

1	Advertências	616
1.1	Advertências gerais de segurança	616
1.2	Finalidade do aparelho	620
1.3	Responsabilidade do fabricante	620
1.4	Este manual de utilização	621
1.5	Chapa de identificação	621
1.6	Eliminação	621
1.7	Como ler o manual de utilização	622
1.8	Para poupar energia	622
2	Descrição	623
2.1	Descrição geral	623
2.2	Painel de comandos	624
2.3	Outras partes	625
2.4	Acessórios	625
3	Utilização	628
3.1	Utilização dos acessórios	629
3.2	Utilização do forno	631
3.3	Conselhos para a cozedura	659
3.4	Modo Quick	660
3.5	Smart Cooking	663
3.6	Memória	665
3.7	Minhas receitas	675
3.8	Outras funções	680
3.9	Definições	691
4	Limpeza e manutenção	697
4.1	Limpeza das superfícies	697
4.2	Limpeza da porta	697
4.3	Limpeza do compartimento de cozedura	700
4.4	Manutenção extraordinária	710
5	Instalação	712
5.1	Ligação elétrica	712
5.2	Colocação	713

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança



DANOS PARA AS PESSOAS

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.



- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY JUNTO A ESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



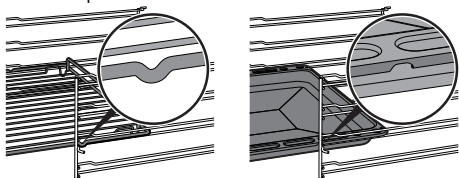
DANOS AO APARELHO

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



Advertências

- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- (apenas em alguns modelos)
Antes de iniciar a pirólise, remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento de cozedura.

- NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.



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

Instalação e manutenção

• ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.

- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes a uma temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.



Advertências

Para este aparelho

- Preste atenção pois o vapor a determinadas temperaturas não é visível.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Durante e depois do processo de cozedura, abra com cuidado a porta do aparelho.
- Para a cozedura a vapor, insira sempre o tabuleiro sob o tabuleiro furado de modo a recolher os líquidos de escorrem.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação devem estar sempre livres.
- As loiças devem ser resistentes ao vapor e ao calor.
- Não utilize formas em silicone para a cozeduras a vapor.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.

1.2 Finalidade do aparelho

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

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

1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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



1.4 Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no display. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no display pode ser diferente daquilo que é apresentado no manual.

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e remova-o.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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



Advertências

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:



Advertências

Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.



Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.



Utilização

Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.



Limpeza e manutenção

Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.



Instalação

Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.

1.8 Para poupar energia

- Preeaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.



Advertência de segurança

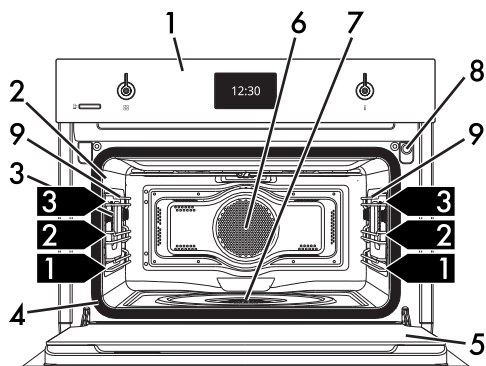


Informações/Sugestões



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Tomada da sonda de temperatura (só em alguns modelos)

3 Lâmpada

4 Vedante

5 Porta

6 Ventoinha

7 Recipiente de evaporação

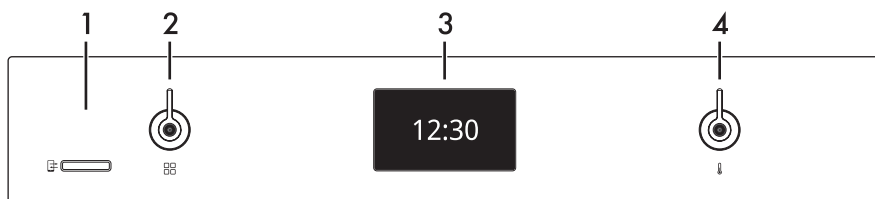
8 Tubo de carregamento de água

9 Armações de suporte das grelhas

1,2,3 Prateleira da armação



2.2 Painel de comandos



1 Lâmpada indicadora de telecomando (apenas em alguns modelos)

Quando está acesa, indica que o aparelho pode ser comandado à distância através de smartphone ou tablet (consulte o manual de utilização «Conectividade do forno de encastrar»).

SmegConnect (apenas em alguns modelos)

O aparelho está equipado com a tecnologia **SmegConnect** que permite ao utilizador controlar o funcionamento do próprio aparelho através da aplicação no seu smartphone ou tablet PC.

Para mais informações, consulte o folheto fornecido e/ou visite o site

www.smeg.com

2 Botão de funções

No Modo Quick, com este botão é possível selecionar a função de cozedura.

3 Display

Através do ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Toque nos ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento.

4 Botão de temperatura

No Modo Quick, com este botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.





2.3 Outras partes

Prateleiras de colocação

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

Iluminação do compartimento de cozedura

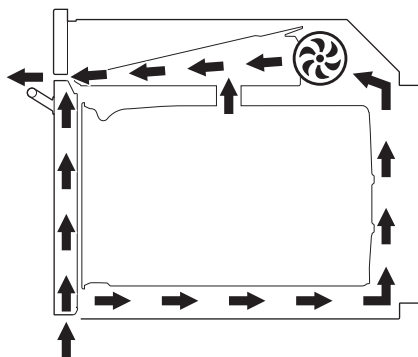
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- durante uma função, toque no **símbolo da lâmpada**  para ativar ou desativar manualmente a iluminação do compartimento de cozedura, excluindo a função **VAPOR CLEAN** .



para poupar energia, a lâmpada apaga-se após cerca de um minuto a cada início de cozedura ou a cada abertura da porta (esta função pode ser desativada através do menu secundário).

Ventoinha de refrigeração

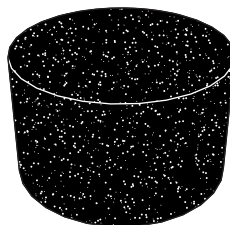


A ventoinha refrigera o forno e entra em funcionamento durante a cozedura.

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

2.4 Acessórios

Esponja

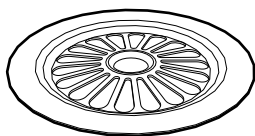


Útil para remover a condensação no interior do compartimento de cozedura.



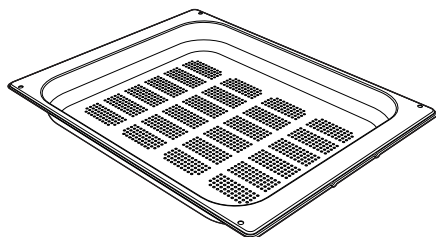
Descrição

Tampa do recipiente de evaporação



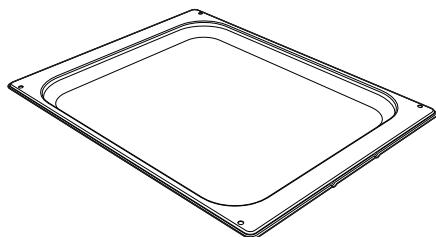
Útil para distribuir uniformemente o vapor no interior do compartimento de cozedura.

Tabuleiro furado



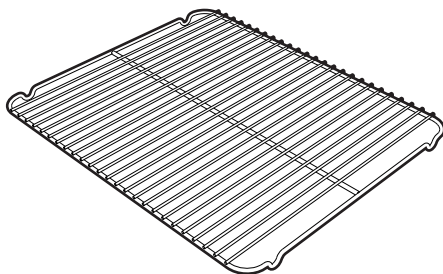
Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.

Tabuleiro



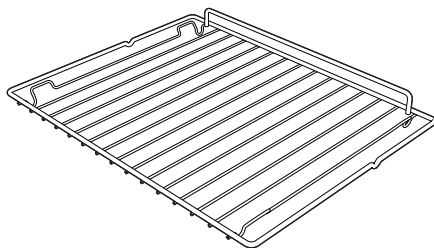
Útil para a cozedura de bolos (com duração de cozedura inferior a 25 minutos ou cozeduras sem vapor), de arroz, de legumes e de cereais. Também é indispensável para a recolha dos líquidos provenientes da cozedura a vapor ou da descongelação dos alimentos contidos nos tabuleiros furados sobrejacentes.

Grelha para tabuleiro



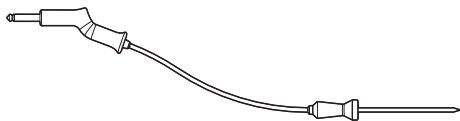
Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.

Grelha



Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

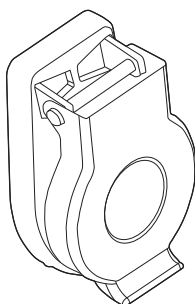
Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



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

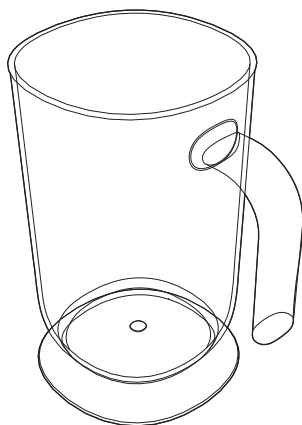


Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



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

Jarro



Útil para conservar os líquidos durante as operações de enchimento e esvaziamento do depósito.



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



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



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

Outros recipientes para a cozedura

- Para as cozeduras no forno, também pode utilizar os seus recipientes, desde que sejam resistentes a altas temperaturas.
- Para as cozeduras a vapor, é aconselhável a utilização de recipientes em metal. O metal favorece uma melhor distribuição do calor pelos alimentos.
- É normal que os recipientes em metal fiquem deformados durante as cozeduras em altas temperaturas, mas voltam à sua forma original quando arrefecem.
- Os pratos grossos de cerâmica podem exigir um maior calor do que o normal. Podem ser necessárias cozeduras com duração mais prolongada.



3 Utilização

Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Durante e depois do processo de cozedura, abra com cuidado a porta do aparelho.
- Preste atenção pois o vapor a determinadas temperaturas não é visível.
- Não cozinhe alimentos com quantidades elevadas de bebidas com elevado teor alcoólico. Os vapores do álcool no compartimento de cozedura poderão pegar fogo.
- Não toque nas resistências de aquecimento existentes no interior do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do aparelho durante o funcionamento.



Utilização não correta

Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Para a cozedura a vapor, insira sempre o tabuleiro sob o tabuleiro furado de modo a recolher os líquidos de escorrem.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação devem estar sempre livres.
- As loiças devem ser resistentes ao vapor e ao calor.
- Não utilize formas em silicone para a cozeduras a vapor.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

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

Vantagens da cozedura a vapor

O sistema de cozedura a vapor coze muito mais suavemente qualquer tipo de alimento.

É indicado para descongelar rapidamente, para aquecer os alimentos sem endurecê-los ou secá-los e para dessalgar naturalmente os alimentos em sal.

Não é aconselhado para cozeduras com duração breve ou para alimentos que desenvolvem por si muita humidade durante a cozedura.

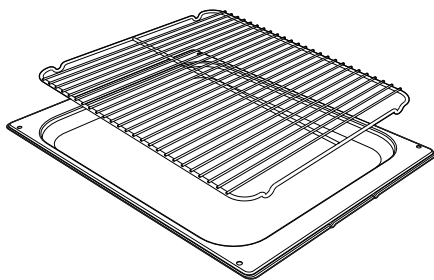
Operações preliminares

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

3.1 Utilização dos acessórios

Grelha para tabuleiro

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



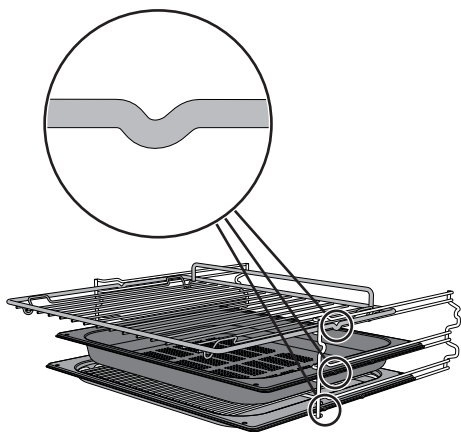


Utilização

Grelhas e tabuleiros

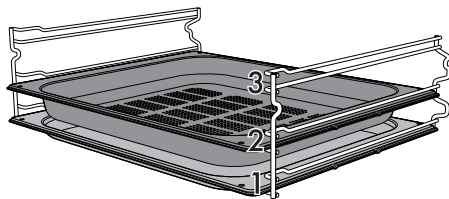
As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração das grelhas e dos tabuleiros devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



Configuração 2+1

Se se tenciona utilizar o tabuleiro furado para as cozeduras a vapor, este deve ser inserido na segunda prateleira, ao passo que o tabuleiro deve ser inserido na primeira prateleira. Deste modo, é possível recolher os líquidos separadamente dos alimentos a cozinhar (configuração 2+1, veja «Tabelas dos programas predefinidos»).



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



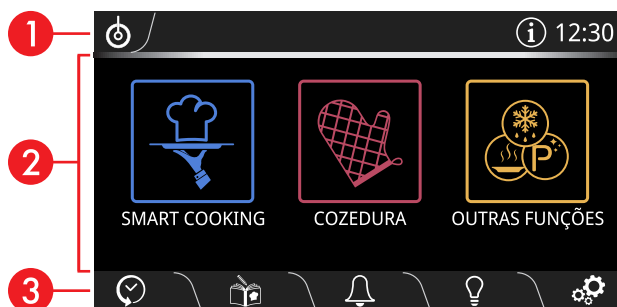
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



3.2 Utilização do forno

Display

O display exibe os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, basta tocar nas teclas «virtuais» e/ou percorrer os valores indicados.






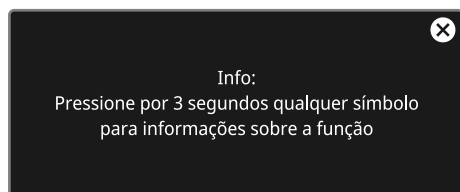
(na imagem está representado o ecrã do menu principal)

1 Área de informações

Nesta área estão indicadas as informações relativas aos menus e aos submenus das operações em curso na área principal.

Nesta área também estão presentes:

- a tecla **MODOS RÁPIDOS** : toque nesta tecla para entrar no menu do Modo Quick;
- a tecla **HOME** : toque nesta tecla para voltar ao menu principal;
- a tecla **INFORMAÇÕES** : toque nesta tecla para visualizar o ecrã seguinte



- A visualização da hora atual.

2 Área principal

Nesta área é possível definir as várias opções do aparelho. Toque nas teclas e nos valores para definir a função pretendida.

3 Área inferior

Nesta área estão presentes algumas teclas de função direta que variam conforme as operações definidas na área principal:

-  **MEMÓRIA**
-  **MINHAS RECEITAS**
-  **TIMER**
-  **LÂMPADA**
-  **DEFINIÇÕES**



Utilização

Além disso, conforme a página exibida, estão também presentes as seguintes teclas:



VOLTAR



CONFIRMAR



INICIAR



REPETIR



PARAR



GUARDAR



LIXO



BLOQUEIO DA PORTA




PREAQUECIMENTO RÁPIDO



SONDA (se presente)



Mantenha pressionada a tecla **HOME**  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.

Conectividade (apenas em alguns modelos)

Requisitos para a conectividade:

- Aparelho móvel smartphone ou tablet PC com sistema operativo iOS versão 10.x ou superior ou Android versão 5.1 ou superior.
- Rede Wi-Fi (banda 2.4 GHz, programação de segurança WPA2) ativa e disponível no local onde o aparelho está instalado.
- Ligação à Internet.
- Nome e palavra-passe da rede doméstica Wi-Fi ou modo WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponível.

Para mais informações, recomenda-se a leitura do manual de utilização «Conectividade do forno de encastrar».

Primeira utilização



As instruções seguintes são válidas mesmo em caso de interrupção prolongada da corrente elétrica.

Para ligar o aparelho:

1. Ligue o aparelho à rede elétrica.

No display aparecerá por alguns segundos o logótipo do fabricante .




Ao acender, é necessário aguardar alguns segundos antes de poder interagir com o aparelho.

Em seguida, aparecerá o ecrã da hora atual com o símbolo **00:00** a piscar.

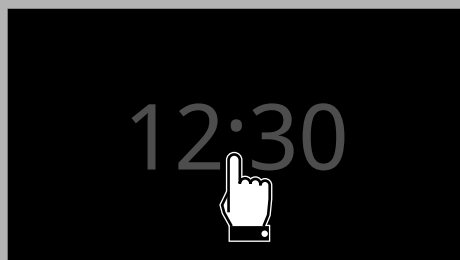


Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.



2. Toque no símbolo **00:00** a piscar para entrar no submenu **DEFINIR HORA**.
3. Percorra verticalmente os valores de horas e minutos para definir a hora atual.
4. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (situada na área inferior **3** à direita) para definir a hora atual.



Também é possível definir ou alterar a hora atual tocando por cerca de 3 segundos consecutivos na hora exibida no display.




Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida «inglês». Aconselha-se nesta fase a definir o idioma pretendido.

5. No display, toque na tecla **DEFINIÇÕES**  (situada na área inferior **3** à direita).
6. Em correspondência com o item **Idioma** (na parte esquerda), percorra os idiomas disponíveis (na parte direita) até selecionar o pretendido.
7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (situada na área inferior **3** à direita) para definir o idioma pretendido.

Desativação do display



Quando a definição « **Exibe a hora**» estiver definida para **Off**, se for exibido o ecrã do relógio, o display apaga-se após 2 minutos sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

Reativação do display

Para ativar o display quando está apagado:

- Rode um dos dois botões à escolha. O display acende-se após poucos segundos. Ao reacender, o display exibe o menu principal.



Recoloque os botões na sua posição de início.



Utilização

Seleção de uma função de cozedura a vapor

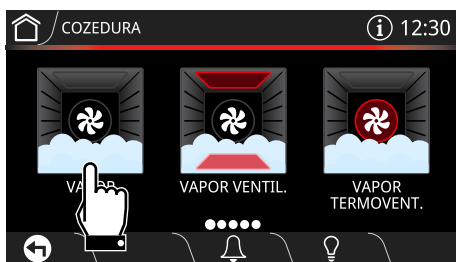



Não coloque qualquer objeto ou alimento no fundo do compartimento de cozedura. O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação devem estar sempre livres.



No caso em que seja apenas efetuada uma função de cozedura com temperaturas superiores a 100 °C, é necessário aguardar que o compartimento de cozedura arrefeça para poder efetuar uma cozedura a vapor.

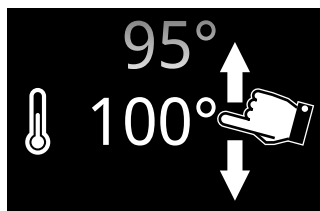
4. Selecione a função «VAPOR »).



5. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.

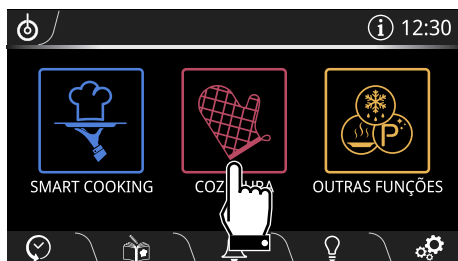


6. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «90 °C»).






3. No «menu principal» toque na tecla

COZEDURA



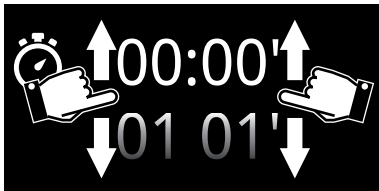
A temperatura mínima que pode ser definida é de 30 °C.




7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (posicionada na área inferior  à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura selecionada.
8. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.



9. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo «25 minutos»).



10. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração da cozedura selecionada.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.




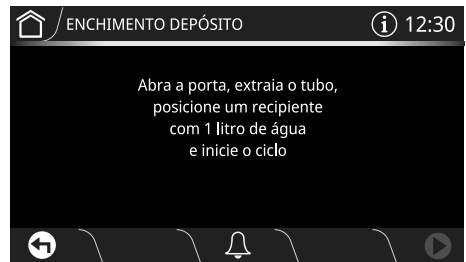
A duração da cozedura a vapor vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 2 horas.

Abaixo da duração, surge o horário previsto para o fim da cozedura (no exemplo «13:05»).



No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o preaquecimento.

11. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o procedimento de enchimento do depósito.





Utilização

Enchimento do depósito



Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.



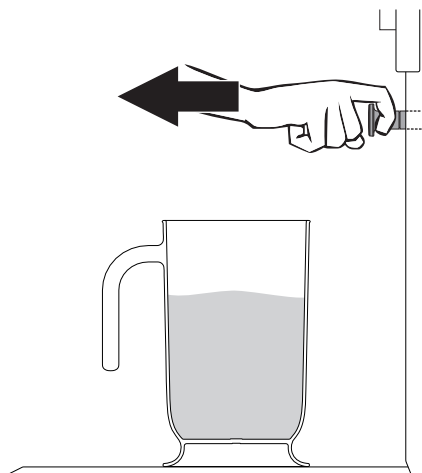
Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ($> 40 \text{ mg/l}$) ou outros líquidos.

12. Encha o jarro fornecido (ou um recipiente) com uma quantidade de água suficiente para a duração da cozedura.
13. Abra a porta do aparelho.
14. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.

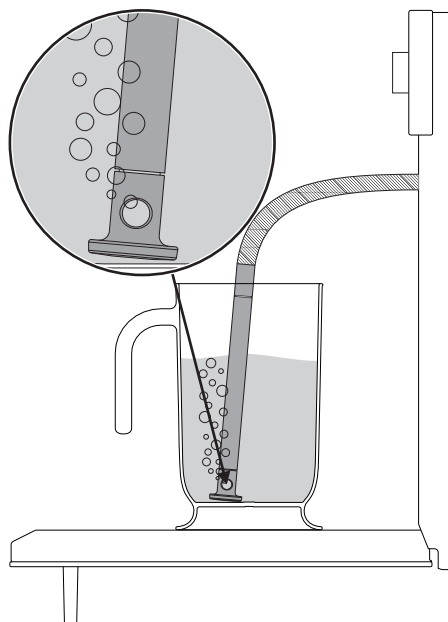



NB: o jarro (ou o recipiente) com água deve ter um peso bruto inferior a 5 kg.

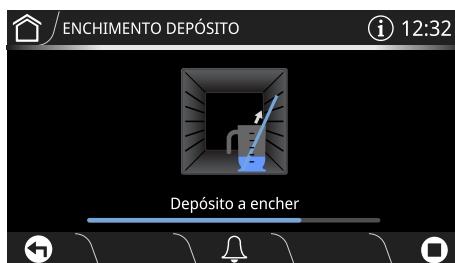
15. Extraia o tubo da sua base.



16. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).



17. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.



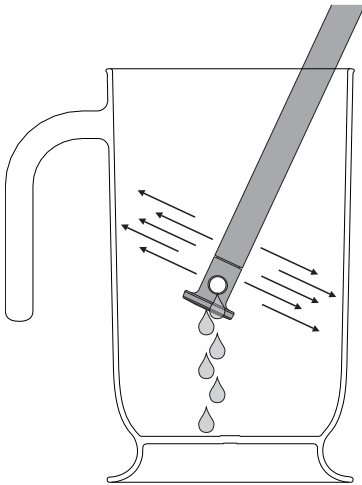


O aparelho carrega automaticamente a quantidade de água necessária para a cozedura com base na sua duração.



No caso de falta de água, o aparelho para automaticamente a cozedura em curso, soa um sinal sonoro e o display indica o pedido de enchimento de água no depósito.

18. No final, agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.




19. Volte a colocar o tubo no seu alojamento e retire o jarro (ou o recipiente).

20. Feche a porta.



Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem no tubo para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

21. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o fim do carregamento do depósito.

Enchimento do depósito concluído

Feche a porta e confirme



O aparelho inicia a função com os parâmetros definidos.



A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.



Utilização

Preaquecimento

A cozedura a vapor é antecedida pela fase de preaquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

Pré-aquecimento rápido



Nas cozeduras a vapor, o preaquecimento não pode ser eliminado.

No final do preaquecimento, a temperatura alcança o nível máximo definido.

É emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que a cozedura começa automaticamente.



Fim da cozedura a vapor

No fim da cozedura, surge no display a informação **Função concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.


Função concluída

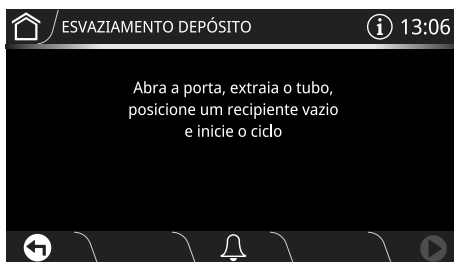
Remoção da água residual

No final da cozedura a vapor é possível avançar com a descarga da água do depósito.



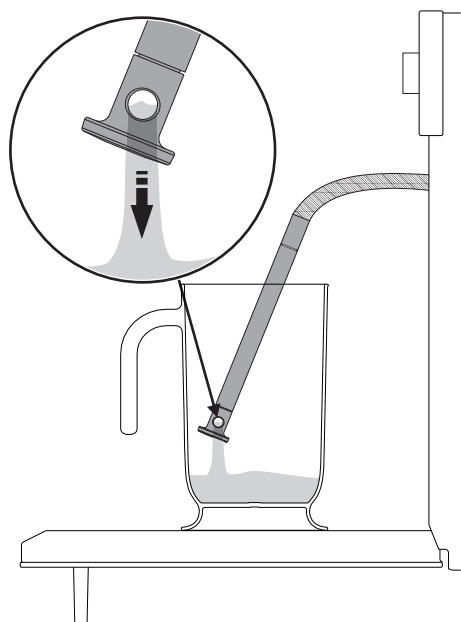
Aconselha-se proceder com o esvaziamento do depósito no fim de cada cozedura, para evitar eventuais depósitos de calcário.


22. Toque na tecla **HOME**  para sair da função: o aparelho propõe a descarga da água do depósito.

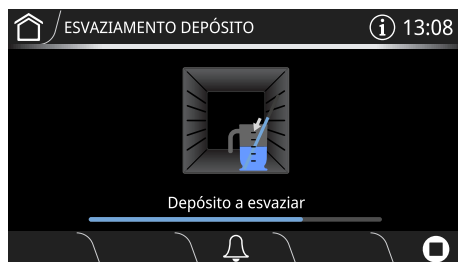





23. Coloque-se do lado do aparelho e abra a porta em alguns centímetros durante alguns segundos para fazer sair o vapor em excesso.
24. Abra completamente a porta e extraia o alimento do compartimento de cozedura com muito cuidado.
25. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.
26. Extraia o pequeno tubo do seu alojamento e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).

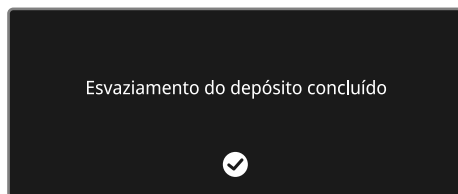


27. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



A descarga da água é possível somente com a porta aberta. Certifique-se sempre de que extraiu o tubo do seu alojamento e de que o introduziu no jarro (ou no recipiente) antes de pressionar a tecla **INICIAR**  para iniciar a descarga.

No final, o display exibe o fim do processo de remoção da água residual.

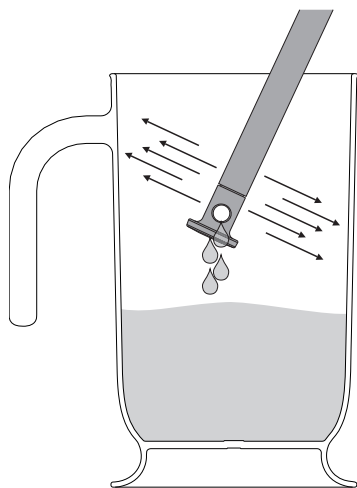


28. Toque na tecla **CONFIRMAR** .



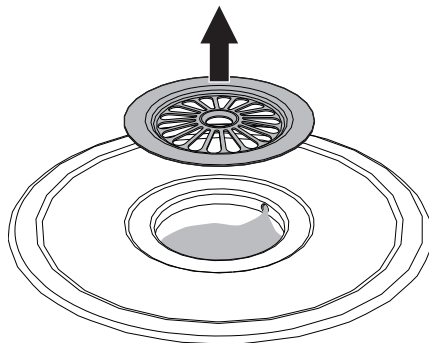
Utilização

29. Agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.



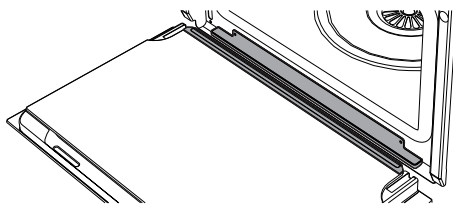
30. Volte a colocar o tubo no seu alojamento e retire o jarro.

31. No interior do compartimento de cozedura, retire a tampa do recipiente de evaporação e seque-o com a esponja fornecida.



NB: A tampa do recipiente de evaporação pode estar muito quente, sirva-se das proteções adequadas.

32. Com a ajuda de uma esponja, remova também a condensação no fundo do compartimento de cozedura, nas paredes, no vidro da porta e no apara-pingos da porta e da parte frontal do aparelho.



Atenção: a água pode estar muito quente.



Conselhos para a cozedura a vapor

- **Massa e arroz:** alcançada a temperatura de 100 °C, o tempo de cozedura será o mesmo que o da cozedura numa placa. Coloque a massa ou o arroz num tabuleiro de metal e cubra com cerca de um centímetro de água. Para ótimos resultados, coloque uma tampa no recipiente ou cubra com uma folha de alumínio. Este procedimento permitirá ao arroz absorver toda a água e poderá ser servido diretamente na mesa.
- **Ovos:** podem ser **cozidos**, **mexidos** ou **quentes** utilizando a função vapor a 100 °C. Para obter **ovos cozidos** perfeitos, coloque-os no tabuleiro furado e coza-os por 4-6 minutos para obter ovos moles e 8-10 minutos para ovos cozidos. Para **ovos mexidos**, coloque os ovos batidos no tabuleiro em metal junto com leite, manteiga e o condimento. Cubra tudo com uma folha de alumínio. De quando em quando mexa o composto com um garfo. Para os **ovos quentes** verta água fervente no tabuleiro em metal, com uma gota de azeite e coza a vapor por cerca de 4-5 minutos.
- **Vegetais:** ficam perfeitos quando cozidas a vapor. Mantém a cor, o sabor e o seu conteúdo nutricional. Para os legumes mais densos como batatas, nabos e pastinaca, coza a 100 °C pelo mesmo tempo utilizado para cozer na placa de cozinha. Para brócolos e cenouras, coza por 6 minutos para ficarem crocantes, ou até 10 minutos para ficarem macios.
- **Peixe:** por sua natureza delicada, são ótimos para cozer ao vapor. Para peixes gordos como salmão ou truta, coza a 100 °C por cerca de 5 minutos. Para peixes brancos como pescada ou cavala, coza a 80 °C por cerca de 5 minutos. Em caso de cozeduras múltiplas, todos os peixes devem ser cozidos no tabuleiro furado colocado na prateleira inferior do compartimento de cozedura, para evitar que os líquidos dos peixes caiam sobre os outros alimentos.
- **Carne:** caçarolas e curry são ideais para a cozedura a vapor. Prepare o guisado como se fosse para uma cozedura normal no forno. Coloque-o no tabuleiro de metal; cubra com uma tampa ou folha de alumínio e, conforme o corte da carne, coza por uma duração de 45 minutos a 3 horas.
- **Sopas:** a cozedura a vapor favorece um grande sabor com um controlo mínimo, já que os líquidos não derramam. Para uma sopa de legumes com uma consistência perfeita, coza primeiro a vapor os legumes, depois adicione o caldo e coza a vapor a 100 °C. A função vapor também é ideal para fazer conservas.
- **Caldos:** são simples e fáceis de preparar. Coloque o caldo num tabuleiro de metal, cubra com uma tampa ou folha de alumínio e coza a vapor a 100 °C por um tempo igual a uma cozedura num forno de micro-ondas. Para ficar cremoso, mexa na metade da cozedura.



- **Alimentos aquecidos:** a função de vapor não seca os alimentos e pode melhorar a taxa de humidade. Uma massa caseira preparada previamente, coberta com uma folha de alumínio exige cerca de 10-12 minutos de tempo de cozedura. Os pratos prontos exigem praticamente o dobro do tempo indicado na embalagem.
- **Descongelação:** é possível utilizar a função vapor para descongelar os alimentos. Os tempos são variáveis, mas a descongelação com vapor emprega cerca da metade do tempo necessário para os alimentos cobertos deixados a descongelar no pia da cozinha.
- **Pelar tomates e pimentos:** esta operação torna-se muito fácil utilizando a função vapor. Com uma faca, faça uma pequena cruz na pele do tomate e coza a vapor por 1 minuto. Os pimentos tem a pele mais dura e serão necessários até 4 minutos para os amolecer para depois pelar.
- **Chocolate:** pode ser derretido com a função vapor. Coloque o chocolate no tabuleiro de metal, cubra com uma folha de alumínio e coza a vapor por 1 minuto. Há pouca hipótese de queimar o chocolate.
- **Toalhas quentes:** úteis para cuidados do rosto, como pré-barbear ou para utilizar no final da refeição, são simples de preparar através da função vapor. Humedeça uma toalha com água, enrolá-la e aqueça no vapor por 1 minuto.

A cozedura Sous Vide



SOUS VIDE

Função a vapor para a cozedura perfeita de alimentos a vácuo. Realça o gosto dos alimentos e mantém inalterado o seu aspeto e os nutrientes.



O alimento dentro do saco podem ser colocado no tabuleiro furado ou na grelha colocada na primeira ou segunda prateleira.

A cozedura a vácuo (Sous Vide) realizada com a ajuda de um forno a vapor é o melhor método para obter alimentos cozinhados sem alterar as suas propriedades nutritivas e qualidades. É também um tipo de cozedura de alimentos extremamente saudável e genuína.

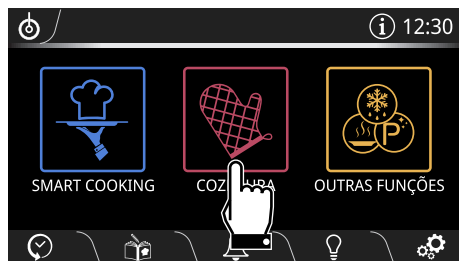
- A técnica de cozedura Sous Vide permite que o calor seja eficientemente transferido do vapor para o alimento, excluindo a perda de sabor devido à oxidação e à evaporação de nutrientes e humidade durante a cozedura.
- A cozedura Sous Vide também permite um melhor controlo da cozedura dos alimentos em comparação com os métodos tradicionais, garantindo um desempenho uniforme das cozeduras.
- Permite também realizar cozeduras com temperaturas mais baixas em relação às cozeduras tradicionais.



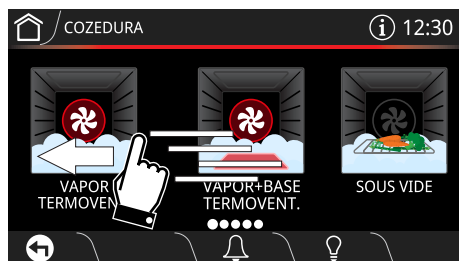
Para seleccionar a cozedura Sous Vide:

1. No «menu principal» toque na tecla

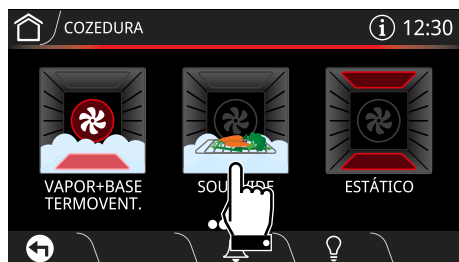
COZEDURA



2. Percorra o ecrã da direita para a esquerda.



3. Selecione a função «SOUS VIDE»



Para a cozedura a vácuo é necessário:

- Possuir uma máquina a vácuo de campânula que permita efetuar uma cozedura a vácuo melhor e mais segura para alimentos sólidos e líquidos.
- Verificar se a área do saco a ser selada está limpa e livre de resíduos de alimentos.
- Embalar hermeticamente os alimentos num saco para alimentos apropriado, resistente às temperaturas de cozedura.
- Realizar um vácuo no saco de, pelo menos, 99,8% para evitar o perigo de que fiquem no seu interior bolhas de ar que comprometam a cozedura.
- Caso se possua uma gaveta de vácuo Smeg, utilizar o nível máximo de vácuo (nível 3).

Quando a cozedura estiver terminada, é aconselhável extrair o produto do saco para terminar a preparação numa frigideira ou grelha.



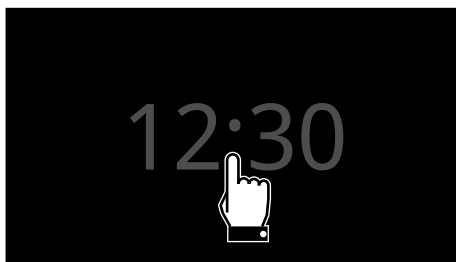
Utilização

Dicas:

- De preferência, utilize matérias-primas frescas e de qualidade que sejam bem conservadas até ao momento da cozedura.
- Para melhorar o resultado da cozedura, é possível adicionar temperos dentro do saco.
- Limpe bem os alimentos de ossos ou lascas que possam furar o saco e comprometer a cozedura.
- Não deixe o alimento a cozer por muito tempo à temperatura ambiente, pois o saco pode inflar durante o cozimento, perdendo todas as vantagens do vácuo.
- O alimento a ser embalado a vácuo para a cozedura Sous Vide ou para a sua conservação deve estar à temperatura de refrigeração (de 3 °C a 7 °C), nunca quente.
- Guarde no frigorífico os produtos a vácuo (cozidos e depois arrefecidos) a uma temperatura constante e não superior a 3 °C.
- Para uma cozedura uniforme, não encha demasiadamente os sacos e disponha os alimentos da melhor maneira possível numa só camada.
- Se for cozer vários alimentos ao mesmo tempo, coloque os sacos na mesma prateleira, sem sobrepô-los.
- Não reutilize os sacos depois de cozinhar.

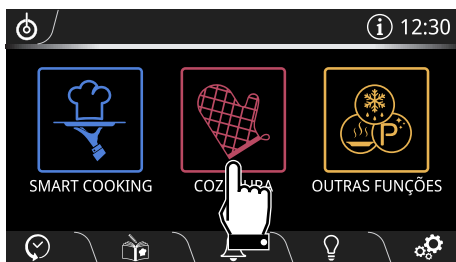
Seleção de uma função de cozedura combinada

1. No display, toque no relógio exibido.



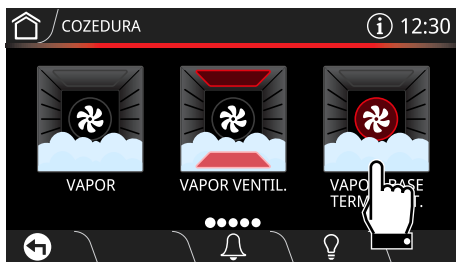
2. No «menu principal» toque na tecla

COZEDURA




3. Selecione a função combinada pretendida (por exemplo «VAPOR

TERMOVENTILADO.

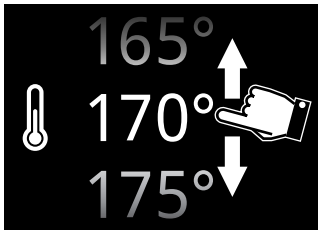






4. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.



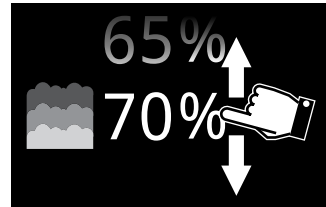
5. Percorra os valores até seleccionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «200 °C»).





6. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (posicionada na área inferior **3** à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura seleccionada.
7. Toque na tecla **PERCENTAGEM DE VAPOR**  ou no respetivo valor.



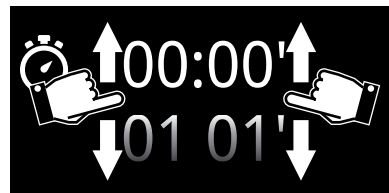
8. Percorra os valores até seleccionar a percentagem de vapor pretendida (por exemplo «50%»).




9. Toque na tecla **CONFIRMAR** .
10. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.



11. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida (por exemplo «1 hora»).



12. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração da cozedura seleccionada.



Os valores das horas e minutos são seleccionáveis separadamente.



Utilização

Abaixo da duração, surge o horário previsto para o fim da cozedura (no exemplo «13:40»).




Preaquecimento

A cozedura combinada é sempre antecedida pela fase de preaquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida. Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

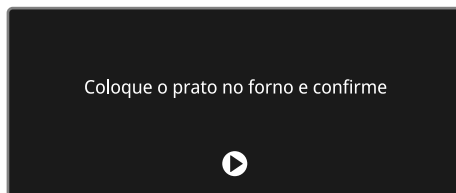


Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.



Para excluir o pré-aquecimento, toque na respetiva tecla .


No final do preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o prato a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

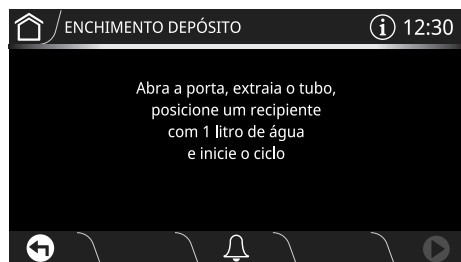


15. Abra a porta.
16. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
17. Feche a porta.



No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o preaquecimento.

13. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o procedimento de enchimento do depósito.



14. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo «Enchimento do depósito».



18. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura.



Lista das funções de cozedura combinadas



VAPOR VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. A adição de vapor ajuda a preservar melhor as propriedades organoléticas dos alimentos. Ideal para assados de vitela, pato assado e para a cozedura de peixes inteiros.



VAPOR TERMOVENTILADO

A adição de vapor à cozedura termovenilada ajuda a preservar melhor as propriedades organoléticas dos alimentos. Ideal para a preparação de assados, frango e produtos de forno, como bolos e pães.



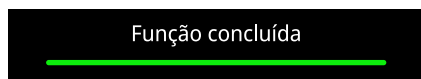
VAPOR + BASE TERMOVENTILADO

Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos à superfície, mas não internamente.

Vapor	Tipo de alimento
25%	Tartes e pães
30%	Pato
40%	Novilho, vitela e borrego
50%	Frango e costeletas
70%	Peixe inteiro

Fim da cozedura combinada

No fim da cozedura, surge no display a informação **Função concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



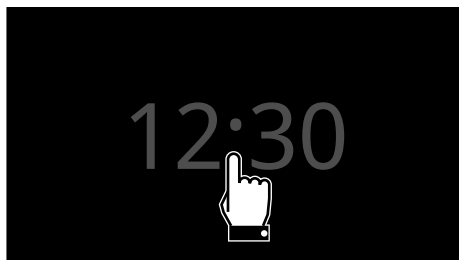
19. Proceda ao esvaziamento do depósito como descrito no capítulo «**Remoção da água residual**».



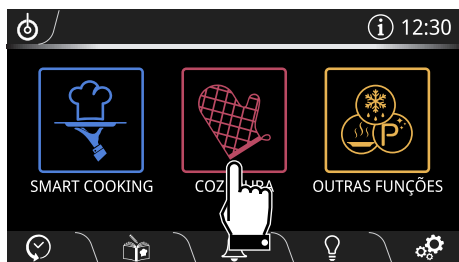
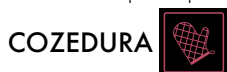
Utilização

Seleção de uma função de cozedura tradicional

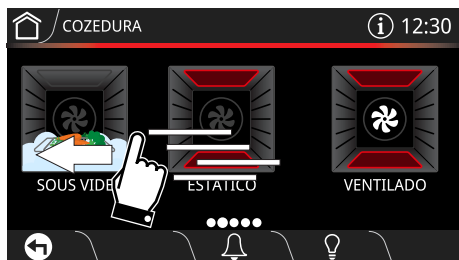
1. No display, toque no relógio exibido.



2. No «menu principal» toque na tecla



3. Percorra o ecrã da direita para a esquerda para aceder ao menu das funções tradicionais.



4. Selecione a função pretendida (por exemplo «VENTILADO



5. Toque na tecla INICIAR



(posicionada no canto inferior direito) para iniciar a fase de pré-aquecimento.



A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.

Pré-aquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.


Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

Pré-aquecimento rápido

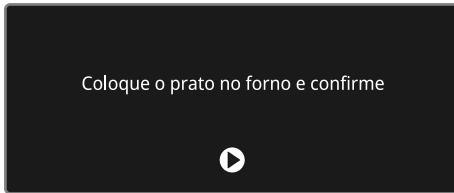



Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.



Para excluir o pré-aquecimento, toque na respetiva tecla .


No final do preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o prato a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



6. Abra a porta.
7. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
8. Feche a porta.
9. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura.



Com a cozedura iniciada é possível definir uma cozedura temporizada.

- Toque na tecla **TEMPO**  e siga as instruções apresentadas no parágrafo «Cozedura temporizada».

Alteração da temperatura de cozedura

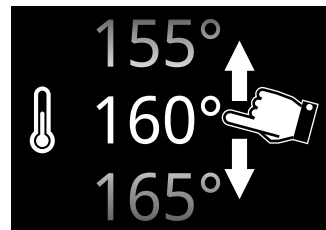




A alteração da temperatura pode ser realizada em qualquer fase da cozedura.

1. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.



2. Percorra os valores até seleccionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «180 °C»).



3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (posicionada na área inferior  à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura seleccionada.




Utilização

Cozedura temporizada



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

3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração da cozedura selecionada.



Os valores das horas e minutos são seleccionáveis separadamente.



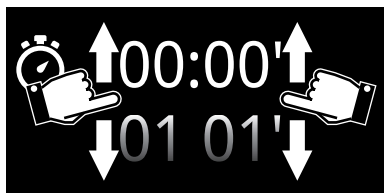
A duração da cozedura temporizada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

Abaixo da duração, surge o horário previsto para o fim da cozedura (no exemplo «13:40»).

1. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.




2. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida (por exemplo «1 hora»).



No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o preaquecimento.



O tempo começa a contar após o fim do pré-aquecimento ou saltando o pré-aquecimento (toque na respetiva tecla ).


4. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura temporizada.



Cozedura diferida

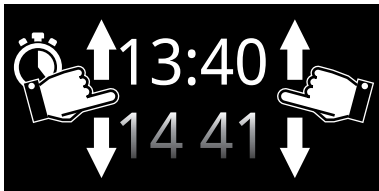


Por cozedura diferida entende-se a função que permite terminar uma cozedura a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do forno.


1. Após ter definido uma cozedura temporizada, toque na tecla **COZEDURA DIFERIDA**  ou no respetivo valor.



2. Percorra os valores até selecionar a hora de fim de cozedura pretendida (por exemplo «20:00»).



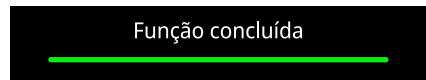
Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a hora de fim de cozedura selecionada.



Fim da cozedura

No fim da cozedura, surge no display a informação **Função concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



- Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



Utilização

Lista das funções de cozedura tradicional



ESTÁTICO

Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.



VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.



TERMOVENTILADO

O calor é distribuído de maneira rápida e uniforme. Própria para todos os pratos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar odores e sabores.



TURBO

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



GRILL

Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.



GRILL VENTILADO

Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.



BASE

O calor provém apenas da parte inferior da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.



BASE TERMOVENTILADA

Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos na superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, própria para qualquer tipo de prato.



PIZZA

Função específica para cozer pizza.



ECO

Cozedura com baixo consumo de energia: esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico. É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras).

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



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



Na função ECO os tempos de cozedura são os mais longos.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é recomendada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 200 °C. Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.

Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)



Temperatura elevada da sonda de temperatura

Perigo de queimaduras

- Não toque na haste ou na ponta da sonda de temperatura depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda de temperatura.



Utilização não correta

Riscos de danos ao aparelho

- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.
- Não arranhe ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.
- Não introduza a sonda de temperatura nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda de temperatura, assegure-se que a tampa metálica de proteção esteja fechada.



A sonda de temperatura não é utilizável na função **SOUS VIDE**.



Utilização



Utilização não correta

Risco de danos à sonda de temperatura

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

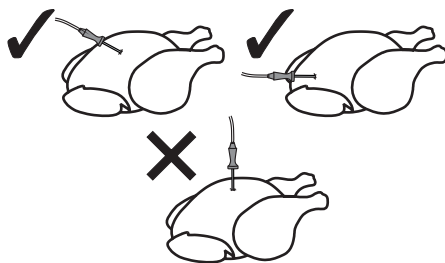
Sonda de temperatura

Com a sonda de temperatura, é possível cozer com precisão assados, carré, carne de vários cortes e tamanhos, mesmo que envoltos em sacos plásticos (próprios para cozinhar) ou folhas de papel alumínio.

A sonda de temperatura, na verdade, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no núcleo da peça, que é medida por um sensor especial localizado no interior da ponta.

Aplicação correta da sonda

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






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



Caso a sonda não detete corretamente a temperatura do alimento, no display irão surgir 2 mensagens de erro (a confirmar); em seguida, o aparelho passará automaticamente para uma cozedura temporizada.

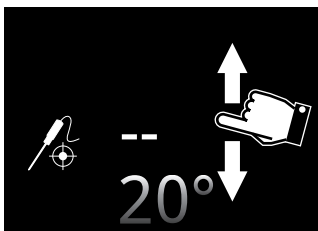


Definição da cozedura com a sonda de temperatura

1. Selecione uma função de cozedura.
2. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.
4. Toque na tecla **CONFIRMAR** .
5. Toque na tecla **SONDA**  situada na área inferior **3**.



6. Percorra os valores da **Temperatura objetivo** para selecionar a temperatura pretendida (por exemplo «80 °C»).



O intervalo de temperatura selecionável varia desde um mínimo de 20 °C até um máximo de 90 °C.



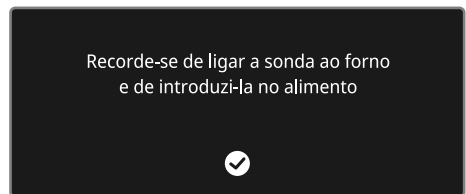
Se a temperatura do forno for programada para um valor muito baixo, o aparelho programa automaticamente a temperatura mínima necessária para atingir a **Temperatura objetivo** selecionada.



Para um melhor desempenho, recomenda-se que defina sempre a temperatura de cozedura mais alta que a temperatura objetivo.

7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a temperatura da sonda selecionada.

No display aparece um aviso para indicar a introdução da sonda no respetivo orifício e na peça.



8. Toque na tecla **CONFIRMAR** .



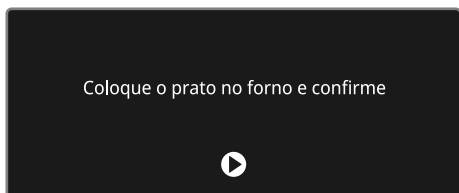
Utilização

Com preaquecimento:

9. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar a fase de pré-aquecimento.



No final do preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o prato a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



10. Insira a ponta da sonda de temperatura no alimento a cozer.



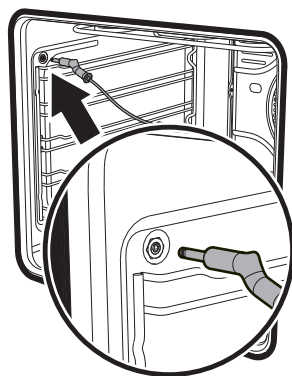
Para obter melhores resultados, certifique-se que a parte em metal da sonda de temperatura está inserida transversalmente e quase completamente dentro da peça, mas sem tocar no tabuleiro abaixo.




Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Proteja as mãos com luvas térmicas.


11. Abra a porta do aparelho.
12. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozer nas respetivas guias.
13. Introduza a ficha da sonda de temperatura na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa de proteção.

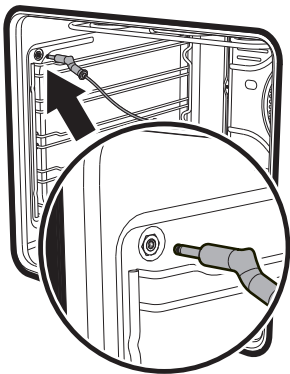



14. Feche a porta.
15. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura com a sonda de temperatura.



Sem preaquecimento:

6. Toque na tecla **PREAQUECIMENTO**  para excluir a fase de preaquecimento.
7. Abra a porta do aparelho.
8. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozer nas respetivas guias.
9. Introduza a ficha da sonda de temperatura na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa de proteção.

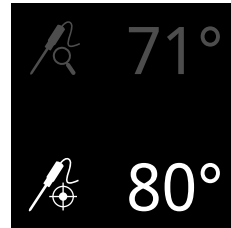


10. Feche a porta.
11. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura com a sonda de temperatura.

Cozedura com a sonda de temperatura

Função em curso

Quando a **Temperatura instantânea** atingir a **Temperatura objetivo** definida pelo utilizador, a cozedura está concluída.



Os elementos de aquecimento são desativados e o aparelho emite uma série de avisos sonoros.



Utilização não correta
Perigo de danos a pessoas

- Proteja as mãos com luvas térmicas.

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



Utilização

Timer contador de minutos

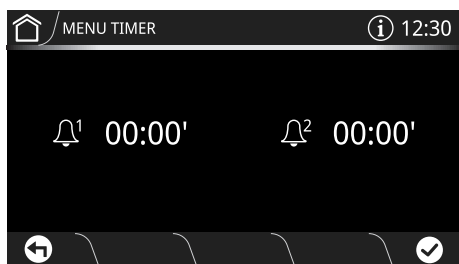


Esta função não interrompe a função em curso, mas aciona apenas o sinal acústico.





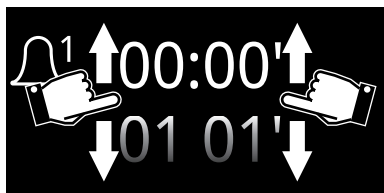
A duração dos timer vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

1. Toque na tecla **TIMER**  (situada na área inferior **3**) para entrar no menu do Timer.




É possível definir até 2 timer:


2. Toque na tecla **TIMER**  -  que pretende utilizar.
3. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida.




4. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração seleccionada.




Na área inferior **3** aparece a tecla **LIXO**  útil para eventualmente cancelar o timer seleccionado.

5. Repita a operação para os outros Timer que pretende utilizar.
6. No final, toque novamente na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar os timer seleccionados.



Para anular a operação, toque na tecla **VOLTAR** .

No ecrã seguinte, a tecla **TIMER**  acesa indica que foram ativados um ou mais timer.

7. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo.



Para remover os timer, é necessário colocar a contagem novamente a zero.



Não é possível definir cozeduras diferidas com a utilização da sonda de temperatura.



3.3 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).
- No fim da cozedura, para evitar a formação excessiva de condensação no vidro, não deixe os alimentos quentes dentro do compartimento durante muito tempo.

Conselhos para a cozedura de carne

- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do consumidor.
- Utilize um termómetro para carnes durante os assados ou simplesmente carregue com uma colher no assado. Se este estiver firme está pronto, caso contrário, deve-se ainda deixar assar durante alguns minutos.
- Para carne e batatas, recomenda-se de vez em quando virar e/ou mexer a comida para obter uma crosta uniforme em todos os lados.
- Para cozeduras a baixa temperatura, doure a carne numa frigideira por alguns minutos em todos os lados antes de cozinhar no forno.

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se pretender mudar o efeito da cozedura.

- Na função Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes de grelhar.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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


Conselhos para a descongelação e a fermentação

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



Utilização

Conselhos para a utilização da sonda

- É possível utilizar a sonda mesmo durante as cozeduras normais por tempo:
1. Introduza a sonda de temperatura no alimento a cozinhar e ligue-a à respetiva tomada.
 2. Prima a tecla **SONDA**  e verifique a temperatura do alimento com base no valor indicado na **Temperatura instantânea**.

3.4 Modo Quick

Neste modo é possível selecionar rapidamente uma função de cozedura tradicional e a sua temperatura, através da utilização dos botões.

Também é possível definir rapidamente uma cozedura com sonda.

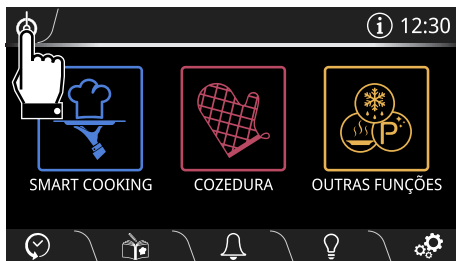


Durante a utilização do **Modo Quick** não é possível desativar o pré-aquecimento.



Para interromper uma cozedura a qualquer momento, recoloque o botão de funções e o botão de temperatura na posição **0**.

1. No «menu principal» toque na tecla **MODO QUICK**  (situada na área de informações **1** no canto superior esquerdo).

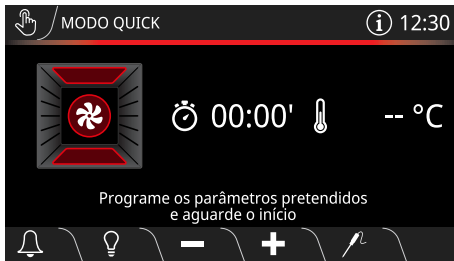




Agora é possível interagir com o aparelho através da utilização dos botões.



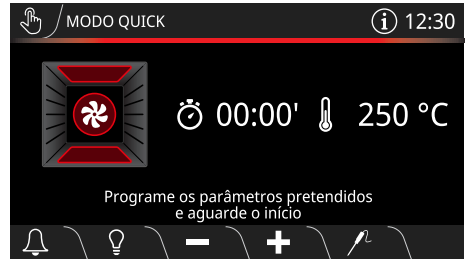
2. Rode o **Botão de Funções**  para selecionar a função pretendida (por exemplo «TURBO» ).



É possível selecionar todas as funções do tipo tradicional, exceto as funções PIZZA  e ECO .




Cozedura tradicional

3. Rode o **Botão de Temperatura**  para definir a temperatura da cozedura (por exemplo «250 °C»).





O pré-aquecimento do compartimento de cozedura inicia-se alguns segundos após a última programação efetuada.

Pré-aquecimento rápido

4. Pressione as teclas Diminuição  e Aumento  (situadas na área inferior ) para definir uma duração de cozedura.



Se as teclas Diminuição  e Aumento  não forem utilizadas, o display exibe o tempo de cozedura decorrido.





Utilização


Cozedura com sonda (apenas em alguns modelos)

3. Toque na tecla **SONDA**  situada na área inferior **3**.

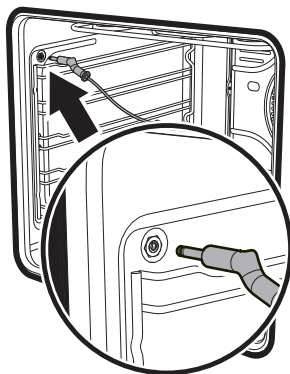



4. Pressione as teclas Diminuição  e Aumento  (situadas na área inferior **3**) para definir a temperatura objetivo (por exemplo «70 °C»).



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a temperatura objetivo.
6. Introduza o tabuleiro no qual é colocado o alimento a cozer nas respetivas guias.

7. Introduza a ficha da sonda de temperatura na respetiva tomada lateral utilizando a própria sonda para abrir a tampa de proteção.



8. Feche a porta.
9. Rode o **Botão de Temperatura**  para definir a temperatura da cozedura (por exemplo «200 °C»).
- O pré-aquecimento do compartimento de cozedura inicia-se alguns segundos após a última programação efetuada.

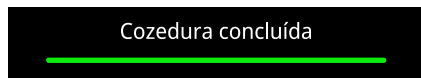


Para interromper uma cozedura a qualquer momento, recoloque o botão de funções e o botão de temperatura na posição **0**.





Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação **Cozedura concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.




1. Coloque o **Botão de Funções**  e o **Botão de Temperatura**  na posição de 0.

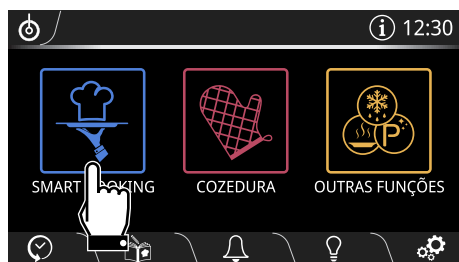
2. Toque na tecla **TOUCH MODE**  (situada na área de informações  no canto superior esquerdo) para voltar ao menu principal.

3.5 Smart Cooking

Neste modo é possível seleccionar um programa pré-memorizado para a cozedura de alimentos. Com base no peso seleccionado, o aparelho calcula automaticamente os parâmetros ideais de cozedura.

1. No «menu principal» toque na tecla

SMART COOKING .




2. Selecione o tipo de potência pretendida no menu **SMART COOKING** (por

exemplo «**VEGETAIS**» ).

3. Selecione o subtipo de alimento a cozinhar (por exemplo «**LEGUMES**

GRELHADOS» ).

4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar (por exemplo « 0,7 kg»).




5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.



Neste ponto será possível guardar os valores definidos como receita pessoal (veja o capítulo «3.7 Minhas receitas»)



Utilização

6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura **SMART COOKING**.

A cozedura começa com as predefinições do programa.



É possível alterar a qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, os parâmetros de temperatura e duração da cozedura.

Preaquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

Pré-aquecimento rápido



Durante a utilização dos programas **Smart Cooking** não é possível desativar o pré-aquecimento.


No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro e um aviso no display indicam que o alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

Também é indicado sobre qual prateleira colocar o alimento para se obter os melhores resultados.

Coloque o prato no forno e confirme

Aconselha-se posicionar o prato sobre a quarta prateleira a contar de baixo



7. Abra a porta.
8. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
9. Feche a porta.
10. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para começar a cozedura.



Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação **Cozedura concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Cozedura concluída

11. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.

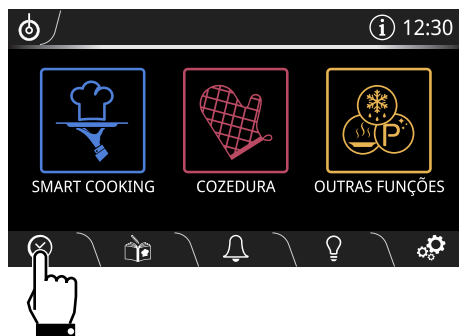


3.6 Memória

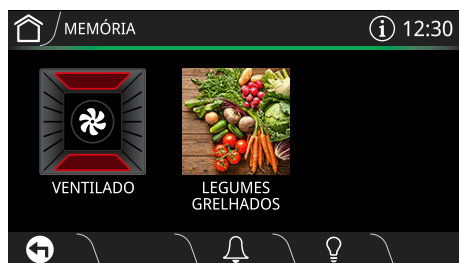
Este menu é particularmente útil para visualizar e reutilizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.

1. No «menu principal» toque na tecla

MEMÓRIA  (situada na área inferior à esquerda **3**).



2. Selecione a função que pretende reutilizar e prossiga com as cozeduras conforme descrito nos capítulos anteriores.

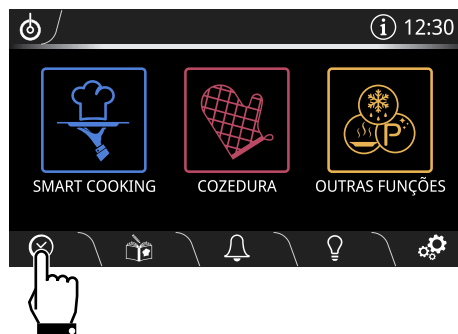


Limpar a memória



No caso de pretender limpar a memória:

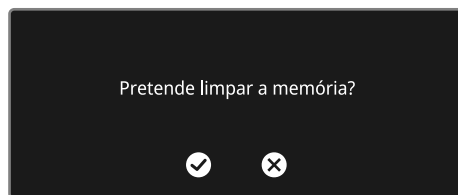
1. No «menu principal» toque na tecla

MEMÓRIA .



2. Toque na tecla **LIXO**  para cancelar a memória.


3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o cancelamento da memória (ou na tecla **CANCELAR**  para anular a operação.







Utilização

Tabelas dos programas predefinidos

 = Temperatura objetivo (veja «Sonda de temperatura»)

CARNES



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C) % Vapor	Tempo (minutos)
ROSBIFE (MAL PASSADO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 52) + 25%	---
ROSBIFE (MÉDIO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 58) + 25%	---
ROSBIFE (BEM PASSADO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 65) + 25%	---
ENTRECOSTO DE PORCO (peça inteira)	 VAPOR VENTILADO	1	0,4	200 + 30%	43
COSTELETAS DE PORCO (cerca de 4 peças)	 TURBO	1	0,3	230	11
SALSICHA DE PORCO	 GRILL VENTILADO	2	0,3	250	21
ENTREMEADA (cerca de 6 fatias grossas de 5 mm)	 GRILL VENTILADO	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Para as cozeduras com grelhagem, aconselha-se a cozer os alimentos em ambos os lados consultando os tempos indicados na tabela. O tempo mais longo indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozer a partir do alimento cru.

Utilização



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PEITO DE FRANGO	 VAPOR	2 + 1	0,1	100	2
SALSICHAS	 VAPOR	2 + 1	0,1	100	5
LOMBO DE PORCO C/ OSSO	 VAPOR VENTILADO	1	---	200 ( 75) + 40%	---
VITELA ASSADA	 VAPOR VENTILADO	1	1,6	190 ( 75) + 55%	---
FRANGO ASSADO	 VAPOR VENTILADO	1	1,3	190 ( 80) + 60%	---
PERNIL DE BORREGO	 VAPOR VENTILADO	1	2,0	200 ( 75) + 60%	---
PATO ASSADO	 VAPOR VENTILADO	1	1,5	200 ( 85) + 60%	---

PT



Utilização

PEIXE











Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PEIXE INTEIRO EM PAPELOTE	 VENTILADO	1	0,4	180	35
FILETE DE ROBALO	 VAPOR	2	0,2	75	8
FILETE DE PESCADA	 VAPOR	2	0,1	100	3
FILETE DE SALMÃO	 VAPOR	2	0,1	100	3
CAMARÕES	 VAPOR	2	0,1	85	4
PEIXE INTEIRO	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,3	200 + 50%	20



VEGETAIS



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS CONGELADAS	 TURBO	2	0,2	220	27
BATATAS ASSADAS	 VENTILADO	1	0,7	220	30
CENOURAS EM PEDAÇOS	 VAPOR	2	0,5	100	9
BATATAS EM PEDAÇOS	 VAPOR	2	0,4	100	25
CAULES DE COUVE- FLOR	 VAPOR	2	0,3	100	12
FUNCHO EM PEDAÇOS	 VAPOR	2	0,3	100	7
ESPARGOS INTEIROS	 VAPOR	2	0,1	100	4
FOLHAS DE ESPINAFRE	 VAPOR	2	0,2	100	3

Os tempos dos programas dos vegetais a vapor são calculados para vegetais cortados (não inteiros).

Os tempos de cozedura podem variar dependendo da espessura do alimento.









(1) Para as cozeduras com grelhagem, aconselha-se a cozer os alimentos em ambos os lados consultando os tempos indicados na tabela. O tempo mais longo indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozer a partir do alimento cru.



Utilização

SOBREMESAS



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
BOLO DE FORMA	 ESTÁTICO	1	0,5	160	50
BISCOITOS (20 - 22 peças de 25-27 g cada)	 TURBO	1	0,2	160	23
QUEQUES (cerca de 50 g cada)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,3	180 + 25%	16
PROFITEROLES (médio-grandes)	 VENTILADO	2	0,2	190	30
MERENGUE	 TURBO	1	0,2	110	90
TARTE	 ESTÁTICO	1	1,0	170	43
CROISSANT	 VENTILADO	1	0,4	160	35
COMPOTA DE MAÇÃ	 VAPOR	1	0,1	100	10

Para cozer doces como biscoitos, queques, merengues, profiteroles, etc., o peso indicado corresponde ao peso total da massa utilizada. Os tempos de cozedura variam conforme a espessura e o tamanho do doce/bolo.

Utilização



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PUDIM FLAN	 VAPOR	1	0,1	100	50
STRUDEL	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,7	200 + 25%	33
PÃO-DE-LÓ	 VAPOR TERMO-VENT.	1	1,0	165 + 25%	45
TARTE DE CHOCOLATE	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,5	170 + 25%	35
PÃO BRIOCHE	 VAPOR TERMO-VENT.	2	0,1	190 + 25%	15

PÃES/PIZZA



PT

Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PÃO FOCACCIA	 TURBO	1	0,5	200	25
PÃO LEVEDADO (PÃOZINHO)	 VAPOR TERMO-VENT.	2	0,5	180 + 25%	30
PIZZA NO TABULEIRO (FRESCA)	 PIZZA	1	0,9	250	11



Utilização

MASSA/ARROZ



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
MASSA NO FORNO	 VAPOR VENTILADO	1	1,5	200 + 30%	34
LASANHA (FRESCA)	 VAPOR VENTILADO	1	3,0	200 ( 90) + 40%	---
PAELLA	 VAPOR	1	0,2	100	20
QUICHE	 ESTÁTICO	1	0,9	200	50
ARROZ BASMATI	 VAPOR	2	0,5	100	10



COZEDURAS A BAIXA TEMPERATURA



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
VITELA	 VENTILADO	1	---	130 ( 75)	---
NOVILHO (MAL PASSADO)	 VENTILADO	1	---	90 ( 58)	---
LOMBO DE PORCO	 VENTILADO	1	---	130 ( 75)	---
BORREGO	 VENTILADO	1	---	130 ( 75)	---









COZEDURA SOUS VIDE



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
FILETE DE PEIXE	 SOUS VIDE	2	0,1	75	12
POSTA DE SALMÃO	 SOUS VIDE	2	0,2	75	14
ESCALOPE DE FRANGO	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
GUISADO DE CARNES BRANCAS	 SOUS VIDE	2	0,2	80	15



Utilização

Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
VEGETAIS CORIÁCEOS	 SOUS VIDE	2	0,1	98	35
OUTROS VEGETAIS	 SOUS VIDE	2	0,1	98	12
FRUTA EM GOMOS	 SOUS VIDE	2	0,1	95	15
CREME INGLÊS	 SOUS VIDE	2	0,4	85	40
MOLHO DE TOMATE	 SOUS VIDE	2	0,4	90	40
FILETE DE NOVILHO (MAL PASSADO)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
FILETE DE NOVILHO (MÉDIO)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	18
FILETE DE NOVILHO (BEM PASSADO)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	25




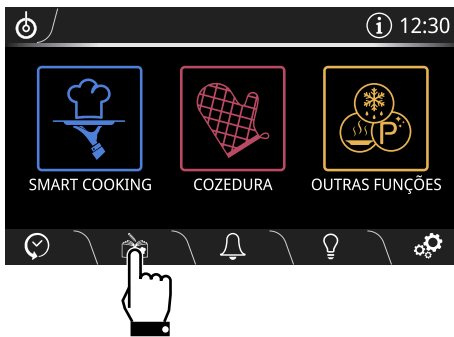
Os tempos de cozedura descritos nas tabelas referem-se aos pratos indicados na receita, são indicativos e podem variar de acordo com o gosto pessoal.



3.7 Minhas receitas

Através deste menu é possível inserir um programa pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão rerepresentadas no respetivo menu.

1. No «menu principal» toque na tecla **MINHAS RECEITAS**  (situada na área inferior à esquerda **3**).



É possível memorizar até um máximo de cerca de 64 receitas pessoais.



Não se pode memorizar mais de 17 receitas pertencentes à mesma categoria.

Adicionar uma receita

2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo

«**SOBREMESAS**



»).


3. Toque na tecla **NOVA RECEITA** .

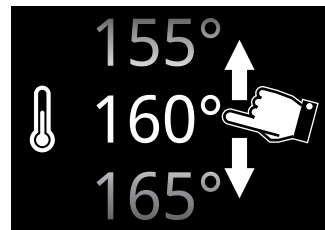
4. Selecione a função pretendida (por

exemplo «**TERMOVENTILADO**




»).

5. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.
6. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «**170 °C**»).



PT

7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a nova temperatura de cozedura selecionada.

8. Toque na tecla **DURAÇÃO DA**

COZEDURA

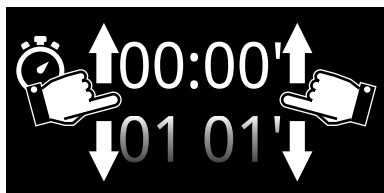



ou no respetivo valor.



Utilização

9. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida (por exemplo «55 minutos»).



10. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração da cozedura seleccionada.





No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o preaquecimento.




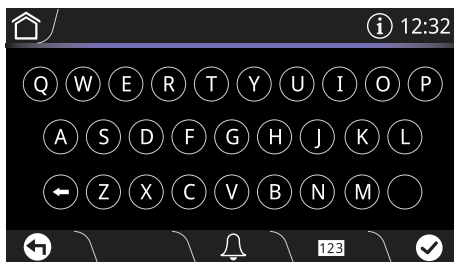
Neste ponto é possível também adicionar uma **cozedura diferida** (veja «Cozedura diferida»).

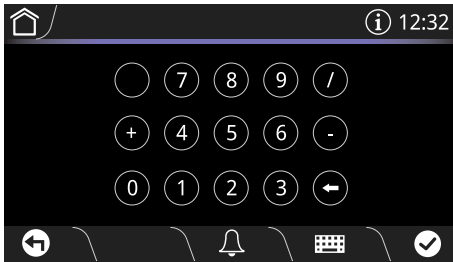
Guardar uma receita


11. Toque na tecla da **GUARDAR** .
12. Percorra os valores do item **TABULEIRO** (por exemplo 2).
13. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar (por exemplo « 1.0 kg»).



14. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas. Neste ponto é necessário inserir um nome para a receita.
15. Utilize o teclado alfanumérico para inserir o nome da receita a guardar (por exemplo **RISOTO**).





Utilize as teclas **123** e  para passar do teclado alfabético para o teclado numérico e viceversa.



O nome da receita pode ter no máximo 12 caracteres, incluindo espaços.

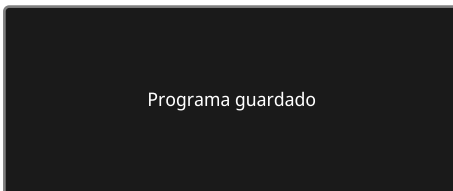


Para poder memorizar a receita, é necessário que o nome contenha pelo menos um carácter.



O carácter  cancela a letra precedente.

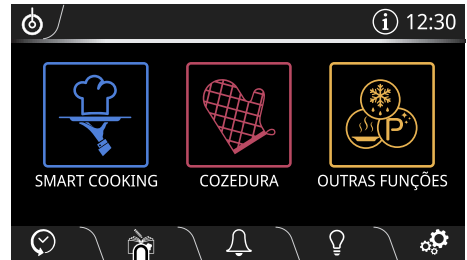
16. Para memorizar o programa, toque na tecla **CONFIRMAR** .



Execução de uma receita pessoal

1. No «menu principal» toque na tecla

MINHAS RECEITAS .



2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo

«**SOBREMESAS**» .

3. Selecione a receita guardada anteriormente (por exemplo **RISOTO**).





Utilização

4. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura.



Preaquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

Pré-aquecimento rápido


No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro e um aviso no display indicam que o alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

Também é indicado sobre qual prateleira colocar o alimento para se obter os melhores resultados.

Coloque o prato no forno e confirme

Aconselha-se posicionar o prato sobre a segunda prateleira a contar de baixo



5. Abra a porta.
6. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
7. Feche a porta.
8. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para começar a cozedura.



Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação **Cozedura concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Cozedura concluída

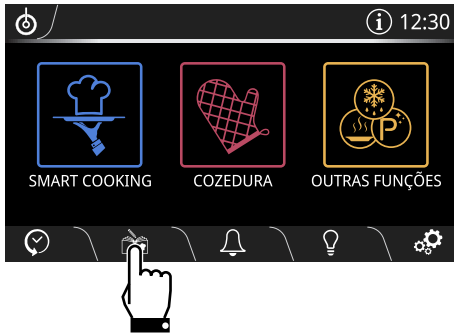
9. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



Cancelamento de uma receita

1. No «menu principal» toque na tecla

MINHAS RECEITAS .



2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo



«**SOBREMESAS**» ).

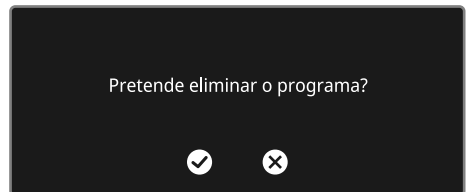
3. Selecione a receita guardada anteriormente (por exemplo **RISOTO**).



4. Toque na tecla **LIXO**  para cancelar a receita selecionada.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o cancelamento da receita selecionada (ou na tecla **CANCELAR**  para anular a operação.





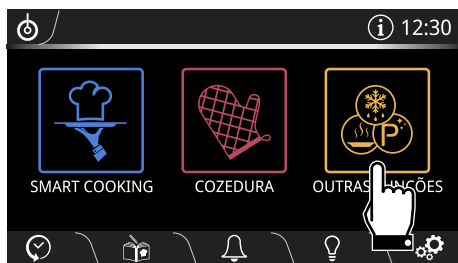
Utilização

3.8 Outras funções

No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como descongelação, fermentação ou limpeza.

- No «menu principal» toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES



Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

Lista das outras funções



DESCONGELAÇÃO POR PESO

Função de descongelação automática. Seleccione o prato e o forno define autonomamente o tempo necessário para a sua correta descongelação.



DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

Função de descongelação manual. Introduza o tempo de descongelação do prato; no final da cozedura definida a função é interrompida.



FERMENTAÇÃO

Função específica para favorecer a fermentação de massas.



AQUECE PRATOS

Função para escaldar ou manter quentes as loiças. Posicione o tabuleiro na prateleira mais baixa e empilhe os pratos a escaldar.



AQUECIMENTO VAPOR

Função que permite aquecer a vapor os pratos já cozinhados e conservados no frigorífico.



MANTER QUENTE

A função permite manter aquecidos os alimentos já cozinhados.



SABBATH

Função que permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições da festa de descanso da religião hebraica.



VAPOR CLEAN

Função de limpeza com geração de vapor. Retire todos os acessórios, verta 40 cc de água no orifício ao fundo e pulverize nas paredes da cavidade uma solução de água e detergente para loiça.



ENCHIMENTO DO DEPÓSITO

Função para o carregamento da água no depósito: abra a porta, extraia o pequeno tubo, posicione um recipiente com 1 l de água e inicie o ciclo.



ESVAZIAMENTO DO DEPÓSITO

Função para a descarga da água presente no depósito.



DESCALCIFICAÇÃO

Programa de descalcificação.



LIMPEZA DO DEPÓSITO

Função que permite efetuar a limpeza do depósito.



Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização. Para

as funções VAPOR CLEAN



DESCALCIFICAÇÃO



e

LIMPEZA DO DEPÓSITO



veja «4 Limpeza e manutenção».



Utilização

Descongelação por peso



Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem «**Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento**». Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Depois de pesar, coloque os alimentos dentro do aparelho.

2. Selecione **DESCONGELAÇÃO POR**

PESO



3. Selecione o tipo de alimento a descongelar entre as categorias **CARNES - PEIXES - PÃES - SOBREMESAS**

4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a descongelar.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.

6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Descongelação por peso**.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Parâmetros pré-definidos:

Tipos	Peso (kg)	Tempo
 CARNES	0,5	01h 45m
 PEIXE	0,4	00h 40m
 PÃO	0,3	00h 20m
 SOBREMESAS	1,0	00h 45m

* Os tempos de descongelação podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.



Na função **Descongelação por peso** não é possível modificar a temperatura predefinida (30 °C).



Descongelação por tempo




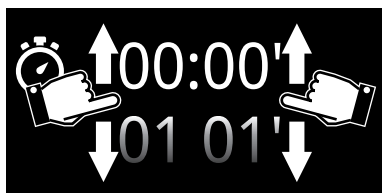
Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem «**Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento**». Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **DESCONGELAÇÃO POR**

TEMPO



3. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.
4. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.

6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Descongelação por tempo**.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

7. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



A duração da **descongelação por tempo** vai de um mínimo de **1 minuto** a um máximo de **12 horas e 59 minutos**.



Na função **Descongelação por tempo** não é possível modificar a temperatura predefinida (**30 °C**).

Fermentação



Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem «**Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento**». Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.



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



Utilização

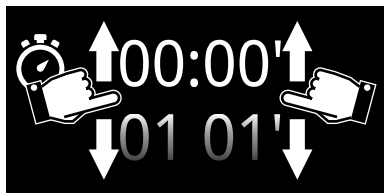
1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.

2. Selecione **FERMENTAÇÃO**



3. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.

4. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



5. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.

6. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 25 °C a 40 °C).

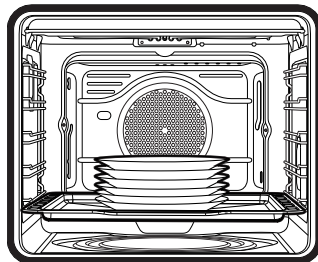
7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.

8. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Fermentação**.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Aquece pratos

1. Posicione o tabuleiro sobre o primeiro nível do mesmo e no centro deste coloque os pratos a aquecer.



Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhe no máximo 5/6 pratos.

2. Selecione **AQUECE PRATOS**



3. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a função **AQUECE PRATOS**.






Salvo configuração em contrário, a função **Aquece pratos** tem uma duração máxima de **12 horas e 59 minutos**.



A duração da **Fermentação** vai de um mínimo de **1 minuto** a um máximo de **12 horas e 59 minutos**.




Enquanto a função está em curso, é possível definir:

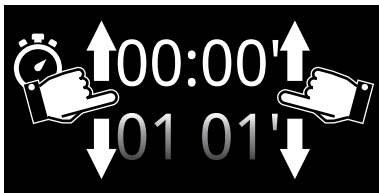
- a temperatura  (de 40 °C a 80 °C);
- a duração da função ;
- Uma função diferida  (apenas se for definida uma duração diferente daquela predefinida).

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.


Aquecimento vapor

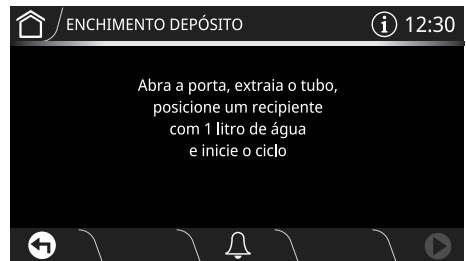


1. Selecione **AQUEC. VAPOR**
2. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



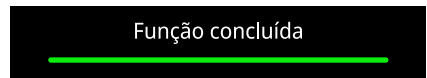
A duração do aquecimento a vapor vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

4. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o procedimento de enchimento do depósito.



5. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo «Enchimento do depósito».

No final do aquecimento a vapor, aparece no display a informação **Função concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



6. Proceda ao esvaziamento do depósito como descrito no capítulo «Remoção da água residual».



Na função Aquecimento a vapor não é possível modificar a temperatura predefinida (85 °C).



Utilização

Manter quente



1. Selecione **MANTER QUENTE**
2. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 60 °C a 100 °C).
4. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a função Manter quente.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Sabbath




O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

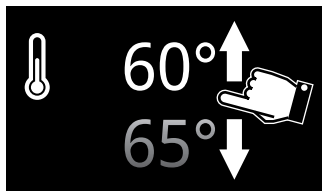
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60 °C e 100 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.



1. Selecione **SABBATH**




2. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 60 °C a 100 °C).



4. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a temperatura selecionada.
5. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a função Sabbath.

Para interromper a função:

- Toque na tecla **HOME**  por cerca de 3 segundos (o display regressa ao menu principal).

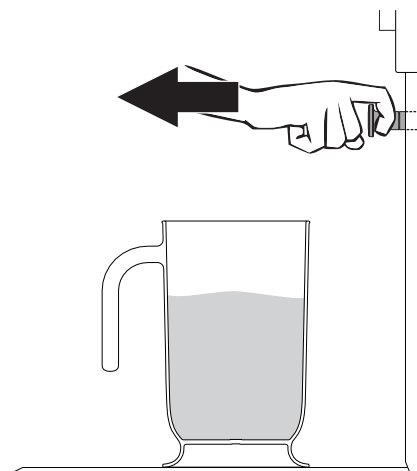
Enchimento do depósito

1. Encha o jarro fornecido (ou um recipiente) com uma quantidade de água suficiente para a duração das cozeduras que se pretende realizar.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.



NB: o jarro (ou o recipiente) com água deve ter um peso bruto inferior a 5 kg.

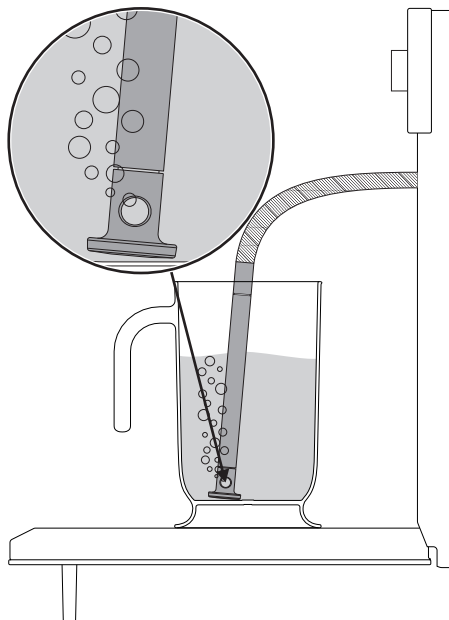
4. Extraia o tubo da sua base.





Utilização

5. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).

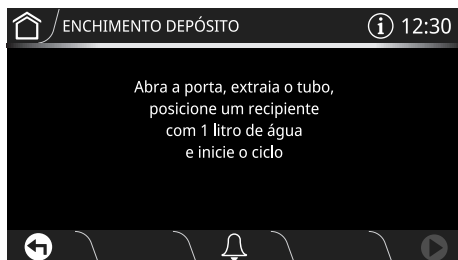



6. Selecione **ENCHIMENTO**

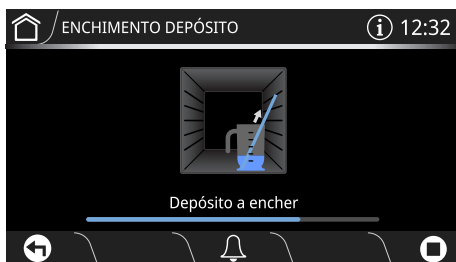
DEPÓSITO



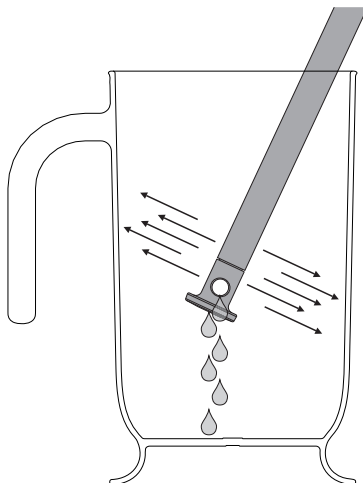
No display aparecerá a indicação para o carregamento da água no depósito.



7. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o procedimento de enchimento do depósito.



8. No final, agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.




9. Volte a colocar o tubo no seu alojamento e retire o jarro (ou o recipiente).



10. Feche a porta.



Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem no tubo para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

11. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o fim do carregamento do depósito.

Enchimento do depósito concluído

Feche a porta e confirme



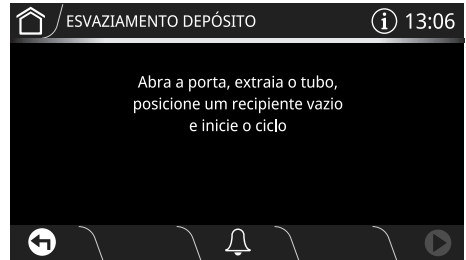
Esvaziamento do depósito

1. Selecione **ESVAZIAMENTO**

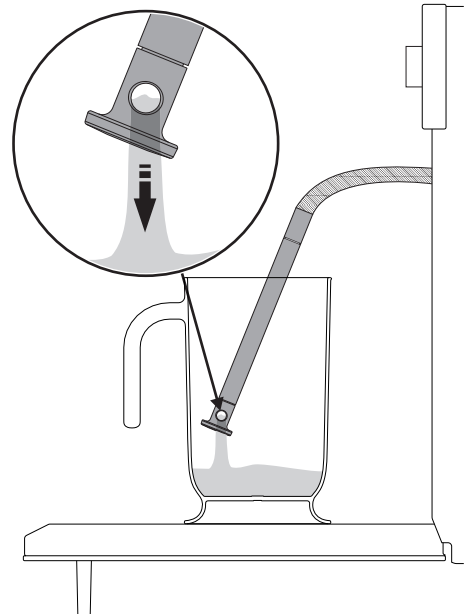
DEPÓSITO



No display aparecerá a indicação para a descarga da água.




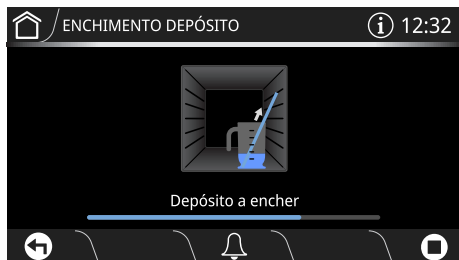
2. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.
3. Extraia o pequeno tubo do seu alojamento e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).






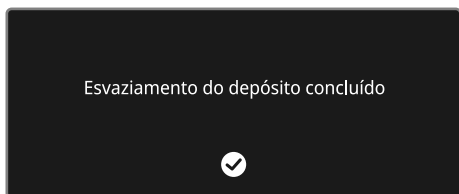
Utilização

4. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



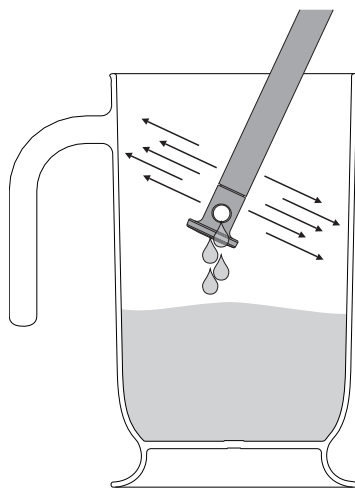
A descarga da água é possível somente com a porta aberta. Certifique-se sempre de que extraiu o tubo do seu alojamento e de que o introduziu no jarro (ou no recipiente) antes de pressionar a tecla **INICIAR**  para iniciar a descarga.

No final, o display exibe o fim do processo de remoção da água residual.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR** .

6. Agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.




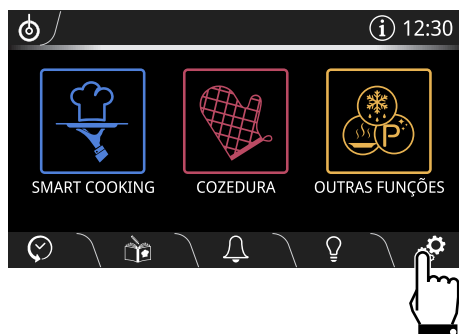
7. Volte a colocar o pequeno tubo no seu alojamento, retire o jarro e fecha a porta.



3.9 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.



- No «menu principal» toque na tecla **DEFINIÇÕES**  (situada na área inferior **3** à direita).



Idioma



Permite seleccionar o idioma do display.

- Selecione o  **Idioma**.
- Percorra os idiomas disponíveis para seleccionar o idioma pretendido.
- Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o idioma seleccionado.





Em caso de interrupção temporária de alimentação eléctrica, todas as programações personalizáveis permanecem ativas.



Para as definições relativas à

Conectividade .

Telecomando  e

SmegConnect  consulte o manual de utilização «**Conectividade do forno de encastrar**» (apenas modelos SmegConnect).



Utilização




Comandos bloqueados



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

1. Selecione  **Comandos bloqueados**.
2. Selecione **Sim**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o modo **Comandos bloqueados**.

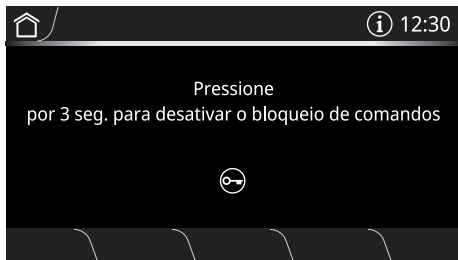



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora  na área de informações **1**.

Para desativar o bloqueio temporariamente durante uma cozedura:

4. Toque num dos valores que pretende alterar.

No display surge um aviso a indicar como desativar temporariamente o modo **Comandos bloqueados**.



5. Toque por 3 segundos no ícone .




Show Room (apenas para expositores)



Permite ao aparelho desativar as resistências de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

1. Selecione  **Show Room**.
2. Selecione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o modo **Show Room**.



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora  na área de informações **1**.



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



Sons



A cada pressão dos símbolos no display o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desativá-lo.

1. Selecione  **Sons**.
2. Selecione **Off**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para desativar o som associado ao toque dos símbolos no display.



Manter quente



Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar e manter inalteradas as características organolépticas e de aroma obtidas durante a cozedura.

1. Selecione  **Manter quente**.
2. Selecione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o modo **Manter quente**.



O modo Manter quente é ativado após 5 minutos do fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (veja cozedura ou função terminada).



A função Manter quente é definida numa temperatura fixa de **80 °C**.



Eco light



Para uma maior poupança energética, as lâmpadas do interior do compartimento de cozedura são desativadas automaticamente após cerca de um minuto do início da cozedura ou da abertura da porta.

1. Selecione  **Eco light**.
2. Selecione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o modo **Eco light**.





Para evitar que o aparelho desligue a lâmpada automaticamente após cerca de um minuto, defina este modo para **Off**.



Se este modo for definido para **Off**, as lâmpadas são desativadas após cerca de 15 minutos da abertura da porta.



O controlo manual de acendimento/desligamento está sempre disponível. Pressione, quando disponível, o símbolo  para ativar ou o símbolo  para desativar manualmente a iluminação interior.



A função **Eco light** está predefinida para **On**.



Utilização

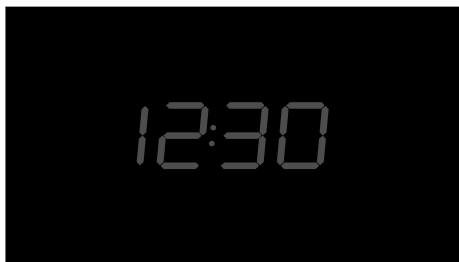
Relógio digital



Permite visualizar a hora atual em formato digital.

1. Selecione  Relógio digital.
2. Selecione **On**.

Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o modo **Relógio digital**.



Em caso de interrupção temporária de alimentação elétrica, a versão digital permanece ativa.





Dureza da água



Este modo permite definir o valor de dureza da água para poder otimizar o processo de descalcificação.



O aparelho sai da fábrica predefinido para um índice de dureza da água médio (3).

1. Selecione  Dureza da água.
2. Percorra o valor pretendido (de 1 a 5).
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar.



Se a água da rede hídrica for muito calcária, é aconselhável a utilização de água amolecida.



Solicite as informações relativas à dureza da água na companhia de abastecimento de água.

Conforme o valor de dureza da água predefinido, aparecerá no display o pedido para realizar o procedimento de descalcificação (veja «Descalcificação») após um determinado número de horas de utilização da função vapor.




Com base no tipo de utilização do aparelho, o número de horas indicativo é o seguinte:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

DEMO mode Modo demonstração (apenas para expositores)



Totalmente igual ao **Show Room**, com a ativação deste modo, após um determinado tempo de inatividade, surge no display uma demonstração dos vários ecrãs que ilustram as potencialidades do aparelho.

1. Selecione **DEMO mode** Modo de demonstração.
2. Selecione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o **Modo de demonstração**.





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

Exibe a hora



Ativa/desativa a exibição do relógio quando o forno está desligado.

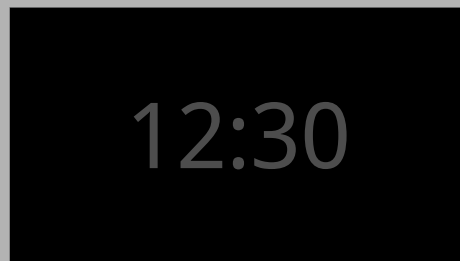
1. Selecione  **Exibe a hora**.
2. Selecione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar a visualização da hora.



A função **Exibe a hora** está predefinida para **Off**.



Se a função **Exibe a hora** estiver definida para **On**, o aparelho em stand-by mostra no display a hora atual em baixa luminosidade.



A função **Exibe a hora** definida para **On** implica um maior consumo de energia do aparelho em stand-by.



Apenas nos modelos SmegConnect: Se a função **Exibe a hora** estiver definida para **Off** a conectividade desliga-se automaticamente com a entrada em stand-by do relógio.





Limpeza e manutenção

Formato da hora



Ativa/desativa a visualização do relógio no formato de 12 ou 24 horas.

1. Selecione  Formato da hora.
2. Selecione 12h ou 24h.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar o formato da hora pretendido.





A função **Formato da hora** está predefinida para 24h.



Luminosidade display



Permite selecionar o nível de luminosidade do display.

1. Selecione  Luminosidade display.
2. Selecione entre os itens **Alta - Média - Baixa**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a seleção.





A função **Luminosidade display** está predefinida para **Alta**.

Formato da temperatura



Permite definir a escala da temperatura em graus **Celsius (°C)** ou em graus **Fahrenheit (°F)**.

1. Selecione  Formato da temperatura.
2. Selecione °C ou °F.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o formato da temperatura pretendido.



A função **Formato da temperatura** está predefinida para °C.



Repor as definições



Esta operação restabelece todas as definições para as condições originais de fábrica.

1. Selecione  Repor as definições.
2. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a seleção.



4 Limpeza e manutenção

Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

4.1 Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

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

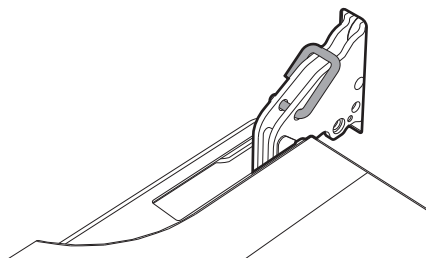
4.2 Limpeza da porta

Desmontagem da porta

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

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

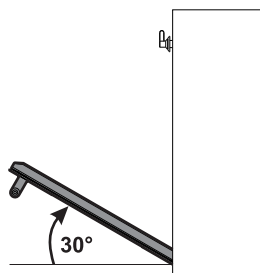
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



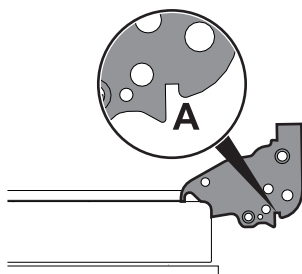


Limpeza e manutenção

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



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



Limpeza dos vidros da porta

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

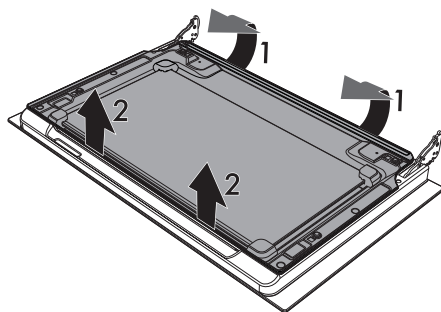


Aconselha-se a utilização de produtos para limpeza distribuídos pelo fabricante.

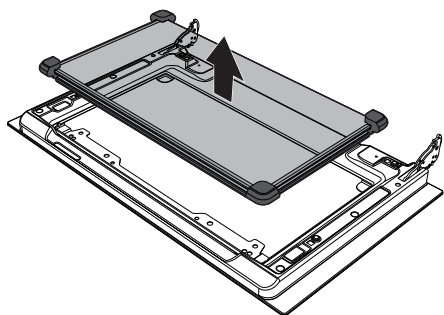
Desmontagem dos vidros interiores

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

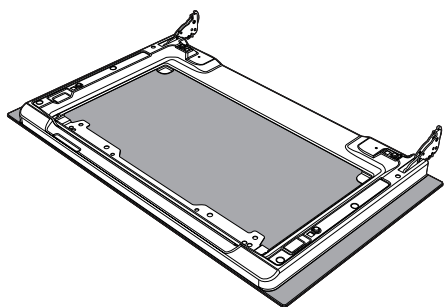
1. Abra a porta.
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
3. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 parafusos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



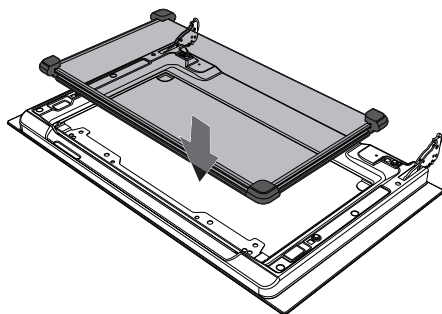
4. Levante para cima o grupo de vidro intermédio.



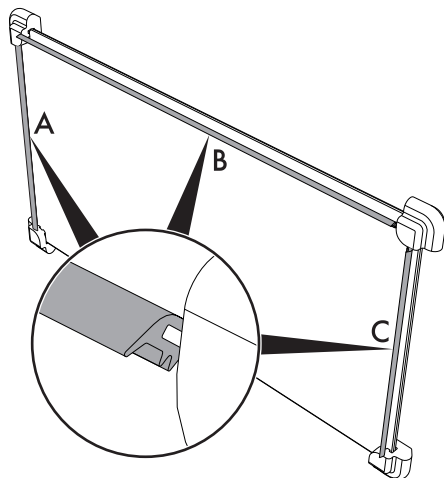
5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



6. Reposicione o grupo de vidro intermédio.



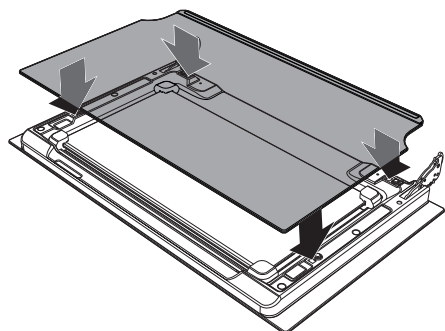
7. As tiras de borracha **A**, **B** e **C** do grupo do vidro intermédio devem estar viradas para o vidro exterior.





Limpeza e manutenção

8. Centre e encaixe os 4 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão.



4.3 Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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

Secagem

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

No final de cada cozedura:

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

Limpeza da sonda

Após cada utilização, limpe a sonda de temperatura depois de estar arrefecida. Limpe a ponta da sonda de temperatura (parte metálica) com água, sabão neutro para louça e uma esponja macia. Limpe o resto com um pano macio e humedecido com água.

Evite lavar na máquina de lavar loiça porque pode danificar os componentes elétricos da ficha.

Após a limpeza, seque cuidadosamente.

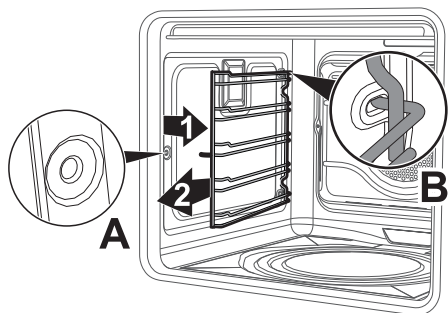


Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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



Limpeza da parte superior



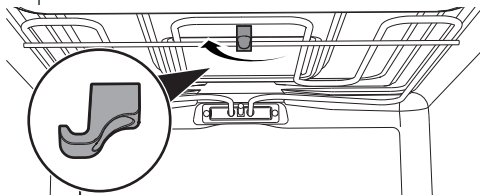
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

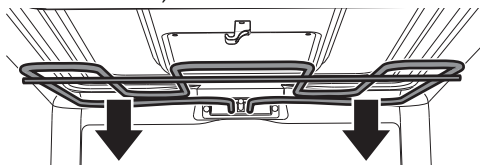
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

- Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



- Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização não correta

Riscos de danos ao aparelho

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

- No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



Limpeza e manutenção

Vapor Clean



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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

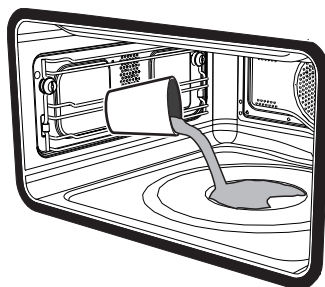
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

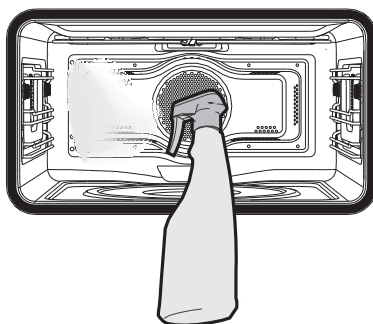
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.

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



- Com um nebulizador de borrar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

- Feche a porta.



Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean




Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem «**Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento**». Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.



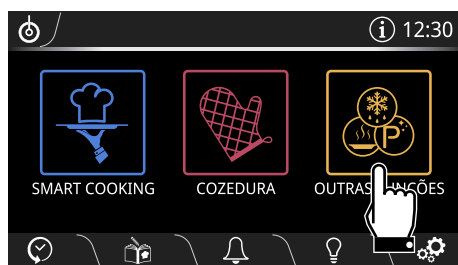
Os parâmetros de duração e temperatura não são modificáveis pelo utilizador.



Através da tecla **COZEDURA DIFERIDA**  é possível programar uma hora de fim da função diferida.

4. No «menu principal» toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES



5. Percorra o menu à esquerda e selecione

a função **VAPOR CLEAN**



6. No display surgirá o ecrã do ciclo de limpeza.



7. Toque na tecla **INICIAR**  para começar o Vapor Clean.



No caso da temperatura no interior do compartimento de cozedura se tornar demasiado elevada, um sinal acústico e um aviso no display avisam para aguardar o arrefecimento.


Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

No fim do Vapor Clean, aparece no display a informação **Função concluída** e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Função concluída



Limpeza e manutenção

8. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.
9. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
10. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
11. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
12. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

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



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



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

Descalcificação



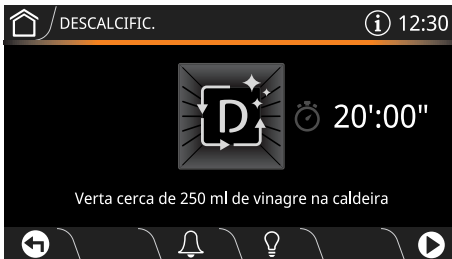
A presença de calcário deve-se à falta de descalcificação; a longo prazo pode prejudicar o funcionamento correto do aparelho.

Periodicamente, no display do aparelho aparecerá a seguinte palavra para indicar que é necessário realizar o processo de descalcificação do recipiente de evaporação no fundo do compartimento de cozedura.

Recomenda-se efetuar
o procedimento de descalcificação



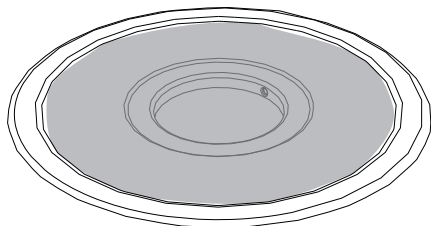
1. Prima a indicação **sim** para aceitar o pedido de descalcificação.



2. Abra completamente a porta.




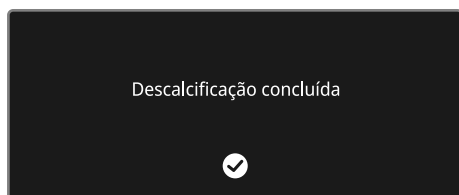
3. Verta cerca de 250 ml de vinagre branco puro no recipiente de evaporação, de modo a cobrir toda a parte do fundo do compartimento de cozedura.



4. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar a função de descalcificação.



5. No final do processo de descalcificação, toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar.



6. Remova o vinagre do fundo do compartimento de cozedura com a esponja fornecida.

7. Passe uma esponja para pratos sobre as incrustações mais resistentes, a fim de eliminar a maior quantidade possível de calcário.

8. No final da limpeza, feche a porta.



É aconselhável efetuar a descalcificação sempre que for assinalado no display, para manter a caldeira em condições ideais de funcionamento.



NB: O processo de descalcificação pode ser anulado por 3 vezes consecutivas.

Recomenda-se efetuar o procedimento de descalcificação
No próximo aviso
será obrigatório efetuar a descalcificação



O aparelho não permitirá qualquer função até que não seja efetuado um novo processo de descalcificação.

Recomenda-se efetuar o procedimento de descalcificação





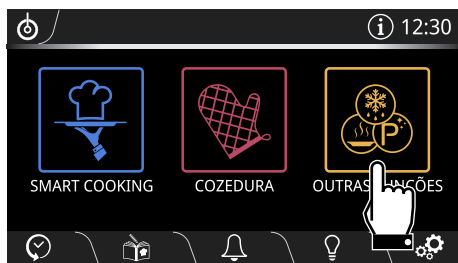
Limpeza e manutenção

Descalcificação manual

Sempre que se considerar oportuno efetuar antecipadamente o processo de descalcificação, é possível realizar a função manualmente.

1. No «menu principal» toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES

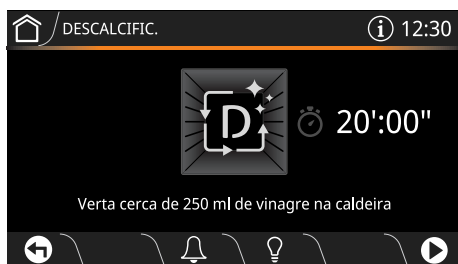


2. Percorra o menu à esquerda e selecione

a função **DESCALCIFICAÇÃO**



3. No display aparecerá o ecrã da descalcificação.



4. Continue com o procedimento ilustrado no capítulo «Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros» a partir do ponto 2.

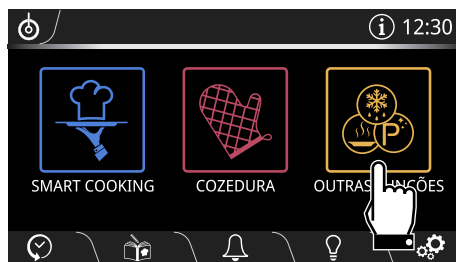
Limpeza do depósito



Para garantir um funcionamento ideal do aparelho, é aconselhável efetuar uma limpeza do depósito a cada 2-3 meses aproximadamente.

1. No «menu principal» toque na tecla

OUTRAS FUNÇÕES



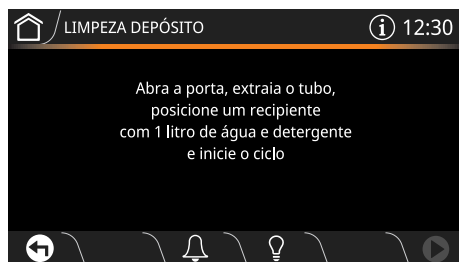
2. Percorra o menu à esquerda e selecione a função **LIMPEZA DO**

DEPÓSITO



No caso de existir água residual no interior do depósito, o aparelho ativará o processo de esvaziamento do depósito.

3. No display aparece o ecrã da limpeza do depósito.

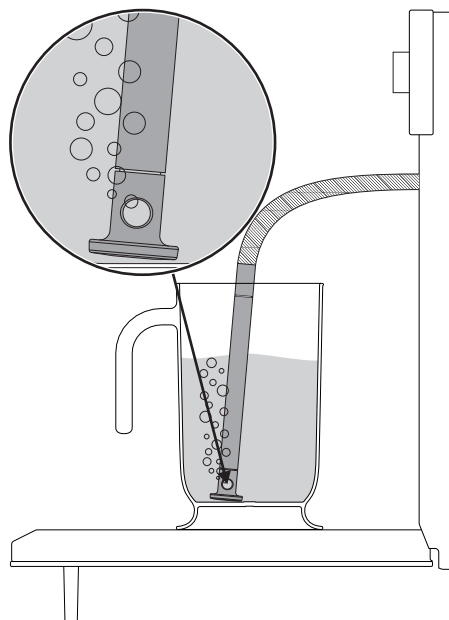


5. Abra a porta do aparelho.
6. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.



NB: o jarro fornecido (ou o recipiente) com a mistura deve ter um peso bruto inferior a 5 kg.

7. Extraia o tubo da sua sede e imerja a extremidade no fundo do jarro (ou do recipiente).



No caso de existir água residual no interior do depósito, o aparelho ativará o processo de esvaziamento do depósito.


4. Encha o jarro fornecido (ou um recipiente) com uma mistura de água e ácido cítrico.

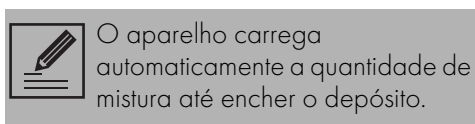
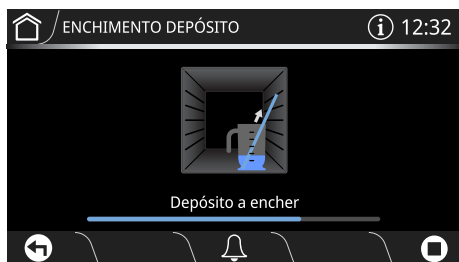



É aconselhável misturar 30 g de ácido cítrico com um litro e meio de água.

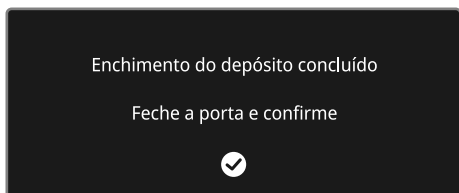


Limpeza e manutenção

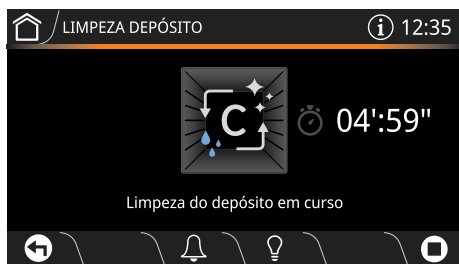
8. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o carregamento da mistura no depósito do aparelho.



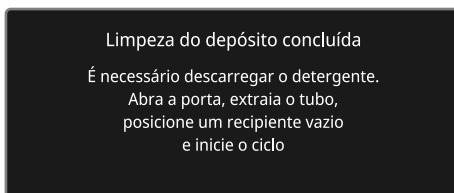
9. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o fim do carregamento do depósito.




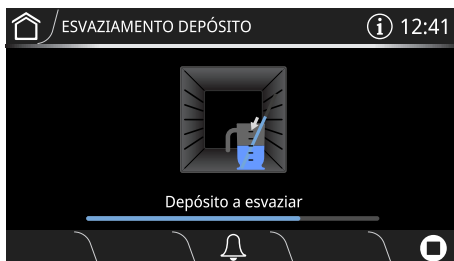
O display exibe o tempo necessário para o final do ciclo de limpeza.

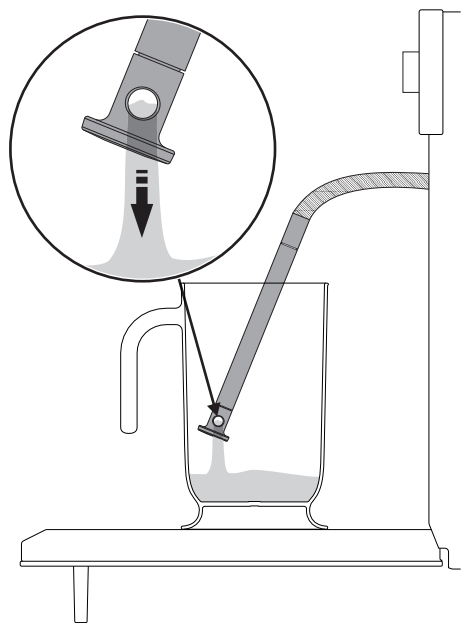


No final do processo de limpeza, soa um sinal e no display aparece o ecrã de expulsão da mistura.



10. Abra a porta do aparelho.
11. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.
12. Extraia o pequeno tubo do seu alojamento e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).
13. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar o descarregamento da mistura no jarro (ou no recipiente).






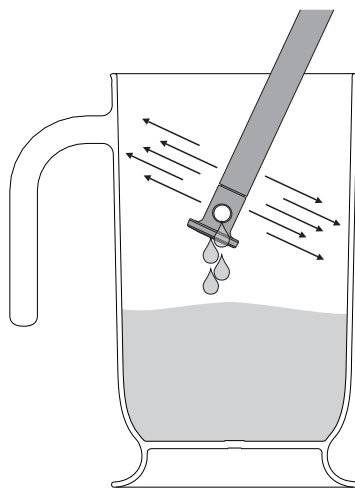
No final, o display exibe o fim do processo de remoção da água residual.

Esvaziamento do depósito concluído



14. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o fim do procedimento de limpeza do depósito.

15. Agite o tubo para remover eventuais resíduos de mistura.



16. Volte a colocar o tubo na sua sede, retire o jarro (ou o recipiente) e fecha a porta.



Após a limpeza do depósito com a mistura de água e ácido cítrico, efetue pelo menos um segundo ciclo de «**limpar depósito**» com água normal para enxaguar o depósito de eventuais resíduos.



Limpeza e manutenção

4.4 Manutenção extraordinária

Substituição da lâmpada de iluminação interna



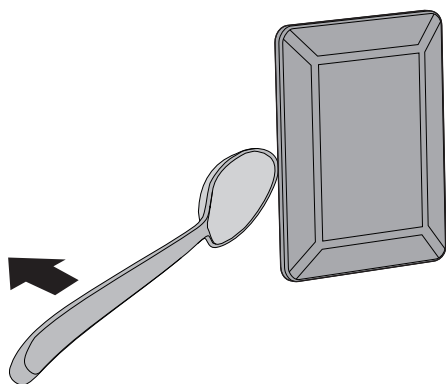
Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.
- Use luvas de proteção.

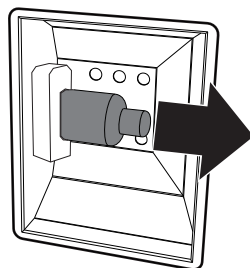
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma colher).



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

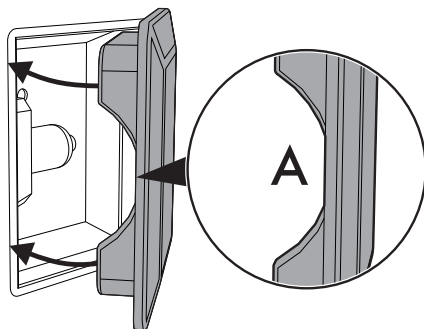


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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



Que fazer se...

- display está totalmente apagado:
 - Verifique a corrente elétrica.
 - Verifique se um possível interruptor omnipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição «On».
- aparelho não aquece:
 - Verifique se foi definido o modo **«Show Room (apenas para expositores)»** ou **«Modo demonstração (apenas para expositores)»** (para mais detalhes veja o parágrafo «Definições»).
- Os comandos não respondem:
 - Verifique se foi definido o modo **«Comandos bloqueados»** (para mais detalhes veja o parágrafo «Definições»).
- display mostra a informação **Erro 4**:
 - O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o forno esperando alguns minutos antes de selecionar de novo um ciclo de limpeza.

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

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



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



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro **Erro XX**: tome nota da mensagem de erro, da função e temperatura definidas e contate o serviço de assistência local.

Alarmes de conectividade (apenas em alguns modelos)

Para mais informações, recomenda-se a leitura do **Manual de Conectividade**.



5 Instalação

5.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

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

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

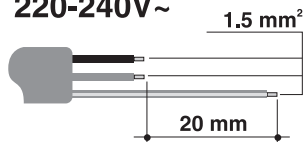
A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm², com referência à secção do condutor interno).

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

220-240V~



Ligação com ficha e tomada

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

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

Ligação fixa

Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte a Assistência Técnica.

Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

1. Desaparafuse os parafusos da caixa da parte de trás e retire a caixa para aceder à placa de bornes.
2. Substitua o cabo.
3. Assegure-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contacto com o aparelho.



5.2 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

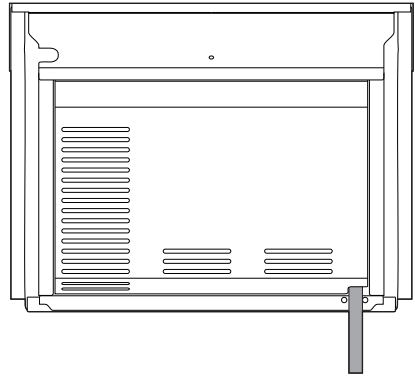
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

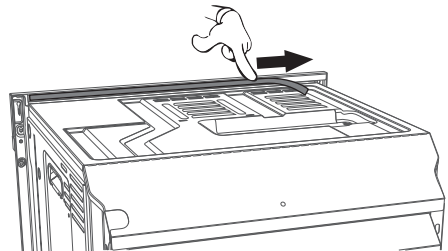
Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

Vedante do painel frontal

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

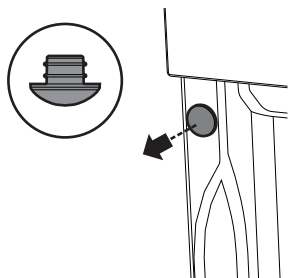




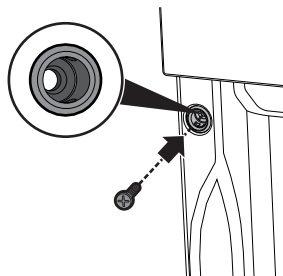
Instalação

Virolas de fixação

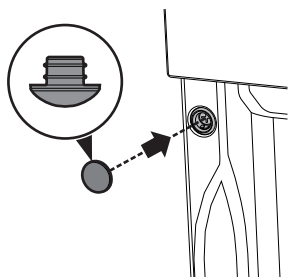
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



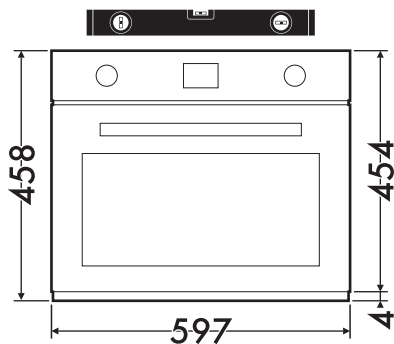
Coloque o aparelho no encaixe.
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



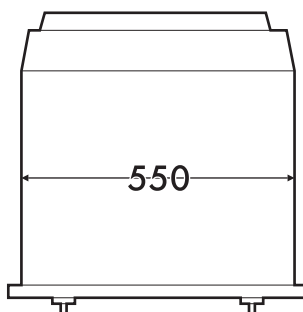
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



Dimensões totais do aparelho (mm)



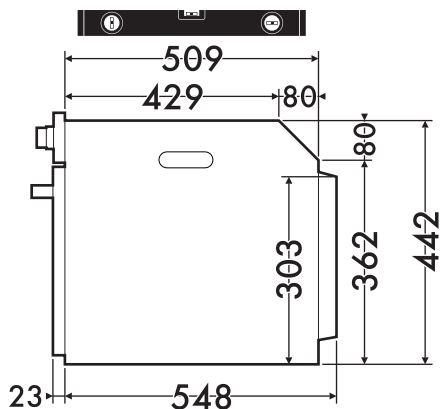
(vista frontal)



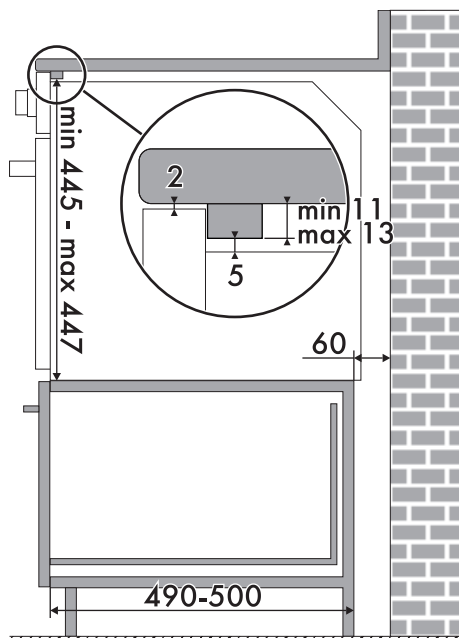
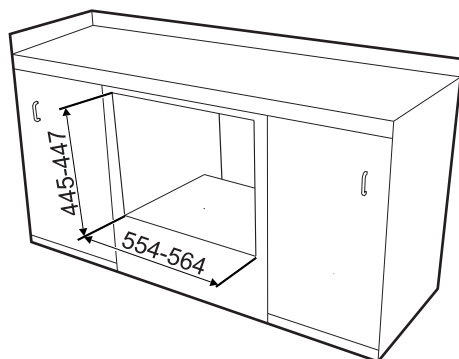
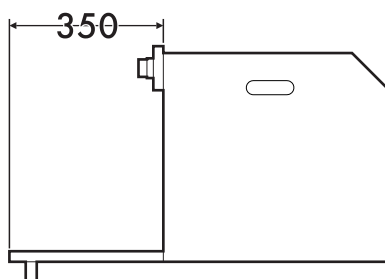
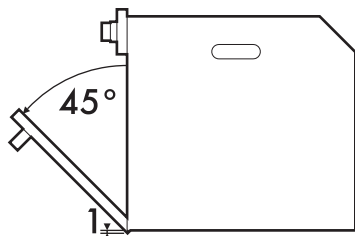
(vista superior)



Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)

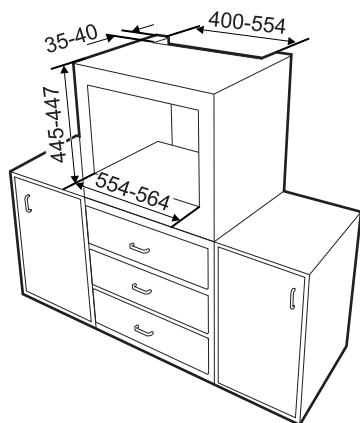


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



Instalação

Encaixe em coluna (mm)



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

