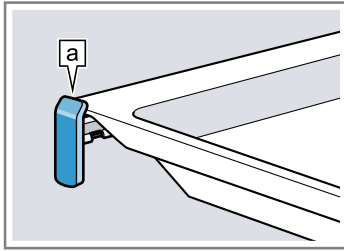


Tabuleiro p. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro Inserir o tabuleiro com a chanfradura  virada para a porta do forno.



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

Grelha ou tabuleiro Colocar o acessório de modo que o respetivo rebordo atrás da lingueta [a] assenta na calha extensível.



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

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

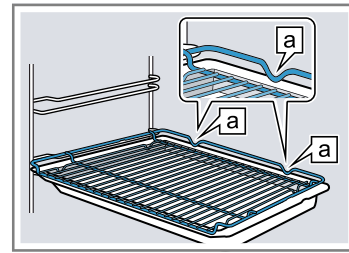
Nota: Retire do interior do aparelho o acessório de que não necessita durante o funcionamento.

Combinar acessórios

Para recolher líquido que escorre pode combinar a grelha com o tabuleiro universal.

1. Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal de modo que ambos os espaçadores [a] traseiros fiquem apoiados sobre o rebordo.
2. Inserir o tabuleiro universal entre as duas hastes guias de um nível de inserção. Nisto, a grelha encontra-se sobre a haste guia superior.

Grelha sobre tabuleiro universal



5.3 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet.

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

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto da Assistência técnica.

6 Antes da primeira utilização

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

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Antes de poder utilizar o seu aparelho, terá de efetuar regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Acertar a hora

Após a ligação do aparelho ou falha de corrente, a hora começa a piscar no visor. A hora começa nas 12h00. Acerte a hora atual.

Requisito: O seletor de funções tem de estar na posição zero 0.

1. Acertar a hora com a tecla — ou +.
 2. Premir a tecla 0.
- ✓ No visor, surge a hora definida.

Dica: Nas regulações base → *Página 17*, pode configurar se a hora deve ser indicada no visor.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

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

1. Remover os acessórios e os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.

2. Antes do aquecimento, limpar as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
3. Arejar a divisão enquanto o aparelho está a aquecer.
4. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura. → *"Operação base", Página 12*

Tipo de aquecimento Ar quente circulante 3D

Temperatura máxima

Tempo de duração 1 hora

5. Desligar o aparelho após o tempo de duração indicado.
6. Aguardar que o interior do aparelho arrefeça.
7. Limpar as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.
8. Limpar os acessórios com uma solução à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova macia.

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rodar o seletor de funções para uma posição fora da posição zero 0.
- ✓ O aparelho está ligado.

7.2 Desligar o aparelho

- ▶ Rodar o seletor de funções para a posição zero 0.
- ✓ O aparelho está desligado.

7.3 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regular o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
 2. Regular a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.
- ✓ O aparelho começa a aquecer após alguns segundos.

3. Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

Dicas

- Pode encontrar o tipo de aquecimento mais adequado ao seu prato na descrição dos tipos de aquecimento.
- Pode definir no aparelho o tempo de duração e a hora de conclusão do funcionamento.
→ "Funções de tempo", Página 13

Alterar o tipo de aquecimento

Pode alterar o tipo de aquecimento a qualquer momento.

- ▶ Regular o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.

Alterar a temperatura

Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

- ▶ Regular a temperatura desejada com o seletor de temperatura.

8 Aquecimento rápido

Para poupar tempo, pode encurtar o tempo de aquecimento com o aquecimento rápido.


Utilize o aquecimento rápido apenas se as temperaturas reguladas forem superiores a 100 °C.

Após o aquecimento rápido, utilizar de preferência os seguintes tipos de aquecimento:

- **Ar quente circulante 3D** 

8.1 Ajustar o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, coloque os alimentos no interior do aparelho apenas após o aquecimento rápido.

1. Regule o aquecimento rápido  com o seletor de funções.

2. Regule a temperatura desejada com o seletor de temperatura.
- ✓ Após alguns segundos, o aquecimento rápido inicia-se.
 - ✓ Quando o aquecimento rápido terminar, soa um sinal e a indicação do aquecimento apaga-se.
3. Regule um tipo de aquecimento adequado com o seletor de funções.
 4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

9 Ajuda de vapor

Se utilizar a ajuda de vapor, surge vapor no interior do aparelho. O alimento fica, assim, com uma crosta estaladiça e uma superfície brilhante. Além disso, o alimento fica tenro e suculento por dentro, e o seu volume apenas é minimamente reduzido.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água atinge temperaturas elevadas.

- ▶ Nunca retire o depósito de água durante o funcionamento.
- ▶ Retire o depósito de água apenas quando este tiver arrefecido.

AVISO – Risco de escaldadela!

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.

ATENÇÃO!

Utilize apenas o depósito de água que vai junto com o aparelho.


- ▶ Nunca encha o depósito enquanto está a cozinhar. Utilize o depósito de água apenas para cozer com ajuda de vapor.
- ▶ Antes de utilizar outras funções, retire primeiro o depósito de água.
- ▶ Não utilizar objetos duros, metálicos ou afiados nem produtos de limpeza agressivos.

9.1 Cozinhar com a ajuda de vapor

Dica: Para a confecção de alimentos e refeições com ajuda de vapor, utilize uma regulação de temperatura superior a 100 °C, de modo a garantir uma criação ideal de vapor.

Tenha em atenção as indicações da tabela. → *Página 29*


Requisito: O forno tem de estar frio.





1. Coloque o depósito de água no fundo do aparelho.
 2. Encha o depósito de água de acordo com a quantidade indicada.
 3. Regule **Ar quente circulante Vapor**  com o seletor de funções.
 4. Regule a temperatura desejada com o seletor de temperatura.
- ✓ O aparelho começa a aquecer após poucos segundos e ativa a ajuda de vapor.

10 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo com as quais pode controlar o funcionamento.

10.1 Visão geral das funções de tempo





Com a tecla , seleciona as diversas funções de tempo.



Função de tempo	Utilização
Temporizador 	O temporizador pode ser regulado independentemente do funcionamento. Não influencia o aparelho.
Tempo de duração 	Se definir um tempo de duração para o funcionamento, o aparelho para automaticamente de aquecer depois de decorrido o tempo de duração.
Hora de conclusão 	Para o tempo de duração, pode definir uma hora à qual o funcionamento termina. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.
Hora 	Pode definir a hora.

10.2 Ajustar o temporizador

O temporizador funciona independentemente do modo funcionamento. Pode regular o temporizador com o aparelho ligado e desligado, até 23 horas e 59 minutos. O temporizador tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

Nota: O temporizador e um tempo de duração não podem decorrer simultaneamente. Se já estiver definido um tempo de duração, não é possível ajustar o temporizador.

1. Premir a tecla  as vezes necessárias até estar assinalado  no visor.
2. Definir o tempo do temporizador com a tecla  ou .

Tecla	Valor sugerido
	5 minutos
	10 minutos

9.2 Terminar a ajuda de vapor

1. Desligar o aparelho.
2. Depois de o interior do aparelho ter arrefecido:
 - Retire o depósito de água e limpe com um pano macio.


Dica: Em caso de manchas de calcário persistentes, encha o depósito de água com 100 ml de vinagre e 150 ml de água quente. Depois disso, deixe atuar durante uma hora. Limpe com uma solução à base de detergente e seque com um pano macio.



O tempo de temporizador pode ser regulado em intervalos de 30 segundos até 10 minutos. Em seguida, os intervalos de tempo tornam-se maiores à medida que o valor aumenta.

- ✓ Após alguns segundos, o temporizador começa a funcionar e o respetivo tempo entra em contagem decrescente.
 - ✓ Quando o tempo do temporizador terminar, soa um sinal e o tempo do temporizador é apresentado a zeros no visor.
3. Quando o tempo do temporizador tiver terminado:
 - Premir uma tecla à escolha, para desligar o temporizador.

Alterar o temporizador


Pode alterar o tempo do temporizador a qualquer altura.



Requisito:  está assinalado no visor.

- ▶ Alterar o tempo do temporizador com a tecla  ou .
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração.

Cancelar o temporizador

Pode cancelar o tempo do temporizador a qualquer altura.





Requisito:  está assinalado no visor.



- ▶ Repor o tempo do temporizador com a tecla .
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração e  apaga-se.

10.3 Definir o tempo de duração

Pode definir um tempo de duração para o funcionamento até 23 horas e 59 minutos.

Requisito: Estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura ou um nível.

1. Premir a tecla  as vezes necessárias até estar assinalado  no visor.
2. Definir o tempo de duração com a tecla  ou .

Tecla	Valor sugerido
	10 minutos
	30 minutos

O tempo de duração pode ser definido em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos.

- ✓ Após alguns segundos, o aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
 - ✓ Quando o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
- 3.** Depois de decorrido o tempo de duração:
- Para desligar antecipadamente o sinal, premir uma tecla à escolha.
 - Para voltar a definir um tempo de duração, premir a tecla +.
 - Quando os alimentos estiverem prontos, desligar o aparelho.

Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

Requisito: |→| está assinalado no visor.

- ▶ Alterar o tempo de duração com a tecla — ou +.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração.

Cancelar o tempo de duração

Pode cancelar o tempo de duração a qualquer altura.

Requisito: |→| está assinalado no visor.

- ▶ Repor o tempo de duração com a tecla —.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração e continua a aquecer sem tempo de duração.

10.4 Definir a hora de conclusão

Pode adiar a hora em que termina o tempo de duração até 23 horas e 59 minutos.

Notas

- Em tipos de aquecimento com função de grelhar, a hora de conclusão não pode ser definida.
- Para obter um bom resultado de cozedura, já não adie a hora de conclusão depois de o funcionamento ter iniciado.
- Para os alimentos não se estragarem, não os deixe demasiado tempo no interior do aparelho.

Requisitos

- Estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura ou um nível.
 - Está regulado um tempo de duração.
1. Premir a tecla ⊖ as vezes necessárias até estar assinalado →| no visor.
 2. Premir a tecla — ou +.
- ✓ O visor mostra a hora de conclusão calculada.
3. Adiar a hora de conclusão com a tecla — ou +.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a regulação e o visor indica a hora de conclusão definida.
 - ✓ Quando for atingida a hora de início, o aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.

- ✓ Quando o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
- 4.** Depois de decorrido o tempo de duração:
- Para desligar antecipadamente o sinal, prima uma tecla à escolha.
 - Para voltar a definir um tempo de duração, premir a tecla +.
 - Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

Alterar a hora de conclusão

Para obter um bom resultado de cozedura, só pode alterar a hora de conclusão definida até o funcionamento se iniciar e o tempo de duração entrar em contagem decrescente.

Requisito: →| está assinalado no visor.

- ▶ Adiar a hora de conclusão com a tecla — ou +.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração.

Cancelar a hora de conclusão

Pode apagar a qualquer momento a hora de conclusão definida.

Requisito: →| está assinalado no visor.

- ▶ Repor a hora de conclusão com a tecla — para a hora atual mais o tempo de duração definido.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração e começa a aquecer. O tempo de duração entra em contagem decrescente.

10.5 Acertar a hora

Após a ligação do aparelho ou falha de corrente, a hora começa a piscar no visor. A hora começa nas 12h00. Acerte a hora atual.

Requisito: O seletor de funções tem de estar na posição zero 0.

1. Acertar a hora com a tecla — ou +.
 2. Premir a tecla ⊖.
- ✓ No visor, surge a hora definida.

Dica: Nas regulações base → *Página 17*, pode configurar se a hora deve ser indicada no visor.

Alterar a hora

Pode alterar a hora a qualquer momento.

Requisito: O seletor de funções tem de estar na posição zero 0.

1. Premir a tecla ⊖ as vezes necessárias até estar assinalado ⊖ no visor.
 2. Alterar a hora com a tecla — ou +.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho assume a alteração.

11 Programas

Os programas auxiliam o seu aparelho durante a preparação de diferentes refeições e selecionam automaticamente as regulações ideais.

11.1 Recipientes para programas

Use recipientes resistentes ao calor apropriados para temperaturas até 300 °C.

O melhor será usar recipientes em vidro ou cerâmica de vidro. O assado deve ocupar cerca de 2/3 da superfície do recipiente.

Os recipientes compostos pelo seguinte material são inadequados:

- alumínio brilhante claro
- barro não vidrado
- plástico ou pegas de plástico

11.2 Tabela de programas

Os números dos programas estão atribuídos a determinadas refeições.

O peso pode ser regulado num intervalo entre 0,5 kg e 2,5 kg.

N.º	Alimento	Recipiente	Peso de regulação	Adicionar líquido	Nível de inserção	Notas
01	Frango, não recheado pronto a cozinhar, temperado	Assadeira com tampa de vidro	Peso do frango	não	2	Coloque com o peito para cima no recipiente
02	Peito de peru inteiro, temperado	Assadeira com tampa de vidro	Peso do peito de peru	Cubra o fundo da assadeira, eventualmente adicione até 250 g de legumes	2	Não salteie a carne previamente
03	Guisado, com legumes Prato vegetariano	Assadeira alta com tampa	Peso total	conforme receita	2	Corte os legumes com tempo de cozedura mais longo (p. ex., cenouras) em pedaços mais pequenos do que os legumes com tempo de cozedura menor (p. ex., tomates)
04	Carne de vaca guisada Carne de bovino ou porco, aos cubos, com legumes	Assadeira alta com tampa	Peso total	conforme receita	2	Coloque a carne por baixo e cubra-a com legumes Não salteie a carne previamente
05	Rolo de carne picada, fresco Pasta com carne de bovino, porco ou borrego	Assadeira com tampa	Peso do assado	não	2	-
06	Carne de vaca para estufar p. ex., acém, pá, rabadilha ou carne marinada	Assadeira com tampa	Peso da carne	Cubra quase totalmente a carne com líquido	2	Não salteie a carne previamente
07	Rolinhos de carne de vaca com recheio de legumes ou carne	Assadeira com tampa	Peso de todos os rolinhos de carne recheados	Cubra quase todos os rolinhos de carne, p. ex., com caldo ou água	2	Não salteie a carne previamente

N.º	Alimento	Recipiente	Peso de regulação	Adicionar líquido	Nível de inserção	Notas
08	Perna de borrego, bem passada sem osso, temperada	Assadeira com tampa	Peso da carne	Cubra o fundo da assadeira, eventualmente adicione até 250 g de legumes	2	Não salteie a carne previamente
09	Carne de vitela para assar, magra p. ex., lombo ou rabadilha	Assadeira com tampa	Peso da carne	Cubra o fundo da assadeira, eventualmente adicione até 250 g de legumes	2	Não salteie a carne previamente
10	Cachaço de porco para assar sem osso, temperada	Assadeira com tampa de vidro	Peso da carne	Cubra o fundo da assadeira, eventualmente adicione até 250 g de legumes	2	Não salteie a carne previamente

11.3 Preparar os alimentos para o programa

Utilize apenas alimentos frescos, de preferência à temperatura do frigorífico.

1. Pese os alimentos.
O peso dos alimentos é necessário para ajustar corretamente o programa.
2. Coloque os alimentos dentro do recipiente.
3. Coloque o recipiente sobre a grelha.
Coloque sempre no interior do aparelho frio.

11.4 Regular o programa

O aparelho seleciona o tipo de aquecimento ideal, a temperatura e a duração. Apenas necessita de regular o peso.

Notas

- Apenas pode regular o peso no intervalo previsto.
 - Após o início do programa, deixa de ser possível alterar o programa e o peso.
1. Com o seletor de funções, regule **Programas** [P].
 2. O seletor de temperatura permanece na posição inicial ●.
 3. Selecione o programa desejado com a tecla — ou +.

4. Prima a tecla kg/↔.
5. Regule o peso dos seus alimentos com a tecla — ou +. Regule sempre o peso mais próximo superior.
 - O visor mostra o tempo de duração calculado. O tempo de duração não pode ser alterado.
 - Em alguns programas, é possível adiar o fim com a tecla ☺.
 - "Definir a hora de conclusão", *Página 14*
 - Para alterar o programa, prima a tecla kg/↔.
- ✓ Após alguns segundos, o programa e o tempo de duração começa a decorrer.
- ✓ Quando o programa estiver terminado, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
6. Quando o programa tiver terminado:
 - Para desligar antecipadamente o sinal, prima uma tecla à escolha.
 - Para definir um tempo de duração para a continuação da cozedura, prima a tecla +. O aparelho continua a aquecer com a regulação do programa.
 - Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

12 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para evitar que as crianças o possam ligar inadvertidamente ou alterar as suas regulações.

Nota: Pode decidir se a função de fecho de segurança para crianças pode ser regulada nas regulações base → *Página 17*.

12.1 Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O seletor de funções encontra-se na posição zero 0.

- ▶ Para ativar o fecho de segurança para crianças, manter a tecla kg/↔ premida, até ↔ surgir no visor.
 - Para desativar o fecho de segurança para crianças, manter a tecla kg/↔ premida, até ↔ se apagar no visor.

13 Regulações base

Pode regular o seu aparelho de acordo com as suas necessidades.

13.1 Vista geral das regulações base

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

Indicação	Regulação base	Seleção
c 1	Duração do sinal depois de decorrido um tempo de duração ou do temporizador	1 = 10 segundos 2 = 30 segundos ¹ 3 = 2 minutos
c 2	Tempo de espera até uma regulação ser assumida	1 = 3 segundos ¹ 2 = 6 segundos 3 = 10 segundos
c 3	Som da tecla ao premir uma tecla	0 = desligado 1 = ligado ¹
c 4	Luminosidade do visor	1 = escuro 2 = médio ¹ 3 = claro
c 5	Indicação da hora	0 = ocultar a hora 1 = indicar a hora ¹
c 6	Fecho de segurança para crianças regulável	0 = não 1 = sim ¹ 2 = sim, com o bloqueio da porta
c 7	Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento	0 = não 1 = sim ¹
c 8	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	1 = curto 2 = médio ¹ 3 = longo 4 = extralongo
c 9	Raíles telescópicos adaptados ²	0 = não ¹ (para armações e extensão 1x) 1 = sim (para extensão 2x e 3x)
c R	Repor todas as definições de fábrica	0 = não ¹ 1 = sim

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

² Conforme o equipamento do aparelho

13.2 Alterar a regulação base

Requisito: O aparelho está desligado.

- Mantenha a tecla ⊖ premida durante aprox. 4 segundos.
- ✓ No visor aparece a primeira regulação base, p. ex., c 1 1.
- Altere a regulação com a tecla — ou +.
- Com a tecla ⊖, mude para a regulação base seguinte.

- Para guardar as alterações, mantenha a tecla ⊕ premida durante cerca de 4 segundos.

Nota: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

13.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Rode o seletor de funções.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

14 Limpeza e manutenção

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

14.1 Produtos de limpeza

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

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode causar 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 utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Produtos de limpeza adequados

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

Respeite as instruções relativas à limpeza do aparelho.

→ "Limpar o aparelho", *Página 19*

Frente do aparelho

Superfície	Produtos de limpeza adequados	Notas
Aço inoxidável	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente ▪ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes 	Para evitar corrosão, remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina de superfícies em aço inoxidável. Aplicar uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Plástico ou superfícies pintadas p. ex., painel de comandos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	Não utilizar um produto limpa-vidros nem raspadores para vidros.

Porta do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Vidros da porta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	Não utilizar raspadores para vidros ou esfregões de arame. Dica: Para proceder a uma limpeza profunda, desmontar os vidros da porta. → "Porta do aparelho", <i>Página 22</i>
Moldura da porta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De aço inoxidável: Produto de limpeza para aço inoxidável ▪ De plástico: Solução quente à base de detergente 	Não utilizar um produto limpa-vidros nem raspadores para vidros. Dica: Para proceder a uma limpeza profunda, retirar a moldura da porta. → "Porta do aparelho", <i>Página 22</i>
Pega	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário da pega.
Vedante da porta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	Não retirar nem limpar com produtos 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.

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.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Interior do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente ▪ Água com vinagre ▪ Produto limpa-fornos 	<p>Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame.</p> <p>Para secar o interior do aparelho após a limpeza, deixar a porta do aparelho aberta.</p> <p>Dica: Utilizar, de preferência, a função de limpeza. → "Autolimpeza ", Página 20</p> <p>Notas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ O esmalte é cozido a temperaturas muito altas, o que dá origem a pequenas diferenças de cor. A capacidade funcional do aparelho não é afetada. ▪ Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas pelo que podem estar rugosas. A proteção anti-corrosão não é prejudicada. ▪ Os resíduos de alimentos dão origem a uma camada branca nas superfícies esmaltadas. A camada é inofensiva para a saúde. A capacidade funcional do aparelho não é afetada. Pode remover a camada com ácido cítrico.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Estruturas de suporte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	<p>Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame.</p> <p>Dica: Para fins de limpeza, desengatar as estruturas de suporte. → "Estruturas de suporte", Página 21</p>
Sistema extensível	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	<p>Em caso de forte sujidade, utilizar uma escova.</p> <p>Para não remover a massa lubrificante, lavar os rails fechados. Não colocar na máquina de lavar loiça.</p> <p>Dica: Para fins de limpeza, desengatar o sistema extensível. → "Estruturas de suporte", Página 21</p>
Acessórios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente ▪ Produto limpa-fornos 	<p>Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame.</p> <p>Os recipientes esmaltados são adequados para máquina de lavar loiça.</p>
Depósito de água	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Solução quente à base de detergente 	<p>Lave e seque com um pano macio.</p> <p>O recipiente de água é adequado para máquina de lavar loiça. Não utilizar objetos duros, metálicos ou afiados nem produtos de limpeza agressivos. → "Ajuda de vapor", Página 12</p>

14.2 Limpar o aparelho

Para evitar danos no aparelho, limpe o seu aparelho apenas como indicado e com produtos de limpeza adequados.

⚠ 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: Observar as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produtos de limpeza", Página 18

1. Limpar 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 18
2. Seque com um pano macio.

15 Autolimpeza

A função de limpeza **Autolimpeza** limpa o interior do aparelho praticamente de forma automática.

Limpe o interior do aparelho com a função de limpeza, a cada 2 a 3 meses. Se necessário, pode usar a função de limpeza com mais frequência. A função de limpeza precisa de cerca de 2,5 - 4,8 quilowatt-horas.

15.1 Preparar o aparelho para a função de limpeza

Para obter um bom resultado de limpeza, 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.
- Os 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. Retire os acessórios e recipientes do interior do aparelho.
2. Desengate as estruturas de suporte e retire-as do interior do aparelho.
→ "Estruturas de suporte", *Página 21*
3. Remova a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
4. Limpe a parte interior da porta do aparelho e os rebordos do interior do aparelho na zona do vedante da porta com solução à base de detergente e um pano macio.
Não limpe o vedante da porta com produtos abrasivos nem o retire.
Remova sujidades mais incrustadas no vidro interior da porta utilizando um produto limpa-fornos.
5. Retire os objetos do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio.

15.2 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.

Nota: A lâmpada do forno não se acende durante a função de limpeza.



Requisito: Preparar o aparelho para a função de limpeza. → *Página 20*

1. Regule **Autolimpeza**  com o seletor de funções.
2. Regule o nível de limpeza com o seletor de temperatura.

Nível de limpeza	Grau de limpeza	Tempo de duração em horas
1	Ligeiro	Aprox. 1:15
2	Médio	Aprox. 1:30
3	Elevado	Aprox. 2:00

Caso a sujidade seja mais intensa ou esteja mais incrustada, selecione um nível de limpeza mais elevado.

O tempo de duração não pode ser alterado.

- ✓ A função de limpeza começa após alguns segundos e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
 - ✓ Para sua segurança, a porta do aparelho é trancada automaticamente a partir de uma determinada temperatura no interior do aparelho. No visor surge .
 - ✓ Quando a função de limpeza estiver terminada, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
3. Desligar o aparelho.
Quando o aparelho já estiver suficientemente arrefecido, a porta do aparelho destranca e  apaga-se.
 4. Colocar o aparelho pronto a funcionar. → *Página 21*

15.3 Colocar o aparelho pronto a funcionar após a função de limpeza

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Limpe as cinzas remanescentes no interior do aparelho e na zona da porta do aparelho com um pano húmido.
3. Remova os resíduos brancos com ácido cítrico.

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.

4. Engate as estruturas de suporte.
→ "Estruturas de suporte", Página 21

16 Assistência de limpeza humidClean

A assistência de limpeza é uma alternativa rápida à limpeza intercalar do interior do aparelho. A assistência de limpeza amolece a sujidade através da evaporação de solução à base de detergente. Depois disso é mais fácil remover a sujidade.






16.1 Regular a assistência de limpeza

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

Requisito: O interior do aparelho está totalmente arrefecido.

1. Retire os acessórios do interior do aparelho.
 2. Misture 0,4 l de água com uma gota de detergente e deite, ao centro, no fundo do interior do aparelho. Não utilize água destilada.
 3. Regule o tipo de aquecimento **Calor inferior**  com o seletor de funções.
 4. Regule 80 °C com o seletor de temperatura.
 5. Prima a tecla  até que no visor esteja assinalado .
 6. Regule o tempo de duração para 4 minutos com a tecla  ou .
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
 - ✓ Quando o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.

7. Desligue o aparelho e deixe o interior do aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos.


16.2 Limpeza posterior do interior do aparelho

ATENÇÃO!

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

- ▶ Após a assistência de limpeza, limpar o interior do aparelho e deixá-lo secar por completo.

Requisito: O interior do aparelho está arrefecido.

1. Abrir a porta do aparelho e remover a água residual com um pano esponja absorvente.
2. Limpar as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano multiusos ou uma escova macia. Remover os resíduos mais incrustados com um esfregão de aço inoxidável.
3. Remover as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre. Em seguida, lavar com água limpa e secar esfregando com um pano macio, também por baixo do vedante da porta.
4. Quando o interior do aparelho estiver suficientemente limpo:
 - Para que o interior do aparelho possa secar, abra a porta do aparelho na posição de encaixe (cerca de 30°) durante cerca de 1 hora.
 - Para secar rapidamente o interior do aparelho, com a porta aberta, aquecer o aparelho durante cerca de 5 minutos com **Ar quente circulante 3D**  e 50 °C.

17 Estruturas de suporte

Para limpar as estruturas de suporte e o interior do aparelho ou para trocar as estruturas de suporte, pode desengatá-las.

17.1 Desengatar as estruturas de suporte

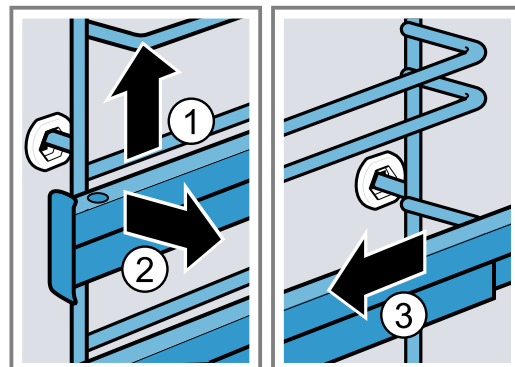
⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As estruturas de suporte ficam muito quentes

- ▶ Nunca toque nas estruturas de suporte quentes.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

1. Levante ligeiramente a parte da frente da estrutura de suporte ① e desengate-a ②.

2. Puxe a estrutura de suporte para a frente ③ e retire-a.



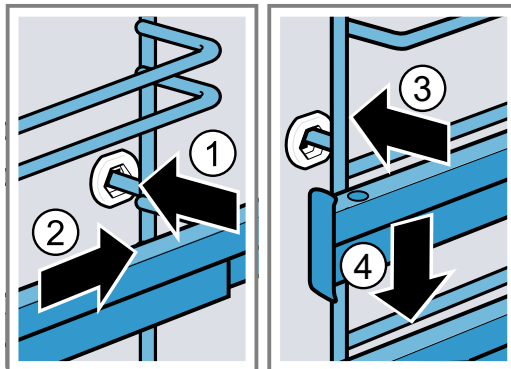
3. Limpe a estrutura de suporte.
→ "Produtos de limpeza", Página 18

17.2 Engatar as estruturas de suporte

Notas

- As estruturas só servem no lado direito ou no lado esquerdo.
 - Certifique-se de que é possível extrair ambas as ca-lhas extensíveis para a frente.
1. Encaixar a estrutura de suporte ao centro no cas-quilho traseiro ①, até a dita estrutura encostar à pa-rede do interior do aparelho e pressioná-la para trás ②.

2. Encaixar a estrutura de suporte no casquilho dian-teiro ③, até a dita estrutura encostar à parede do in-terior do aparelho e pressioná-la para baixo ④.



18 Porta do aparelho

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo bonito e operacional, pode desengatar e limpar a porta do aparelho.

18.1 Desengatar a porta do aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Os componentes do interior da porta do aparelho po-dem ter arestas vivas.

- ▶ Usar 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.

1. Abrir completamente a porta do aparelho e pressio-nar no sentido do aparelho.

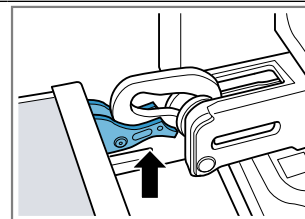
2. ⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Quando as dobradiças estão desbloqueadas, po-dem fechar-se com muita força.

- ▶ Certificar-se de que as patilhas de bloqueio es-tão sempre bem fechadas ou ao desengatar a porta do aparelho estão bem abertas.

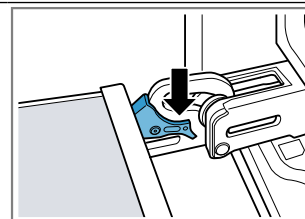
Abrir a patilha de bloqueio na dobradiça esquerda e direita.

Patilha de bloqueio aberta



A dobradiça está blo-queada e não pode fe-char-se.

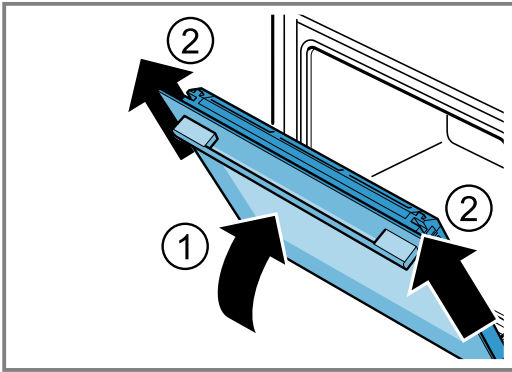
Patilha de bloqueio fe-chada



A porta do aparelho es-tá bloqueada e não po-de ser desengatada.

- ✓ As patilhas de bloqueio estão abertas. As dobradi-ças estão bloqueadas e não podem fechar-se.

3. Fechar a porta do aparelho até ao batente ①. Agarrar a porta do aparelho com ambas as mãos, do lado esquerdo e direito, e retirá-la por cima ②.



4. Pousar cuidadosamente a porta do aparelho numa superfície plana.

18.2 Engatar a porta do aparelho

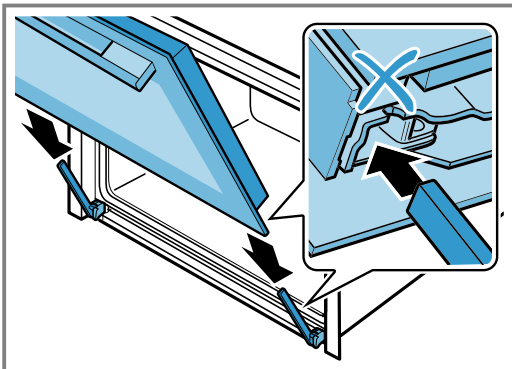
⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

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

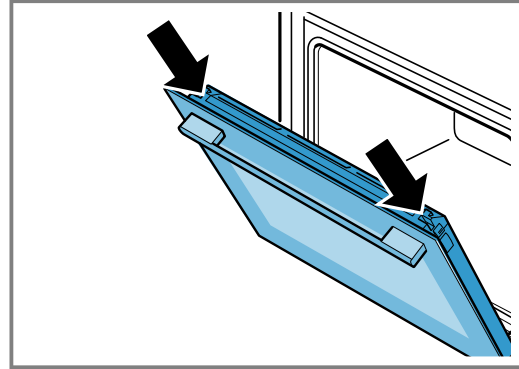
- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças. Quando as dobradiças estão desbloqueadas, podem fechar-se com muita força.
- ▶ Certificar-se de que as patilhas de bloqueio estão sempre bem fechadas ou ao desengatar a porta do aparelho estão bem abertas.

1. **Nota:** Certifique-se de que empurra a porta do aparelho sem resistência sobre as dobradiças. Caso sinta alguma resistência, verifique se as está a inserir na abertura correta.

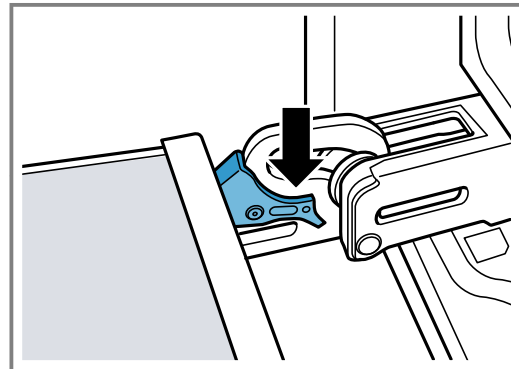
Empurre a porta do aparelho a direito sobre ambas as dobradiças. Empurre a porta do aparelho até ao batente.



2. Pressione com ambas as mãos, pelo lado de cima, à esquerda e direita, sobre a moldura da porta, para verificar se a porta do aparelho foi inserida até ao batente.



3. Abra completamente a porta do aparelho.
4. Feche a patilha de bloqueio na dobradiça esquerda e direita.



- ✓ As patilhas de bloqueio estão fechadas. A porta do aparelho está bloqueada e não pode ser desengatada.

5. Feche a porta do aparelho.

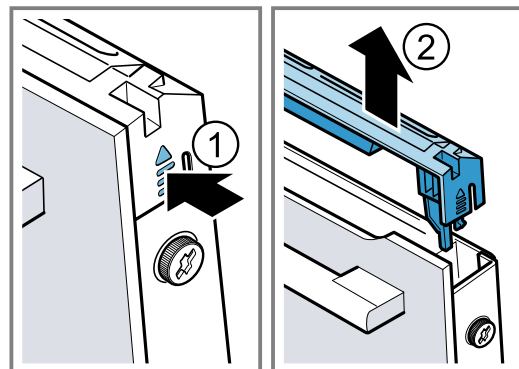
18.3 Desmontar os vidros da porta

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

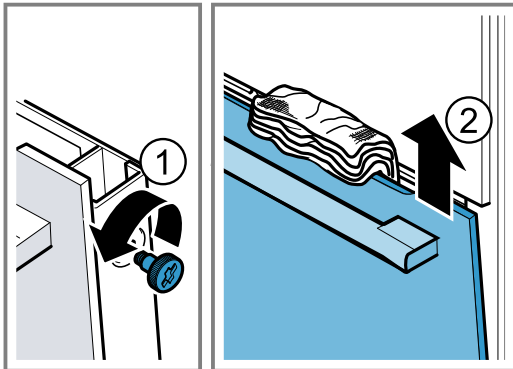
As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças. Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.
- ▶ Usar luvas de proteção.

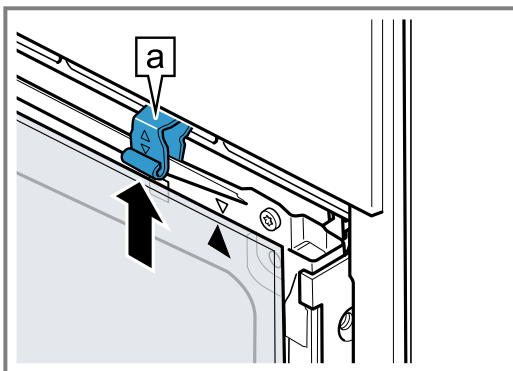
1. Abrir um pouco a porta do aparelho.
2. Pressionar as extremidades esquerda e direita a moldura da porta ①, até engatar.
3. Retirar a moldura da porta ②.



4. Limpar a moldura da porta.
→ "Produtos de limpeza adequados", Página 18
5. Desapertar os parafusos esquerdo e direito da porta do aparelho ① e retirá-los
6. Colocar um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na porta do aparelho. Retirar o vidro frontal, puxando-o para cima ②.



7. Pousar o vidro frontal numa superfície plana com a pega virada para baixo.
8. Pressionar o vidro intermédio com uma mão contra o aparelho, ao mesmo tempo pressionar os suportes esquerdo e direito [a] para cima. Não remover os suportes [a].

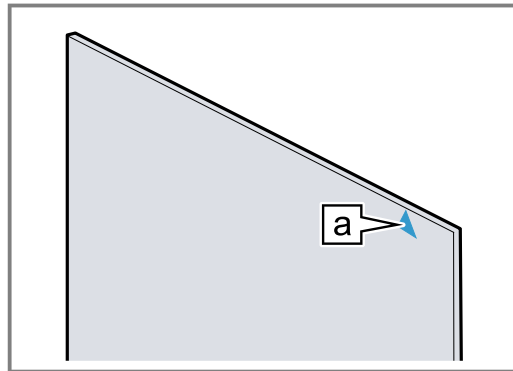


9. Retirar o vidro intermédio.
10. **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.
▶ Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
Limpar os vidros desmontados da porta de ambos os lados com um produto limpa-vidros e um pano macio.
11. Limpar a porta do aparelho.
→ "Produtos de limpeza adequados", Página 18
12. Secar e voltar a montar os vidros da porta.
→ "Montar os vidros da porta", Página 24

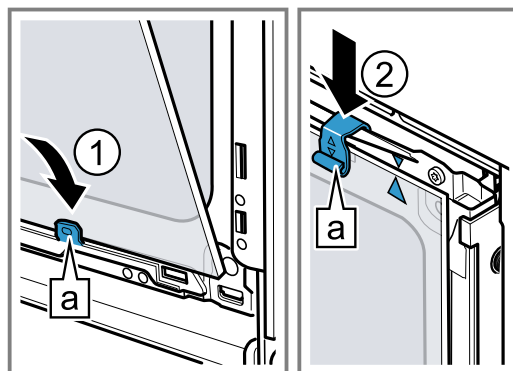
18.4 Montar os vidros da porta

- ⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**
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.
▶ Usar luvas de proteção.

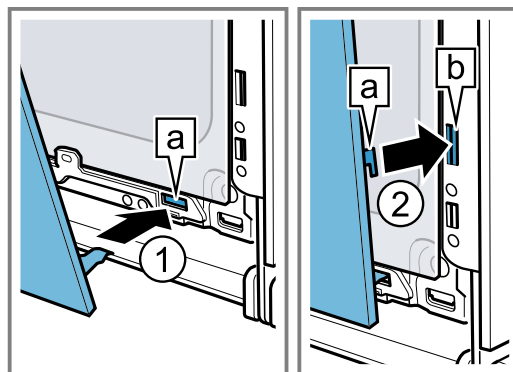
1. Rodar o vidro intermédio até a seta [a] se encontrar do lado direito em cima.



2. Inserir o vidro intermédio em baixo no suporte [a] ①, encostá-lo em cima e segurá-lo.
3. Pressionar os suportes esquerdo e direito [a] para baixo até o vidro intermédio estar preso ②.

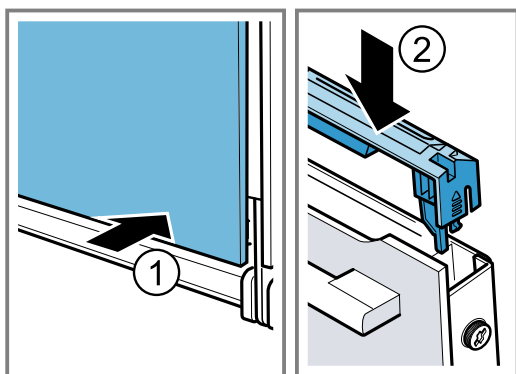


4. Engatar o vidro frontal em baixo nos suportes [a] esquerdo e direito ①.
5. Pressionar o vidro frontal contra o aparelho até os ganchos [a] esquerdo e direito ficarem diante do alojamento [b] ②.



6. Pressionar a parte inferior do vidro frontal ①, até engatar audivelmente.
7. Abrir novamente a porta do aparelho e retirar o pano de cozinha.
8. Apertar ambos os parafusos do lado esquerdo e direito na porta do aparelho.

9. Colocar a moldura da porta e pressioná-la ② até engatar audivelmente.



10. Fechar a porta do aparelho.

Nota: Só utilizar o interior do aparelho quando os vidros da porta estiverem corretamente montados.

19 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do 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!

As reparações indevidas são perigosas.

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




⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As 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 elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

19.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	<p>O fusível está avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não aquece; dois pontos piscam no visor.	<p>O modo de demonstração está ativado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 $c\ b$ para o valor \square. → "Regulações base", Página 17
A porta do aparelho não abre, no visor acende-se ∞ .	<p>O fecho de segurança para crianças tranca a porta do aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desative o fecho de segurança para crianças com a tecla kg/∞. → "Fecho de segurança para crianças", Página 16
A porta do aparelho não abre, no visor acende-se \hat{u} .	<p>A função de limpeza tranca a porta do aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deixe arrefecer o aparelho até \hat{u} se apagar no visor. → "Autolimpeza", Página 20
A hora pisca no visor.	<p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Volte a acertar a hora. → "Acertar a hora", Página 14
A hora não é indicada no visor quando o aparelho está desligado.	<p>A regulação base foi alterada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Altere a regulação base para a indicação da hora. → "Regulações base", Página 17

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor acende-se  e não é possível regular o aparelho.	A proteção para crianças está ativada. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças com a tecla  . → "Fecho de segurança para crianças", Página 16
No visor pisca <i>h</i> e o aparelho não arranca.	O interior do aparelho está demasiado quente para o funcionamento selecionado. 1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. 2. Volte a iniciar o funcionamento.
No visor surge <i>F B</i> .	A duração de funcionamento máxima é alcançada. Para evitar um funcionamento contínuo inadvertido, o aparelho para automaticamente de aquecer após várias horas se as definições se mantiveram inalteradas. ▶ Desligue o aparelho. Se necessário, pode regular novamente. Dica: Para que, no caso de tempos de confeção muito longos, o aparelho não se desligue inadvertidamente, regule um tempo de duração. → "Funções de tempo", Página 13
No visor surge uma mensagem com <i>E</i> , p. ex., <i>E05-32</i> .	Avaria do sistema eletrónico 1. Prima a tecla  . - Se necessário, volte a acertar a hora. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem de erro apaga-se. 2. Se a mensagem de erro voltar a aparecer, chame a Assistência Técnica. Indique a mensagem de erro exata e o n.º E do seu aparelho. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 27

19.2 Substituir a lâmpada do forno

Se a iluminação no interior do aparelho se fundir, substitua a lâmpada do forno.

Nota: Lâmpadas de halogéneo de 230 V, 40 watts, resistentes ao calor, podem ser adquiridas junto da assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas essas 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 elétrico!

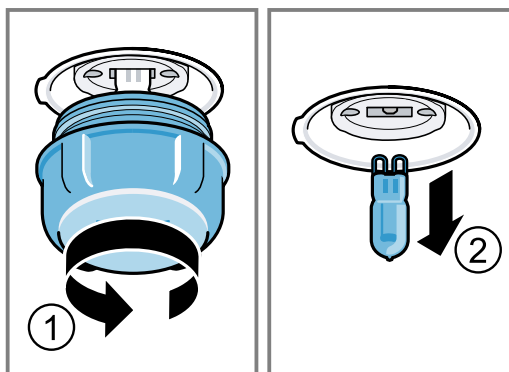
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

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

Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
- O interior do aparelho está arrefecido.
- Estão disponíveis novas lâmpadas de halogéneo para substituição.

1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
2. Retire a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda .
3. Puxe a lâmpada de halogéneo para fora, sem a rodar .



4. Insira a nova lâmpada de halogéneo e pressione-a com firmeza no suporte. Prestar atenção à posição dos pinos.
5. Conforme o tipo de aparelho, a tampa de vidro está equipada com um anel de vedação. Colocar o anel de vedação.
6. Enrosque a tampa de vidro.
7. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
8. Ligue o aparelho à rede elétrica.

20 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

20.1 Eliminar o aparelho usado

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

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. 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.

21 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

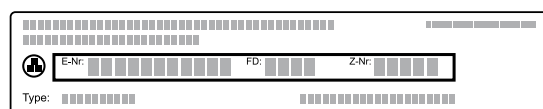
Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

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.

21.1 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 estes 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.

22 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes refeições. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

22.1 Indicações de preparação

Respeite estas informações durante a preparação de refeições.

- A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da receita. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos.
- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no aparelho frio. Insira o acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.
- Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

22.2 Indicações sobre a cozedura

Durante a cozedura, utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível	Altura
bolos altos ou forma sobre a grelha	2
bolos rasos ou no tabuleiro	3
Cozer em dois níveis	Altura
Tabuleiro universal	3
Tabuleiro	1
Formas sobre a grelha:	Altura
primeira grelha	3
segunda grelha	1
Cozer em três níveis	Altura
Tabuleiro	5
Tabuleiro universal	3
Tabuleiro	1

Notas

- Para cozer em vários níveis, utilize o ar quente circulante. Bolos inseridos ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.

- Coloque as formas lado a lado ou sobrepostas alternadamente no interior do aparelho.
- Para um resultado de cozedura ideal, recomendamos a utilização de formas escuras de metal.

22.3 Recomendações para assar e grelhar

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução de aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no aparelho frio.

- Quanto maior for uma ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.
- Vire aves, carne e peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.
- Para aves, adicione um pouco de líquido no recipiente. O fundo do recipiente deve ficar coberto até aprox. 1-2 cm de altura.
- Ao virar aves, certifique-se de que, primeiro, o lado do peito ou da pele fica virado para baixo.

Assar e grelhar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou várias peças em simultâneo.

- Consoante o tamanho e o tipo do assado, deitar até 1/2 litro de água no tabuleiro universal. Pode preparar um molho a partir do suco recolhido produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho suja-se menos.
- Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhar com a porta do aparelho aberta.
- Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Colocar adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. Deste modo são recolhidos os pingos de gordura.

22.4 Seleção de alimentos

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Bolo de massa batida, fino	Forma de bolo inglês	2	☐	150-170	60-80
Bolo de massa batida, 2 níveis	Forma de bolo inglês	3+1	⊗	140-150	70-85
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Bolo 4 quartos, 6 ovos	Forma de mola Ø 28 cm	2	☐	150-160 ¹	30-40
Torta enrolada	Tabuleiro	3	⊗	180-200 ¹	10-15
Bolo de massa quebrada com cobertura húmida	Tabuleiro universal	2	☐	160-180	55-95
Bolo de massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro universal	3	☐	180-200	30-55

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Virar os alimentos após 1/2 - 2/3 do tempo total.

³ No início, adicionar líquido no recipiente, a peça para assar deve ficar pelo menos 2/3 dentro do líquido

⁴ Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.

⁵ Não virar o alimento. Cobrir o fundo com água.

⁶ Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

Assados em recipientes

Em caso de preparação em recipientes fechados, o interior do aparelho fica mais limpo.

Respeitar as indicações do fabricante do recipiente para assados. O mais adequado são recipientes em vidro.

Recipiente aberto

- Utilizar uma assadeira alta.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- A carne, as aves ou o peixe também podem ficar estaladiços se cozinhados numa assadeira fechada. Utilize, para o efeito, uma assadeira com tampa de vidro. Regule uma temperatura mais alta.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Quando se coloca um recipiente de vidro quente sobre uma base fria ou húmida, o vidro pode quebrar.

- ▶ Colocar os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Levante a tampa de modo a que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		170-190	20-40
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	3		150-170	20-30
Bolachas	Tabuleiro	3		140-160	15-25
Bolachas, 2 ou 3 níveis	Tabuleiro universal Tabuleiro	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Pão, 1000 g (em forma de bolo inglês, sem forma)	Tabuleiro universal Forma de bolo inglês	2		200-220	35-50
Pizza, fresca	Tabuleiro	3		190-210	20-30
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro redondo para pizzas	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Forma de tarte	2		190-210	25-35
Soufflé, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	2		200-220	30-60
Frango, 1,3 kg, sem recheio	Recipiente aberto	2		200-220	60-70
Pedaços de frango, 250 g cada	Recipiente aberto	3		220-230	30-35
Ganso, sem recheio, 3 kg	Recipiente aberto	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Carne de porco para assar, sem couro, p. ex., cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	2		160-170	150-160
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Grelha Tabuleiro universal	3		210-220	40-50 ²
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	2		200-220	130-150 ³
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Grelha Tabuleiro universal	3		200-220	60-70 ²
Hambúrguer, 3-4 cm de altura	Grelha	4		3	25-30 ⁴
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,0 kg	Recipiente aberto	2		170-190	70-80 ⁵
Peixe, grelhado, inteiro, 300 g, p. ex., truta	Grelha	2		160-180	20-30 ⁶

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Virar os alimentos após 1/2 - 2/3 do tempo total.

³ No início, adicionar líquido no recipiente, a peça para assar deve ficar pelo menos 2/3 dentro do líquido

⁴ Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.

⁵ Não virar o alimento. Cobrir o fundo com água.

⁶ Inserir o tabuleiro universal por baixo da grelha.

22.5 Ajuda de vapor

Se utilizar a ajuda de vapor, surge vapor no interior do aparelho. O alimento fica, assim, com uma crosta estaladiça e uma superfície brilhante. Além disso, o alimento fica tenro e suculento por dentro, e o seu volume apenas é minimamente reduzido.

Recomendações de regulação para ajuda de vapor

Coloque o depósito de água sempre com a quantidade recomendada de água no aparelho.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Quantidade de água em ml	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pão branco, 750 g	Tabuleiro	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 25-35

¹ Pré-aqueça o aparelho com o tabuleiro cheio com água.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Quantidade de água em ml	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pão, 1000 g (pão de forma e cozedura no forno)	Tabuleiro	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 40-50
Pão árabe	Tabuleiro	3	150		230-240	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	3	100		180-190	25-30
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos ¹	Grelha	3	100		190-200	8-10
Pãezinhos doces, frescos ¹	Tabuleiro	3	100		190-200	15-20
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola Ø 28 cm	2	100		150-160	35-45
Trança levedada/Savarin	Tabuleiro	2	100		150-160	30-40
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	2	100		160-170	25-35
Pizza, congelada, base de massa fina, 1 unidade	Grelha	2	100		190-200	15-20
Soufflé, salgado de ingredientes cozinhados, altura máx. 5 cm	Recipiente aberto	2	150		170-180	35-45
Pedaços de frango, 250 g cada	Recipiente aberto	2	150		220-230	30-40
Frango 1,3 kg, sem recheio	Recipiente aberto	2	200		200-220	65-75
Carne de porco para assar (cachorro) 1,5 kg	Recipiente aberto	2	250		160-180	130-150
Peixe, assado, inteiro, 300 g, p. ex., truta	Recipiente aberto	2	100		180-190	25-35
Pizza, cozida, regeneração ¹	Grelha	2	100		170-180	7-10
Pãezinhos, baguetes, regeneração ¹	Grelha	2	100		150-160	6-8
Gratinados, p. ex. massa gratinada, lasanha, gratinado de batata, 1 porção, regeneração	Recipiente aberto	2	100		150-160	15-20

¹ Pré-aqueça o aparelho com o tabuleiro cheio com água.

22.6 Iogurte

Com o seu aparelho pode fabricar o seu próprio iogurte.

Preparar iogurte

1. Retire os acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho.

- Deitar a massa de iogurte previamente preparada em recipientes pequenos, p. ex., em taças ou pequenos copos.
- Cobrir os recipientes com película, p. ex. com película aderente.
- Colocar os recipientes na base do aparelho.
- Regular o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.
- Após a preparação, deixar o iogurte no frigorífico para repousar.

Recomendações de regulação para iogurte

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
iogurte	Formas para porções individuais	Base do aparelho		40-45	8-9 horas

22.7 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

Respeite estas informações ao cozer refeições de teste.

Notas gerais

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, começar por utilizar a mais baixa das temperaturas indicadas.

Níveis de inserção

Níveis de inserção para cozer em dois níveis:

Nota: Biscoitos inseridos ao mesmo tempo em tabuleiros ou formas podem não ficar cozidos ao mesmo tempo.

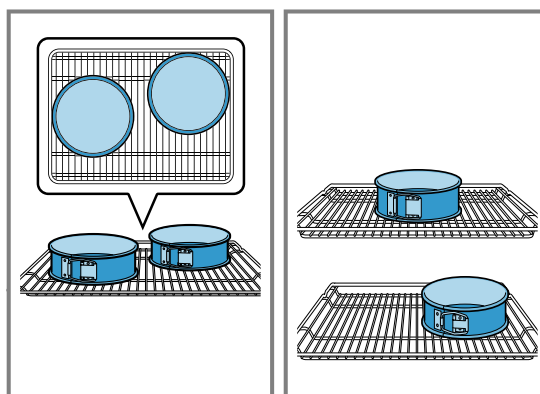
- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
Primeira grelha: nível 3
Segunda grelha: nível 1

Níveis de inserção para cozer em três níveis:

- Tabuleiro: nível 5
Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1

Cozer com duas formas de mola:

Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

**Recomendações de regulação para cozer**

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Biscoitos	Tabuleiro	3	☐	140-150 ¹	25-35
Biscoitos	Tabuleiro	3	⊗	140-150 ¹	20-30
Biscoitos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3 + 1	⊗	140-150 ¹	25-35
Biscoitos, 3 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	5 + 3 + 1	⊗	130-140 ¹	35-55
Bolinhos	Tabuleiro	3	☐	150 ¹	25-35
Bolinhos	Tabuleiro	3	⊗	150 ¹	20-30
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3 + 1	⊗	140 ¹	25-35
Bolinhos, 3 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	5 + 3 + 1	⊗	140 ¹	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	2	⊗	160-170	30-35
Pão-de-ló de água, 2 níveis	Forma de mola com Ø 26 cm	3 + 1	⊗	150-160 ²	35-50

¹ Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Não utilizar a função Aquecimento rápido.

² Pré-aquecer o aparelho. Não utilizar a função Aquecimento rápido.

Recomendações de regulação para grelhar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Dourar tostas	Grelha	5	☐	3	5-6


23 Instruções de montagem


Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.

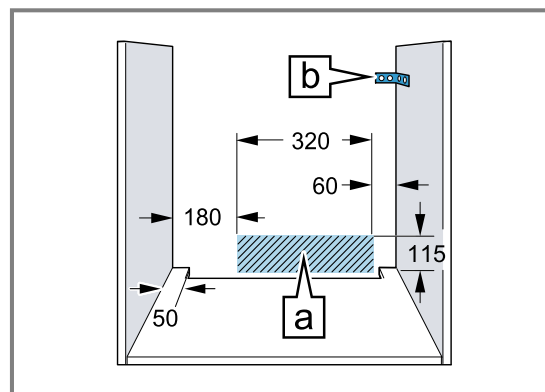


⚠ 23.1 Instruções gerais de montagem

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

- 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 embutir têm de ser resistentes a temperaturas até 95 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou 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 deve situar-se na zona sombreada  ou fora da zona de montagem.

Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um esquadro  disponível no comércio.



- 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.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo eléctrico 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 eléctrico for muito curto, contacte a Assistência Técnica.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores homologados pelo fabricante.

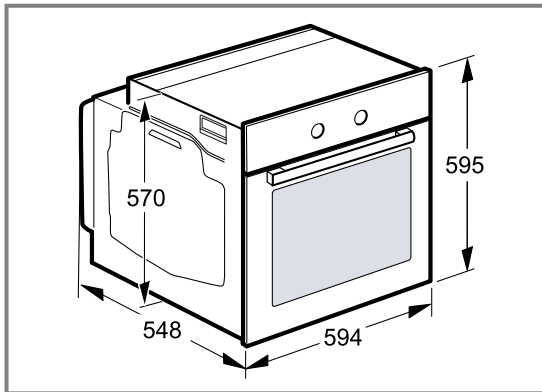
ATENÇÃO!

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.

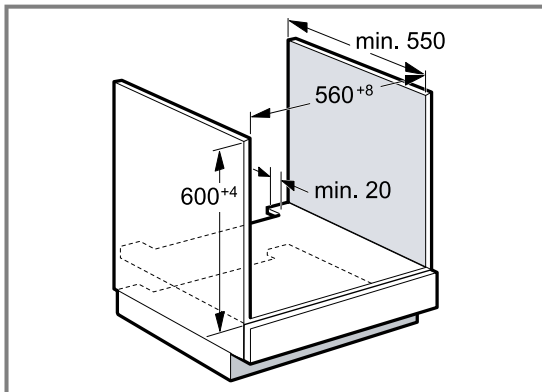
23.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho



23.3 Montagem por baixo da bancada de trabalho

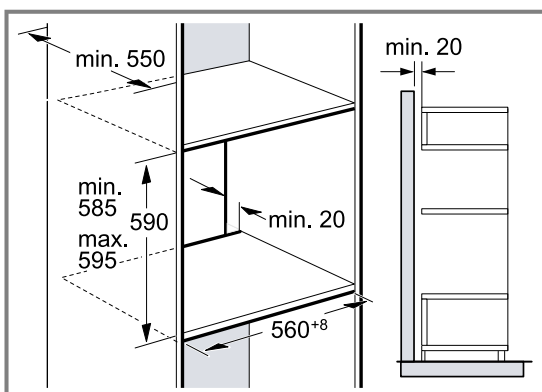
Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.



- Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar uma abertura de ventilação.
- Em combinação com placas de indução, o espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com réguas adicionais.
- A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.
- Respeite as instruções de montagem eventualmente existentes da placa de cozinhar.

23.4 Montagem num armário alto

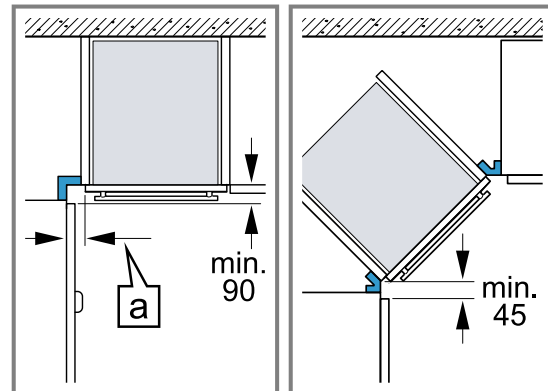
Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar no armário vertical.



- Para a ventilação do aparelho, os fundos falsos devem apresentar uma abertura de ventilação.
- Se o armário vertical tiver uma outra parede traseira para além das paredes traseiras do elemento, ela deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

23.5 Montagem de canto

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao efetuar montagens de canto.



- De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto. A medida a depende da espessura da frente do móvel e do puxador.

23.6 Ligação elétrica

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

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A segurança tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante todos os trabalhos de montagem.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido.
- O cabo de ligação tem de ser encaixado na parte de trás do aparelho, até ser audível um clique. Na Assistência Técnica pode adquirir um cabo de ligação de 3 m de comprimento.
- O cabo de ligação apenas pode ser substituído por um cabo original. Este pode ser adquirido na Assistência Técnica.
- A proteção contra contacto tem de estar garantida na montagem.

Ligar o aparelho eletricamente com ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

- ▶ Introduzir a ficha na tomada de contacto de segurança. Com o aparelho montado, a ficha elétrica do cabo elétrico tem de estar facilmente acessível. Se não for possível um acesso fácil à ficha da tomada, é

necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento onipolar em conformidade com as regras de instalação.

Ligar o aparelho eletricamente sem ficha de contacto de proteção

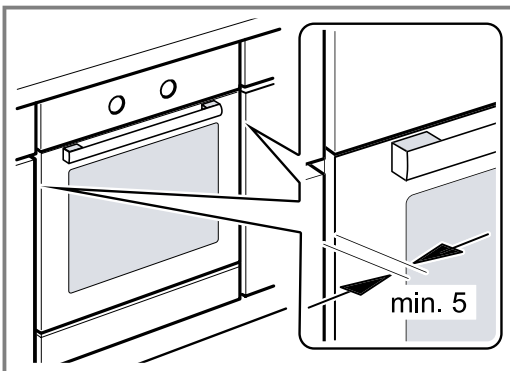
Nota: O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Se não for possível um acesso fácil, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento onipolar em conformidade com as regras de instalação.

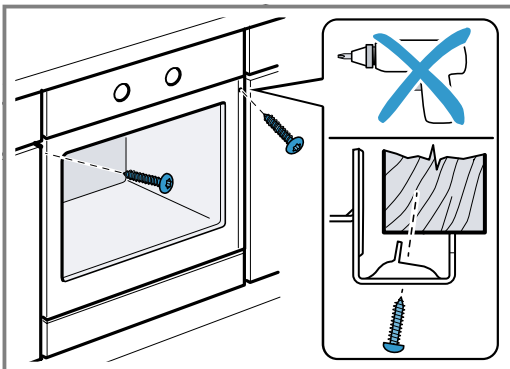
1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.
O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue de acordo com o esquema de ligações. Tensão, ver placa de características.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:
 - verde-amarelo: condutor de proteção ⊕
 - azul = condutor neutro ("zero")
 - castanho = fase (condutor externo)

23.7 Montar o aparelho

1. Insira totalmente o aparelho e centre-o.

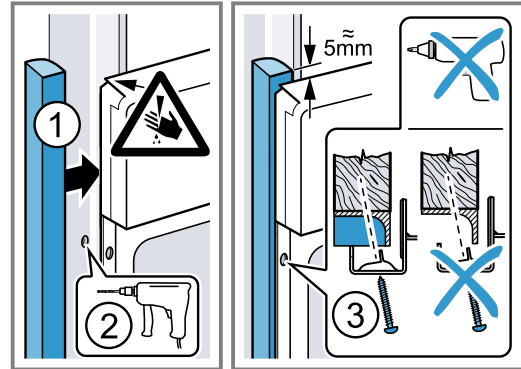


2. Aparafuse o aparelho.



3. Em cozinhas sem puxadores com puxador tipo friso vertical:

- Aplicar uma peça de enchimento adequada ① para cobrir possíveis arestas afiadas e assegurar uma montagem segura.
- Furar previamente perfis de alumínio, de modo a estabelecer uma união roscada ②.
- Fixar o aparelho com um parafuso adequado ③.



Nota: O espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com réguas adicionais. Nas paredes laterais do armário embutido não podem ser colocadas réguas de proteção térmica.

23.8 Desmontar o aparelho

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

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

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



9001626385 (010623)
pt