

1 Advertências	556
1.1 Advertências gerais de segurança	556
1.2 Finalidade do aparelho	560
1.3 Responsabilidade do fabricante	560
1.4 Este manual de utilização	560
1.5 Chapa de identificação	560
1.6 Eliminação	560
1.7 Como ler o manual de utilização	561
2 Descrição	562
2.1 Descrição geral	562
2.2 Painel de comandos	562
2.3 Outras partes	563
2.4 Vantagens da cozedura a vapor	564
2.5 Acessórios disponíveis	564
2.6 Outros recipientes para a cozedura	566
3 Utilização	567
3.1 Advertências	567
3.2 Operações preliminares	568
3.3 Utilização dos acessórios	568
3.4 Utilização do puxador escamoteável	569
3.5 Utilização do forno	572
3.6 Conselhos para a cozedura	595
3.7 Funções especiais	597
3.8 Programas	608
3.9 Programas pessoais	617
3.10 Definições	622
4 Limpeza e manutenção	629
4.1 Advertências	629
4.2 Limpeza das superfícies	629
4.3 Limpeza dos vidros da porta	629
4.4 Limpeza do compartimento de cozedura	631
4.5 Limpeza do depósito	637
4.6 Manutenção extraordinária	640
5 Instalação	642
5.1 Ligação elétrica	642
5.2 Colocação	643

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 às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. 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 às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- 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.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não cozinhe alimentos com quantidades elevadas de bebidas com elevado teor alcoólico. Os vapores de álcool no compartimento de cozedura poderão provocar um incêndio.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- 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 UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não limpe imediatamente após o desligamento, mas aguarde até que o aparelho arrefeça.
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- 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.
- 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.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

Danos ao 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.
- 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 se sente sobre o aparelho.



Advertências

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- 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 forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não remova o vedante situado na parte da frente do compartimento de cozedura.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- 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

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O 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 ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.

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 fiquem objetos presos nas portas.



Advertências

1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

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.

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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.



- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

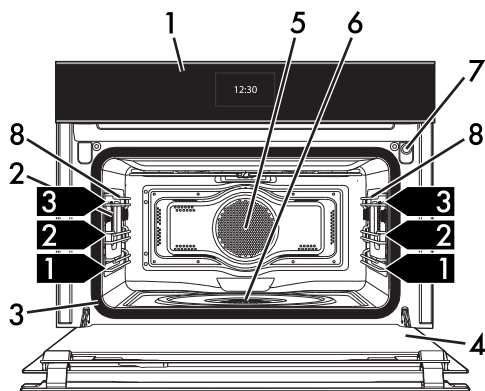
- Instrução de utilização individual.



Descrição

2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

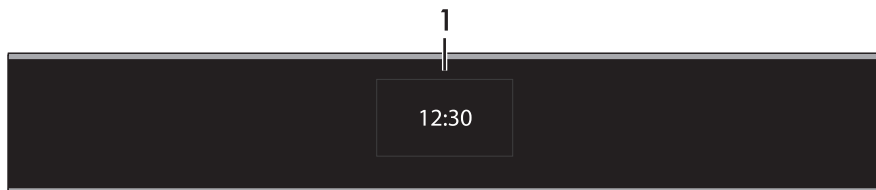
6 Recipiente de evaporação

7 Tubo de carregamento de água

8 Armações de suporte das grelhas

2.2 Painel de comandos

1, 2, 3...



1 Display

Através do display touch screen é possível interagir com o aparelho. Pressione os ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao funcionamento, como: função selecionada, definições referentes ao tempo/temperatura ou aos programas de cozedura pré-memorizados.

Em geral, para voltar ao menu anterior ou terminar uma função, pressione o símbolo ; para confirmar as opções selecionadas pressione o símbolo .



Para interromper a função ativa e desligar o aparelho, mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos.



2.3 Outras partes

Puxador escamoteável



O aparelho é equipado com um puxador (1) escamoteável automático; durante o funcionamento o puxador aciona-se automaticamente ficando na posição extraída. No final da função (após o tempo de arrefecimento) o puxador voltará automaticamente na posição retraída.

- quando não é selecionada nenhuma função ou durante uma função de cozedura, pressione o símbolo  para ativar ou  para desativar manualmente a iluminação interior.

i Para poupar energia, a lâmpada apaga-se após um minuto no início de cada cozedura (esta função é desativável através do menu secundário).

i Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interior (apenas em alguns modelos).

Prateleiras de colocação

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



Utilização não correta Riscos de danos para o puxador

- Não bloqueie o puxador durante a extração ou o escondimento.



Durante uma interrupção de energia elétrica o puxador após alguns minutos voltará automaticamente para a posição extraída.

Iluminação interna

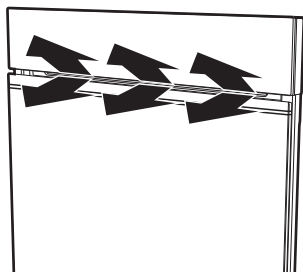
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções Descalcificação , Sabbath  e Vapor Clean .



Descrição

Ventoinha de refrigeração



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

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

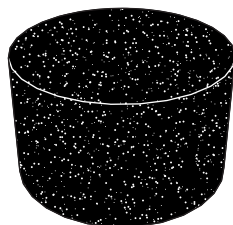
2.4 Vantagens da cozedura a vapor

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.

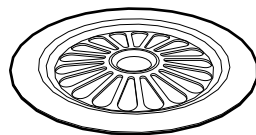
2.5 Acessórios disponíveis

Espanja



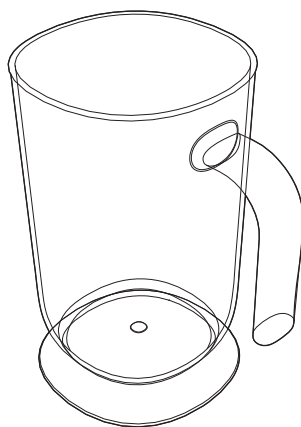
Útil para remover a condensação no interior do compartimento de cozedura.

Tampa do recipiente de evaporação



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

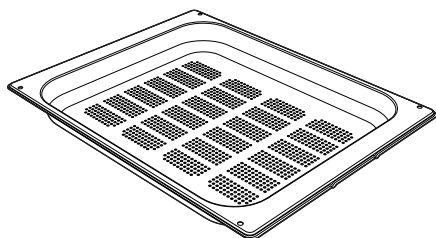
Jarro



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

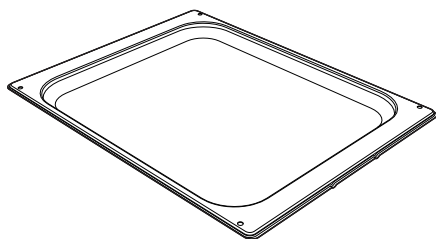


Tabuleiro furado



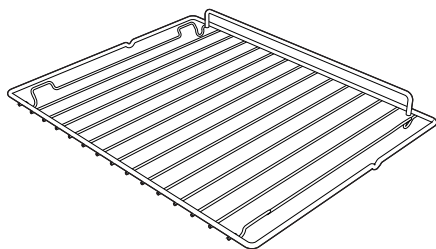
Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.

Tabuleiro



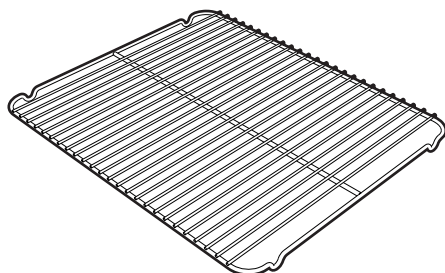
Útil para a cozedura de bolos (com duração de cozedura inferior a 25 minutos ou cozeduras sem vapor), de arroz, de legumes e de cereais. Também é indispensável para a recolha dos líquidos provenientes da cozedura a vapor ou da descongelação dos alimentos contidos nos tabuleiros furados sobrejacentes.

Grelha



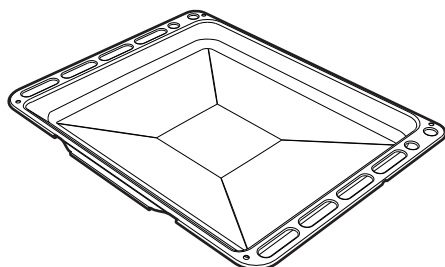
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



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

Tabuleiro fundo



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



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



Os acessórios do aparelho 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.

2.6 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

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- 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 no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

3.2 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).

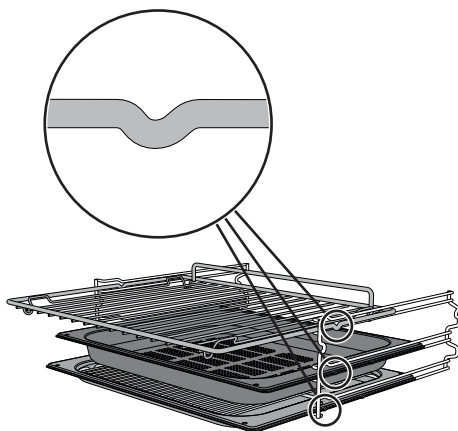
4. Para remover eventuais resíduos de fabricação, programe uma cozedura à máxima temperatura por uma duração de, pelo menos, 20 minutos (veja 3.3 Utilização dos acessórios).
5. Para poder começar a utilizar o aparelho, é necessário definir a hora atual (veja “Primeira utilização”).

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

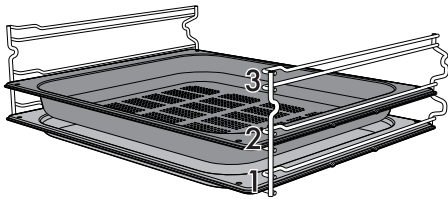
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração das grelhas e dos tabuleiros devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.





Configuração 2+1

Se se tencionar 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”).



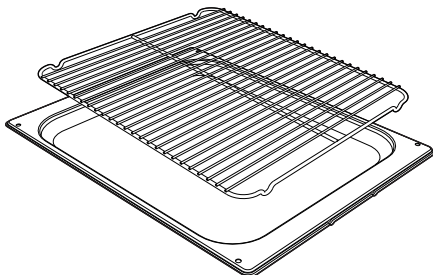
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

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.

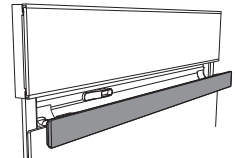
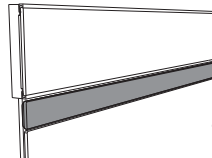


3.4 Utilização do puxador escamoteável

Extração manual



No “ecrã inicial” pressione o logotipo “SMEG” para extrair o puxador.



O puxador esconder-se-á automaticamente quando o aparelho entrar em stand by com a visualização do relógio.



Se a porta estiver aberta o puxador ficará extraído.



Utilização

Escondimento manual

No “ecrã inicial”, se o puxador estiver extraído, pressione novamente o logotipo “SMEG” para o esconder.



Obstrução do raio de ação do puxador

Se acidentalmente o raio de ação do puxador ficar obstruído durante a extração/o escondimento, o aparelho executará novamente tentativas de extração/escondimento.



Retire imediatamente a obstrução para permitir o correto acionamento do puxador.

Recalibração automática

Para manter um alinhamento constante com a porta e o painel frontal, após vários extrações /escondimentos, o puxador efetuará automaticamente uma recalibração.

Durante a recalibração o aparelho efetuará alguns ciclos de extração/escondimento para determinar a melhor posição de alinhamento.



Se a porta estiver aberta o puxador ficará extraído.

Comportamento durante uma função

Logo que o aparelho começar a funcionar, o puxador extrair-se-á automaticamente.

Durante toda a duração da função e do arrefecimento o puxador ficará extraído.



Apenas no final do arrefecimento o puxador esconder-se-á automaticamente.



Não é possível acionar o comando manual para o escondimento do puxador durante o funcionamento/arrefecimento do aparelho.

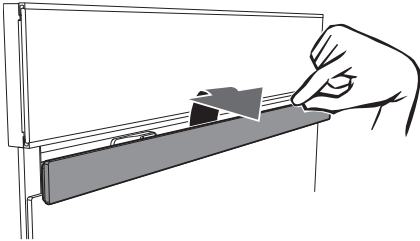


Este comportamento não é uma avaria, é um funcionamento normal do aparelho.



Avaria do puxador

Apenas no caso de uma avaria (durante uma função) é possível movimentar o puxador manualmente, por exemplo para extrair os alimentos que ficaram no interior.



Esta é uma condição anómala e excecional, a efetuar apenas no caso de uma avaria.

Sinais acústicos

O aparelho pode emitir alguns sinais acústicos durante a movimentação do puxador:

1 Tom	Extração/escondimento manual do "Ecrã inicial".
1 Tom prolongado	Calibração inicial do puxador durante a primeira ligação ou após uma interrupção de corrente.
2 Tons prolongados	Processo de calibração inicial falida. Verifique que não existam obstáculos ou que não forçou o acionamento do puxador durante a primeira ligação elétrica/interrupção de energia.
3 Tons	Estando o puxador extraído não é possível realizar o escondimento. Verifique que não esteja a bloquear o puxador.
7 Tons	Não é possível extrair o puxador. Verifique que não existem obstáculos no raio de ação do puxador. O aparelho realizará várias tentativas de extração; no caso de se realizarem avarias no sistema de extração, desligue o aparelho.



Os avisos acústicos relativos à movimentação do puxador não podem ser desativados pelo utilizador.



Utilização

3.5 Utilização do forno

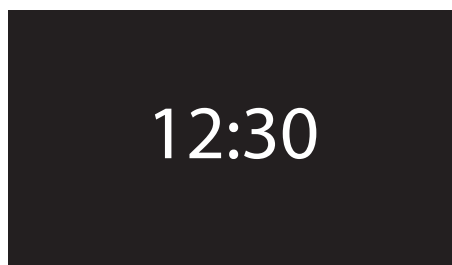
Ecrã inicial

Pressione o display na hora visualizada. No “**ecrã inicial**” do aparelho é agora possível selecionar as várias funções disponíveis.



- 1 Definições
- 2 Programas
- 3 Funções de cozedura
- 4 Funções especiais
- 5 Programas pessoais

Primeira utilização



Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display a indicação **00:00** a piscar.

Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário ajustar a hora atual (se for a primeira ligação, também é aconselhável definir o idioma pretendido).



Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida “English” (Inglês).



Na primeira ligação ou após uma interrupção de corrente, é necessário aguardar alguns segundos antes de interagir com o aparelho.

No “**ecrã inicial**” seleccione o ícone

definições



1. Pressione os símbolos  ou  e seleccione **relógio** no menu “**definições**”.



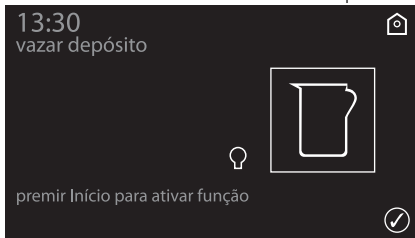


2. Digite a hora atual.



3. Prima o símbolo  para confirmar.

Por razões de segurança, na altura da primeira ligação à rede elétrica ou após uma interrupção de corrente, se no interior do depósito existir uma quantidade de água, mesmo se pequena, no final da primeira função definida (mesmo sem a utilização de vapor) no display aparecerá o pedido de esvaziamento do depósito.



- Proceda ao esvaziamento do depósito como descrito no capítulo "Remoção da água residual".

Definições da 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.

1. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
2. Pressione o display sobre a hora visualizada para ativar o aparelho.
3. No "ecrã inicial" seleccione o ícone

funções de cozedura .



4. Seleccione a função "vapor".



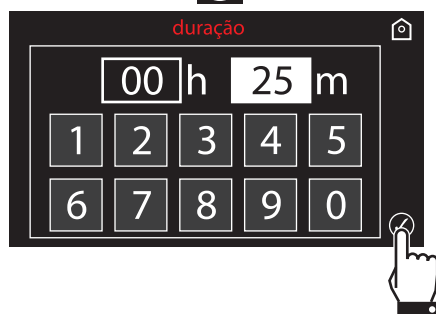


Utilização

5. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



6. Prima o símbolo  para confirmar.



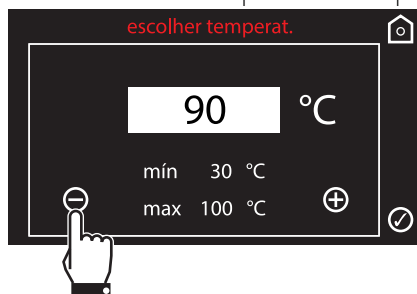
Mesmo que programando um tempo maior, o aparelho programará a duração da cozedura para o valor máximo permitido.

- O display exibe o ecrã para definir os parâmetros da cozedura a vapor.

7. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



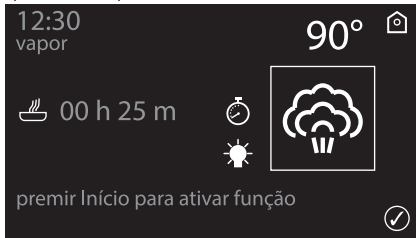
8. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada.



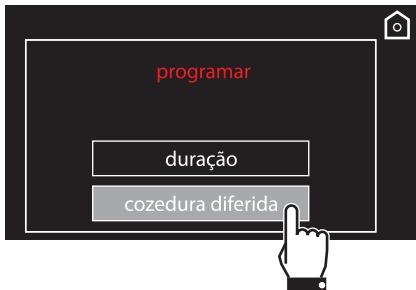
A temperatura mínima programável é de 30°C. A cada pressão dos símbolos  e , o valor varia em 5°C de cada vez.



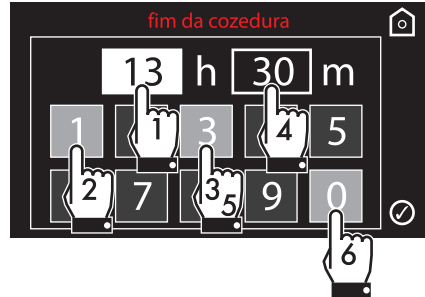
9. Pressione o símbolo  para confirmar a temperatura da cozedura definida (por exemplo 90°C).



10. Se quiser definir uma hora de fim da cozedura, pressione o símbolo  e selecione "cozedura diferida".



11. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 13h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 3; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).

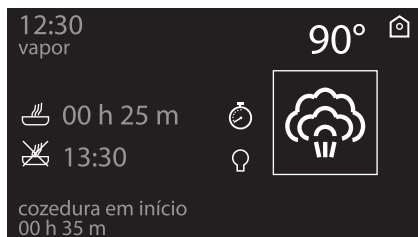


12. Pressione o símbolo  para confirmar a hora de fim da cozedura (por exemplo, às 13h30).



Utilização

O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



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 mg/l) ou outros líquidos.

13. Encha o jarro fornecido (ou um recipiente) com uma quantidade de água suficiente para a duração da cozedura.

14. Abra a porta do aparelho.

15. 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.



Se não for definida uma cozedura programada (no nosso exemplo com término às 13h30), a cozedura iniciará numa hora baseada nos parâmetros definidos.

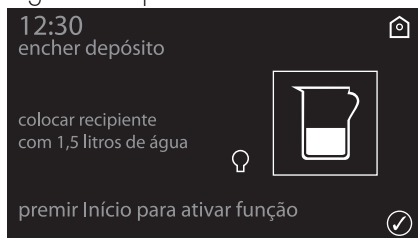


Para interromper uma cozedura a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de retorno durante alguns segundos. 



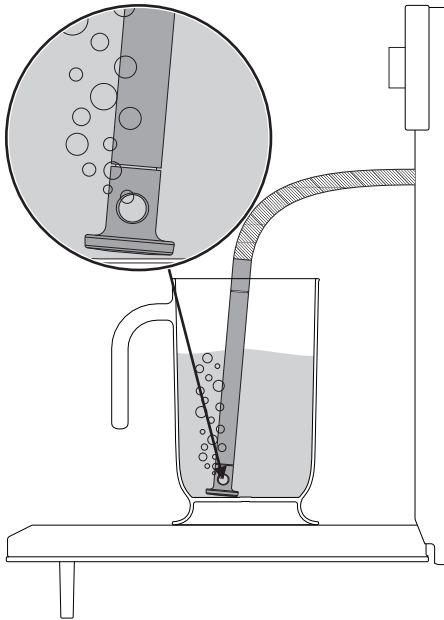
A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.

O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.

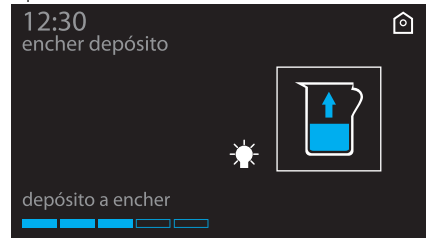




16. Extraia o tubo da sua sede e imerja a extremidade no fundo do jarro (ou do recipiente).



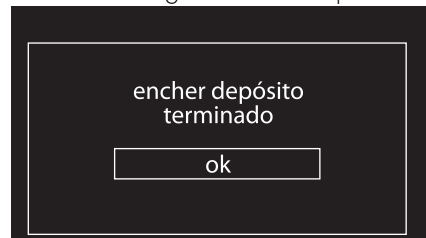
17. Pressione o símbolo  para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.



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

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

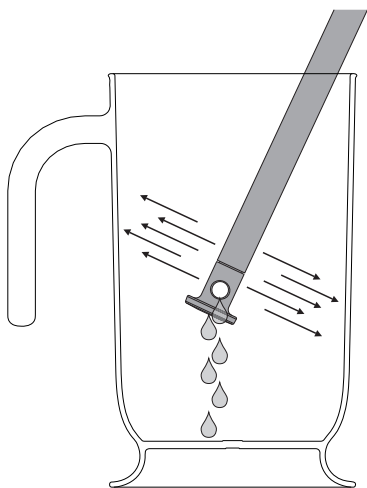
18. No final, pressione "ok" para confirmar o fim do carregamento do depósito.





Utilização

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



20. Volte a colocar o tubo na sua sede e retire o jarro (ou o recipiente).



Se não for definida uma cozedura programada (no nosso exemplo com término às 13h30), a cozedura iniciará numa hora baseada nos parâmetros definidos.



Para interromper uma cozedura a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de retorno  durante alguns segundos.



A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da 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. Feche a porta. O aparelho inicia automaticamente a função com os parâmetros definidos.



Fase de pré-aquecimento

A cozedura a vapor é sempre precedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura.

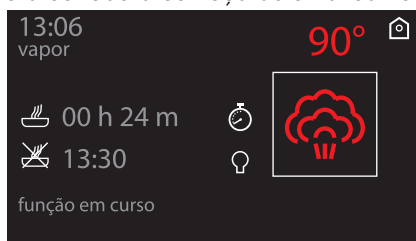
Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.



No final do pré-aquecimento, a temperatura chega ao nível máximo definido.

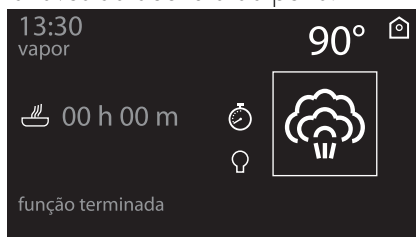


É emitido um sinal acústico para indicar que a cozedura começa automaticamente.



Fim da cozedura a vapor

No fim da cozedura, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**temperatura**, **função**,  e ) ou através da abertura da porta.



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.



Utilização

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. No final da cozedura a vapor, pressione o símbolo de retorno : o aparelho sugere a descarga da água do depósito.

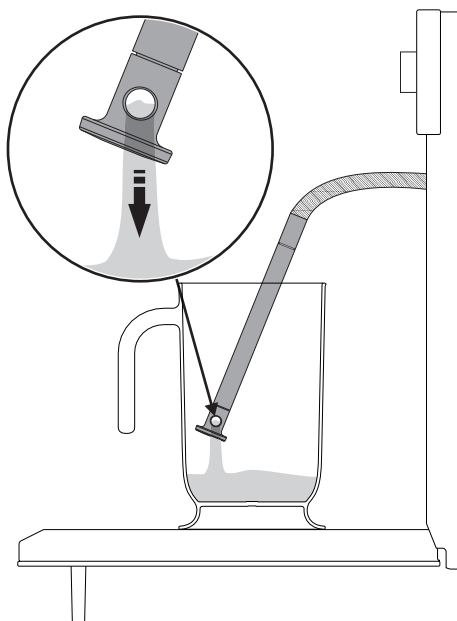


23. Coloque-se do lado do aparelho e abra a porta em alguns centímetros durante alguns segundos para fazer sair o vapor em excesso.

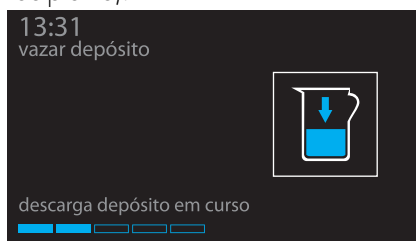
24. Abra completamente a porta e extraia o alimento do compartimento de cozedura com muito cuidado.

25. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.

26. Extraia o tubo da sua sede e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).



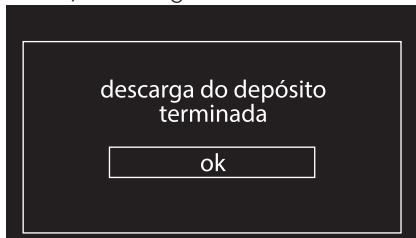
27. Pressione o símbolo  para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).





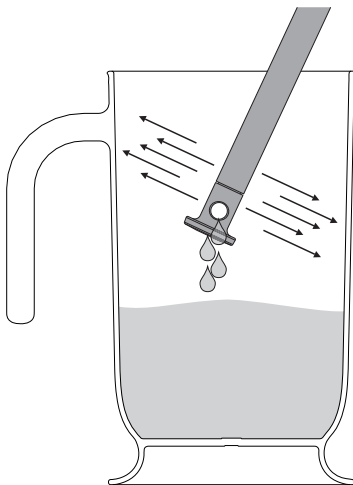
A descarga da água é possível somente com a porta aberta. Certifique-se sempre de que extraiu o tubo da sua sede e de que o introduziu no jarro (ou no recipiente) antes de pressionar o símbolo  para iniciar a descarga.

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



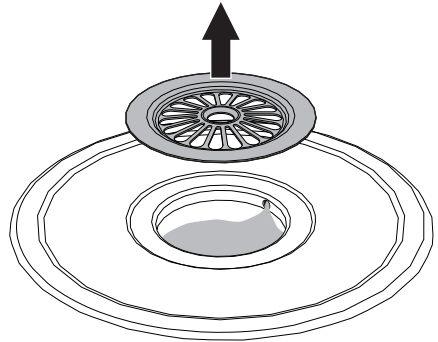
28. Pressione "ok" para confirmar.

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



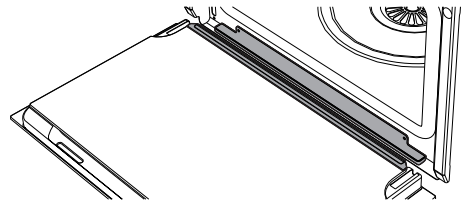
30. Volte a colocar o tubo na sua sede e retire o jarro.

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 aparapingos 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.

Funções combinadas



As cozeduras combinadas são particularmente indicadas para a preparação de bolos húmidos e pão e para assados macios.

Lista das funções combinadas



Vapor + circular + ventilação

A combinação entre a ventoinha, a resistência circular e o vapor é adaptada sobretudo para a preparação de assados e produtos de forno como bolos fermentados e pão.



Vapor + forno ventilado

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional com o auxílio do vapor, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal para assados de vitela, pato assado e para a cozedura de peixes inteiros.



Utilização

Funções de cozedura combinadas

1. Pressione o display sobre a hora visualizada para ativar o aparelho.
2. No "ecrã inicial" seleccione o ícone

funções de cozedura



3. Seleccione uma função combinada.



4. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).

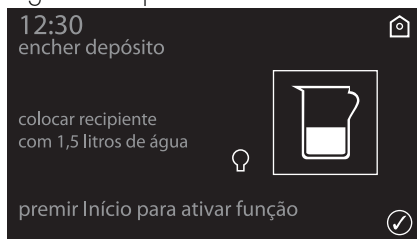


5. Prima o símbolo para confirmar.

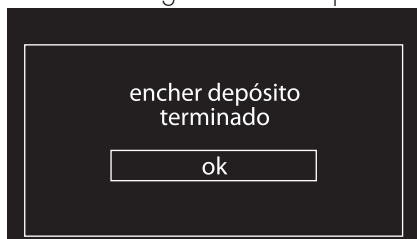


i Mesmo que programando um tempo maior, o aparelho programará a duração da cozedura para o valor máximo permitido.

O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.



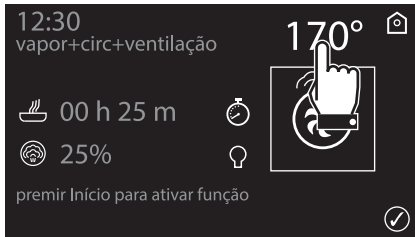
6. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo "Enchimento do depósito".
7. No final, pressione "ok" para confirmar o fim do carregamento do depósito.



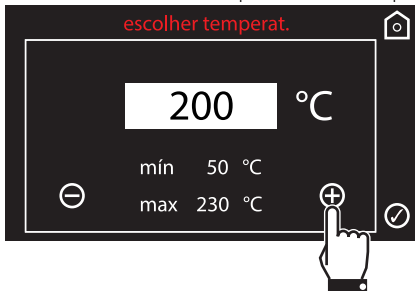


O display exibe o ecrã para definir os parâmetros da cozedura combinada selecionada.

8. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



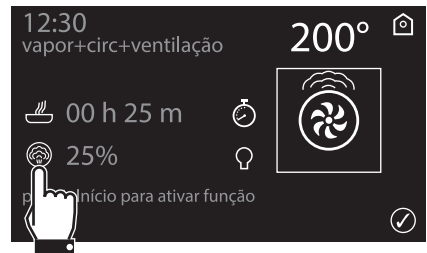
9. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada.



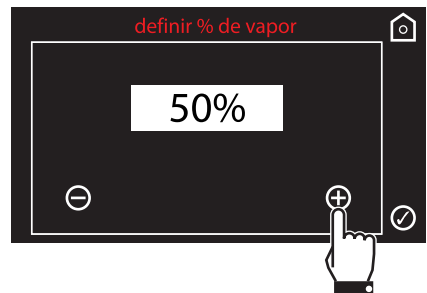
A temperatura mínima programável é de 50°C. A cada pressão dos símbolos  e , o valor varia em 5°C de cada vez.

10. Pressione o símbolo  para confirmar a temperatura da cozedura definida (por exemplo 200°C).

11. Pressione o símbolo  para modificar o percentual de vapor para a cozedura.



12. Utilize os símbolos  e  para modificar o percentual de vapor para a cozedura.

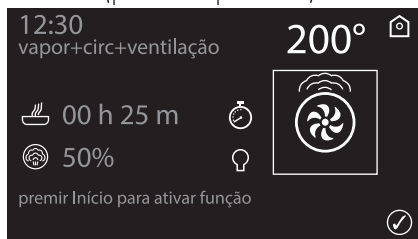


O percentual mínimo programável é de 20%. A cada pressão dos símbolos  e , o valor varia em 5% de cada vez.

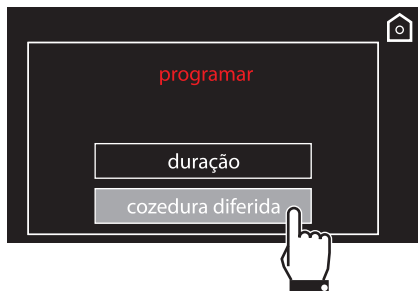


Utilização

13. Pressione o símbolo  para confirmar o percentual de vapor definido (por exemplo 50%).



14. Se quiser definir uma hora de fim da cozedura, pressione o símbolo  e selecione "cozedura diferida".

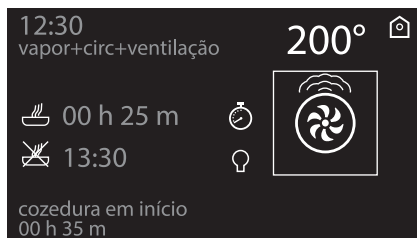


15. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 13h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 3; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



16. Pressione o símbolo  para confirmar a hora de fim da cozedura (por exemplo, às 13h30).

17. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.

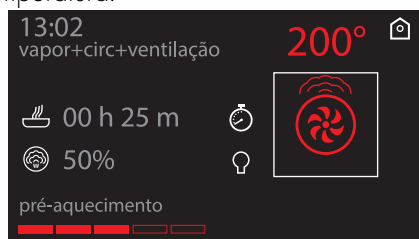




Fase de pré-aquecimento

Nas funções combinadas, a cozedura é precedida de uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura.

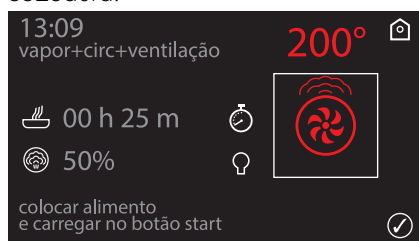
Esta fase é realizada sem a utilização de vapor e é assinalada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.



No final do pré-aquecimento, a temperatura chega ao nível máximo definido.

É emitido um sinal acústico para indicar que o alimento a cozinhar pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

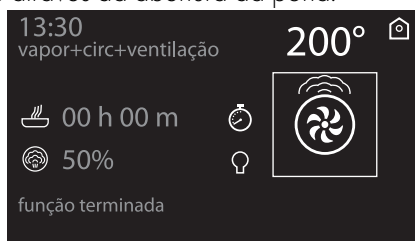
- Pressione o símbolo  para iniciar a cozedura.



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

Fim da função combinada

No fim da cozedura, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**temperatura, função,  e **) ou através da abertura da porta.



18. Proceda ao esvaziamento do depósito como descrito no capítulo "Remoção da água residual".



Mantenha pressionado o símbolo de retorno  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.



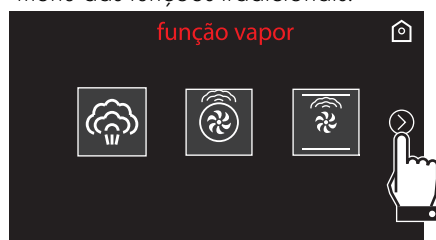
Utilização

Funções tradicionais

1. No “ecrã inicial” seleccione o ícone **funções de cozedura**



2. Pressione o símbolo para aceder ao menu das funções tradicionais.



3. Seleccione a função desejada.



4. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento. No display aparecerá a função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do alcance da temperatura (pré-aquecimento).



5. No fim do pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



Mantenha pressionado o símbolo de retorno durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura em qualquer momento e voltar ao menu principal.



Nas cozeduras tradicionais, os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura logo de imediato ou depois da fase de pré-aquecimento, conforme a vontade do utilizador.



Lista das funções tradicionais



Circular

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



Grill

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

ECO

Eco

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

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

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



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



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

PT



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adequado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adequada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para tartes recheadas, pães e guisados. Também é indicado para carnes gordas como ganso e pato.



Estático + ventilador

O funcionamento da ventoinha, associada à cozedura tradicional, assegura cozeduras homogêneas mesmo para receitas complexas. Ideal para assados de carne.



Utilização



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para carnes de grande espessura, como costeletas de vitela ou porco.



Circular + inferior + ventilador

A cozedura ventilada é combinada com o calor proveniente de baixo, conferindo ao mesmo tempo um dourado ligeiro. Ideal para tortas salgadas, quiches e pizza.



Turbo

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

Para obter um efeito de churrascaria, programe a temperatura no máximo. Quando o aparelho atingir a temperatura máxima, volte-o para a temperatura normal. Este procedimento permite selar todos os líquidos da carne no seu interior e assim evitar a sua redução.

Modificação de uma função durante a cozedura

1. Pressione o símbolo da função para a modificar.



2. Pressione o símbolo  para aceder ao menu das funções tradicionais.



3. Pressione o símbolo da nova função desejada.



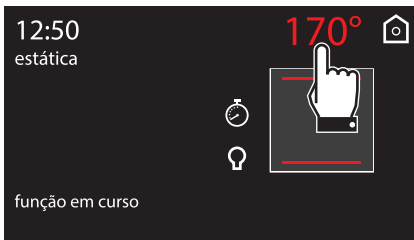


4. No display será visualizada a nova função escolhida, a temperatura predefinida, a hora atual e o avanço do novo pré-aquecimento predefinido.

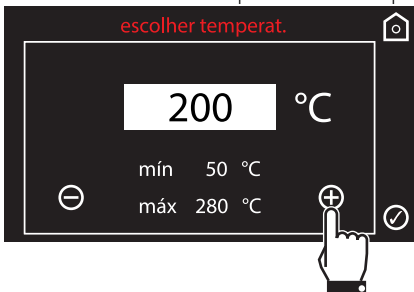


Modificação da temperatura pré-definida

1. Pressione o valor da temperatura para modificá-lo.



2. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da temperatura desejada.



3. Prima o símbolo  para confirmar.



Temporizador durante uma função

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

1. Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **temporizador**.



 A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.



Utilização

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



4. Prima o símbolo  para confirmar.

5. Começa a contagem regressiva.



6. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

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.



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

1. Pressione o símbolo  durante uma função de cozedura.
2. Pressione a escrita **duração**.



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

3. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).





4. Prima o símbolo  para confirmar.

5. Começa a cozedura temporizada.



6. No fim da cozedura, aparece no display a informação “função terminada” e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display

(**temperatura, função,  e **) ou através da abertura da porta.

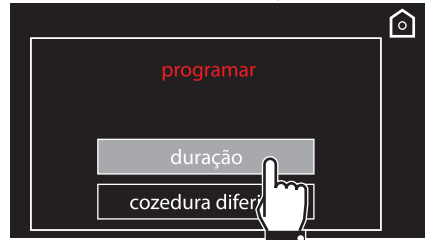


Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

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

1. Pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **duração**.

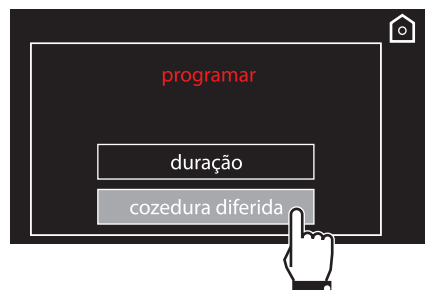


3. Digite a nova duração pretendida e pressione o símbolo  para confirmar.

Cozedura diferida

i 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 duração de cozedura, pressione o símbolo .
2. Pressione a escrita **cozedura diferida**.





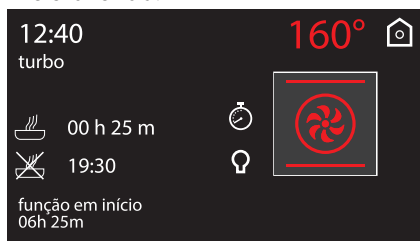
Utilização

3. Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).

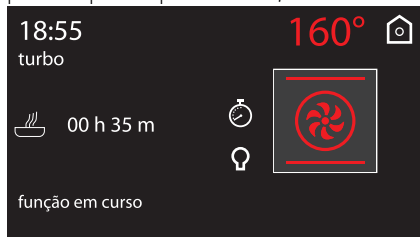


4. Prima o símbolo  para confirmar.

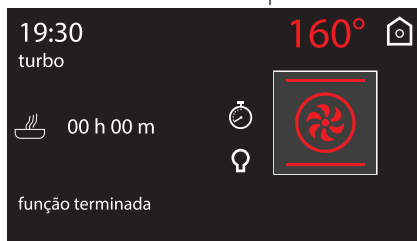
5. O aparelho fica à espera da hora de início diferida.



6. Com base nos valores definidos, o aparelho iniciará a função seleccionada para terminá-la no horário preestabelecido (acrescentará automaticamente 10 minutos de tempo para o pré-aquecimento).



7. No fim da cozedura, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**temperatura, função,  e **) ou através da abertura da porta.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione o símbolo  e em seguida, o símbolo . O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente seleccionadas.



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



Modificação dos dados definidos na cozedura diferida



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

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

1. Pressione o símbolo .
2. Digite a nova duração pretendida (por exemplo 35 minutos) e pressione o símbolo  para confirmar.



3. Pressione novamente o símbolo .
4. Digite a nova hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19:00) e pressione o símbolo  para confirmar.



3.6 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).
- Os tempos de cozedura variam em função da espessura, da qualidade de alimentos e do gosto do consumidor.
- Nas primeiras utilizações do aparelho, quando ainda não se adquiriu uma certa prática com os tempos necessários para a cozedura desejada dos alimentos, sugere-se a programação dos tempos de cozedura ligeiramente maiores e efetuar uma prova rápida do alimento quase no fim. Sempre que não esteja pronto, será assim possível prosseguir com a cozedura graças a tempo residual e sem necessidade de carregar nova água no depósito. Se, pelo contrário, o alimento já estiver cozido, será logo possível interromper a cozedura e descarregar a água residual do depósito.

Conselhos para a cozedura de carne

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



Conselhos para a cozedura a vapor

- Os tempos de cozedura dependem da densidade dos alimentos e não da sua quantidade. Por exemplo, um brócolo leva o mesmo tempo de cozedura que 20 galhos. Aumentando a quantidade de um guisado, a densidade aumenta, por isso o tempo de cozedura aumenta.
- Se possível, utilize um recipiente furado para permitir ao vapor circular por todo o alimento.
- A cozedura a vapor reduz notavelmente a transferência de sabores de um alimento para outro. No entanto, assegure-se sempre de que alimentos como peixes cozidos num recipiente furado sejam sempre colocados no fundo do compartimento de cozedura.
- Se o vapor puder alterar a consistência dos alimentos em cozedura (por exemplo guisados, pudins...), cubra sempre com uma folha de alumínio.

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, enfie um palito no seu ponto mais alto. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está cozido.
- Se o bolo baixar quando for desenfundado, na próxima cozedura diminua a temperatura definida em cerca de 10°C seleccionando eventualmente um tempo mais longo de cozedura.

Conselhos para a descongelação

- 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

Para poupar energia

- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.



3.7 Funções especiais

No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como o temporizador com forno desligado, funções de descongelação ou de limpeza. No “ecrã inicial” seleccione o ícone das

funções especiais



Para as funções especiais

Vapor Clean



Descalcificação



Limpar depósito



veja a seção “Limpeza e manutenção” deste manual.

Lista de funções especiais



Temporizador

Esta função aciona uma campainha no final dos minutos definidos.



Descongelação por tempo

Esta função permite descongelar os alimentos com base num tempo seleccionável.



Fermentação

A fermentação favorecida pelo calor proveniente de cima permite fermentar massas de qualquer tipo, garantindo um ótimo resultado em pouco tempo.



Reaquecer

Esta função permite aquecer pratos já cozinhados e mantidos no fresco ou no frigorífico.



Sabbath

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



Utilização



Vapor clean

Esta função facilita a limpeza através da utilização do vapor gerado por uma pequena dose de água vertida no fundo do compartimento de cozedura. (Veja "Limpeza e manutenção").



Descalcificação

Esta função permite descalcificar o compartimento de cozedura. (Veja "Limpeza e manutenção").



Limpar depósito

Esta função permite efetuar a limpeza do depósito. (Veja "Limpeza e manutenção").



Encher depósito

Esta função permite o enchimento do depósito.



Vazar depósito

Esta função permite o esvaziamento do depósito.

Temporizador



A duração do temporizador vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 4 horas.

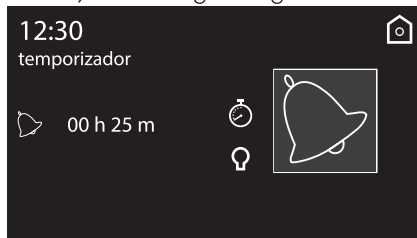
1. Selecione **temporizador** no menu "funções especiais".



2. Digite a duração pretendida (por exemplo, 25 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 2 e 5).



3. Prima o símbolo  para confirmar.
4. Começa a contagem regressiva.



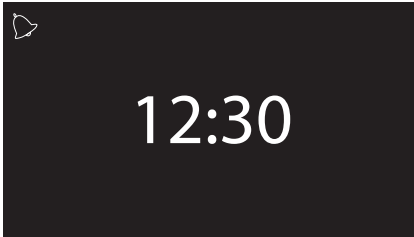


- Espre que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo. O símbolo  pisca.



Pressione o símbolo  ou  para desativar o sinal acústico. Para selecionar um outro temporizador, pressione novamente o símbolo .

- Ao sair do ecrã de definição do temporizador, aparecerá o símbolo  no canto superior à esquerda, para indicar que um temporizador contador de minutos está ativo.



Para remover o temporizador especial, é necessário recolocar a contagem em zero.



Se após ter definido um tempo do temporizador for ativada alguma função, este tempo será automaticamente considerado como temporizador da função, com exclusão de algumas funções especiais, programas automáticos e receitas pessoais.



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

Descongelar por tempo

- Coloque os alimentos dentro do aparelho.
- Selecione **descongelar por tempo** no menu “funções especiais”.



- Digite a duração desejada (por exemplo 35 minutos).



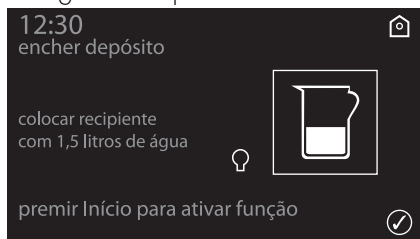
- Prima o símbolo  para confirmar. O display mostra o ecrã principal com a duração definida.





Utilização

5. Prima o símbolo  para confirmar. O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.

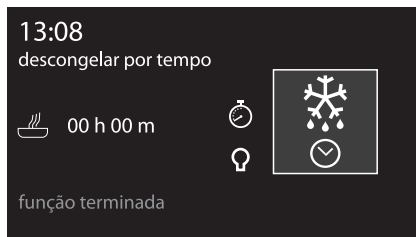


6. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo "Enchimento do depósito".
7. No final do enchimento do depósito, feche a porta. O aparelho inicia a descongelar por tempo.



8. Enquanto a função está em curso, é possível modificar posteriormente a duração da descongelação (veja "Cozedura temporizada"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.

No final, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**função**,  e ) ou através da abertura da porta.



i A duração da descongelação a tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.



Fermentação

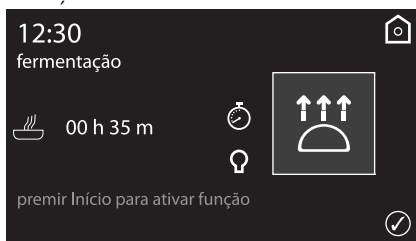
1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.
2. Selecione **fermentação** no menu "funções especiais".



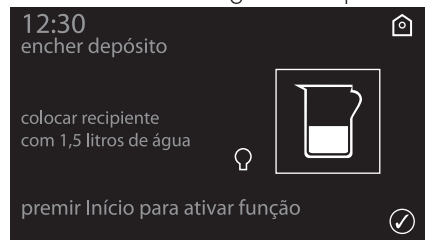
3. Digite a duração desejada (por exemplo 35 minutos).



4. Prima o símbolo  para confirmar. O display mostra o ecrã principal com a duração definida.



5. Pressione o símbolo  para iniciar a fermentação. O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.



6. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo "Enchimento do depósito".
7. No final do enchimento do depósito, feche a porta. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



8. ... para depois continuar com a função selecionada.





Utilização

9. Enquanto a função está em curso, é possível programar um temporizador para um máximo de 4 horas (veja "Temporizador durante uma função"), uma duração da fermentação (veja "Cozedura temporizada") ou uma fermentação diferida (veja "Cozedura diferida"). Pressione o símbolo  para efetuar as modificações pretendidas.



Se não definido o contrário, a fermentação tem uma duração máxima de 13 horas.



Para uma boa fermentação, a lâmpada do interior do forno é desligada, mas pode ser acesa a qualquer altura através do símbolo .

No final, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**função**,  e ) ou através da abertura da porta.



Na função fermentação não é possível modificar a temperatura (40°C).

Reaquecer



Esta função permite aquecer alimentos já cozinhados e mantidos no fresco ou no frigorífico.

1. Coloque o prato a aquecer dentro do compartimento de cozedura.
2. Seleccione **reaquecer** no menu "funções especiais".

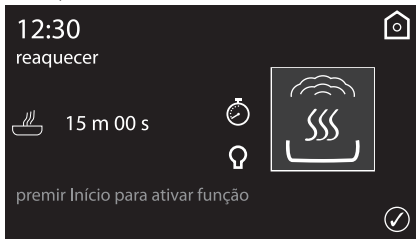


3. Digite a duração desejada (de **30 segundos a 99 minutos**). Por exemplo, 15 minutos: toque primeiro no quadro dos minutos e depois nos números 1 e 5).

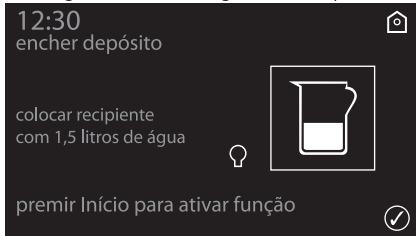




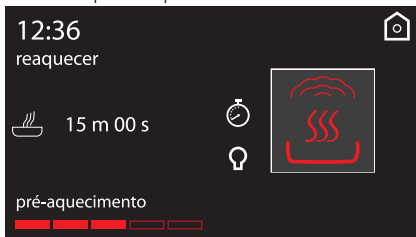
4. Prima o símbolo  para confirmar. O display mostra o ecrã principal com a duração definida.



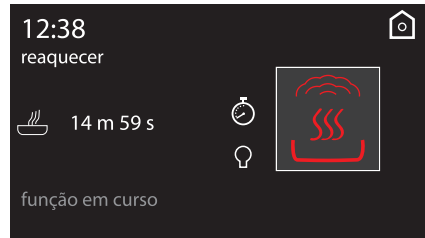
5. Prima o símbolo  para confirmar. No display aparecerá a indicação para o carregamento da água no depósito.



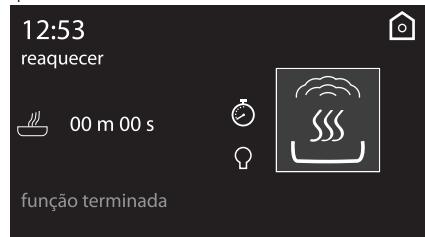
6. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo "Enchimento do depósito".
7. No final do enchimento do depósito, feche a porta. O aparelho iniciará a fase de pré-aquecimento...



8. ... para depois continuar com a função selecionada.



- No final da função reaquecer, aparece no display a informação "função terminada" e soa um sinal acústico que pode ser desativado premindo uma das áreas modificáveis no display (**temperatura, função,  e **) ou através da abertura da porta.



Na função reaquecer não é possível modificar a temperatura.



Utilização

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 60-100°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.



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

Qualquer ação não produzirá nenhum efeito; ficará ativo o símbolo de retorno  para poder voltar ao menu principal.

1. Selecione **sabbath** no menu “funções especiais”.



2. Pressione o símbolo  para iniciar a função sabbath ou pressione o valor da temperatura predefinida para a modificar (de 60° a 100°C).



3. No final, mantenha pressionado o símbolo de retorno  para voltar ao menu principal.

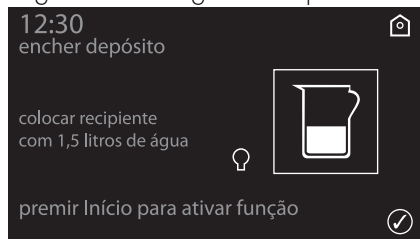


Encher depósito

1. Selecione **encher depósito** no menu "funções especiais".

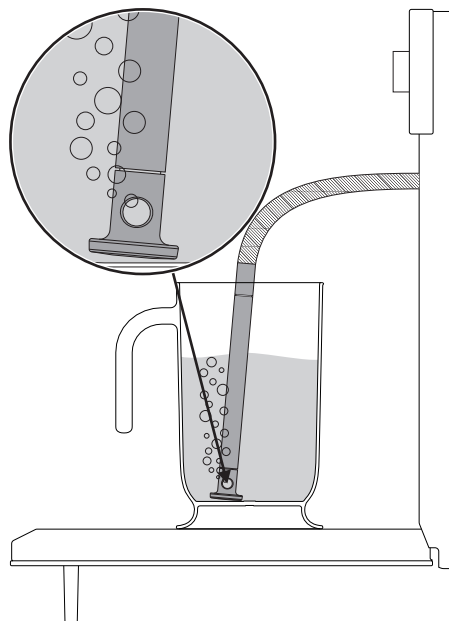


No display aparecerá a indicação para o carregamento da água no depósito.

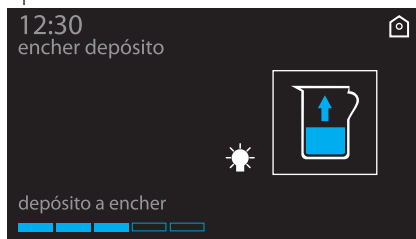


2. Encha o jarro fornecido (ou um recipiente) com uma quantidade de água suficiente para as cozeduras que se quiser realizar.
3. Abra a porta do aparelho.
4. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.

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



6. Pressione o símbolo  para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.



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

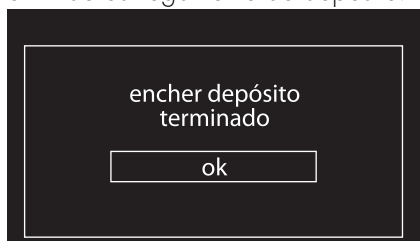


O aparelho carrega uma quantidade de água até encher completamente o depósito.

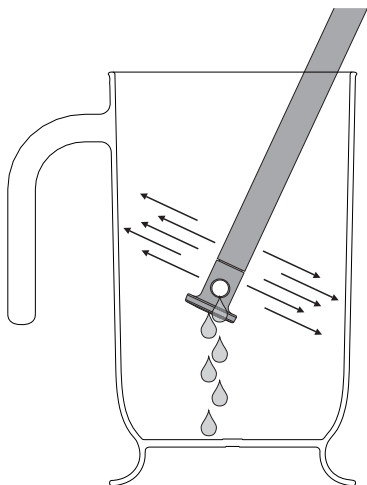


Utilização

7. No final, pressione "ok" para confirmar o fim do carregamento do depósito.



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



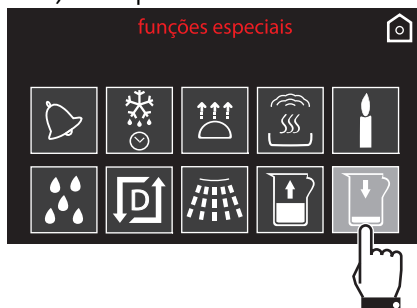
9. Volte a colocar o tubo na sua sede, retire o jarro (ou o recipiente) e fecha a porta.



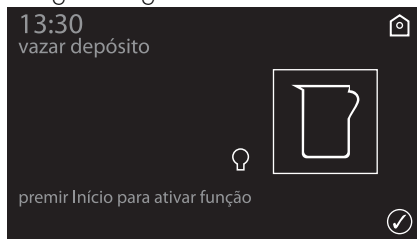
Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem no tubo para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

Vazar depósito

1. Selecione **vazar depósito** no menu "funções especiais".



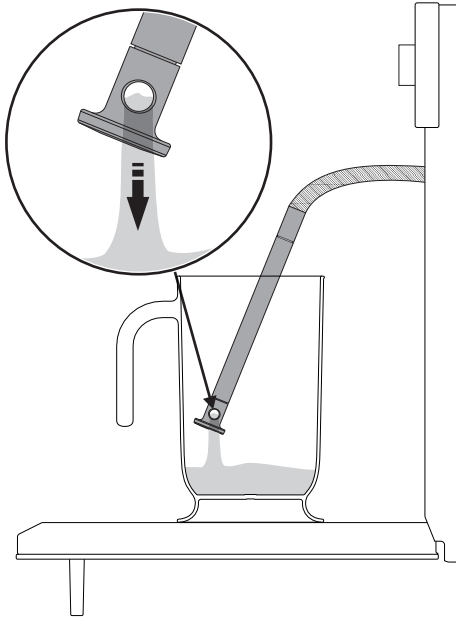
No display aparecerá a indicação para a descarga da água.



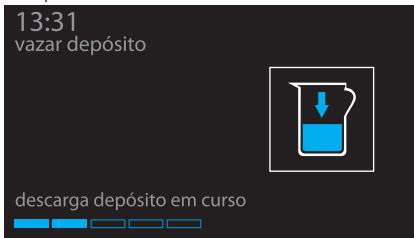
2. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.



3. Extraia o tubo da sua sede e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).

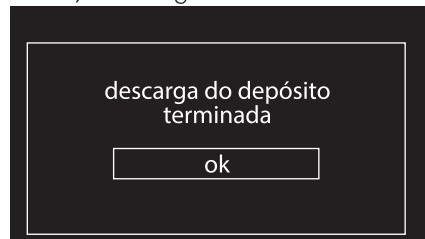


4. Pressione o símbolo  para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).

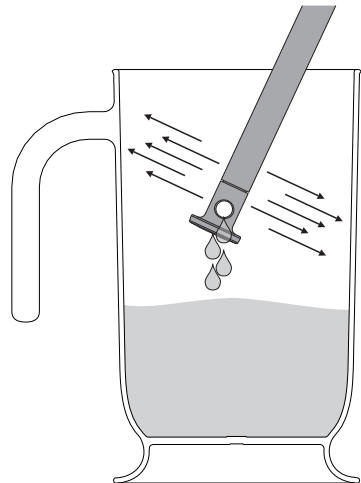


A descarga da água é possível somente com a porta aberta. Certifique-se sempre de que extraiu o tubo da sua sede e de que o introduziu no jarro (ou no recipiente) antes de pressionar o símbolo  para iniciar a descarga.

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



5. Pressione "ok" para confirmar.
6. Agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.



7. Volte a colocar o tubo na sua sede, retire o jarro e fecha a porta.



3.8 Programas

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

No “ecrã inicial” seleccione o ícone

programas

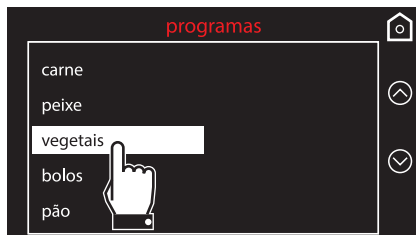


Nesta função, a cozedura é precedida por uma fase de pré-aquecimento que permite que o forno atinja a temperatura de cozedura mais rapidamente.

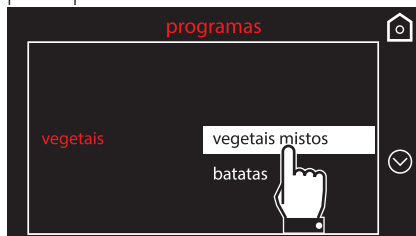
Concluído o pré-aquecimento, soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser colocados no compartimento do forno. Introduza os alimentos e pressione símbolo para continuar com a função de cozedura.

Execução de um programa

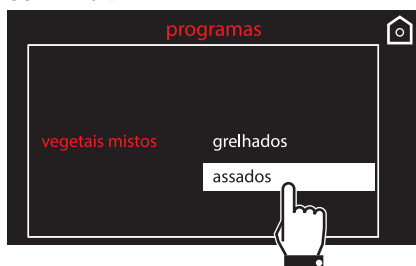
1. Pressione os símbolos e para seleccionar o tipo de prato pretendido no menu “programas”. Em seguida pressione o nome do prato para confirmar.



2. Seleccione o sub-tipo do prato a cozinhar e pressione o nome do sub-prato para confirmar.

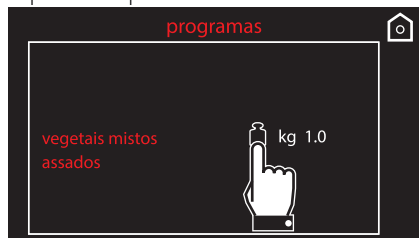


3. Seleccione o tipo de tratamento (onde possível conforme o prato escolhido) e pressione o nome do tratamento para confirmar.





4. Pressione o símbolo  para modificar o peso do prato.

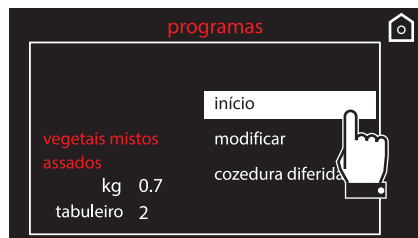


5. Utilize os símbolos  e  para programar o peso (em quilos) do prato.



6. Pressione novamente o símbolo  para passar ao ecrã seguinte.

Neste ponto, é possível executar o programa selecionado, modificar as definições de modo permanente ou realizar uma cozedura diferida.



7. Se escolher a opção **início**, a cozedura terá início com as programações predefinidas pelo programa, o display exibirá todos os parâmetros programados.



O tempo indicado não abrange o tempo de atingimento da temperatura.



É possível alterar em qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, alguns parâmetros de cozedura predefinidos.



Utilização

8. Um sinal acústico e uma mensagem apropriada indicará a altura de colocar o alimento no forno e autorizar o início da cozedura.



9. Pressione o símbolo  para iniciar a cozedura.



Conclusão de um programa

1. Ao concluir o programa, o aparelho avisará o utilizador através de um sinal acústico e do símbolo  a piscar.



2. Para efetuar uma nova cozedura com os parâmetros já programados, prima o símbolo  (prima duas vezes no caso de estar ativa a sinalização acústica). O aparelho reiniciará automaticamente a cozedura se ainda na temperatura; caso contrário, começará a partir da fase de pré-aquecimento.



A cozedura em sequência é útil para cozinhar mais alimentos do mesmo tipo. Por exemplo, para a cozedura de várias pizzas em sequência.



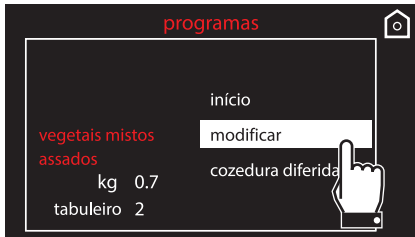
Aconselha-se não colocar o alimento durante a fase de pré-aquecimento. Aguarde a respetiva mensagem.

3. Para sair e concluir o programa, mantenha pressionado o símbolo de retorno .



Modificação permanente de um programa

1. Dentro do programa seleccionado, seleccione **modificar** no menu do prato seleccionado.

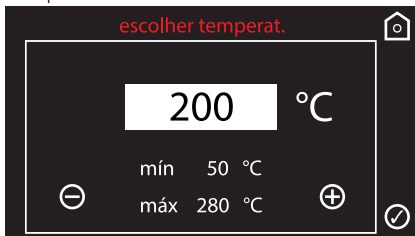


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

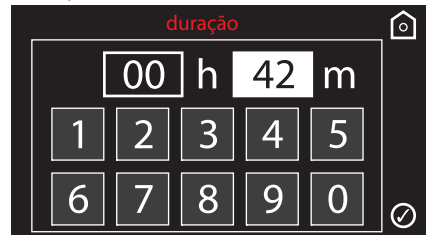
- temperatura da cozedura



- função da cozedura



- duração da cozedura



- tabuleiro da armação



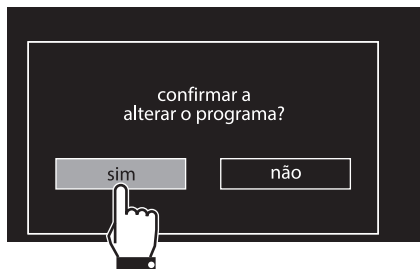
- peso do prato





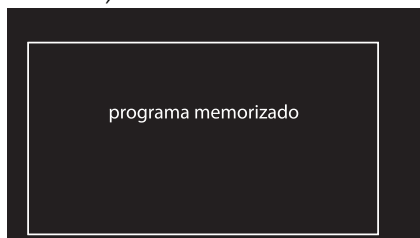
Utilização

3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de selecionar.



Se a modificação não for confirmada, o programa permanecerá inalterado.

5. No caso da modificação ser confirmada, o display exibirá uma confirmação.





Tabelas dos programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosbife	mal passado	1		40	2	180	60
	médio	1		40	2	180	80
	bem passado	1		40	2	180	90
Entrecosto de porco	fresco	1		50	2	150	140
Costeletas de porco	frescas	1		-	3	250	15
Salsichas de porco	frescas	1		-	3	250	12
Entremeada	fresca	0,5		-	3	250	7
Peito de frango	fresco	0,5		100	2 + 1	100	18
Salsichas Wurstel	pré-cozidas	0,5		100	2 + 1	100	3
Lombo de porco c/ osso	fresco	1		50	2	180	95
Assado de vitela	fresco	1		40	2	170	70
Frango (inteiro) assado	fresco	1		50	2	200	40
Pato (inteiro) assado	fresco	2		30	2	150	120



Utilização

PEIXE

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Peixe assado	fresco	0,5		-	1	160	35
Filete de robalo	fresco	0,5		100	2 + 1	85	5
Filete de bacalhau	fresco	1		100	2 + 1	100	6
Filete de salmão	fresco	0,8		100	2 + 1	100	5
Camarões	frescos	1		100	2 + 1	90	5
Peixe (inteiro)	fresco	1		70	2 + 1	200	25

VEGETAIS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Batatas fritas	congeladas	0,5		-	2	220	13
Batatas assadas	frescas	1		-	2	220	40
Cenouras	frescas	0,5		100	2 + 1	220	6
Batatas	frescas	0,5		100	2 + 1	100	25
Couve-flor	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12
Brócolos/Funcho	frescos	0,5		100	2 + 1	100	6
Espargos	frescos	0,5		100	2 + 1	100	6
Espinafres	frescos	0,3		100	2 + 1	100	2
Batatas gratinadas	frescas	0,5		50	2	200	60



BOLOS

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Rosca	fresca	1		-	1	160	60
Biscoitos/Madalenas	frescos	0,6		-	1	160	18
Profiteroles	frescos	0,5		-	1	180	70
Merengue	fresco	0,3		-	1	120	90
Tarte	fresca	0,8		-	1	170	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30
Compota de maçã	fresca	0,5		100	2 + 1	100	8
Syrup pudding	fresco	0,2		100	1	100	50
Strudel	fresco	1		25	1	200	40
Pão-de-ló	fresco	1		25	1	165	35

PÃO

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pão focaccia	fresco	0,5		25	2	190	20
Pão branco levedado	fresco	2		25	2	180	30



Utilização

PIZZA

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Pizza no prato	fresca	1		-	1	250	9

MASSA/ARROZ

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Massa no forno/ Lasanha	fresca	2		-	1	220	40
Paella	fresca	2		100	2	100	35
Quiche	fresca	0,5		-	1	200	40
Suflé	fresco	0,5		-	1	180	25
Arroz basmati	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12

COZEDURA A BAIXA TEMP

Subtipo	Tratamento	Peso (Kg)	Função	% Vapor	Tabuleiro	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
Vitela	fresca	1		-	1	90	360
Novilho	médio	1		-	1	90	240
Lombo de porco	fresco	1		-	1	90	330
Borrego	fresco	1		-	1	90	360



3.9 Programas pessoais

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 representadas no respetivo menu.

No “ecrã inicial” seleccione o ícone

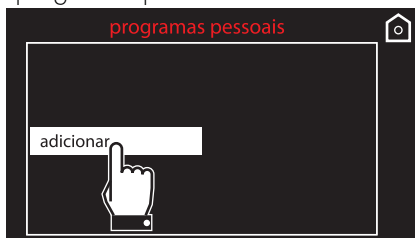
programas pessoais



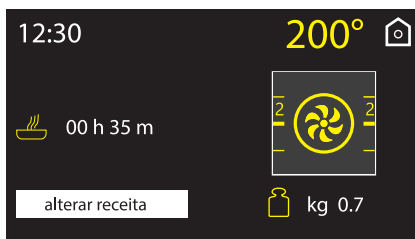
É possível memorizar até um máximo de cerca de 10 receitas pessoais.

Adicionar uma receita

1. Seleccione **adicionar** no menu “programas pessoais”.

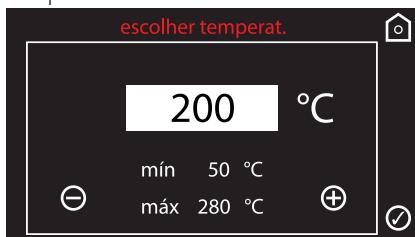


No ecrã principal, todos os parâmetros modificáveis são destacados em amarelo.



2. Pressione o parâmetro que pretende modificar.

- temperatura da cozedura



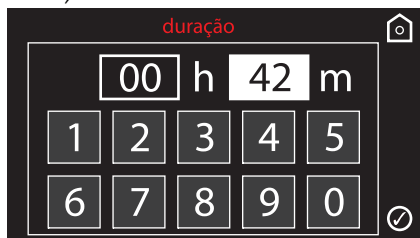


Utilização

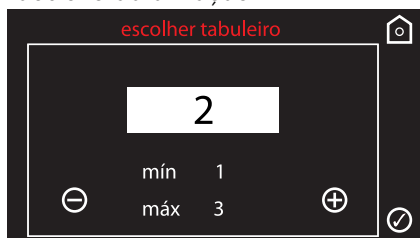
- função da cozedura



- duração da cozedura



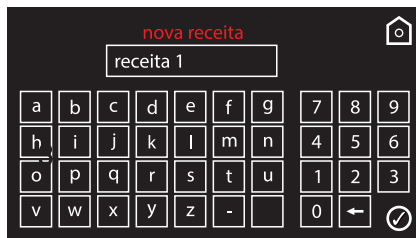
- tabuleiro da armação



- peso do prato



3. Efetue as modificações pretendidas.
4. Para memorizar o programa, pressione o símbolo . Será solicitado a introdução do nome da receita recém-criada.



5. Insira o nome da receita. O carácter cancela a letra anterior (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).

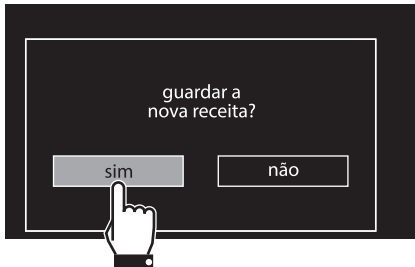
O nome da receita pode ter no máximo 10 caracteres, incluindo espaços.

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

6. Após ter inserido o nome da nova receita, pressione o símbolo para confirmar.



7. Será solicitada uma confirmação das modificações acabadas de seleccionar. Selecione a escrita **sim** se pretender memorizar a receita.



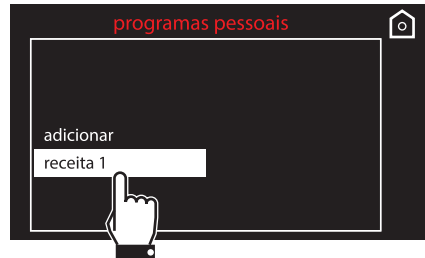
A seleção da escrita **não** irá guardar a receita.

8. No caso da modificação ser guardada, o display exibirá uma confirmação.

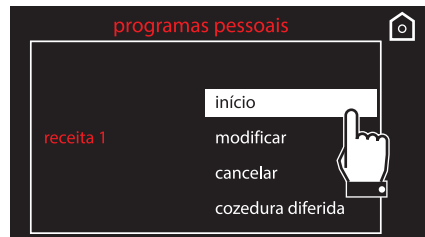


Execução de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada no menu "programas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **início**.



3. A cozedura começará com os parâmetros anteriormente definidos para a receita.

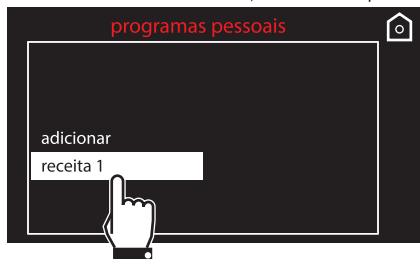


Durante a cozedura é possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura, mas não serão memorizados nas sucessivas utilizações da receita.

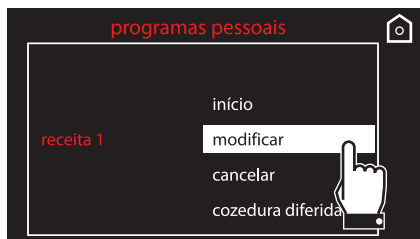


Modificação de uma receita pessoal

1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada no menu "programas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).



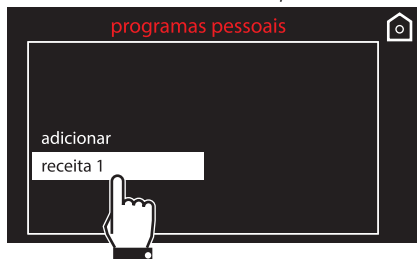
2. Selecione o item **modificar**.



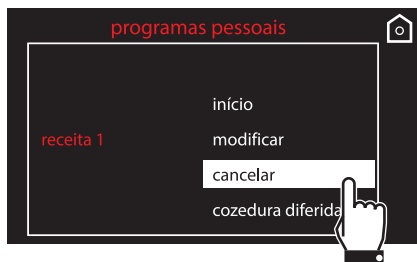
3. Repita os mesmos passos a partir do ponto 2 do capítulo "Adicionar uma receita".

Cancelamento de uma receita pessoal

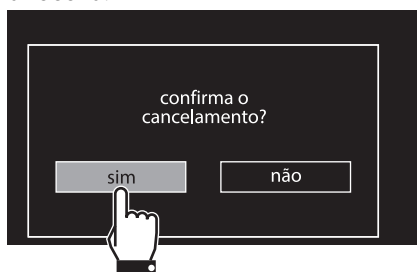
1. Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada no menu "programas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).



2. Selecione o item **cancelar**.

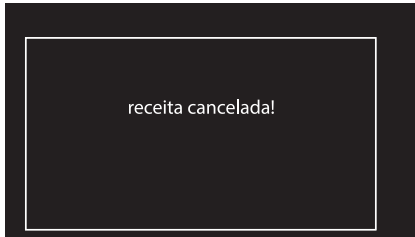


3. Confirme a eliminação. Selecione a escrita **sim** para eliminar definitivamente a receita.



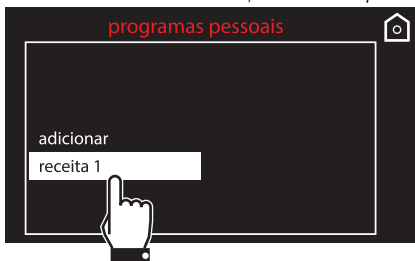


- No caso do cancelamento ser confirmado, o display exibirá uma mensagem de confirmação.

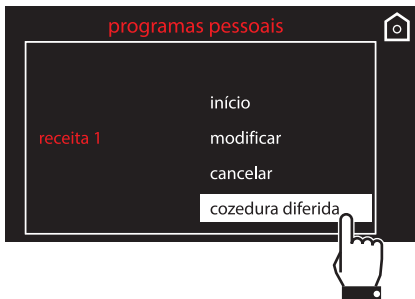


Cozedura diferida

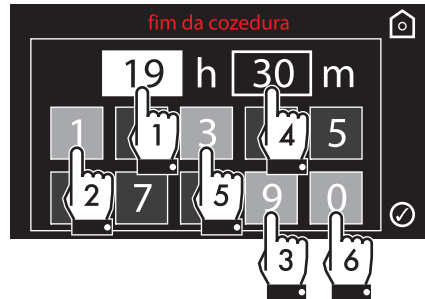
- Selecione uma **receita pessoal** anteriormente memorizada no menu "programas pessoais" (no exemplo foi memorizada a receita, **receita 1**).



- Selecione o item **cozedura diferida**.



- Digite a hora de fim da cozedura pretendida (por exemplo às 19h30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).



- Prima o símbolo  para confirmar.
- O aparelho fica à espera da hora de início diferida.





Utilização

3.10 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

No “ecrã inicial” seleccione o ícone

definições



Idioma



Permite seleccionar o idioma pretendido entre aqueles disponíveis.

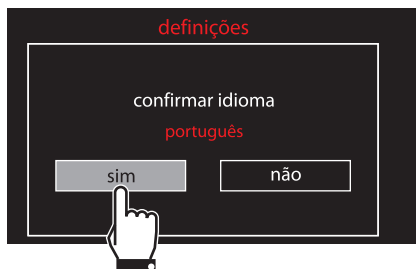
1. Seleccione **idioma** no menu “definições”.



2. Prima os símbolos  e  para visualizar todas as línguas disponíveis.
3. Seleccione a língua desejada.



4. Seleccione a indicação **sim** para confirmar.



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

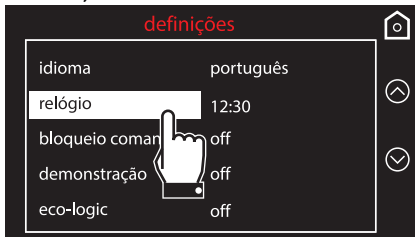


Relógio



Permite modificar a hora exibida.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **relógio** no menu "definições".



2. Digite a hora atual.



3. Prima o símbolo  para confirmar.

Bloqueio de comandos

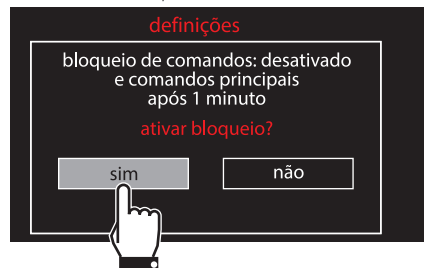


Permite ao aparelho bloquear automaticamente os comandos após um minuto de funcionamento normal sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **bloqueio comandos** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do bloqueio de comandos, selecione a escrita **sim**.



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



Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o símbolo  por 3 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



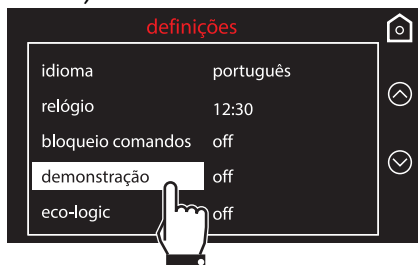
Utilização

Modo de demonstração (apenas para expositores)

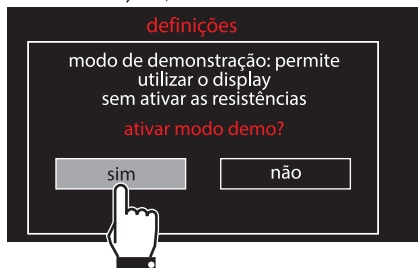


Permite ao aparelho desativar as resistências de aquecimento, mas ao mesmo tempo manter ativo o painel de comandos.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **demonstração** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo de demonstração, selecione a escrita **sim**.



Se o modo estiver ativo, no display aparecerá a mensagem "modo demonstração".



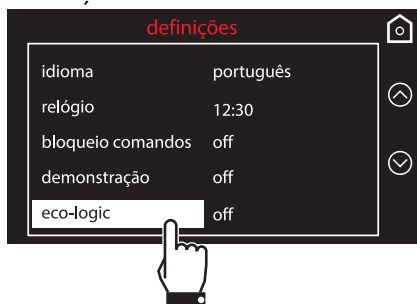
Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** este modo.

Eco-Logic



Permite ao aparelho limitar a potência utilizada. Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente. No caso desta opção ser ativada, aparecerá no display o símbolo  ao lado da função.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **eco-logic** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-logic, selecione a escrita **sim**.



Quando o modo eco-logic está ativo, os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

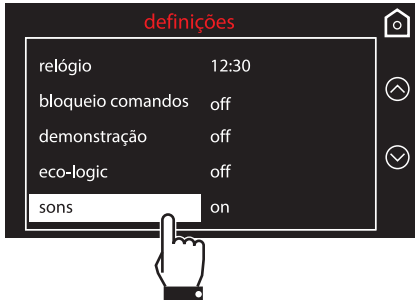


Sons

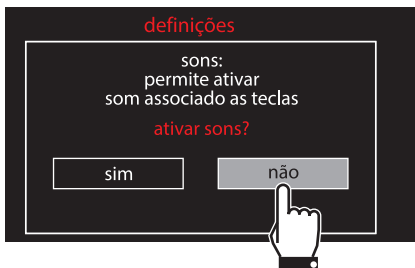


A cada pressão dos símbolos no display o aparelho emitirá um som. Através desta definição é possível desativá-lo.

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **sons** no menu "definições".



2. Para desativar o som associado à pressão dos símbolos no display, selecione a escrita **não**.

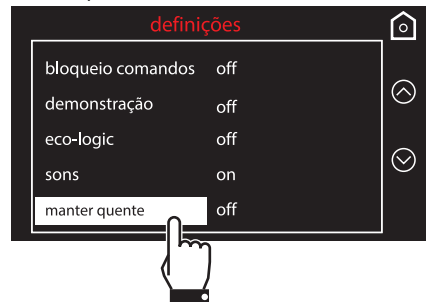


Manter quente



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. Pressione os símbolos  ou  e selecione **manter quente** no menu "definições".

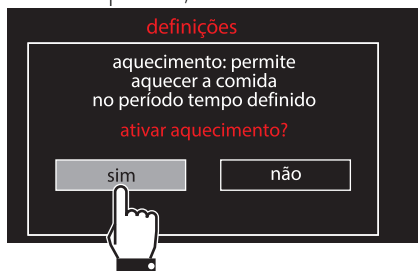


Esta definição é disponível somente para as funções combinadas e tradicionais.

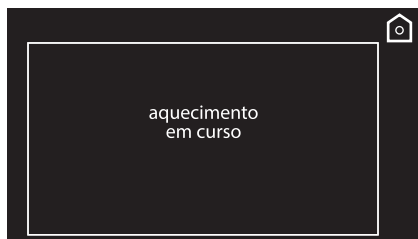


Utilização

2. Para confirmar a ativação da função "manter quente", selecione a escrita **sim**.



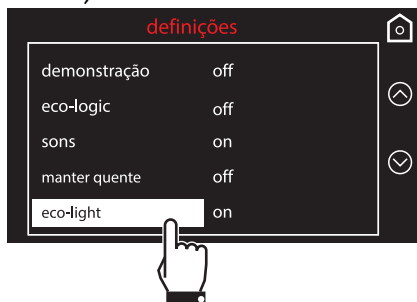
i O modo Manter quente é ativado logo após o fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (veja cozedura ou função terminada). Após alguns minutos, aparece no display o ecrã abaixo.



Eco-Light

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

1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **eco-light** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do modo eco-light, selecione a escrita **sim**.



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



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.



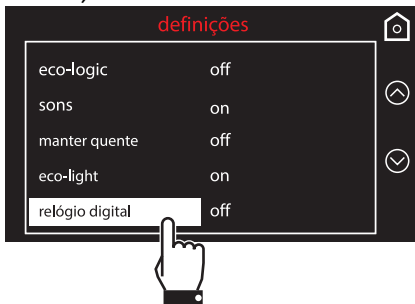
A função eco-light está predefinida em "on".

Relógio digital



Permite visualizar a hora em formato digital.

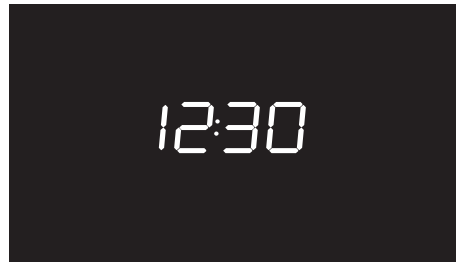
1. Pressione os símbolos  ou  e selecione **relógio digital** no menu "definições".



2. Para confirmar a ativação do relógio digital, selecione a escrita **sim**.



3. Quando nenhuma função do aparelho está ativa, o display exibe a hora atual em formato digital.



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



Utilização

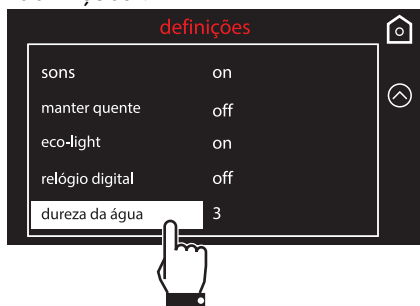
Dureza da água



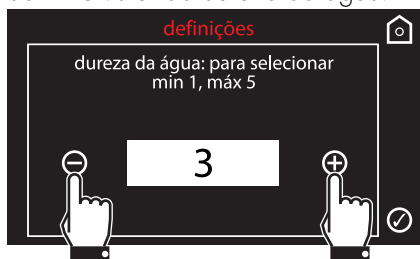
O aparelho sai da fábrica predefinido para um índice de dureza da água médio (3).

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

1. Prima os símbolos  ou  e seleccione dureza da água no menu "definições".



2. Utilize os símbolos  e  para definir o valor da dureza da água.



3. Prima o símbolo  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 "Remoção das armaduras de suporte das grelhas/dos tabuleiros") 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 da dureza da água	°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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, 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.



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

- Não remova o vedante situado na parte da frente do compartimento de cozedura.

4.2 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, enxagúe 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 os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe 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.

4.3 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.

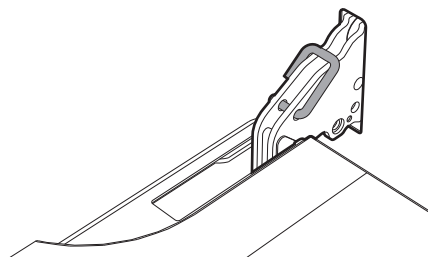


Limpeza e manutenção

Desmontagem dos vidros interiores

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

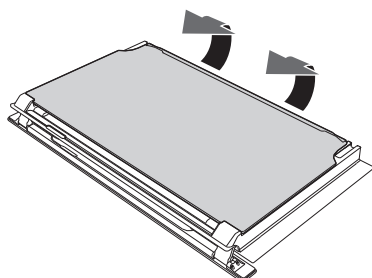
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem. Esta operação permite bloquear a porta para facilitar as operações de desmontagem dos vidros.



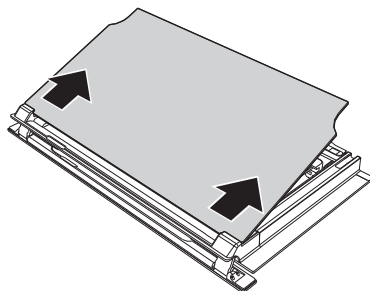
Utilização não correta
Riscos de danos ao aparelho

- Não levante a porta com os pinos inseridos.
- Não tente retirar a porta do aparelho.

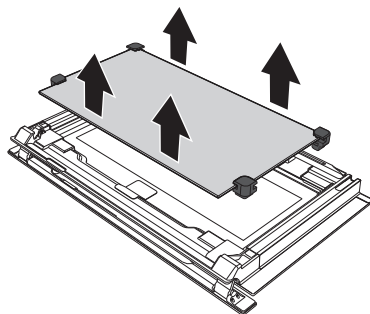
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas.



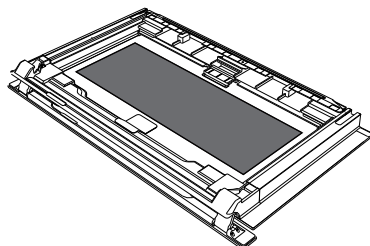
3. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior. De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



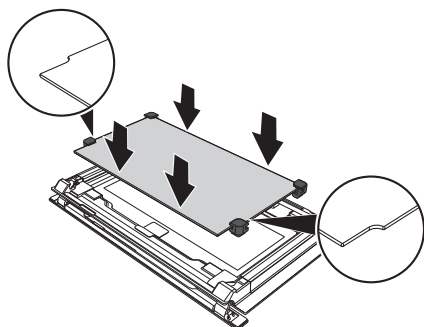
4. Em alguns modelos existe um conjunto de vidro intermédio. Retire o conjunto de vidro intermédio puxando-o para cima.



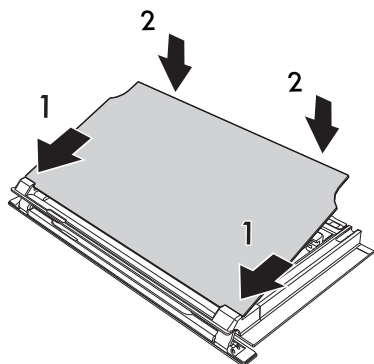
5. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados. Utilize papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.



6. Reintroduza os vidros na ordem inversa à da remoção. Preste atenção à aresta do conjunto de vidro intermédio superior que deverá ser voltada para cima no sentido do puxador.



7. Volte a colocar o vidro interior. Insira a parte frontal nas respetivas cavidades (1). Em seguida, baixe a parte posterior e encaixe os 2 pernos nas suas cavidades na porta com uma ligeira pressão (2).



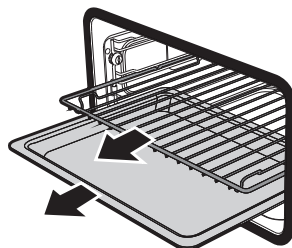
8. Retire os pinos das dobradiças.

4.4 Limpeza do compartimento de cozedura

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

Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.

Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque com cuidado as partes húmidas.



Aconselha-se a fazer funcionar o forno à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar eventuais resíduos.



Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar a porta.



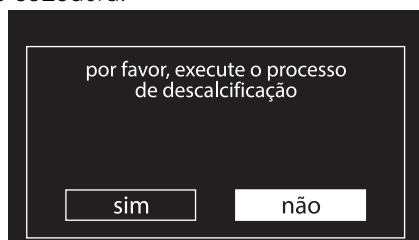
Limpeza e manutenção

Descalcificação

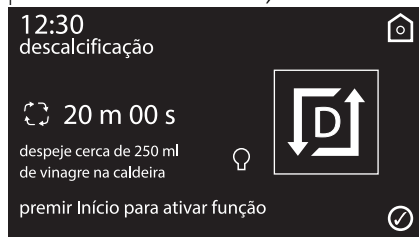


A presença de calcário deve-se à falta de descalcificação; a longo prazo pode prejudicar o funcionamento correto do aparelho.

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.

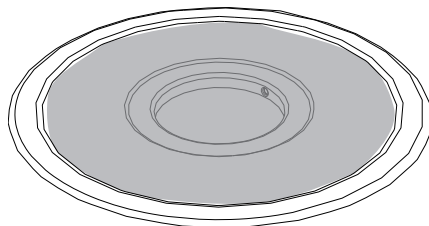


1. Prima a indicação **sim** para aceitar o pedido de descalcificação.

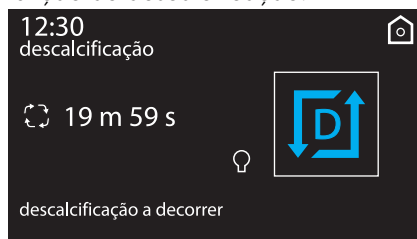


2. Abra completamente a porta.

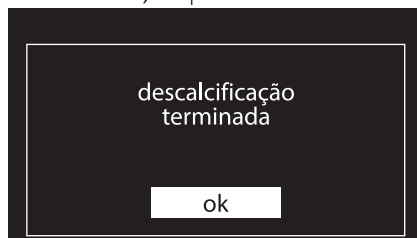
3. Verta cerca de 250 ml de vinagre branco puro no recipiente de evaporação, de modo a cobrir toda a parte do fundo do compartimento de cozedura.



4. Pressione o botão  para ativar a função de descalcificação.



5. No final do processo de descalcificação prima o botão **ok**.



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.

por favor, execute o processo de descalcificação

tem mais uma hipótese para fazer descalcificação antes que se torne obrigatório

sim

não



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

por favor, execute o processo de descalcificação

aviso para descalcificação excedidos o aparelho deve ser descalcificado para continuar com quaisquer funções

sim

Descalcificação manual

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

1. Selecione **descalcificação manual** no menu "funções especiais".



2. Continue com o procedimento ilustrado no capítulo "Remoção das armazões de suporte das grelhas/dos tabuleiros" a partir do ponto 2.



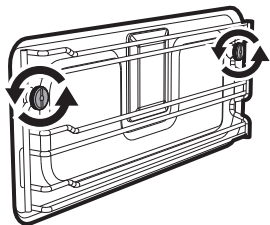
Limpeza e manutenção

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

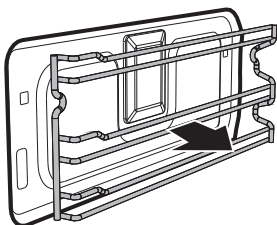
A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações das guias:

1. Desaperte os parafusos de fixação da armação.



2. Puxe a armação para o interior da cavidade de modo a libertá-la dos pinos de fixação.



3. Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia.

Vapor Clean



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



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

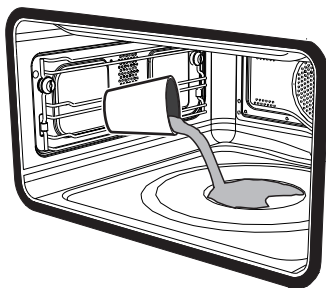
- Remova do interior do forno resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

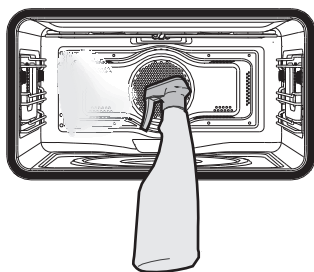
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.

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



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



- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean



Se a temperatura interna for superior a temperatura prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

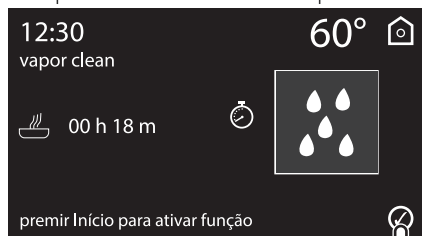
1. Selecione a função **Vapor Clean** no menu "funções especiais".





Limpeza e manutenção

2. No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.



5. No final do ciclo de limpeza Vapor Clean, é emitido um aviso sonoro.

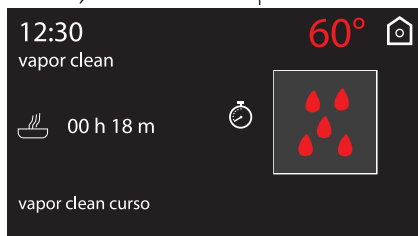


Definição do Vapor Clean programado

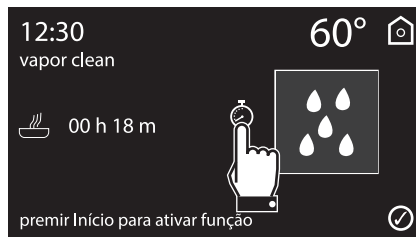
A hora da função Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter selecionado a função especial Vapor Clean, pressione o símbolo

3. Prima o símbolo para confirmar. Começa o ciclo de limpeza assistida.



4. 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.



2. Digite a hora de fim da função Vapor Clean pretendida (por exemplo às 19.30: toque primeiro no quadro das horas e depois nos números 1 e 9; toque no quadro dos minutos e sucessivamente nos números 3 e 0).





3. Prima o símbolo  para confirmar.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar o ciclo de limpeza.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

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



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



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

4.5 Limpeza do depósito



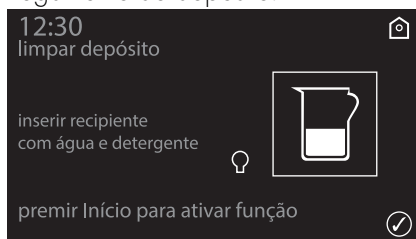
Para garantir um funcionamento ideal do aparelho, é aconselhável efetuar uma limpeza do depósito a cada 2-3 meses aproximadamente.

1. Selecione **limpar depósito** no menu "funções especiais".



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

O display exibe o pedido de carregamento do depósito.





Limpeza e manutenção

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



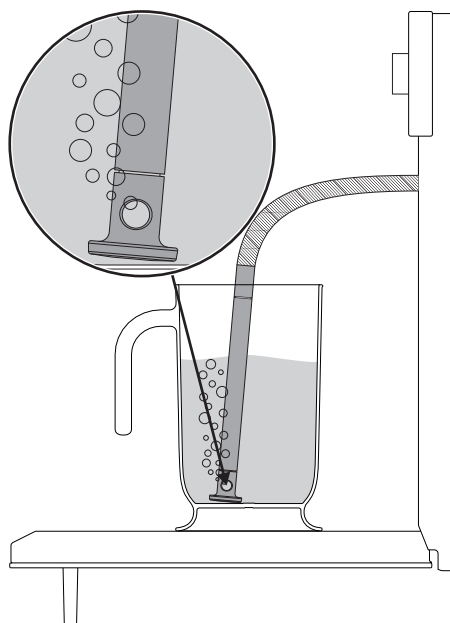
É aconselhável misturar 30 g de ácido cítrico com um litro e meio de água.

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

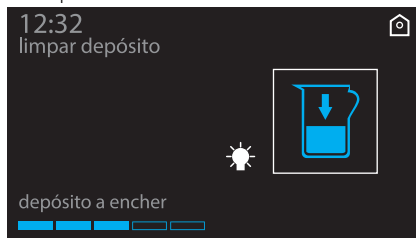


NB: o jarro fornecido (ou o recipiente) com a mistura deve ter um peso bruto inferior a 5 kg.

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



6. Pressione o símbolo  para iniciar o carregamento da mistura no depósito do aparelho.

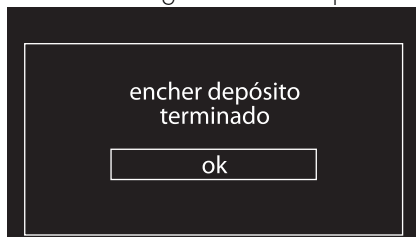


O aparelho carrega automaticamente a quantidade de mistura até encher o depósito.

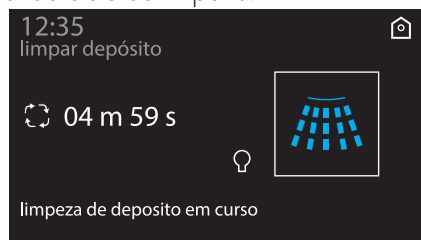


No caso de ter ficado água residual no interior do depósito por mais de 24 horas, aparecerá no display o pedido de descarga do depósito.

7. No final, pressione "ok" para confirmar o fim do carregamento do depósito.



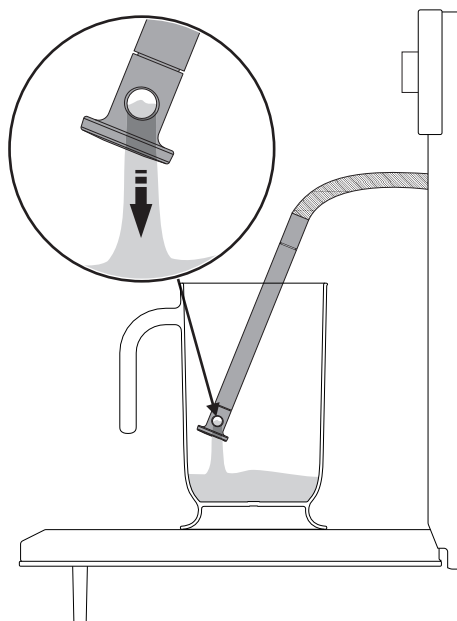
O display exibe o tempo necessário para o final do ciclo de limpeza.



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



8. Pressione o símbolo  para iniciar o esvaziamento do depósito da mistura no jarro (ou no recipiente).



No final, aparece a escrita "limpeza depósito terminada".

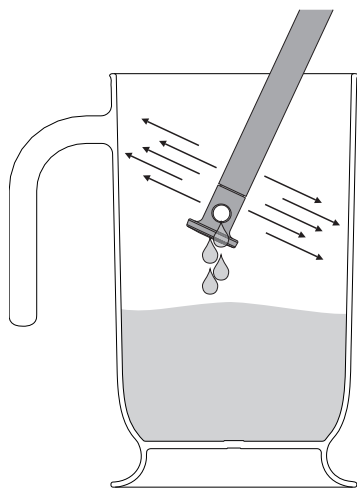


9. Pressione "ok" para confirmar o fim da limpeza do depósito.



Limpeza e manutenção

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



11. Volte a colocar o tubo na sua sede, retire o jarro (ou o recipiente) e feche 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.

4.6 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

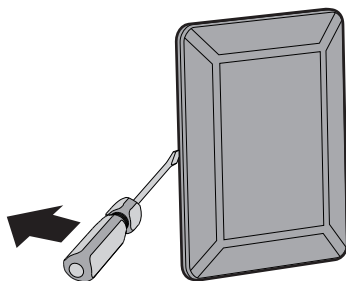
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

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

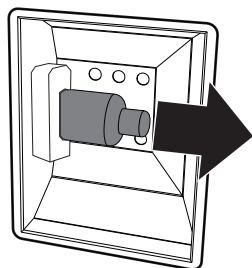


Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.





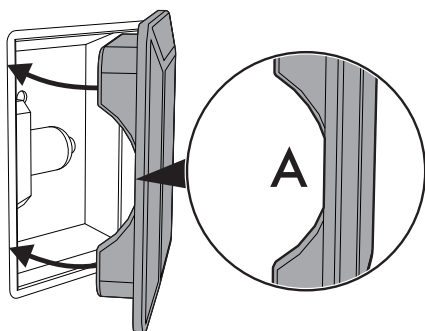
4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

5. Substitua a lâmpada por uma semelhante (40W).

6. Monte novamente a tampa. Deixe a aresta interna do vidro (A) voltada para a porta.



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

Que fazer se...

○ display está totalmente apagado:

- Verifique a corrente elétrica.
- Verifique se um possível interruptor onipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".

○ aparelho não aquece:

- Verifique se foi programado o modo "demonstração" (para mais detalhes veja o parágrafo "Modo de demonstração (apenas para expositores)").

Os comandos não respondem:

- Verifique se foi programado o modo "bloqueio comandos" (para mais detalhes veja parágrafo "Bloqueio de comandos").



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



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



5 Instalação

5.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

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

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

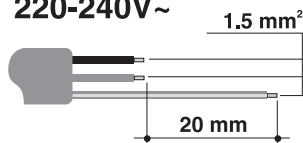
A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

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

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

220-240V~



Ligação fixa

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

O dispositivo de interrupção omnipolar deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho, segundo as regras de ligação.

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.

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

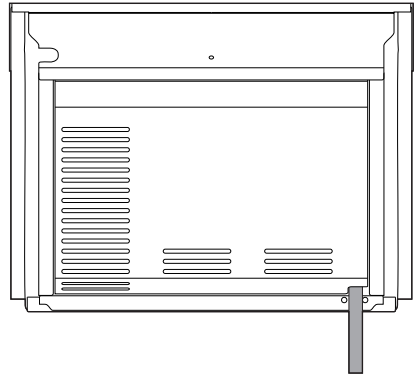
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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.

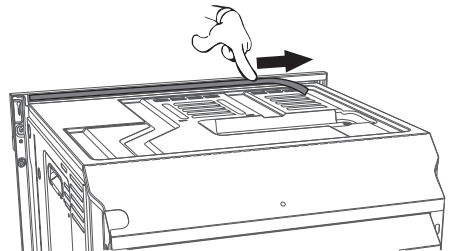
Posição do cabo de alimentação



(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.

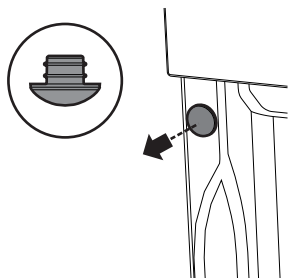




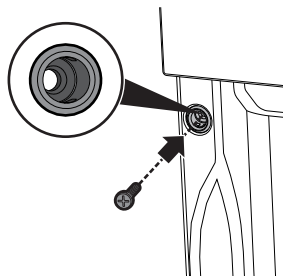
Instalação

Virolas de fixação

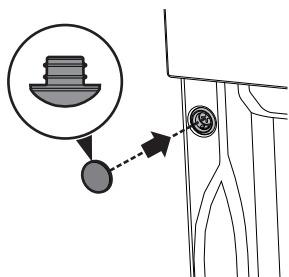
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



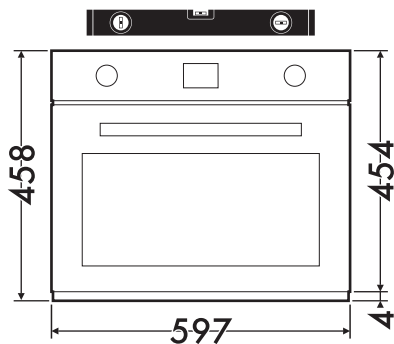
Coloque o aparelho no encaixe.
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



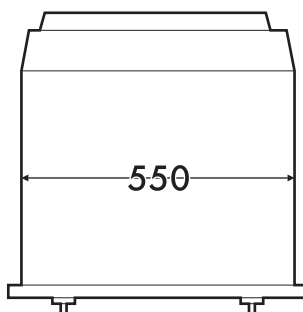
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



Dimensões totais do aparelho (mm)



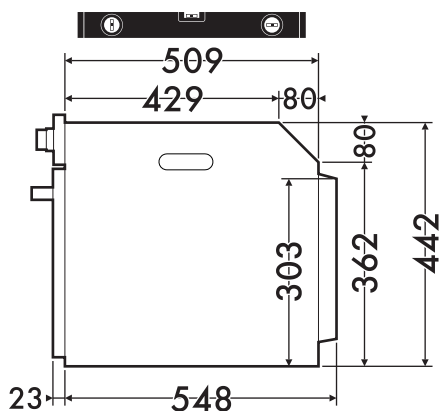
(vista frontal)



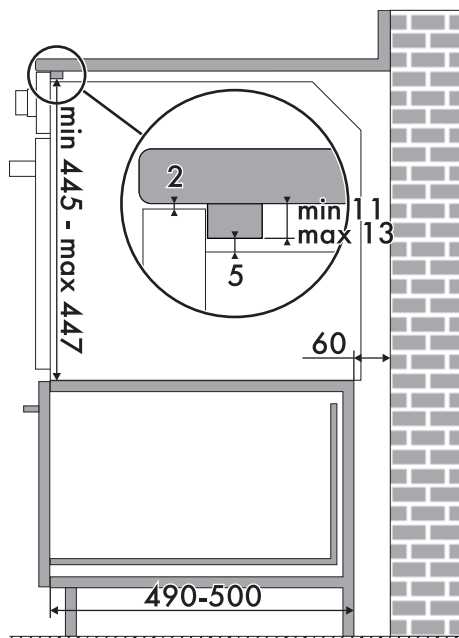
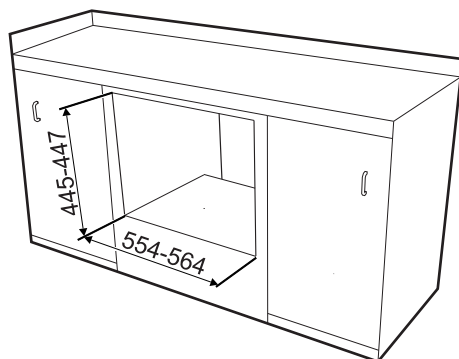
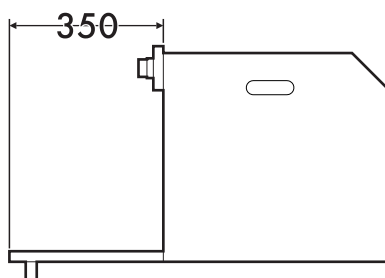
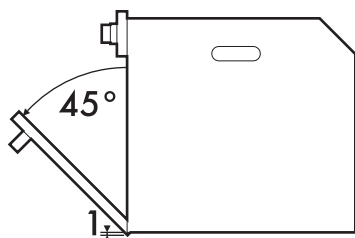
(vista superior)



Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)

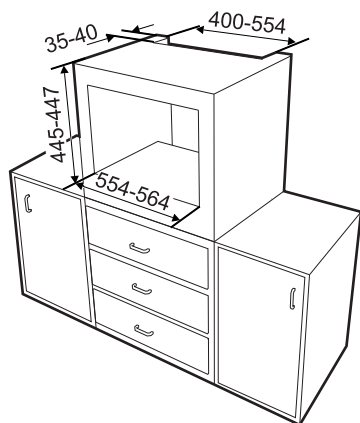


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



Instalação

Encaixe em coluna (mm)



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

