ADVERTÊNCIAS 301
Advertências gerais de segurança 301
Finalidade do aparelho 305
Este manual de utilização 306
Responsabilidade do fabricante 306
Chapa de identificação 306
Eliminação 306
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus 306
Dados técnicos de eficiência energética 307
Para poupar energia 307
Fontes luminosas 307
Como ler o manual de uso 307
DESCRIÇÃO 308
Descrição geral 308
Painel de comandos 308
Outras partes 308
Acessórios 309
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente) 310
Vantagens da cozedura a vapor 310
UTILIZAÇÃO 311
Operações preliminares 311
Utilização dos acessórios 311
Programador digital 312
Primeira utilização 312
Utilização do forno 313
Conselhos para a cozedura 322
Mini-guia para os acessórios 323
Descubra as receitas 323
Instruções para as Entidades de Vigilância 323
Funções especiais 323
Funções secundárias 328
Outras definições 331
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 331
Limpeza do aparelho 331
Limpeza da porta 332
Limpeza do compartimento de cozedura 333
Funções especiais de limpeza 335
Vapor Clean (apenas em alguns modelos) 335
Pirólise (apenas em alguns modelos) 337
Descalcificação 339
Limpeza do depósito e do circuito hidráulico 342
Manutenção extraordinária 344
INSTALAÇÃO 345
Ligação elétrica 345
Posicionamento 345

PT

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

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

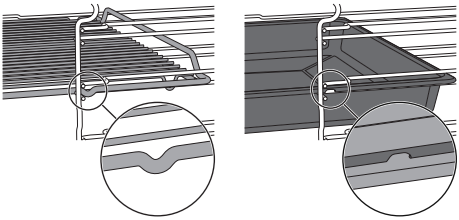
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- 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 permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas 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 utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para

forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Para aparelhos pirolíticos

- Durante a pirólise, as superfícies poderão atingir temperaturas mais elevadas do que o habitual. Manter as crianças afastadas.
- Antes de iniciar a pirólise, remover do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Antes de iniciar a pirólise, retirar todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Antes de iniciar a pirólise, desligar os queimadores ou placas elétricas da placa de cozedura eventualmente instalada por cima do forno.

Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar 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.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se

o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- ATENÇÃO: Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- ATENÇÃO: Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

PT

Para este aparelho

- ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que o aparelho está desligado para evitar choques elétricos.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- (só nalguns modelos) Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.
- Para a cozedura com a função Direct Steam, prestar muita atenção para não superar a capacidade máxima do recipiente (250 ml).

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em

ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, 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.

Chapa de identificação

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

Eliminação

Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo 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.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética está em conformidade com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Conventional heating mode

Para a execução da função ESTÁTICA é necessário saltar a fase de pré-aquecimento (consulte o parágrafo "Fase de pré-

aquecimento" do capítulo UTILIZAÇÃO).

Dados técnicos de eficiência energética

As informações, de acordo com os regulamentos europeus de rotulagem e conceção ecológica, constam de um documento separado que acompanha as instruções do produto.

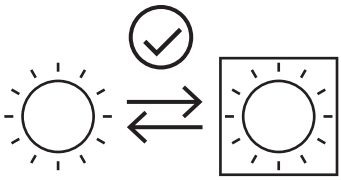
Estes dados estão presentes na "Ficha Informativa do Produto" que pode ser descarregada do site na página dedicada ao produto em questão.

Para poupar energia

- Preaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que podem ser substituídas pelo utilizador.



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

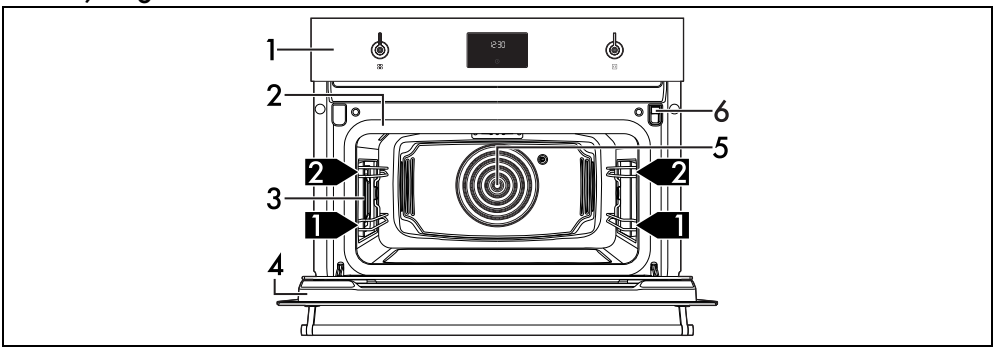
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

	Advertência/Atenção
	Informação/Sugestão

PT

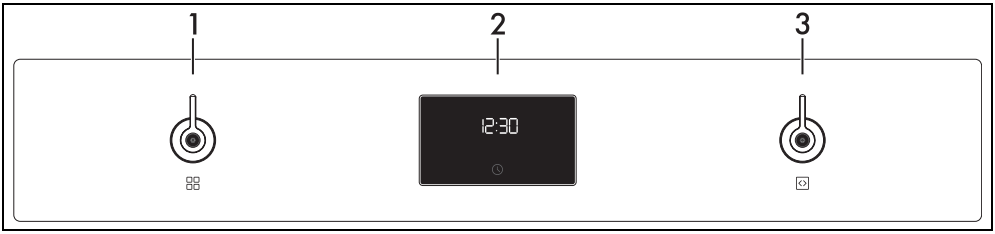
DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Junta
3 Lâmpada
4 Porta
5 Ventoinha
6 Gaveta pequena de carga
1,2,3.. Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Seletor de funções

Através deste botão é possível:
- ligar/desligar o aparelho;
- selecionar uma função.

Rodar o botão de funções para a posição 0 para terminar instantaneamente uma eventual cozedura.

2 Programador digital

Mostra a hora atual, a função, a potência e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo atribuído.

3 Seletor de temperatura

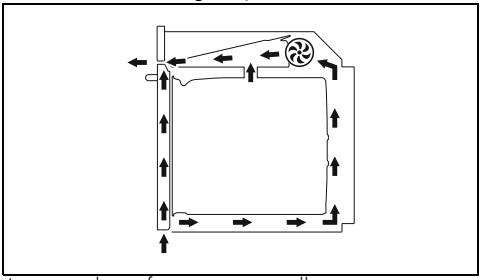
Através deste botão é possível configurar:
- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

O aparelho dispõe de prateleiras para o posicionamento dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima.

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura.
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e

que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

Iluminação do compartimento de cozedura

A iluminação interna do aparelho liga-se:

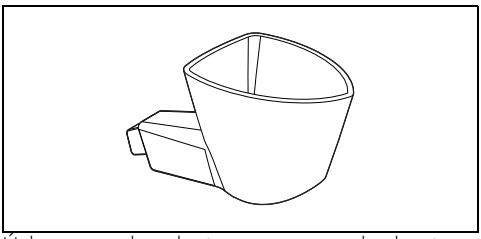
- quando a porta é aberta;
- quando a tecla é premida no display;
- quando é selecionada uma função qualquer, exceto as funções - - - (conforme os modelos).

Acessórios

- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.
- É aconselhável montar as guias extraíveis na primeira prateleira das armações. Deste modo, é possível otimizar o espaço no interior do compartimento de cozedura com um nível intermédio entre a primeira e a segunda prateleira.

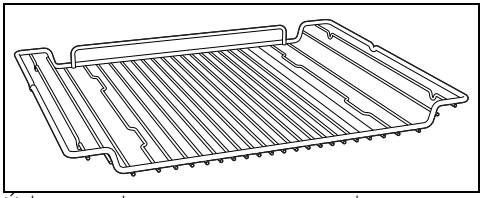
No presente manual, as sugestões relativas à segunda prateleira ou à prateleira central são referentes ao uso das guias extraíveis.

Funil



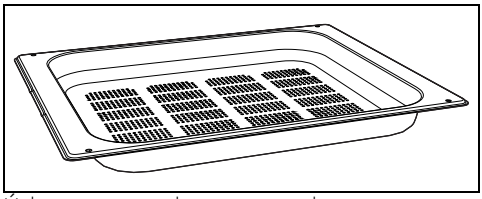
Útil para encher de água o interior do depósito.

Grelha rebaixada



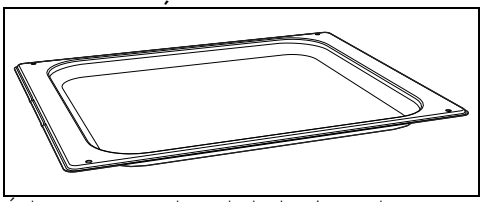
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro furado



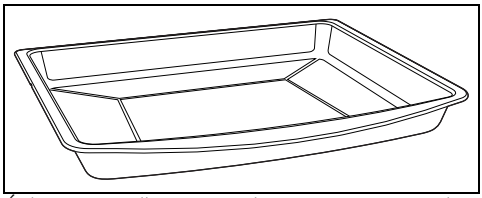
Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.

Tabuleiro em aço



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 no tabuleiro furado superior.

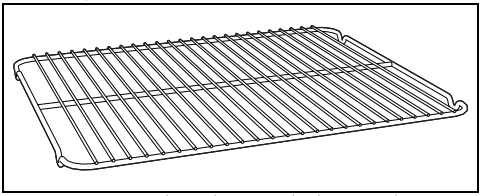
Tabuleiro fundo



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

PT

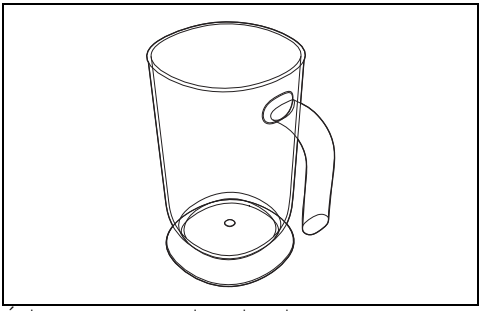
Grelha para tabuleiro



Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

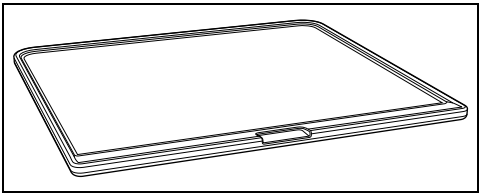
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

Jarro



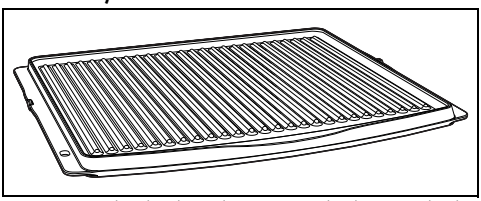
Útil para conter os líquidos durante as operações de enchimento e esvaziamento do depósito.

PPR2 oU STONE (Pedra refratária)



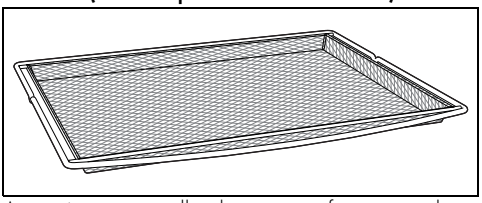
Acessório ideal para a cozedura de alimentos para a panificação (pizza, pão, focaccia ...), mas também pode ser usado para preparações mais delicadas como os biscoitos, por ex.

BBQ (Placa revestida com teflon para barbecue)



Acessório de dupla utilização: o lado canelado é recomendado para grelhar carnes (filetes, hambúrgueres ...), enquanto a superfície lisa pode ser usada para cozinhar legumes, frutas, peixes

AIRFRY (Grelha para fritos sem óleo)



Acessório aconselhado para os fritos a ar de alimentos previamente panados, pré-cozidos e/ou ultracongelados (batatas fritas, croquetes de batatas ou de carne, mozarelas pequeninas...).

Vantagens da cozedura a vapor

O sistema de cozedura a vapor coze muito mais suavemente e rapidamente do que qualquer tipo de alimento e encontra as suas maiores aplicações para:

- Brasear e estufar
- Cozedura de molhos
- Gratinar
- Assar
- Cozeduras a baixa temperatura
- Regeneração
- Cozeduras multi-modos

Variações de temperatura e nível de vapor permitem atingir o resultado gastronómico desejado.

A adição de vapor permite a utilização de menos gordura em favor de uma cozinha mais saudável e genuína. Além disso, minimiza a perda de peso e volume dos alimentos durante a cozedura.

A cozedura a vapor é particularmente indicada para a cozedura das carnes: para além de as tornar muito tenras, mantém-lhes o brilho e torna-as mais suculentas.

Sugerida também para a cozedura de massas levedadas e de panificados. A humidade permite, de facto, que a massa cresça e se desenvolva na cozedura antes de criar a crosta externa. Daí resulta uma massa mais leve e digerível, reconhecível pelos alvéolos maiores.

É ainda indicada para descongelar rapidamente, para aquecer os alimentos sem os endurecer ou secá-los e para dessalgar naturalmente os alimentos salgados.

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

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.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

Primeiro aquecimento

1. Predefinir uma cozedura de pelo menos uma hora (ver parágrafo "Uso do forno").
2. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

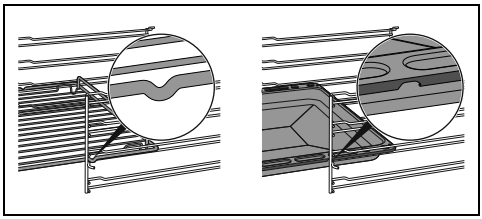
- Arejar o local;
- não ficar na área.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

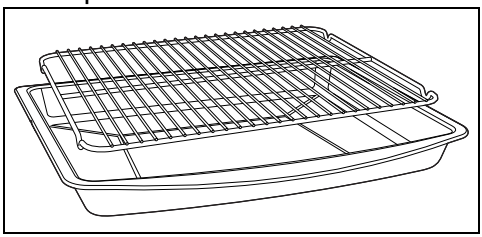
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem estar virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



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

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

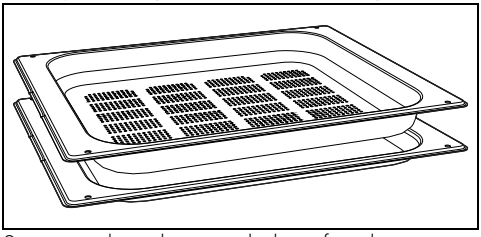
Grelha para tabuleiro



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

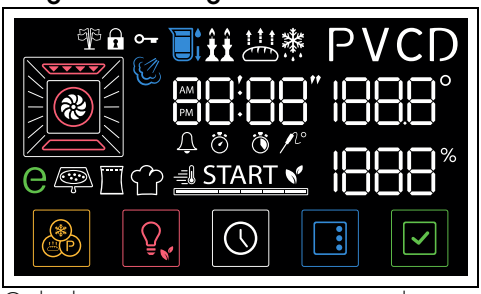
PT

Configuração para cozeduras a vapor



Se pretender utilizar o tabuleiro furado para as cozeduras a vapor, este deve ser inserido na prateleira desejada tendo o cuidado de colocar o tabuleiro em aço na prateleira subjacente. Deste modo é possível recolher os líquidos separadamente dos alimentos em cozedura.

Programador digital

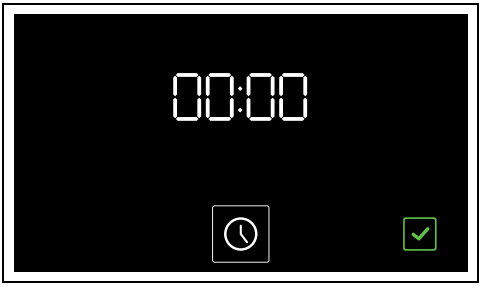


O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar é suficiente rodar os botões de funções e temperatura e/ou pressionar os botões presentes na parte baixa do display, conforme as operações que desejam fazer executar ao aparelho.

Primeira utilização

Se a hora não estiver definida, o forno não ligará.

Na primeira utilização ou após uma interrupção prolongada de corrente, o forno apresenta no display o texto 00:00 e a tecla a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.



Definição do horário

1. Pressione a tecla .
2. Rode o botão de temperatura para selecionar o formato de hora a ser visualizado (12h ou 24h).

Quando selecionar a versão 12h aparece no display o texto AM (a.m) ou PM (p.m.).

3. Prima a tecla para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla para confirmar.

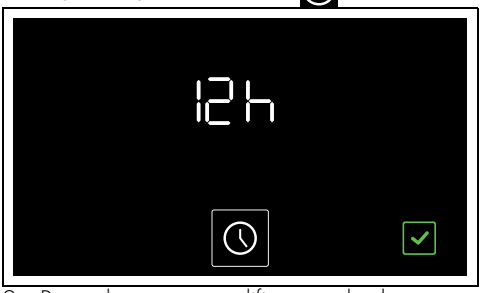
Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo na altura da mudança da hora de verão e de inverno.

Quando a hora atual ficar visível, o display passa para a exibição em baixa luminosidade após 2 minutos da última pressão nos botões.

Para anular a operação, mantenha a tecla premida por alguns segundos.

Modificação das horas

1. No menu principal, manter premido por alguns segundos o botão .



2. Proceder com a modificação das horas como descrito a partir do ponto 2 do capítulo anterior.

Utilização do forno

Ver Advertências gerais de segurança.

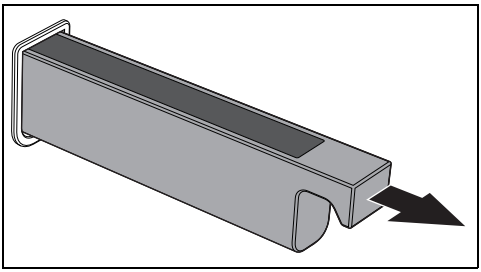
Cozedura a vapor

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.

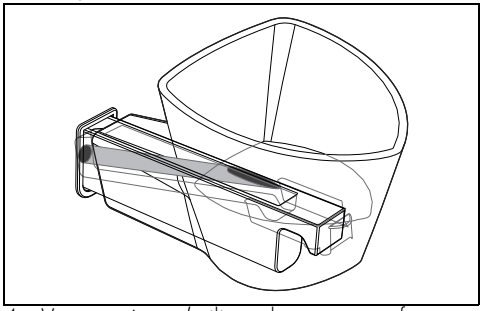
1. Rodar o botão para a função de cozedura a vapor + . O indicador luminoso pisca.

Carregamento do depósito

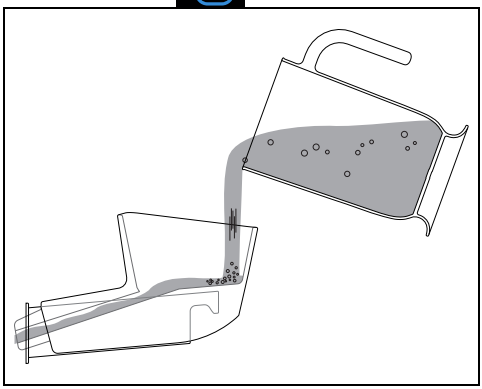
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



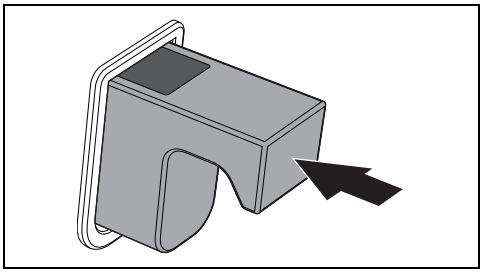
4. Verter a água (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado) até acender a luz de nível máximo .



Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gaseificada. Utilize sempre e apenas água potável.

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

5. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



PT

Se houver água em demasia no depósito, a água em excesso defluirá para o interior do compartimento de cozedura:

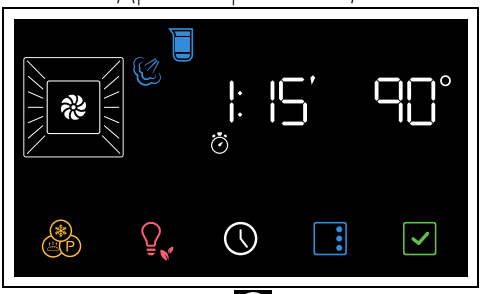
- neste aso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder com uma cozedura.
- Aconselha-se a descarregar o depósito de 200 ml através da função de descarga do depósito.

6. Feche a porta.

a indicação START e a tecla ✓ pisca para indicar que a função pode ser iniciada.

Definição da cozedura a vapor

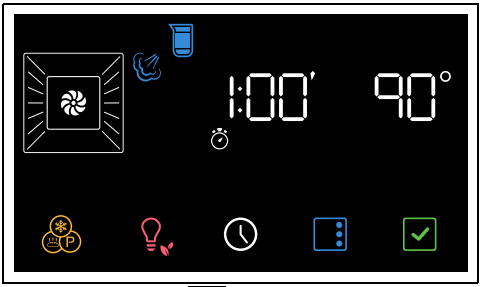
1. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 30°C a 100°C) (por exemplo "90°C").



2. Pressionar o botão 🕐.

No display os indicadores luminosos 🕐 e ⏱ piscam.

3. Rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "1 hora").



4. Prima o botão ✓ para iniciar a função.

Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida.
A função retoma automaticamente o seu curso quando se fecha a porta.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.
Esta fase é sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso 🌡 e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura ▬.
Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora 🌡 apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a cozedura tem início automaticamente.

Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

- Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressiona o botão ✓ para iniciar a cozedura.

4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

A cozedura é assinalada pelo progressivo diminuir do tempo no ecrã numérico e pela progressiva diminuição da barra de segmentos ▬.

Fim da cozedura

Terminada a cozedura intervém um sinal sonoro e no display é visualizada a indicação End.

1. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta
3. Retirar o alimento do compartimento de cozedura.
4. Feche a porta.

Descarga do depósito

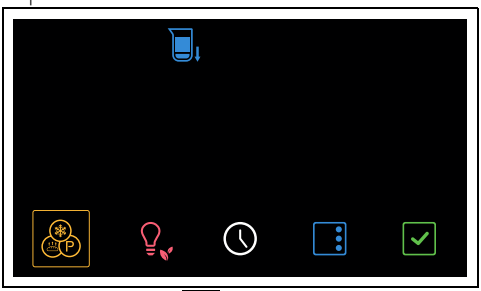
Antes de efetuar a descarga do depósito aguardar que o forno arrefeça deixando a porta aberta. Para ter a certeza de que também a água que ficou no depósito não esteja demasiado quente, aguardar pelo menos 40 minutos.

Depois de ter efetuado a cozedura:

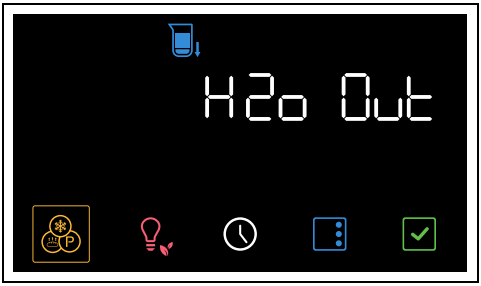
1. Abra a porta

2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do segundo nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão pisca.

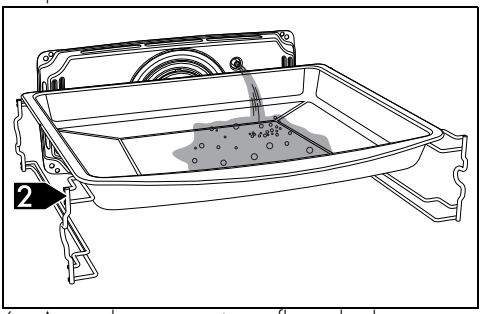
O aparelho propõe a função de descarga do depósito.



4. Premir a tecla para confirmar a função.
5. Pressionar novamente o botão para acionar a função.



A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.



6. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No fim, intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação

7. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

Aconselha-se a efetuar a descarga no fim de cada cozedura para evitar que permaneça um resíduo de água não utilizada no interior do depósito.

Após um longo período de inatividade aconselha-se a executar um ciclo de carga e descarga do depósito para enxaguar o circuito do vapor.

8. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

Atenção: a água pode estar muito quente.

A água descarregada não é utilizável para outras cozeduras.

PT

A cozedura Sous Vide

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

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

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

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

Para a cozedura a vácuo é necessário:

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

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

Precauções:

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

Para selecionar a cozedura Sous Vide:

1. Rodar o botão para a função + + .
2. Para as definições, ver o procedimento descrito a partir do parágrafo "Cozedura a vapor".

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.
- Legumes: 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 100ºC 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.
- Peixes: por sua natureza delicada, são ótimos para cozer ao vapor. Para peixes gordos como salmão ou truta, coza a 100ºC por cerca de 5 minutos. Para peixes brancos como pescada ou cavala, coza a 80ºC 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 100ºC. 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.
- **Aquecer alimentos:** a função vapor não seca os alimentos e pode melhorar a sua 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 na 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.

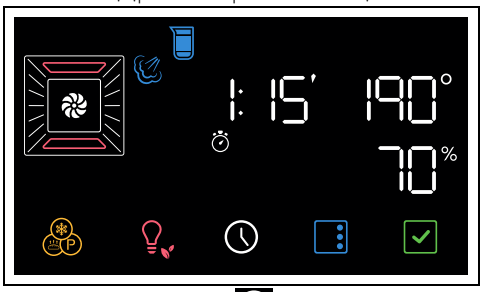
Cozeduras combinadas com vapor

25% - Bolos e pão
30% - Pato
40% - Novilho, vitela e borrego
50% - Frango
70% - Peixe inteiro

1. Rodar o botão para a função com vapor que se pretende utilizar (por exemplo +). O indicador luminoso pisca.
2. Proceda ao carregamento do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Definição de uma cozedura combinada com vapor

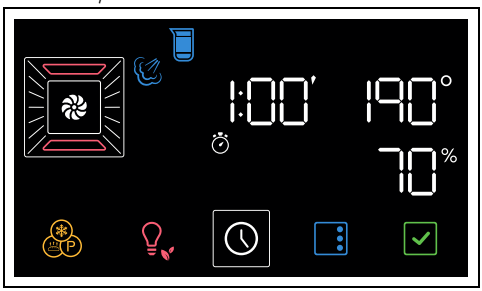
1. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 100°C a 250°C) (por exemplo "190°C").



2. Pressionar o botão .

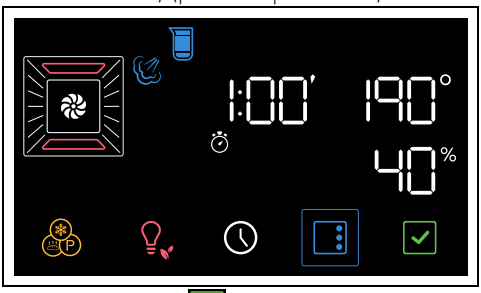
No display os indicadores luminosos e piscam.

3. Rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "1 hora").



PT

4. Premir a tecla no display. O indicador luminoso % pisca.
5. Rodar o botão da temperatura para definir a percentagem de vapor da cozedura (de 20% a 70%) (por exemplo "40%").



6. Prima o botão para iniciar a função.

Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida.
A função retoma automaticamente o seu curso quando se fecha a porta.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.
Esta fase é sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura .

É possível saltar a fase de pré-aquecimento mantendo pressionado por uns segundos o botão .

Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a escrita START e o botão piscam para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.

Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

- Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressiona o botão para iniciar a cozedura.

4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

A cozedura é assinalada pelo progressivo diminuir do tempo no ecrã numérico e pela progressiva diminuição da barra de segmentos .

Fim da cozedura

Terminada a cozedura intervém um sinal sonoro e no display é visualizada a indicação End.

1. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta
3. Retirar o alimento do compartimento de cozedura.
4. Feche a porta.
5. Proceda à descarga do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Secagem após as funções com vapor

A cozedura com vapor gera muita humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.
No final de cada cozedura:

1. deixar o aparelho arrefecer;
2. secar bem o compartimento de cozedura e os acessórios utilizados com um pano macio ou com papel absorvente;
3. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Lista das funções de cozedura combinadas

VAPOR VENTILADO

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

VAPOR TERMOVENTILADO

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

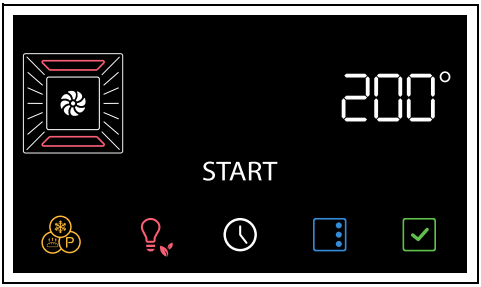
Cozedura tradicional

É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo "VENTILADO ").

O botão ✓ e a indicação START começam a piscar.

2 Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a temperatura desejada (por exemplo "200°C").



3. Prima o botão ✓ para iniciar a função.

Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida.
A função retoma automaticamente o seu curso quando se fecha a porta.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.
Esta fase é sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

É possível saltar a fase de pré-aquecimento mantendo pressionado por uns segundos o botão ✓.

Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a escrita START e o botão ✓ piscam para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.

Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

- Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressiona o botão ✓ para iniciar a cozedura.

4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

Fim da cozedura

5. Para terminar a cozedura, voltar a colocar o botão das funções no 0 para sair da função.

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.

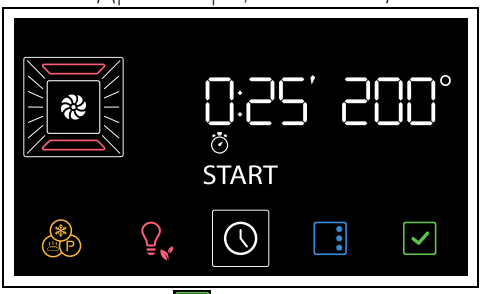
Quando a porta é aberta, a função em curso é interrompida.
A função recomeça automaticamente quando a porta é fechada.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla ⏲.

No display as lâmpadas ⏲ e ⏲ piscam.

PT

2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Prima a tecla para confirmar a duração da cozedura.

Tenha em consideração que à duração da cozedura são adicionados alguns minutos úteis para o pré-aquecimento do forno.

4. Prima novamente a tecla para iniciar a função.

Ao final do pré-aquecimento:

5. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
6. Fechar novamente a porta, a cozedura inicia no automático.

A cozedura com tempo é sinalizada pela diminuição progressiva do tempo no display numérico e pela diminuição progressiva da barra com segmentos .

Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto End.

7. Volte a colocar o botão de funções em 0.

Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Prima novamente a tecla .
2. Rode o botão de temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio para colocar a zero a duração da cozedura.
3. Prima a tecla para confirmar.

Cozedura programada

Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura temporizada a uma hora estabelecida pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do forno.

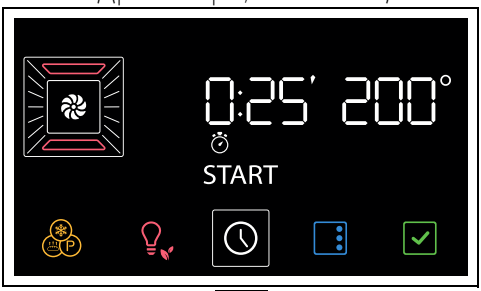
Por razões de segurança, não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem ter programado a sua duração.

Se for mantido o horário de fim de cozedura programado, a cozedura programada não inicia, adicione pelo menos um minuto

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

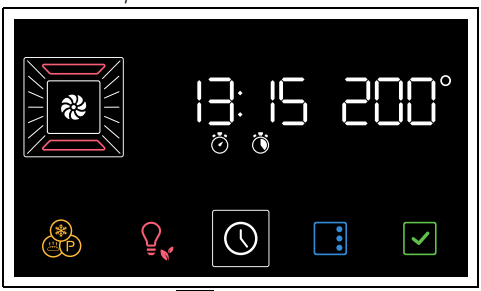
2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Pressione a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

4. Rode o botão de temperatura para definir a hora de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Prima a tecla para confirmar a hora de fim de cozedura.
6. Após ter confirmado a hora, a função inicia em automático.

O aparelho fica à espera da hora de início

programada.

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

Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto End.

7. Volte a colocar o botão das funções em 0.

Para cancelar uma cozedura programada

1. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

3. Rode o botão da temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio até chegar à hora mínima definida de final da cozedura
4. Prima a tecla para confirmar.

Deste modo, é cancelada somente a cozedura programada. A cozedura temporizada começa imediatamente com a fase de pré-aquecimento.

Para interromper cada cozedura, coloque o botão de funções na posição 0.

Temporizador contador de minutos durante uma cozedura

O temporizador contador de minutos não interrompe a cozedura, mas avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

1. Pressione a tecla .

No display as lâmpadas e piscam.

2. Pressione a tecla .

No display aparecem os dígitos 00:00 e a lâmpada indicadora pisca.

3. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).
4. Prima a tecla para confirmar.

Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora pisca.

5. Prima a tecla para sair da função.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

Cozedura tradicional adequada à preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozinhar assados, carnes gordas, pão, quiches e bolas salgadas.

VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes níveis.

TERMOVENTILADO

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

GRILL

Permite obter ótimos resultados em grelhados e gratinados. Utilizado no fim da cozedura confere uma douradura uniforme aos cozinhados.

BASE

O calor provém só de baixo da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível com baixos consumos energéticos.
É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).
Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfornar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.

PT

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

Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais prolongados e podem depender da quantidade dos alimentos inseridos no compartimento de cozedura.

A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 210°C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher outra função.

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com o Grill

- As carnes podem ser grelhadas tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido caso se pretenda mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado (se presente), recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para as cozeduras em dois níveis:

- É aconselhável munir-se de 2 grelhas (podem ser pedidas aos centros de assistência autorizados).
- Para facilitar o fluxo do ar, posicionar as formas/caçarolas no centro das grelhas e certificar-se de que a sua largura/diâmetro não ultrapasse os 30 cm.
- Posicionar as grelhas deixando um nível vazio entre uma e outra.
- Dependendo dos alimentos e do aumento de carga no interior da cavidade, a cozedura em dois níveis poderá requerer mais alguns minutos de cozedura relativamente a um único nível.
- As funções indicadas para a cozedura em dois níveis são TERMO-VENTILADO e BASE TERMO-VENTILADA.

Conselhos para as cozeduras com vapor

- Para produtos de panificação (pão, focaccia...) e bolos ultracongelados, onde o vapor é útil nos primeiros minutos de cozedura, aconselhamos a selecionar uma função vapor para os primeiros 5-10 minutos para depois comutar para a função ventilada e terminar a cozedura.
- Para o aquecimento a vapor, colocar os alimentos no forno frio.

Conselhos para a descongelação e a fermentação

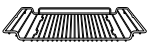
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.

- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa levedação, posicionar um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

Para poupar energia

- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.

Mini-guia para os acessórios

Tabuleiro furado	Utilizar o tabuleiro furado nas guias extraíveis montadas no primeiro nível a partir de baixo. Posicionar o tabuleiro de aço no nível inferior. Está indicado para as cozeduras a vapor e vapor combinadas.
 Grelha	Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno. Na ausência da grelha para tabuleiro, a grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.
Tabuleiro fundo	Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível. Posicionar o tabuleiro profundo no primeiro nível (ou no nível central com as guias deslizantes montadas no primeiro nível) quando se utilizam as funções estáticas e ventiladas.
Grelha para tabuleiro	Aconselhamos a utilização da grelha para tabuleiro como base para recolher os molhos dos grelhados. Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras com a função GRILL

Descubra as receitas

Para consultar as receitas elaboradas para várias categorias de alimentos e obter mais informações sobre sugestões de cozedura, recomendamos que visite a página dedicada no site www.smeg.com, acessível através do QR code presente no folheto fornecido com o produto.

Instruções para as Entidades de Vigilância

Fan forced mode

a função ECO utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com as especificações da norma europeia EN 60350-1.

Veja a secção «Para poupar energia» no capítulo ADVERTÊNCIAS.

Conventional heating mode

Para a execução da função ESTÁTICO é necessário saltar a fase de pré-aquecimento (veja a secção «Fase de pré-aquecimento» do capítulo UTILIZAÇÃO).

Veja a secção «Para poupar energia» no capítulo ADVERTÊNCIAS.

Funções especiais

- Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão pisca.

Para percorrer as funções disponíveis, pressionar o botão até selecionar a função especial desejada.

Para sair da função selecionada (ainda não iniciada), manter premido o botão .

PT

DESCONGELAÇÃO

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

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abra a porta.
3. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.
4. Feche a porta.
5. Prima o botão para confirmar.
6. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "1:30").

7. Prima o botão para iniciar a função.

No final, no display é visualizada a indicação End intermitente acompanhada por um sinal sonoro.

8. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.
9. Mostramos a seguir uma tabela de referência com os tempos de descongelação por tipos de alimentos.

Tipos	Peso (kg)	Tempo
Carnes	0,5	1h 45m
Peixe	0,4	0h 40m
Pão	0,3	0h 20m
Sobremesas	1,0	0h 45m

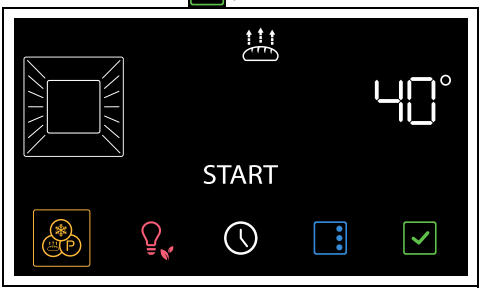
LEVEDAÇÃO

Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abra a porta.
3. Posicionar a massa a levedar no segundo nível.
4. Feche a porta.
5. Prima o botão para confirmar.



Rodar o botão de temperatura para modificar o valor da temperatura (de 25°C para 40°C)

6. Prima o botão para iniciar a função.
7. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

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

SABBATH

O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

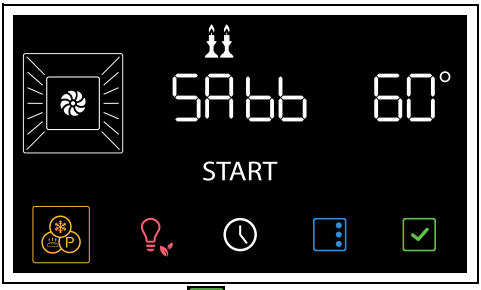
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração de cozedura.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-

aquecimento.

- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-150 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta (quando presente) ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luz dos botões e indicações sonoras desativados.

Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Qualquer ação nos botões e/ou nos botões do display, não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder voltar ao menu principal.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .
2. Prima o botão para confirmar.
3. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "90°C").

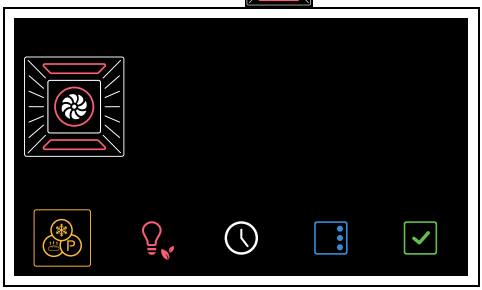


4. Prima o botão para iniciar a função.
5. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

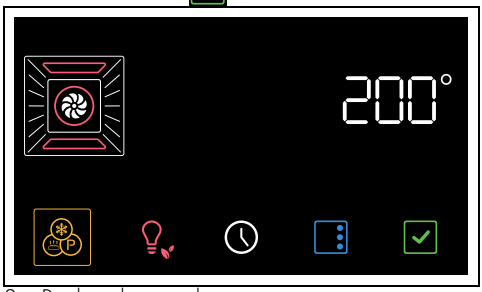
TURBO

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

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .



2. Prima o botão para confirmar.



3. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
4. Prima o botão para iniciar a função.

Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

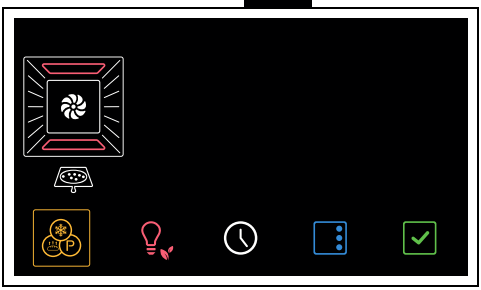
5. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir os alimentos para serem cozinhados, no vão de cozedura.
6. Feche a porta.
7. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.
8. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

PIZZA

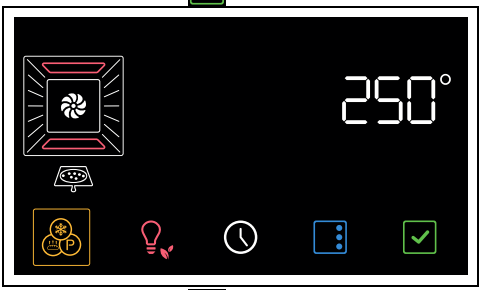
Função específica para cozer a pizza. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e bolos.

PT

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .



2. Prima o botão para confirmar.



3. Prima o botão para iniciar a função.

Nesta função não é possível saltar a fase de pré-aquecimento.

4. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir os alimentos para serem cozinhados, no vão de cozedura.
5. Feche a porta.
6. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.
7. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

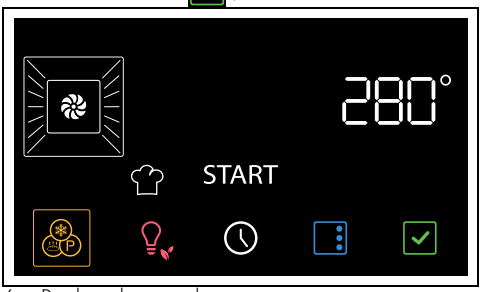
STONE

Útil para obter cozeduras sobre pedra. A utilizar com o acessório PPR2 ou STONE vendido separadamente.

Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abra a porta.
2. Inserir o acessório PPR2 ou STONE no compartimento de cozedura (consultar o manual específico do acessório).
3. Feche a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .

5. Prima o botão para confirmar.



6. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 280°C).
7. Prima o botão para iniciar a função.

Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

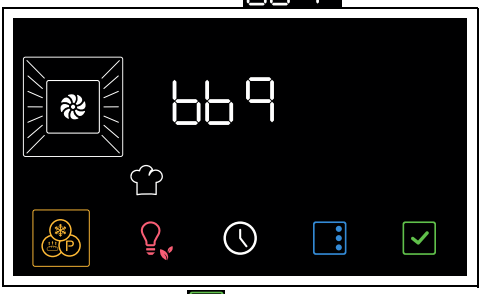
8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Feche a porta.
10. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

BBQ (Grelhador)

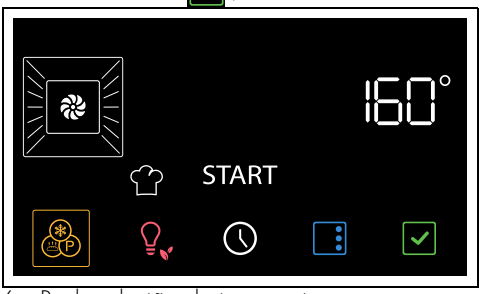
Útil para obter cozeduras de churrasco. A utilizar com o acessório BBQ vendido separadamente.

Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abra a porta.
2. Introduza o acessório BBQ no compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função bb9.



5. Prima o botão para confirmar.



6. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
7. Prima o botão para iniciar a função.

Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

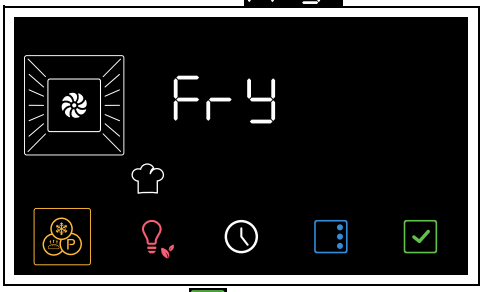
8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Feche a porta.
10. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

AIRFRY

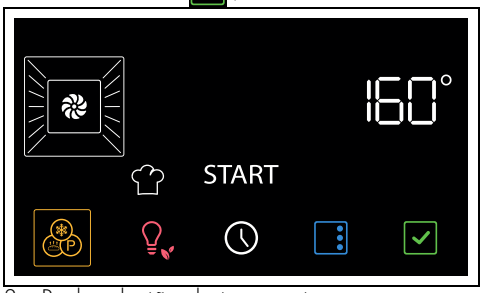
Útil para obter cozeduras fritas sem óleo. A utilizar com o acessório AIRFRY vendido separadamente.

Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função Fry.



2. Prima o botão para confirmar.



3. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
4. Prima o botão para iniciar a função.

Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

5. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir o acessório AIRFRY com os alimentos a serem cozinhados no compartimento de cozedura.
6. Feche a porta.
7. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

PT

Funções secundárias

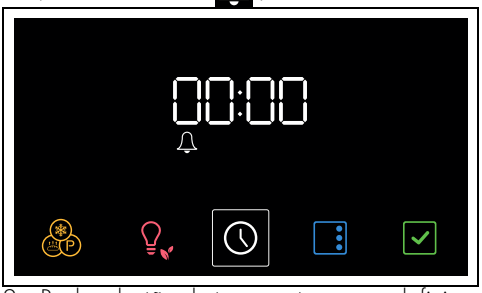
Os botões situados na parte inferior do ecrã têm algumas funções secundárias:

TEMPORIZADOR CONTADOR DE MINUTOS

O temporizador contador de minutos só avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

1. No menu principal, prima a tecla .

No display aparecem os dígitos 00:00 e a lâmpada indicadora pisca.



2. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).
3. Prima a tecla para confirmar.
4. Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora pisca.
5. Prima a tecla para sair da função.

HORÁRIO

1. No meu principal, manter premida a tecla por alguns segundos.

2. Rode o botão de temperatura para selecionar o formato de hora a ser visualizado (12h ou 24h).

Quando selecionar a versão 12h aparece no display o texto AM (a.m) ou PM (p.m.).

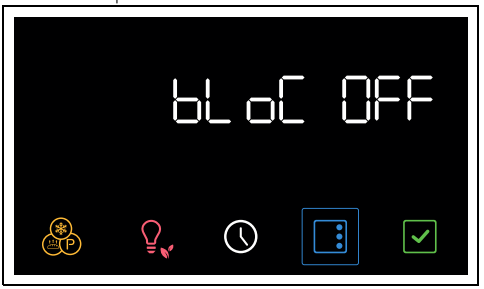
3. Prima a tecla para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla para confirmar.

Para anular a operação, mantenha a tecla premida por alguns segundos.

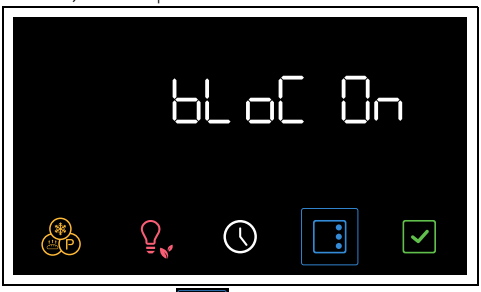
Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

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

1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla até selecionar a função de bloqueio dos comandos.



2. Rode o botão da temperatura para ativar a função Bloqueio dos comandos.



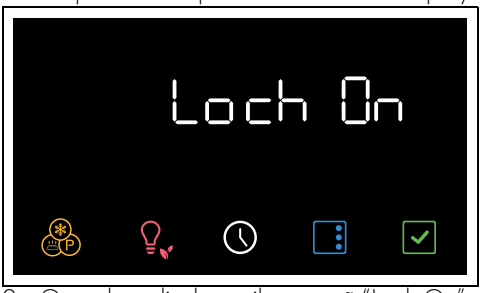
3. Prima a tecla para passar para a definição seguinte ou prima a tecla para confirmar.

No funcionamento normal, o bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora

No caso de se tocar as teclas do display ou alterar as posições dos botões, o display exibirá por dois segundos o texto "Loch On".

Para desbloquear o bloqueio temporariamente:

1. durante uma cozedura, rode o botão de temperatura ou prima uma tecla do display.



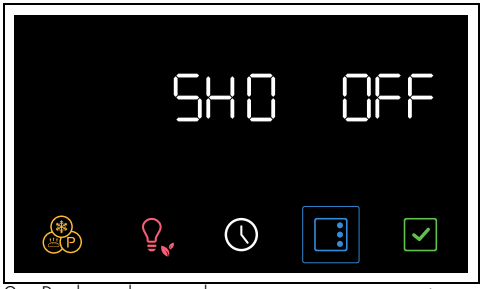
2. Quando o display exibe o ecrã "Loch On", prima a tecla por alguns segundos.

Após dois minutos da última definição o bloqueio voltará a ficar ativo.

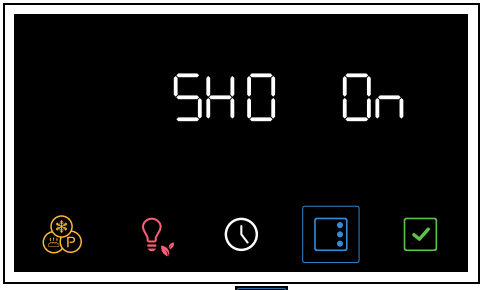
Show Room (apenas para expositores)

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

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão até selecionar a função show room.



2. Rodar o botão da temperatura para ativar a função show room.



3. Pressionar o botão para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão para confirmar.

A Show Room ativa é assinalada no display pelo indicador luminoso aceso.

Para utilizar normalmente o aparelho é necessário definir para OFF esta função.

Dureza da água

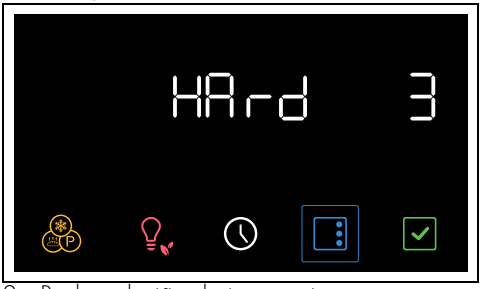
Este modo permite definir o valor de dureza da água para poder otimizar o processo de descalcificação.

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

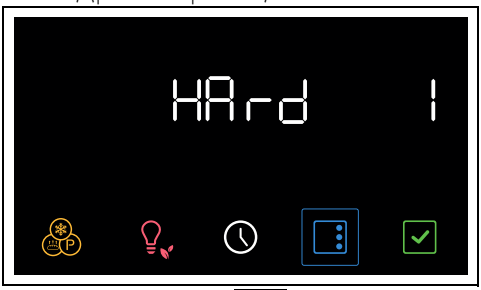
1. Depois de ter entrado no menu de configurações, rodar o botão da

PT

temperatura até selecionar a função dureza da água.



2. Rodar o botão da temperatura para configurar a dureza da água (valores de 1 a 5) (por exemplo "1").



3. Pressionar o botão para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão para confirmar.

Se a água da rede hídrica for muito calcária, é aconselhável utilizar água amaciada.

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

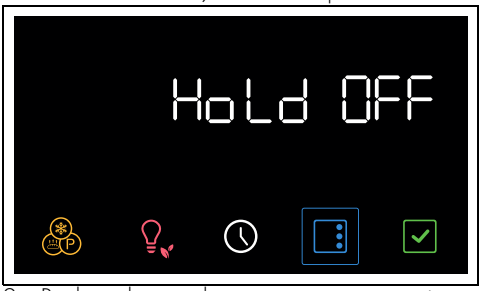
Com base no grau de dureza da água (°dH o °dF), o número de horas após as quais é necessário efetuar a descalcificação é o seguinte:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

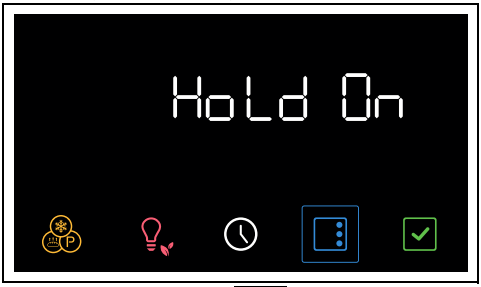
Manter quente

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 caraterísticas organoléticas e de aroma durante a cozedura.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão até selecionar a função manter quente.



2. Rodar o botão da temperatura para ativar a função conservação do calor.



3. Pressionar o botão para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão para confirmar.

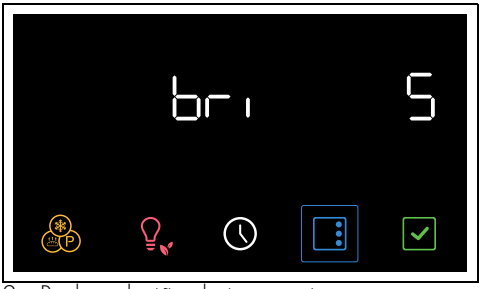
Para utilizar normalmente o aparelho é necessário definir para OFF esta função.

Luminosidade do ecrã

Esta modalidade permite selecionar o nível de luminosidade do ecrã.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão até

selecionar a função de luminosidade do ecrã.



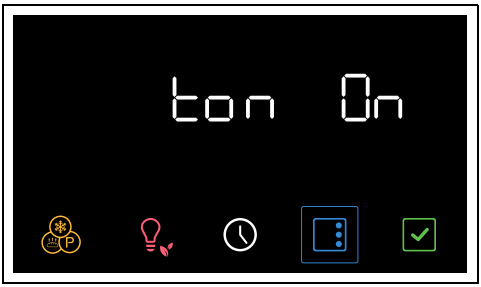
2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para selecionar a luminosidade desejada, do valor 1 (baixa luminosidade) até ao valor 5 (alta luminosidade).
3. Pressionar o botão para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão para confirmar.

A função de luminosidade do ecrã está predefinida de fábrica para alta.

Sons

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

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão até selecionar a função tons.



2. Rodar o botão da temperatura para desativar o som associado ao toque dos símbolos no display.

3. Pressionar o botão para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão para confirmar.

Outras definições

Eco light

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

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

A função Eco light está predefinida para On.

- Para desativar a função Eco light, premir o botão durante alguns instantes.
- Para reativar a função Eco light, premir o botão durante alguns instantes.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho

Ver Advertências gerais de segurança.

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

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

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Evitar 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.

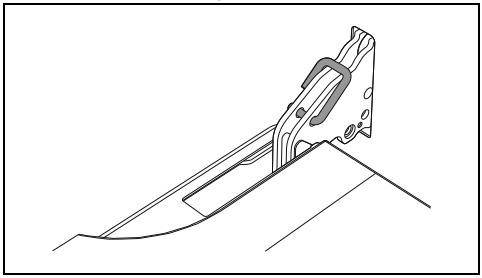
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

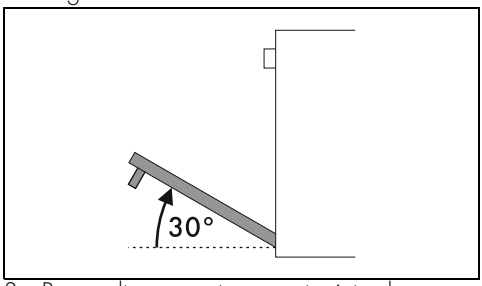
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

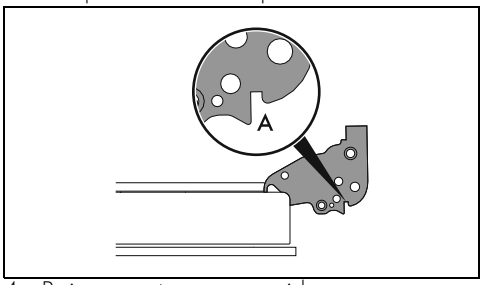
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



3. Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respetivas fendas situadas no forno assegurando-se de que os sulcos **A** fiquem totalmente apoiados nas fendas.



4. Baixe a porta e em seguida remova os pernos dos orifícios das dobradiças.

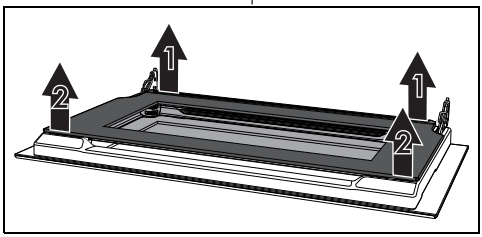
Limpeza dos vidros da porta

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

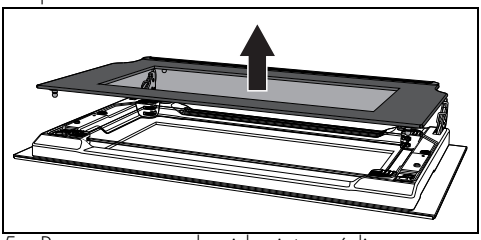
Desmontagem dos vidros interiores

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

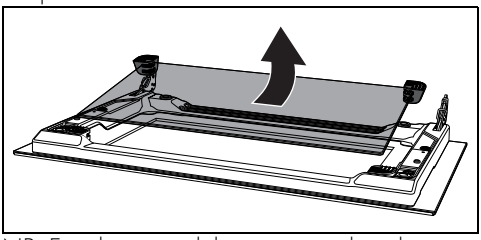
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



3. Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
4. Posteriormente extrair o vidro interno da porta.



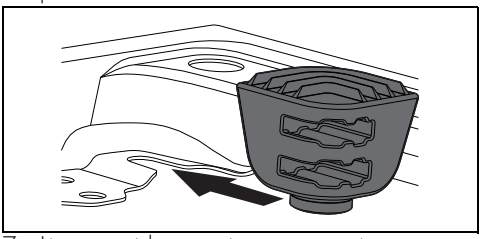
5. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima.



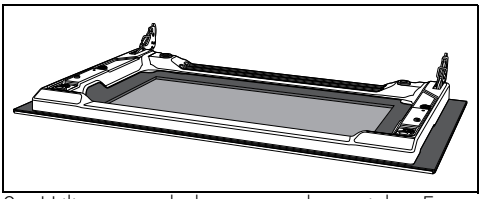
NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

6. Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior

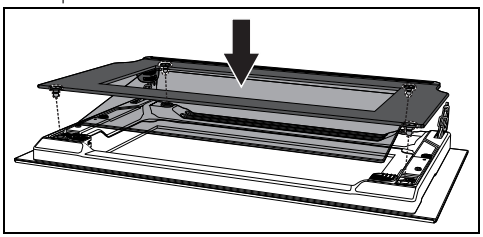


7. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.

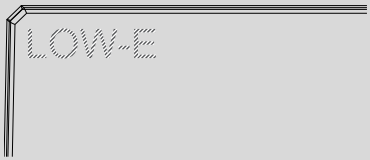


8. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.

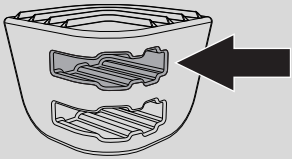
9. Reinserir o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



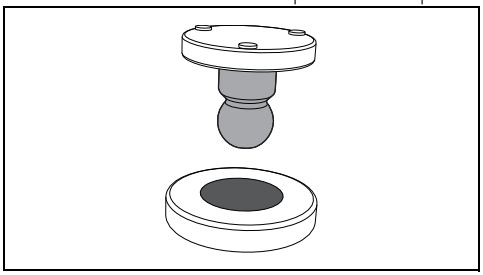
O vidro intermédio deve ser reposicionado na porta aberta de modo que a serigrafia no ângulo seja legível da esquerda para a direita (a parte rugosa da serigrafia deve estar virada para o vidro externo da porta).



O vidro intermédio deve estar alojado na cavidade superior de cada borracha.



10. Certificar-se de encaixar bem os 4 pinos do vidro interno nos seus alojamentos na porta.



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.
Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.
Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se desmontar:

- a porta;
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

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

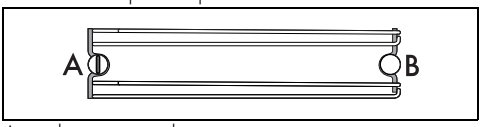
Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.
No final de cada cozedura:

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

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda mais fácil limpar as partes laterais.



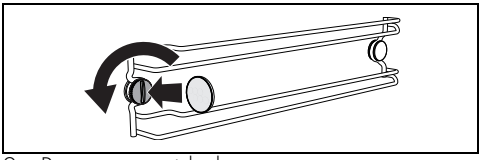
A = alojamento dianteiro

B = perno traseiro

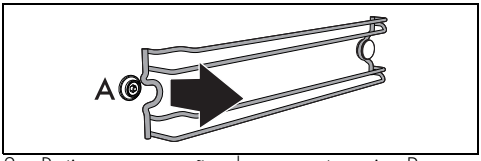
Nalguns modelos, o perno traseiro B pode ser desmontado e remontado da mesma forma que o alojamento dianteiro A.

Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

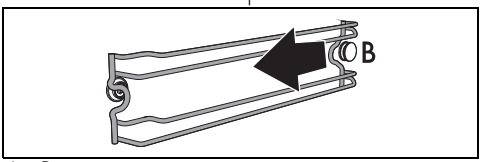
1. Desapertar o perno de fixação dianteiro situado na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura (é possível utilizar um utensílio, por exemplo, uma moeda).



2. Puxar com cuidado a armação para o centro do compartimento de cozedura de forma a desprendê-la do alojamento dianteiro A.



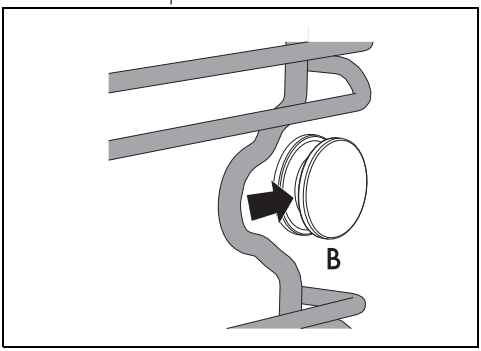
3. Retirar a armação do perno traseiro B situado no fundo da parede lateral.



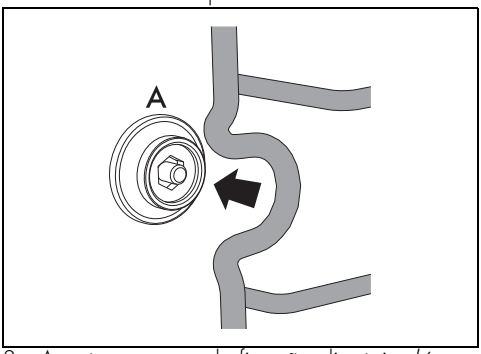
4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

Para remontar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

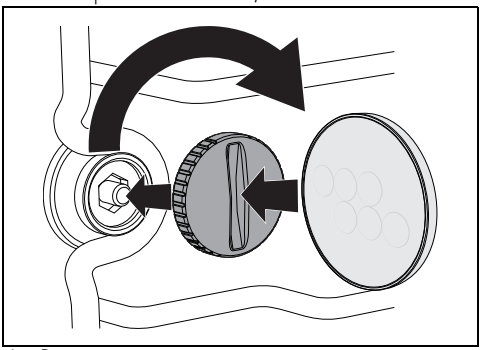
1. Enfiar a parte traseira da armação no alojamento por baixo do perno B situado no fundo da parede lateral.



2. Reposicionar a parte dianteira da armação no alojamento A na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura.



3. Apertar o perno de fixação dianteiro (é possível ajudar-se com um utensílio, por exemplo uma moeda).



4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

Funções especiais de limpeza

- Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão pisca.

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

Ver Advertências gerais de segurança.

A função 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 posterior remoção.

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

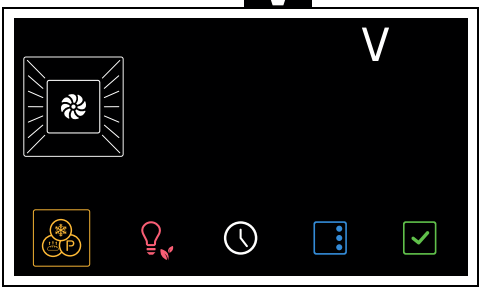
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Se presentes, retire os painéis com autolimpeza (se presentes).
- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição da função Vapor Clean

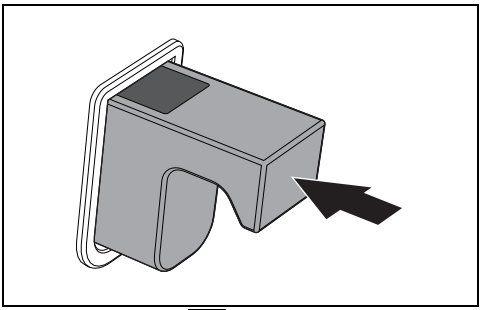
Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

PT

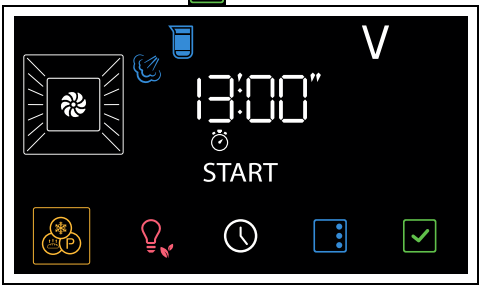
1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função V.



2. Prima o botão para confirmar.
3. Encha o depósito com água limpa até visualizar o indicador luminoso de plena carga .
4. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



5. Prima o botão para iniciar a função.



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

No final, no display é visualizada a indicação intermitente acompanhada por um sinal sonoro.

6. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

Vapor Clean programada

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

7. Uma vez selecionada a função Vapor Clean, pressionar o botão .

No display os indicadores luminosos e piscam.

8. Pressionar o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
9. Prima o botão para confirmar.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar a função Vapor Clean.

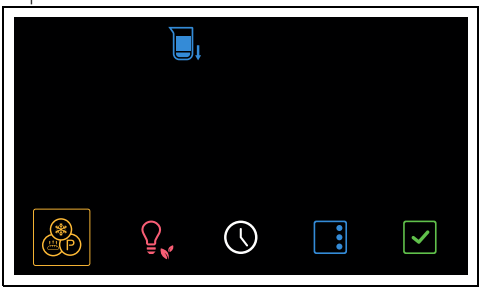
Descarga do depósito

Antes de efetuar a descarga do depósito aguardar que o forno arrefeça deixando a porta aberta. Para ter a certeza de que também a água que ficou no depósito não esteja demasiado quente, aguardar pelo menos 40 minutos.

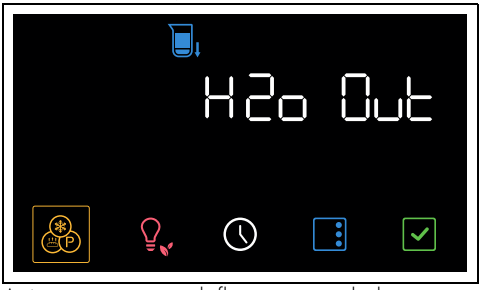
Uma vez efetuada a Vapor Clean:

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do segundo nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Da posição 0, rodar o botão de funções para a esquerda de uma posição. O botão pisca.

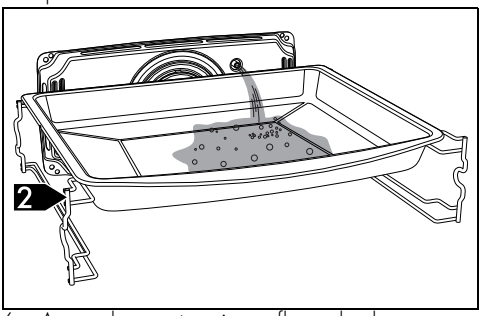
O aparelho propõe a função de descarga do depósito.



4. Premir a tecla ✓ para confirmar a função.
5. Pressionar novamente o botão ✓ para acionar a função.



A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.



6. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No fim, intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação End.

7. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

Fim da função Vapor Clean

1. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
4. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
5. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
6. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável:

- aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.
- Em caso de presença dos painéis autolimpantes, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura simultaneamente ao ciclo de catálise.

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.

Pirólise (apenas em alguns modelos)

Ver Advertências gerais de segurança.

A pirólise é um procedimento de limpeza automática feito com temperatura elevada que dissolve a sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do compartimento de cozedura com extrema facilidade.

Operações preliminares

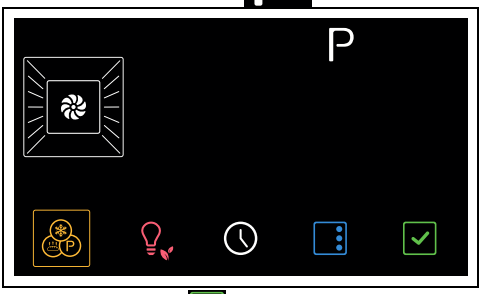
Antes de iniciar a Pirólise:

- Limpe o vidro interior conforme as indicações normais de limpeza.
- Remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Em caso de incrustações resistentes, pulverize sobre o vidro um produto para a limpeza de fornos (preste atenção às advertências indicadas no produto); deixe-o atuar durante 60 minutos e depois enxague e enxugue o vidro com papel de cozinha ou com um pano de microfibra.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
- Fechar a porta.

PT

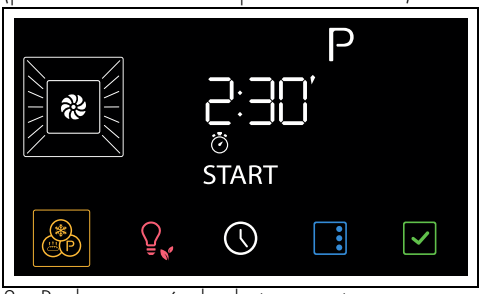
Definição da Pirólise

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função P.



2. Prima o botão para confirmar.

No display aparece a duração da Pirólise (predefinida na fábrica para 2:30 horas).



3. Rodar o manípulo da temperatura para definir a duração da Pirólise de um mínimo de 2:00 horas até um máximo de 3:00 horas.

Duração aconselhada da pirólise:
- Pouca sujidade: 2:00
- Sujidade média: 2:30
- Muita sujidade: 3:00

4. Prima o botão para confirmar.

Caso a sonda de temperatura (se presente) esteja inserida na respetiva tomada, não será possível acionar a pirólise.

5. Após 2 minutos do início da Pirólise, o indicador luminoso acende-se para avisar que a porta está bloqueada por um dispositivo que impede todas as tentativas de abertura.

Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado.

No final, no display é visualizada a indicação End intermitente acompanhada por um sinal acústico.

6. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

A porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do compartimento de cozedura volte aos níveis de segurança.

Durante a Pirólise os ventiladores produzem um ruído mais intenso causado por uma maior velocidade de rotação. Trata-se de um funcionamento totalmente normal concebido para favorecer a dissipação do calor. No fim da Pirólise a ventilação continuará automaticamente por um período suficiente para evitar o sobreaquecimento das paredes dos móveis e da parte frontal do forno.

Durante a primeira Pirólise poderão manifestar-se odores desagradáveis decorrentes da evaporação normal das substâncias oleosas de fabricação. Trata-se de um fenómeno de todo normal que desaparece após a primeira Pirólise.

Se o resultado da Pirólise na duração mínima não for satisfatório, é aconselhável definir um tempo maior nos próximos ciclos de limpeza.

Pirólise programada

A hora de início da pirólise pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Uma vez selecionada a duração da pirólise, pressionar o botão .

No display os indicadores luminosos e piscam.

2. Pressionar o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.

3. Prima o botão ✓ para confirmar.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar a função de Pirólise.

Não é possível selecionar nenhuma função enquanto o bloqueio da porta estiver ativado. Contudo, é possível desligar o aparelho voltando a colocar o botão de funções na posição 0.

Fim da Pirólise

1. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.
2. Abrir a porta e recolher os resíduos no interior do compartimento de cozedura com um pano de microfibra húmido.

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

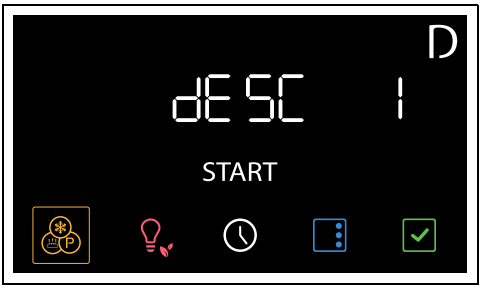
Para facilitar a limpeza manual das partes mais difíceis de alcançar, aconselha-se retirar a porta.

Descalcificação

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

A descalcificação é um procedimento de longa duração (mais de uma hora) que requer a presença do utilizador à frente do aparelho.

Periodicamente aparece no display o pedido para efetuar o procedimento de descalcificação da caldeira.



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

O processo de descalcificação pode ser anulado 2 vezes consecutivas premindo a tecla ou rodando o botão de funções.
Depois, o aparelho não permitirá nenhuma outra função enquanto não for efetuado um novo processo de descalcificação.

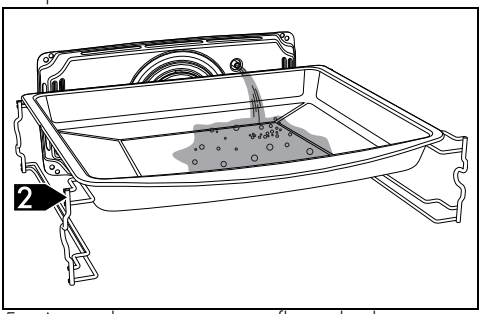
Operações preliminares

1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Prima o botão ✓ para confirmar.

O aparelho propõe a função de descarga do depósito.

4. Prima o botão ✓ para confirmar.

A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.



5. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

PT

No final, é dado um sinal sonoro.

6. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

Premir a tecla ✓ para prosseguir com a função. O indicador luminoso pisca.

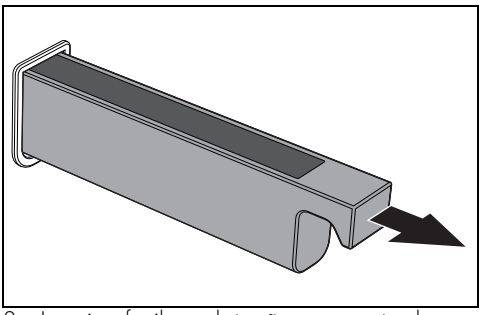
A partir de agora, já não será possível anular o processo de descalcificação.

Carregamento do depósito

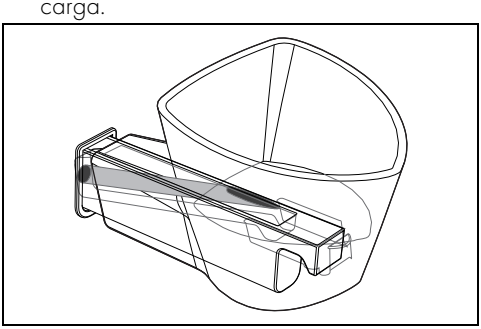
1. Recomenda-se misturar 100 g de ácido cítrico em 650 ml de água.

Não utilize ácido lático ou outros descalcificantes.

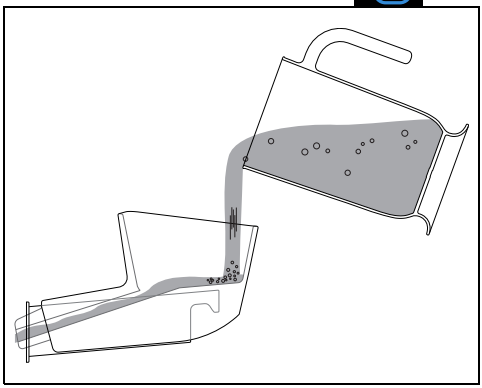
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



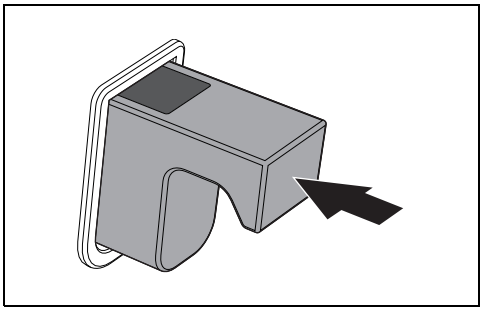
3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



4. Verter a solução descalcificante até acender a luz de nível máximo .



5. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



Em presença de demasiada água no depósito, a água em excesso defluirá para o interior do compartimento de cozedura. Neste caso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder.

Função de descalcificação da caldeira

1. Feche a porta.
2. Prima o botão ✓ para iniciar a função.

3. Inicia a descalcificação. Os elementos de aquecimento ativam-se durantes os primeiros 10 minutos do processo.

A cada abertura da porta, a função interrompe-se e reinicia após o fecho da porta.

4. Após 10 minutos, os elementos de aquecimento desativam-se enquanto a descalcificação continua durante os próximos 50 minutos.

Depois de terminado o processo de descalcificação, o aparelho emite um sinal sonoro. O indicador luminoso acende-se para indicar o pedido de descarga da solução descalcificante.

Descarga do depósito

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Prima o botão para iniciar a função.

A solução descalcificante começa a defluir no tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do vão da cozedura.

4. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No final, é dado um sinal sonoro.

5. Esvaziar a solução contida no tabuleiro profundo.

Atenção: a solução descalcificante poderá estar ainda quente.

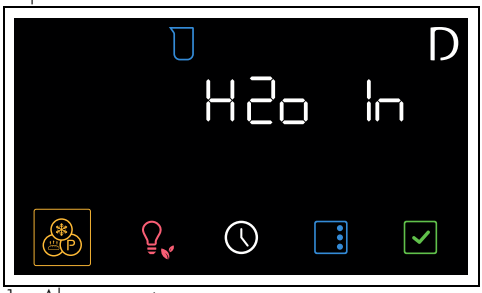
Enxaguamento

Terminada a descarga do descalcificante, é necessário enxaguar o circuito hidráulico com água limpa.

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

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

O ecrã mostra o pedido de carregamento do depósito.



1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrar o recipiente até tocar na parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
4. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.
5. Utilizando uma garrafa ou jarro de medição, deitar água suficiente para permitir que alguma transborde para o espaço de cozedura (recomenda-se cerca de 1,2 litros).

O transbordo da água para o interior do compartimento de cozedura não deve ser considerado como uma avaria, mas faz parte do procedimento de enxaguamento.

6. Pressionar o botão para iniciar a função e aguardar um minuto.

Terminada a operação, o aparelho emite um sinal sonoro e o ecrã mostra o pedido de descarga do depósito (o indicador luminoso acende)-se.

7. Pressionar novamente o botão para acionar a função.
8. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No final, é dado um sinal sonoro.

PT

9. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

O ecrã mostra o novo pedido de carregamento do depósito.

10 Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.

11. Verter um litro de água no funil situado na gaveta de carga (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado) até transbordar para o fundo da cavidade.

12. Pressionar o botão ✓ para iniciar a função e aguardar um minuto.

Terminada a operação, o aparelho emite um sinal sonoro e o ecrã mostra o pedido de descarga do depósito (o indicador luminoso acende)-se.

13. Pressionar novamente a tecla ✓ para proceder com a descarga da água do depósito para o tabuleiro profundo.

14. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No final, é dado um sinal sonoro. O aparelho passa automaticamente para o procedimento de sanificação.

Sanificação.

A sanificação com vapor permite remover os últimos resíduos da descalcificação do circuito hidráulico.

O ecrã mostra o pedido de carregamento do depósito.

1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
4. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.
5. Usando uma garrafa ou um jarro de medição, deitar água até o tanque estar cheio (indicado pela luz indicadora no visor) no expositor).
6. Prima o botão ✓ para iniciar a função.

O aparelho inicia o procedimento de sanificação de 30 minutos.

7. Aguardar pela execução da função até terminar.

Cuidado: aguardar pelo arrefecimento do compartimento de cozedura.

No fim da função o aparelho propõe a função de descarga do depósito.

8. Abra a porta.
9. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
10. Prima o botão ✓ para confirmar.

A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.

11. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No fim, intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação .

12. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.
13. Secar com um pano ou uma esponja os eventuais resíduos de água no compartimento de cozedura.
14. Feche a porta.

Descalcificação manual

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

1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função .
4. Prima o botão ✓ para confirmar.
5. Realizar o procedimento de descalcificação conforme ilustrado nos parágrafos anteriores.

Limpeza do depósito e do circuito hidráulico

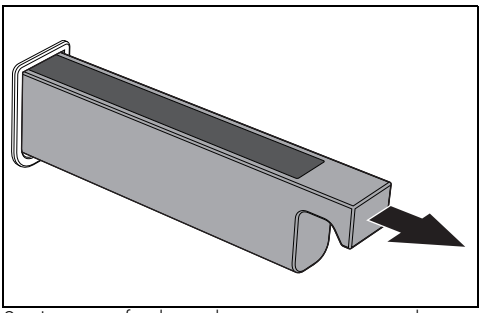
Esta função permite limpar o depósito e o circuito hidráulico do aparelho.

Operações preliminares

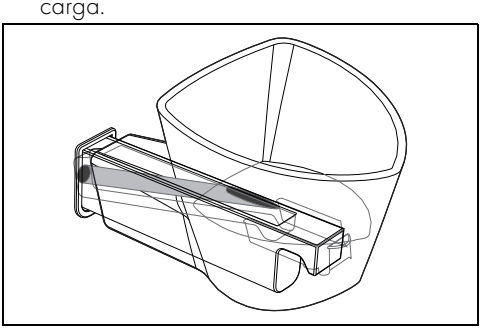
1. Abra a porta.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função C.
3. Prima o botão para confirmar. O indicador luminoso pisca.

Carregamento do depósito

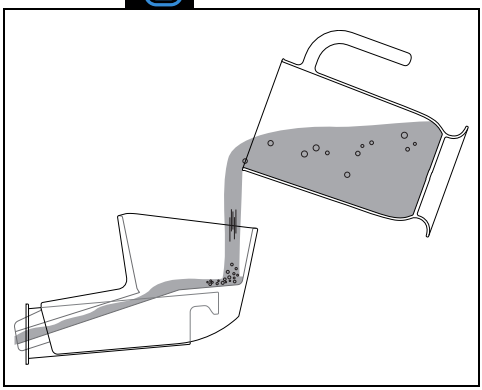
1. Encher um jarro com um 1 litro de água limpa.
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



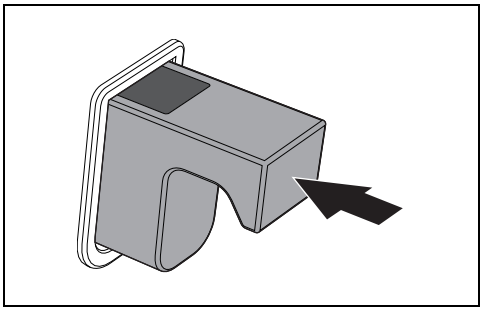
3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



4. Verter a água até acender a luz de nível máximo .



5. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.



Em presença de demasiada água no depósito, a água em excesso defluirá para o interior do compartimento de cozedura. Neste caso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder.

6. Pressionar o botão .

O indicador luminoso acende-se para indicar o pedido de descarga da água.

Descarga do depósito

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Pressionar novamente o botão para acionar a função.

PT

A água começa a defluir para o tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.

4. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

No fim, intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação End.

5. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.

Aconselha-se a efetuar o processo de limpeza do depósito e do circuito hidráulico umas duas vezes.

É possível utilizar também uma solução detergente em vez de água. Neste caso, aconselha-se a efetuar depois pelo menos um par de enxaguamentos com água, seguindo as instruções fornecidas no presente capítulo.

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

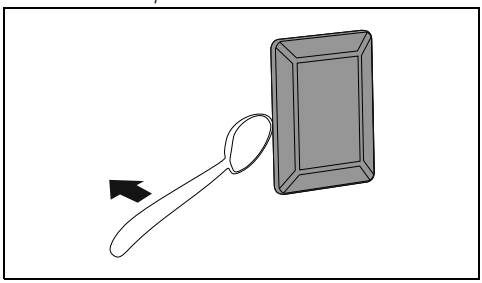
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

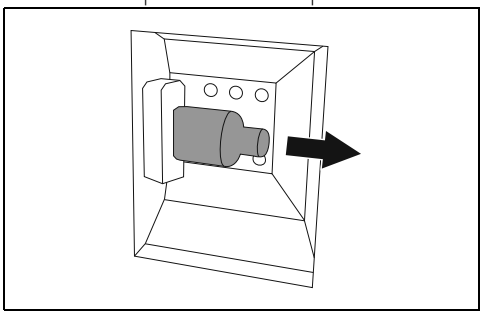
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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



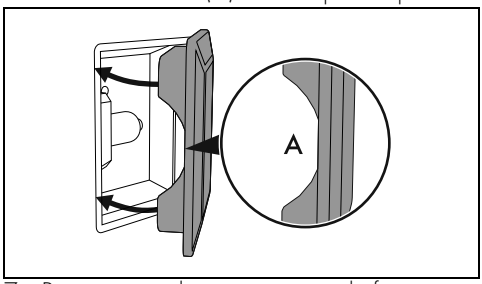
Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



Não tocar na lâmpada de halogéneo diretamente com os dedos, mas utilizar uma cobertura isolante.

5. Substituir 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.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica

Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

Verificar se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

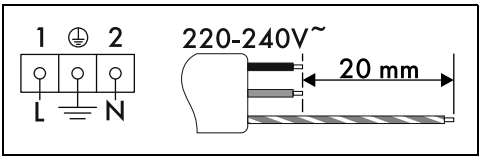
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

Os valores indicados referem-se à secção do condutor interno.

Os cabos de alimentação são dimensionados tendo em conta o fator de contemporaneidade (em conformidade com a norma EN 60335-2-6).

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

A desconexão incorporada na ligação fixa deve estar conforme as normativas AS/NZS 3000.

Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

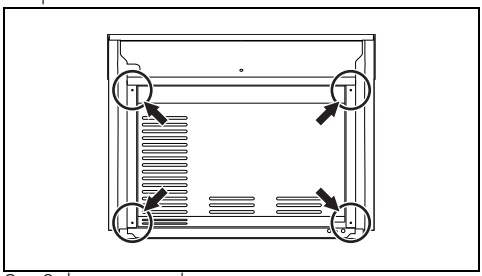
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Substituição do cabo

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

1. Desapertar os parafusos da proteção traseira e retirar o cárter para aceder à placa de bornes.

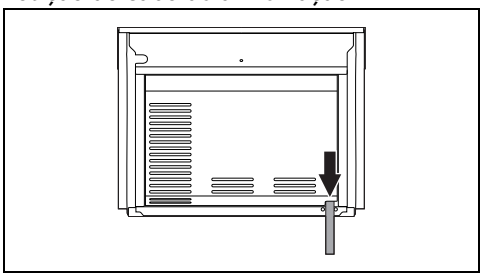


2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Posicionamento

Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

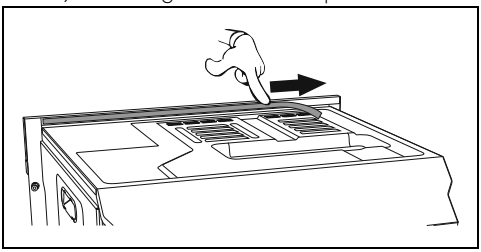


Guarnição do painel frontal

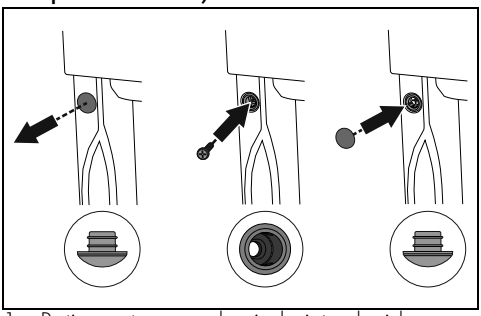
Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais

PT

infiltrações de água ou outros líquidos.

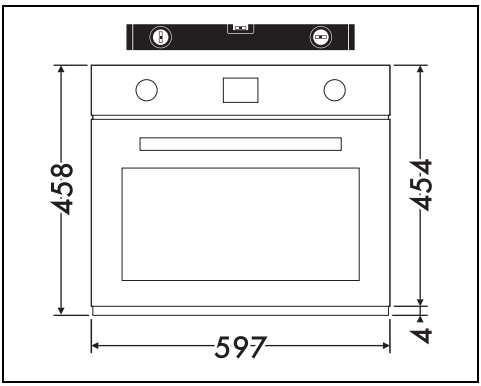


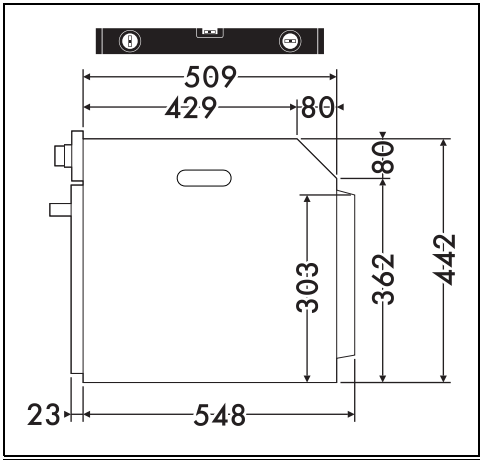
Casquilhos de fixação

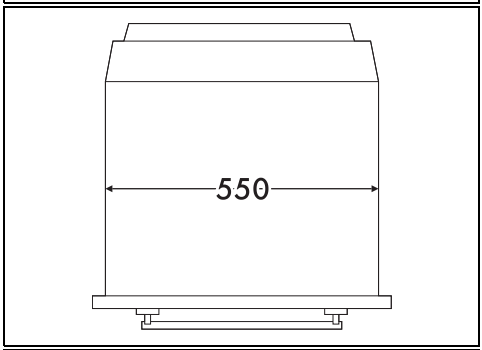


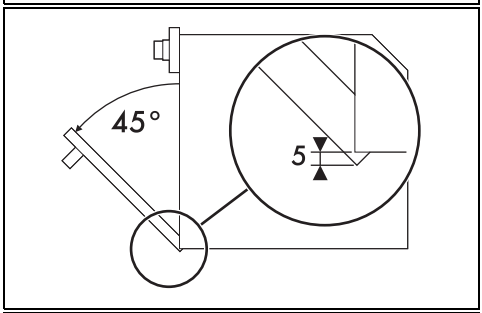
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

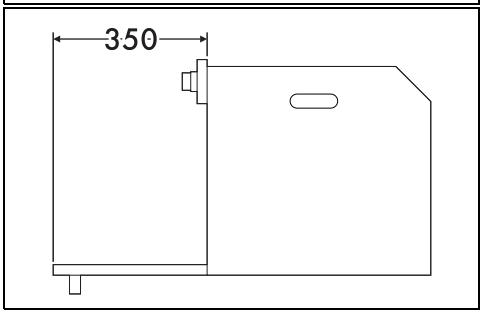
Dimensões totais do aparelho (mm)



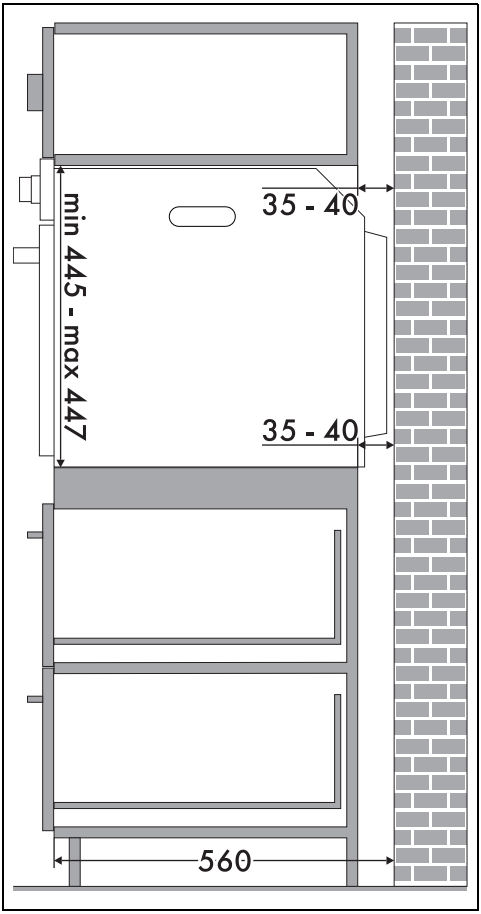


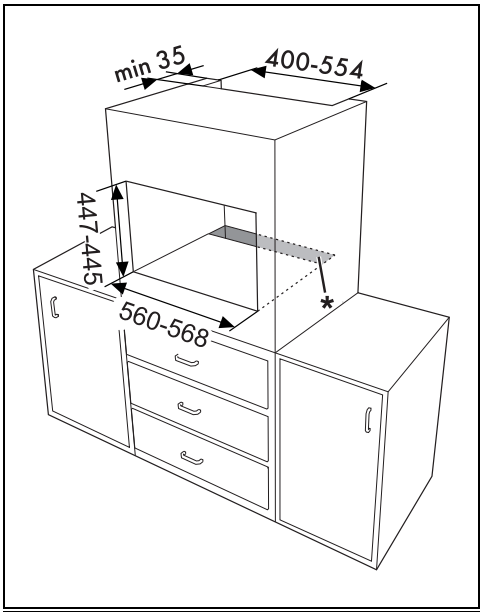


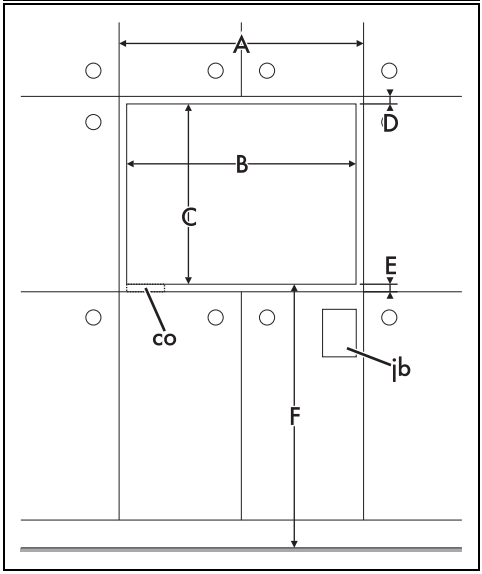




Encaixe em coluna (mm)

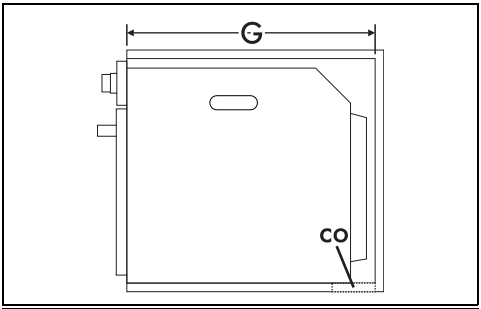


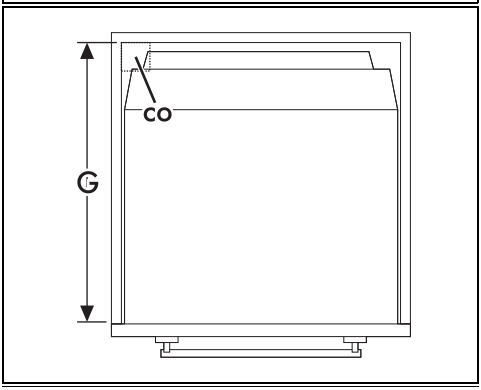




* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

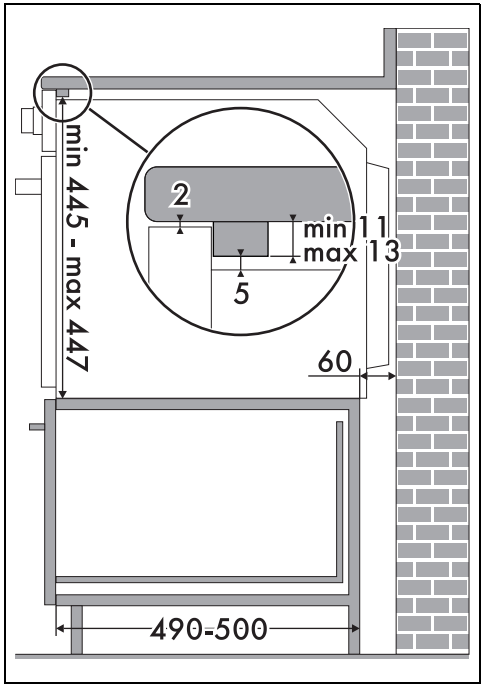
PT



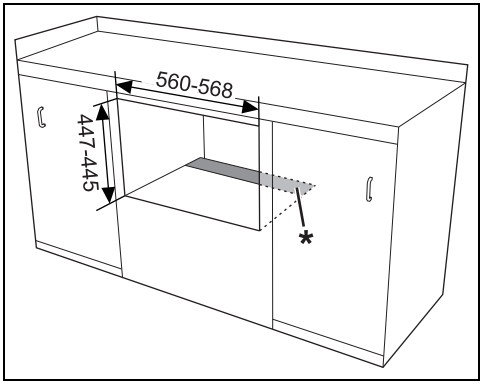


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas

Encaixe sob bancadas (mm)

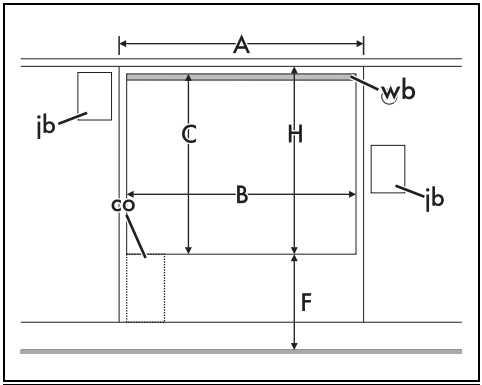


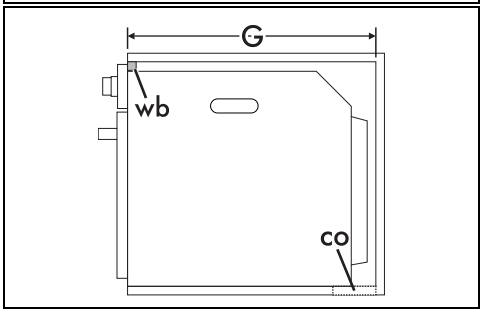
Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

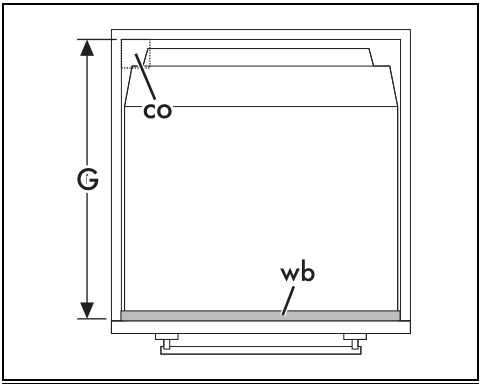


* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.

PT



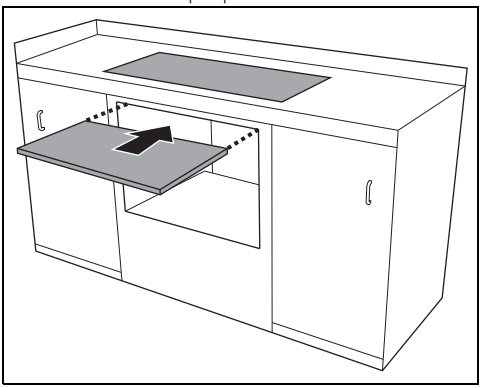


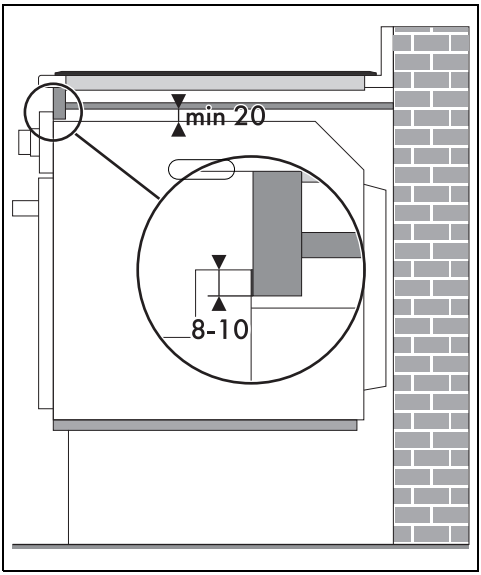


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)

Encastramento sob placas de cozinha (mm) (apenas em alguns modelos)

Sempre que se posicionar uma placa de cozinha sobre o forno, será necessário instalar uma divisória de madeira a uma distância mínima de 20 mm do lado superior do forno, a fim de evitar sobreaquecimentos durante o funcionamento simultâneo dos dois aparelhos. A divisória deve poder ser removida apenas com ferramentas apropriadas.





Com a divisória de madeira, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.