

**MANUALE D'USO**

FORNO D'APPOGGIO COMBINATO A VAPORE

IT

**INSTRUCTION MANUAL**

COUNTERTOP COMBI STEAM OVEN

EN

**MANUEL D'UTILISATION**

FOUR À POSER COMBINÉ À VAPEUR

FR

**BEDIENUNGSHANDBUCH**

KOMBI-STANDBACKOFEN MIT DAMPFGARER

DE

**GEBRUIKSAANWIJZING**

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

NL

**MANUAL DE USO**

HORNO DE SOBREMESA COMBINADO A VAPOR

ES

**MANUAL DE UTILIZAÇÃO**

FORNO DE APOIO COMBINADO A VAPOR

PT



---

**Informazioni importanti per l'utente**  
**Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Wichtige Informationen für den Benutzer**  
**Belangrijke informatie voor de gebruiker**  
**Información importante para el usuario**  
**Informações importantes para o utilizador**



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise /  
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /  
Descripción / Descrição**



**Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização**



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /  
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /  
Limpeza e manutenção**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /  
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /  
Advertências de segurança**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie /  
Información / Informação**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /  
Sugestões**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

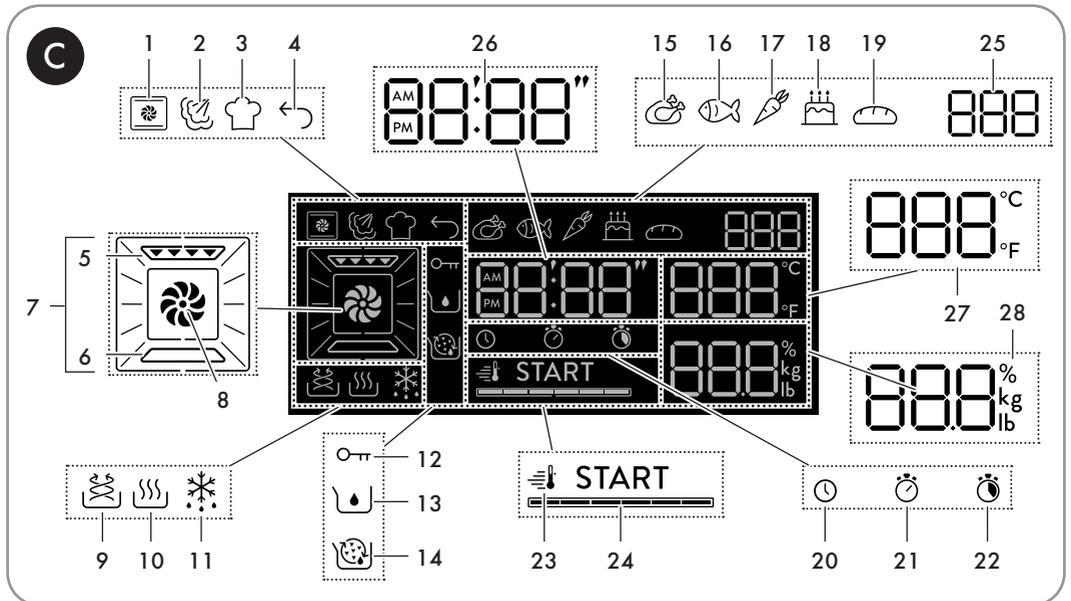
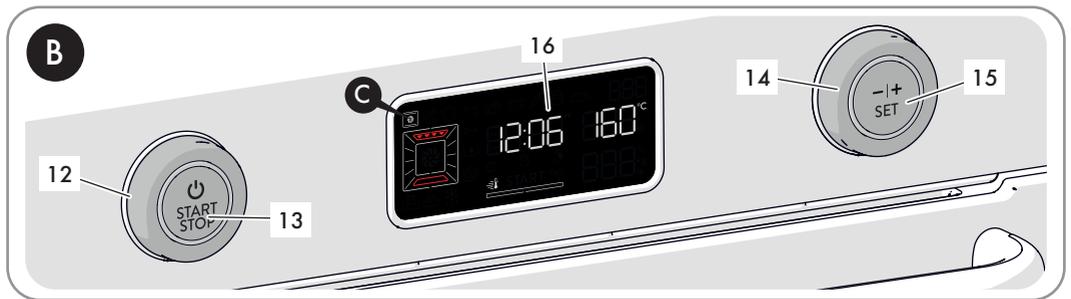
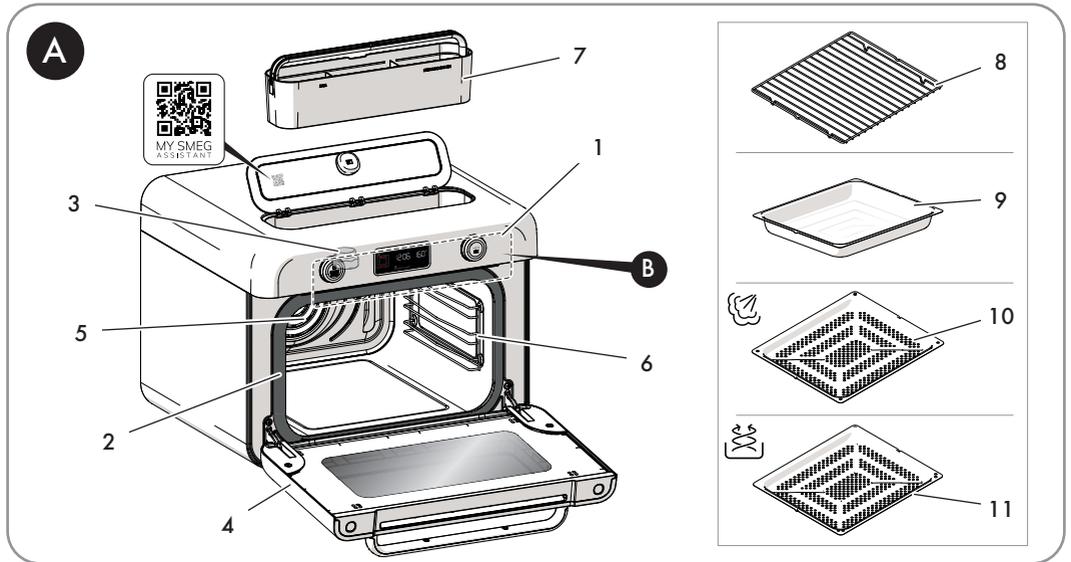
Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

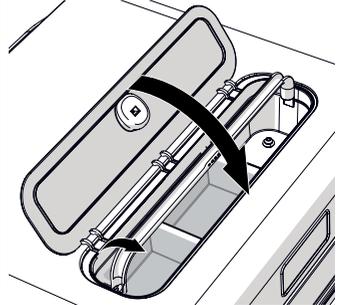
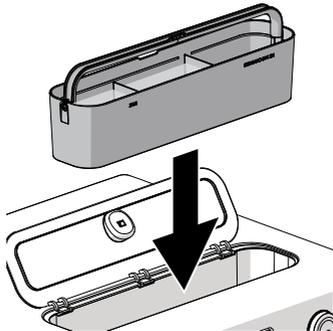
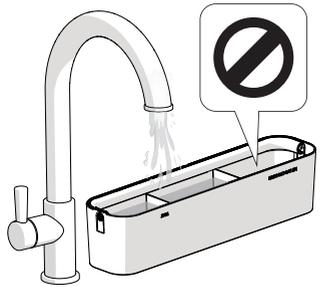
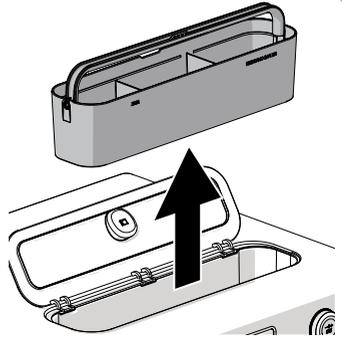
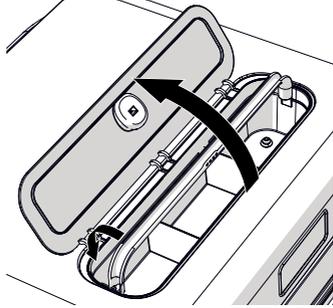
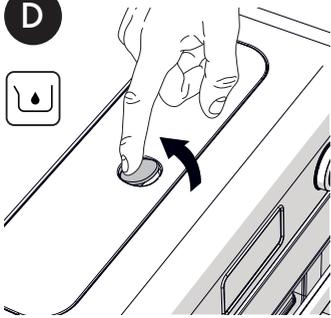
Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

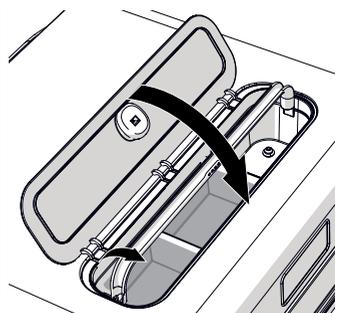
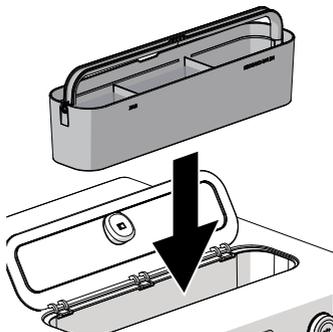
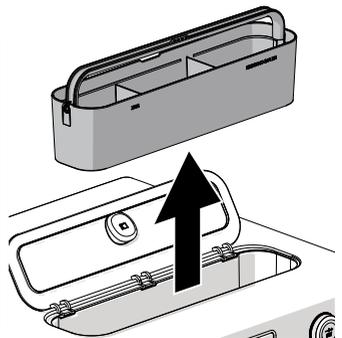
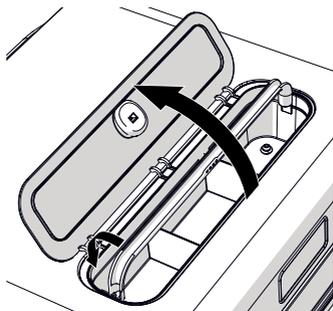
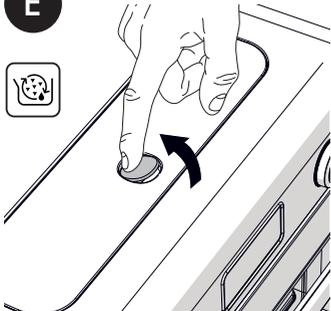
**SMEG S.p.A.**



**D**



**E**





## 1 Advertências

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

### 1.1 Utilização a que se destina

O não cumprimento dos avisos de segurança e a não leitura das instruções do forno de suporte combinado podem resultar em utilização inadequada do aparelho e conseqüentes lesões pessoais.

- Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele para os quais foi concebido. A utilização não conforme pode resultar em lesões.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Utilize o aparelho em ambientes fechados e longe de agentes atmosféricos.
- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico e similares, como:
  - na zona da cozinha do pessoal de empresas, escritórios e noutros ambientes de trabalho;
  - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais;
  - nas pensões (bed and breakfast) e casas de turismo rural;
  - outras utilizações, como em restaurantes, bares e cafetarias, são consideradas impróprias.

### 1.2 Advertências gerais de segurança

Siga todas as instruções de segurança para a utilização segura do aparelho:

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: deve ser mantido fora do alcance das crianças pequenas. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso o aparelho e o cabo de alimentação não estejam permanentemente vigiados.



## Advertências

- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição.
- Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Após a utilização, deixe arrefecer e não toque nas superfícies internas do forno e nos elementos de aquecimento, pois podem estar muito quentes. Perigo de queimaduras ou escaldaduras!
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não modifique o aparelho.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



## 1.3 Advertências para este aparelho

- Nas partes de vidro, não utilize detergentes abrasivos, agressivos ou corrosivos (por ex., produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço), materiais ásperos ou raspadores metálicos afiados, uma vez que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro se quebre. Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.
- Para a cozedura com a função de vapor, preste muita atenção para não ultrapassar a capacidade máxima do recipiente (800 ml).
- Instale/utilize o aparelho numa superfície horizontal estável.
- Em caso de paredes verticais combustíveis, instale/utilize o aparelho a uma distância mínima de 8 cm.
- Este aparelho não deve ser instalado em barcos o rulotes.



## Advertências

- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Não derrame líquidos sobre a ficha de corrente e sobre a base de alimentação.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível.
- Antes de substituir a lâmpada de iluminação interior, assegure-se de que o aparelho está desligado e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada para evitar choques elétricos.
- 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.

### Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) na página dedicada ao produto em questão.

### 1.4 Ligação do aparelho

Assegure-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicadas na placa de dados na parte inferior do aparelho.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte o serviço de assistência técnica para a sua substituição.



**Assegurar-se de que o conector do cabo de alimentação está inserido até sua paragem completa no conector do produto.**

- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica quando não estiver sob vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e desligue-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças móveis durante a utilização.



## 1.5 Responsabilidade do fabricante

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

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- modificação de qualquer parte do aparelho;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.



**Guarde cuidadosamente estas instruções. Se o aparelho for entregue a outras pessoas, forneça também estas instruções para utilização.**

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio web da Smeg «[www.smeg.com](http://www.smeg.com)».

## 1.6 Eliminação

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados junto com o lixo doméstico.



**Os aparelhos que trazem este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE.**

- Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos desmantelados devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, encaminhando-os para os centros apropriados previstos pelas autoridades nacionais. Ao eliminar corretamente o aparelho desmantelado, evitará danos ao meio ambiente e riscos à saúde humana. Para obter mais informações sobre a eliminação do aparelho desmantelado, contacte a administração camarária, o centro de recolha ou a loja onde adquiriu o produto.



## 1.7 Para poupar energia

- 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.

## 1.8 Fontes de luz

- Este aparelho contém fontes de luz substituíveis pelo utilizador.
- As fontes de luz contidas no produto são declaradas adequadas para operação à temperatura ambiente  $\geq 300$  °C e destinadas à utilização em aplicações de alta temperatura, como fornos.
- Este aparelho contém fontes de luz de classe de eficiência «G».

## 2 Descrição do aparelho (Fig. A)

- 1) Painel de comandos e ecrã
- 2) Vedante
- 3) Lâmpada
- 4) Porta
- 5) Ventoinha
- 6) Guias de posicionamento
- 7) Depósito de água extraível
- 8) Grelha
- 9) Tabuleiro esmaltado
- 10) Tabuleiro furado em inox para cozedura a vapor
- 11) Tabuleiro furado para cozedura Air-Fry

### 2.1 Antes da primeira utilização



#### Perigo de queimaduras

Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização.

- Não extraia a tomada de ligação à terra.
- Não utilize um adaptador.
- Não utilize um cabo de extensão.
- A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.



- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja o capítulo «4 Limpeza e manutenção»).
- Para poder começar a utilizar o aparelho, é necessário definir a hora atual (veja «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»).



**Antes de usar, verifique se todos os componentes estão intatos.**

## 2.2 Descrição das partes (Fig. A)

### Depósito de água (7)

Depósito de água extraível para cozedura a vapor.

### Lâmpada (3)

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- Quando a porta é aberta.
- Ao cozinhar alimentos.

### Ventoinha interior (5)

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.

### Guias de posicionamento (6)

O aparelho dispõe de 3 prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. Os níveis devem ser entendidos de baixo para cima.

## 2.3 Descrição dos acessórios (Fig. A)

### Grelhados (8)

Útil como superfície de apoio para recipientes, moldes ou assadeiras.

### Tabuleiro esmaltado (9)

Tabuleiro recomendado para a cozedura tradicional de bolos, pizzas, doces de forno.

Útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos colocados sobre a grelha.



## Descrição

### Tabuleiro furado em inox para cozedura a vapor (10)

Tabuleiro furado recomendado para cozedura apenas com vapor ou com uma combinação de vapor, por exemplo, de peixe e legumes.

### Tabuleiro furado para cozedura Air-Fry (11)

Tabuleiro furado pintado recomendado para fritura a ar de alimentos previamente empanados, pré-cozidos e/ou congelados (batata-frita, croquetes de batata ou carne, mozzarellas, etc.).



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

### 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.

## 2.4 Descrição dos comandos (Fig. B)



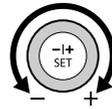
### Botão de navegação do menu (12)

Permite a navegação nos vários menus e submenus da interface do utilizador. O respetivo LED fica constantemente ligado durante a navegação.



### Botão START/STOP (13)

Permite confirmar o menu e/ou função desejada (pressão curta) e iniciar ou parar a cozedura (pressão longa). O respetivo LED fica constantemente ligado quando a cozedura é iniciada e desliga-se quando o ciclo de cozedura termina.



### Botão de navegação dos parâmetros (14)

Permite a navegação entre as definições de cozedura que são exibidas no ecrã. O respetivo LED acende-se durante a configuração.



### Botão SET (15)

Confirma o valor definido. Quando o forno está no modo de relógio, se premido por pelo menos 3 segundos, exhibe o menu de configurações. O respetivo LED acende-se quando a cozedura é iniciada, desliga-se quando termina.



## Display (16)

O ecrã mostra as funções, parâmetros e valores de cozedura.

## 2.5 Descrição do ecrã (Fig. C)

### Ícones do ecrã

Ícone	Significado
1 	Menu Cozeduras tradicionais
2 	Menu Cozeduras a Vapor
3 	Menu do Chef
4 	Voltar
5 	Grill
6 	Cozedura com ventilação inferior
7 	Cozedura estática
8 	Cozedura ventilada
9 	Air-Fry (Fritura a ar)
10 	Warm (Aquecimento)
11 	Defrost (Degelo)
12 	Bloqueio para crianças

Ícone	Significado
13 	Alarme do depósito de água vazio
14 	Alarme de descalcificação
15 	Carnes e aves
16 	Peixe e crustáceos
17 	Legumes e acompanhamentos
18 	Bolos e doces
19 	Pão, pizza e tortas salgadas
20 	Relógio
21 	Temporizador de cozedura
22 	Temporizador de cozedura programada
23 	Pré-aquecimento
24 	Iniciar + barra de progresso



## Número da receita (25)

Apresenta o número correspondente à receita selecionada no Menu do Chef .

## Relógio e Temporizador (26)

Exibe o horário , o tempo de cozedura  e o temporizador para a cozedura programada .

## Temperatura (27)

Exibe (em °C ou °F) a temperatura de cozedura.

## Indicador de percentagem/peso (28)

Exibe a percentagem (%) de vapor utilizado para a cozedura a vapor  ou o peso (em kg ou lb) dos alimentos na função Menu do Chef .

## 3 Utilização

### 3.1 Primeira utilização

- Define uma cozedura de pelo menos uma hora (consulte «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»).
- Aqueça o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover possíveis resíduos de fabrico.
- Ao aquecer o aparelho, ventile o local e se mantenha em proximidade.
- Durante o aquecimento, na primeira utilização, o aparelho pode emitir odores desagradáveis devido a resíduos em alguns componentes. Tais odores normalmente desaparecem após o primeiro aquecimento.

### Utilização dos acessórios

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



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



## 3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)

### Ajuste da hora

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no ecrã o horário **12:00** a piscar e o ícone do relógio . Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual:

- 1) Rode o botão para a direita para definir a hora para o valor pretendido.
- 2) Confirme com o botão SET.
- 3) Repita a operação para definir os minutos e confirmar a hora selecionada.



**Para alterar a hora atual e/ou o formato de exibição (12h/24h), consulte «3.3 Menu de Configurações».**

## Seleção do menu e das funções de cozedura

Para começar a usar o forno, é necessário selecionar o menu desejado e, com base nesta seleção, a função de cozedura.



Menu Cozeduras tradicionais



Menu Cozeduras a Vapor



Menu do Chef



Volte ao menu ou nível anterior

Para selecionar o menu e a função desejados:

- 1) Rode o botão esquerdo até selecionar o menu pretendido.
- 2) Confirme com o botão START/STOP.
- 3) Rode o botão esquerdo para navegar pelas funções disponíveis no menu selecionado.
- 4) Se não pretende alterar as definições de cozedura, inicie com o botão START/STOP.



# Utilização

Menu	Função	Descrição
COZEDURAS TRADICIONAIS		<b>Estático</b> Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.
		<b>Ventilado</b> Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.
		<b>Grill</b> Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.
		<b>Ventilado inferior</b> O calor provém apenas da parte inferior da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.
		<b>Air-Fry</b> Útil para obter cozimento frito com pouco ou nenhum óleo. A utilização do tabuleiro furado especial é recomendada.
		<b>Warm</b> Útil para aquecer ou manter quentes os alimentos.
		<b>Defrost</b> Útil para descongelar alimentos congelados.
COZEDURAS A VAPOR		<b>Vapor puro</b> Cozedura a vapor puro (100%) ideal para peixe, legumes, frango, arroz, batatas e doces. A baixa temperatura pode ser utilizada para promover a fermentação de massas. A utilização do tabuleiro furado especial é recomendada.
		<b>Ventilado + vapor</b> Cozedura combinada ventilada e a vapor (nível de vapor ajustável 20-70%).
		<b>Grelha ventilada + vapor</b> Cozedura combinada da grelha ventilada e vapor (nível de vapor ajustável 20-70%).

Depois de escolher a função de cozedura, será possível definir, se desejado, os valores de temperatura, tempo de cozedura e cozedura programada (ver páginas seguintes).

## Utilização



No Menu do Chef é possível seleccionar, para cada categoria de alimento, receitas diferentes.



As receitas foram criadas pelos chefs da Smeg para preparar os pratos mais populares em menos tempo.

Ao escolher o tipo e o peso do prato, o aparelho selecciona a função, o tempo e a temperatura mais adequados.



Pequenas variações no tempo são possíveis com base nos ingredientes ou acessórios de cozinha utilizados, bem como no grau desejado de dourado. É aconselhável verificar sempre os alimentos no final da cozedura predefinida.

- 1) Selecione o menu e a categoria de alimentos pretendida.
- 2) Rode o botão à direita para seleccionar a receita desejada. O indicador **P** da receita pisca.
- 3) Se não pretende alterar as definições de cozedura, inicie com o botão START/STOP.
- 4) Se pretender alterar a receita quando a cozedura já tiver começado:
- 5) Prima o botão SET. O indicador **P** pisca.
- 6) Rode o botão à direita para seleccionar uma nova receita.
- 7) Confirme com o botão START/STOP ou aguarde 5 segundos para confirmação automática.

PT

Menu	Categoria	Receitas	Acessórios	A prateleira deve ser entendida de baixo para cima	
CHEF	 Carnes e aves	P01 Entrecosto de porco		Tabuleiro esmaltado	1
		P02 Salsichas de porco		Tabuleiro furado	2
		P03 Coelho assado		Tabuleiro esmaltado	1
		P04 Rosbife		Tabuleiro esmaltado	1
		P05 Pato ensopado, picado		Tabuleiro esmaltado	1
		P06 Frango assado inteiro		Tabuleiro esmaltado	1
		P07 Nuggets de frango		Tabuleiro furado	1



# Utilização

Menu	Categoria	Receitas	Acessórios	A prateleira deve ser entendida de baixo para cima	
CHEF	 Peixe e crustáceos	P08	Filete/posta de salmão	 Tabuleiro furado em inox	2
		P09	Peixe inteiro	 Tabuleiro esmaltado	1
		P10	Gratinado de bacalhau	Tabuleiro furado	1
		P11	Dourada/robalo em papel alumínio	Tabuleiro esmaltado	1
		P12	Lula/pota/choco	 Tabuleiro furado em inox	2
		P13	Vieiras/mexilhões gratinados	Tabuleiro furado	2
		P14	Camarão empanado	Tabuleiro furado	2
	 Legumes e acompanhamentos	P15	Batatas assadas	Tabuleiro esmaltado	1
		P16	Vieiras gratinadas	Tabuleiro esmaltado	1
		P17	Vegetais mistos assados	Tabuleiro furado	1
		P18	Legumes recheados	 Tabuleiro esmaltado	1
		P19	Batatas fritas/croquetes de batata, congeladas	Tabuleiro furado	2



Menu	Categoria	Receitas	Acessórios	A prateleira deve ser entendida de baixo para cima	
CHEF	 Bolos e doces	P20	Fondant de chocolate	 Moldes no tabuleiro furado	1
		P21	Torta de maçãs	Forma na grelha	1
		P22	Tarte	Forma na grelha	1
		P23	Pão-de-ló	 Forma na grelha	1
		P24	Cheesecake	Forma na grelha	1
		P25	Queques/cupcakes	 Moldes no tabuleiro furado	1
	P26	Biscoitos	Tabuleiro esmaltado	1	
	 Pão, pizza e tortas salgadas	P27	Fermentação de massa	 Taça no fundo do forno	1
		P28	Pizza no tabuleiro	Tabuleiro esmaltado	1
		P29	Lasanha/massa no forno	 Tabuleiro esmaltado	1
		P30	Gnocchi de batata/dumplings chineses	 Tabuleiro furado em inox	2
		P31	Pão levedado	 Tabuleiro esmaltado	1
		P32	Pão focaccia	 Tabuleiro esmaltado	1
P33		Tarte de legumes	 Forma na grelha	1	

Depois de seleccionar a receita, pode alterar o peso definido (consulte «Mudança de peso») e, se desejar, seleccionar uma hora de partida programada (consulte «Definição da cozedura programada»). O tempo de cozedura é calculado automaticamente com base no peso seleccionado, mas pode ser alterado à vontade (consulte «Definição da cozedura programada»).



## Utilização

### Alteração da temperatura de cozedura



Configuração não disponível no Menu do Chef 

#### Antes de iniciar a função:

- 1) Selecione o menu e a função desejada.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o valor da temperatura (o indicador dos graus pisca).
- 3) Prima o botão START/ STOP para iniciar a função.

#### Durante a cozedura:

- 1) Prima o botão SET.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o valor da temperatura (o indicador dos graus pisca).
- 3) Confirme com o botão START/ STOP ou aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos (o indicador de grau para de piscar).

### Definição da duração da cozedura



Configuração não disponível no Menu do Chef 

- 1) Prima o botão SET até o ícone do temporizador  piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir a duração da cozedura.
- 3) Confirme com o botão START/ STOP. Se a duração da cozedura for alterada para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.

A passagem da duração de cozedura definida é sinalizada pelo esvaziamento progressivo da barra de progresso.





## Definição da cozedura programada

A cozedura programada permite terminar uma cozedura a uma hora definida pelo utilizador. Conforme a duração definida pelo utilizador e da hora de fim de cozedura selecionada, o aparelho agenda automaticamente o início da cozedura.



**No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o pré-aquecimento.**

- 1) Prima o botão SET até o ícone de cozedura programado  piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir o horário de fim da cozedura.
- 3) Confirme com o botão START/STOP. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



- Não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem definir primeiro a sua duração.
- Não é possível definir uma cozedura programada quando a cozedura já começou.

## Para cancelar a cozedura programada:

- 1) Prima o botão SET até o ícone de cozedura programado  piscar.
- 2) Rode o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio para voltar à hora atual e reinicie a cozedura programada.
- 3) Confirme com o botão START/STOP.

## Alteração do nível do vapor



**Configuração disponível somente no Menu de Cozedura a Vapor** 

Nas funções de cozedura combinada (ventilada e grelhada) é possível ajustar o nível de vapor de um mínimo de 20% para um máximo de 70%:

- 1) Prima o botão SET até o indicador de percentagem % piscar.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o nível de vapor desejado.
- 3) Confirme com o botão START/STOP. Se o nível de vapor for alterado para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.



## Utilização

### Mudança de peso



**Configuração disponível**  
somente no Menu do Chef 

- 1) Prima o botão SET até que a unidade de peso piscante (kg/lb) seja exibida.
- 2) Rode o manípulo para a direita para alterar o peso definido (a duração da cozedura será atualizada automaticamente).
- 3) Confirme com o botão START/STOP. Se o peso for alterado para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.

### Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento  que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura apropriada mais rapidamente.

Durante esta fase, o indicador acende  e o nível progressivo de obtenção de temperatura é sinalizado.



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

No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro é acionado para indicar a transição para a fase de cozedura, o que deve ser confirmado ao premir o botão START/STOP ou ao cozinhar o prato.



**Se um temporizador de cozedura tiver sido definido, a contagem decrescente será iniciada automaticamente assim que o final da fase de pré-aquecimento for confirmado.**



## Início da cozedura

- 1) Abra a porta.
- 2) Coloque os alimentos a cozer no compartimento de cozedura.
- 3) Feche a porta. A cozedura inicia-se automaticamente e o indicador  apaga.



Se o prato já estiver cozido, o botão START/STOP (13) deve ser premido para começar a cozinhar, mesmo no final do pré-aquecimento.

## Fim da cozedura

Se tiver sido definida uma duração de cozedura, esta termina automaticamente.

O ecrã mostra o texto **End**, o ícone do temporizador  pisca e é acionado um sinal acústico que pode ser desativado através do botão START/STOP.

Para terminar a cozedura manualmente e voltar ao ecrã do relógio, prima e mantenha premido o botão START/STOP durante pelo menos 3 segundos.

## Calor residual

No final da utilização, se o compartimento de cozedura ainda estiver quente, o indicador de nível de calor residual será exibido no ecrã.



O nível indicado cai automaticamente à medida que a temperatura diminui, até se desligar.

## Carregamento do depósito para cozedura a vapor (Fig. D)



A falta de água no depósito é sinalizada pela  luz intermitente.

- 1) Prima o botão de liberação acima da tampa e puxe-o para o abrir.
- 2) Levante a alça e remova o depósito.
- 3) Encha o compartimento de carga à esquerda com água até atingir o nível MÁX. indicado no depósito.



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



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

- 4) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.
- 5) No final da operação, confirme com o botão START/STOP.



### Atenção

Não encha o compartimento à direita, que é usado exclusivamente para drenar água (ou outros líquidos) no depósito.



## Utilização



Se o depósito de água estiver vazio durante a cozedura a vapor, o mesmo para e aguarda por no máximo 5 minutos.

A cozedura é retomada assim que a confirmação de que o depósito foi abastecido for recebida.

Se, no final do tempo máximo de espera de 5 minutos, o depósito de água não estiver cheio, o aparelho continua a cozinhar sem vapor ou, no caso da função de vapor puro, a cozedura termina.

### 3.3 Menu de Configurações



O acesso ao menu de configurações só é possível com o forno no modo relógio.

- 1) Prima o botão SET por no mínimo 3 segundos.
- 2) Rode o botão à esquerda para navegar pelos itens do menu.
- 3) Rode o botão à direita para definir o valor desejado e confirme com o botão SET.
- 4) Prima o botão SET por pelo menos 3 segundos para salvar a configuração e sair do menu.



#### Bloqueio para crianças

Permite que o aparelho bloqueie (On) os controlos.

Quando a função está ativa, o ecrã acende o ícone .



Para desativar a função, volte ao menu Definições e seleccione OFF.



#### Sons

Ativa (On) ou desativa (OFF) os sons emitidos pelo forno.



#### Formato da hora

Define a exibição do relógio no formato de 12 horas (12H) ou 24 horas (24H).



A função Formato da hora está definida de fábrica para 24h.

#### Alteração da hora

- 1) O ícone do relógio aparece no ecrã  e os dígitos de hora começam a piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir o valor pretendido.
- 3) Confirme com o botão SET.
- 4) Repita a operação para definir os minutos.



É sempre possível alterar as horas definidas entrando no menu das definições e rodando o manípulo à esquerda até aparecerem no display as horas a piscarem.



## **unit** Configuração da unidade de medida

Defina a unidade de medida de temperatura e peso (para o Menu do Chef) de acordo com a tabela a seguir:

Valor	Temperatura	Peso
EU	°C	Kg
US	°F	lb

## **brl** Luminosidade do ecrã

Permite seleccionar o nível de luminosidade do ecrã conforme a tabela a seguir:

Valor	Luminosidade do ecrã
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



A função Luminosidade do ecrã está definida de fábrica em 5.

## **ELCd** Função ECO do ecrã

Se ativado (On), permite reduzir automaticamente o nível de brilho do ecrã quando o forno está no modo de relógio.



Não tem efeito se o brilho do ecrã já estiver definido como 1.

## **Hard** Dureza da água

Permite definir o valor de dureza da água para poder otimizar o processo de descalcificação.



A função Dureza da Água é definida de fábrica no nível médio 3.

Dependendo do grau de dureza da água definido, a solicitação para iniciar o ciclo de descalcificação aparecerá com uma frequência diferente.

O número de horas de uso das funções de vapor, ao final do qual será solicitada a descalcificação, é o seguinte:

Valor	Horas
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

## **dESC** Descalcificação

Se ativado (On) permite o início do ciclo de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»).

## **SHO** Função de demonstração Showroom (somente para expositores)

Se ativada (On) permite que o aparelho desative os elementos aquecidos e inicie um modo Demonstração do painel de comandos.

Para utilizar normalmente o aparelho, é necessário desativar (OFF) este modo.



### 4 Limpeza e manutenção

O manual de instruções contém instruções apropriadas para limpeza, manutenção e operações recomendadas pelo fabricante ao cliente. Qualquer outra intervenção deve ser realizada por um representante de um serviço autorizado.

Antes de realizar a operação de limpeza, desligue SEMPRE a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.



#### Atenção

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize nas partes em aço ou tratadas superficialmente com acabamentos metálicos, produtos para a limpeza que contêm cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Limpe os componentes, ferramentas e acessórios regularmente no final de cada utilização.

### Limpeza das superfícies

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

### Limpeza diária normal

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

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

### Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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



## Limpeza dos acessórios

Lave todos os acessórios com água quente e sabão com uma esponja macia ou um pano de plástico macio. Enxague e seque completamente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal ou ferramentas de metal para limpar acessórios, pois podem danificar as superfícies.

Para prolongar a vida útil dos acessórios, não é recomendado lavá-los na máquina de lavar louça.

## Limpeza do vidro da porta

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

## Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar as guias laterais de posicionamento.

Basta puxar a estrutura com cuidado para soltá-la dos parafusos laterais. Para remontá-la, basta inseri-la de volta nas sedes laterais e exercer uma ligeira pressão.

## Use a função de vapor para limpeza assistida

Pode utilizar a função de vapor para suavizar qualquer resíduo de sujidade e facilitar a sua remoção.

Antes de iniciar a função, aconselha-se pulverizar uma emulsão de água e detergente para lavar louça nas paredes laterais do compartimento de cozedura.

- 1) No menu de Cozedura com Vapor relevante, selecione a função Vapor Puro.
- 2) Defina os parâmetros de temperatura para 100 °C e duração de 18'.
- 3) Inicie a função com o botão START/STOP, no final da fase de pré-aquecimento, prima o botão START/STOP novamente.
- 4) No final da função, abra a porta e utilize um pano de microfibra para finalizar a limpeza do compartimento de cozedura.

## Secagem

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

No final de cada cozedura:

- 1) Deixe o aparelho arrefecer.
- 2) Remova a sujidade do compartimento de cozedura.
- 3) Seque o compartimento de cozedura com um pano macio.
- 4) Deixe a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.



## Limpeza e manutenção

### 4.1 Descalcificação (Fig. E)

Sempre que o ícone fixo aparece  no ecrã, significa que é altamente recomendável prosseguir com a descalcificação da caldeira.

Sempre que o ícone  intermitente aparecer no ecrã, significa que é obrigatório prosseguir com a descalcificação da caldeira e a seleção de outra cozedura a vapor não é permitida até que esteja concluída.



A frequência com que a descalcificação é necessária varia a depender do valor de dureza da água definido (consulte «3.3 Menu de Configurações»).



Se considerado apropriado, é sempre possível realizar o ciclo de descalcificação com antecedência.



#### Atenção

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

- 1) Para aceder à função de descalcificação, entre no Menu de Definições (consulte «3.3 Menu de Configurações»).
- 2) Rode o botão para a esquerda até que as palavras **DESC** apareçam no ecrã .

- 3) Rode o botão para a direita para ativar a função (On) e confirme com o botão SET para iniciar o ciclo de descalcificação.
- 4) Para anular a descalcificação, prima o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos.



#### Atenção

Uma vez iniciado, o ciclo de descalcificação só pode ser interrompido no final da fase de carregamento do depósito com solução de descalcificação (consulte o próximo parágrafo St2). Depois disso, o aparelho não permitirá qualquer outra função até ao final do processo de descalcificação. A duração do processo é de cerca de 40 minutos.



É necessário permanecer perto do aparelho durante toda a duração do ciclo de descalcificação, pois a intervenção do utilizador, como o reabastecimento do depósito, pode ser necessária.



O ciclo consiste em 6 etapas, indicadas pelo esvaziamento progressivo da barra de progresso (24) e pelos indicadores no ecrã St1, St2, etc. .



## Descarga de água residual (St1)

- 1) O aparelho executa o processo de remoção da água residual, que é descarregada no compartimento de drenagem à direita.
- 2) Prima o botão de liberação acima da tampa e puxe-o para o abrir.
- 3) Levante o botão, retire o depósito e esvazie-o.



### Atenção

A água pode estar muito quente.

## Carregamento do depósito com solução de descalcificação (St2)

- 1) Encha o compartimento de carga à esquerda com uma solução de água e descalcificante nas doses recomendadas pelo fabricante.



### Atenção

Não encha o compartimento de drenagem de água à direita.



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



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

- 2) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.



A partir de agora, não será mais possível cancelar o processo de descalcificação.

## Início da função de descalcificação (St3)

- 1) Prima o botão SET para confirmar a operação.
- 2) O aparelho inicia o procedimento de limpeza da caldeira, a duração total da operação é exibida no ecrã.



Durante a descalcificação, o aparelho fará algumas pausas para permitir que o descalcificador atue de forma eficaz. Aguarde o final do ciclo.

## Descarga da solução de descalcificação (St4)

- 1) No final do processo de limpeza, o aparelho descarrega a solução de descalcificação residual no compartimento de descarga do depósito.
- 2) Extraia o depósito e esvazie-o da solução de descalcificação.



### Atenção

A solução de descalcificação pode ainda estar quente.



## Limpeza e manutenção

### Carga do depósito com água limpa (St5)

- 1) Limpe o depósito e encha o compartimento de carga à esquerda com água limpa até atingir o nível MÁX.
- 2) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.
- 3) Prima o botão SET para confirmar a operação.

### Enxague do circuito hidráulico (St6)

- 1) O aparelho inicia o procedimento de limpeza do circuito hidráulico, a duração total da operação é exibida no ecrã.
- 2) No final da cozedura no ecrã é visualizado o texto **End** e soa um sinal sonoro.
- 3) Prima o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos para sair da função de descalcificação.

### Manutenção da vedação

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



#### Atenção

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

- 1) Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- 2) Retire a tampa da lâmpada ao desparafusá-la manualmente.



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

- 3) Desenrosque e retire a lâmpada.
- 4) Depois de substituir a lâmpada, volte a montar a tampa de proteção.

## O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
<b>O forno não liga.</b>	A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente.	Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente.
	O cabo está com defeito.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.
<b>O ecrã não liga.</b>	Ausência de corrente elétrica.	Assegure-se de que a alimentação está a funcionar regularmente. Se o problema não resolver, contacte um electricista qualificado.
	A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente.	Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente.
<b>A lâmpada de iluminação interna não acende.</b>	Possível falha da placa eletrónica.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.
	A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente.	Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente.
<b>A cozedura não inicia.</b>	Possível falha da lâmpada interna ou do sensor da porta do forno.	Substituição da lâmpada de iluminação interna (consulte «4 Limpeza e manutenção»). Se o problema não for resolvido, contacte o serviço de assistência técnica local.
	Falha na confirmação após o aquecimento (☰🔥 ligado).	Assegure--se, no final do aquecimento, de confirmar a transição para a fase de cozedura (consulte «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»).
<b>A cozedura não inicia.</b>	A porta do forno não está fechada.	Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada.
	Possível falha do sensor da porta do forno.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.

## O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
<b>A cozedura é iniciada, mas o forno não fica quente.</b>	A porta do forno não está fechada.	Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada.
	Possível falha das resistências ou do sensor da porta do forno.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.
	Foi acidentalmente ativada a função Showroom para expositores.	Assegure-se de que a função Showroom esteja desativada (consulte «3.3 Menu de Configurações»).
<b>Mesmo depois de desligar o aparelho, o som de uma ventoinha pode ser ouvido.</b>	A ventoinha continua a funcionar para arrefecer o aparelho até que a temperatura interna se torne suficientemente baixa.	Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se após esse período a ventoinha não desligar, entre em contacto com o serviço de suporte técnico local.
<b>Durante a operação, o ar quente escapa por cima da porta do forno.</b>	Durante a operação, existem fugas normais de ar quente da parte superior para arrefecer o aparelho.	Aguarde até que o aparelho arrefeça normalmente. Se as fugas de ar quente persistirem ou se ocorrerem noutras partes do forno, contacte o serviço técnico local.
<b>Durante a operação, pode sentir o cheiro de queimado.</b>	A primeira vez que o utilizar, poderá sentir o cheiro de queimado.	Assegure-se de que seguiu as instruções para a primeira utilização do aparelho (consulte «3.1 Primeira utilização»).
	Possíveis resíduos de alimentos no interior do aparelho em contacto com os elementos de aquecimento.	Assegure-se de seguir corretamente as instruções de limpeza e manutenção do aparelho (consulte «4 Limpeza e manutenção»).

## O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
<p><b>O forno não gera vapor.</b></p>	<p>O depósito de água não foi introduzido corretamente no compartimento do forno.</p>	<p>Assegure-se de que o depósito de água foi devidamente inserido no compartimento do forno.</p>
	<p>O depósito de água está vazio ou não foi suficientemente cheio (alarme  intermitente).</p>	<p>Encha o depósito com água até que o nível MÁX. indicado no depósito seja atingido.</p>
	<p>O depósito de água não foi abastecido no compartimento de carga.</p>	<p>Assegure-se de que o depósito foi enchido corretamente com água no compartimento de carga apropriado à esquerda.</p>
	<p>É necessária a descalcificação obrigatória (alarme  intermitente).</p>	<p>Realize um ciclo de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»).</p>
<p><b>Durante o funcionamento, o alarme do depósito de água vazio  permanece aceso mesmo que o depósito de água esteja cheio e posicionado corretamente no compartimento do forno.</b></p>	<p>Possível falha da caldeira.</p>	<p>Contacte o serviço de assistência técnica de zona.</p>
	<p>Se após a confirmação, o alarme persistir, recomenda-se executar a descarga manual da água e a redefinição do circuito.</p>	<p>Para executar a descarga manual da água, ligue e inicie a função de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»). Durante a primeira etapa, indicada no ecrã do indicador St1, o aparelho executará o processo de remoção da água residual. Ao final desta etapa, saia do ciclo de descalcificação ao premir o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos.</p>

## O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
<b>Durante a operação, o vapor escapa por cima da porta do forno.</b>	Durante a operação, existem fugas de vapor normais a partir do topo para arrefecer o aparelho e para uma gestão adequada do ciclo de cozedura a vapor.	Aguarde até que o aparelho arrefeça normalmente. Se as fugas de vapor persistirem ou se ocorrerem noutras partes do forno, contacte o serviço técnico local.
<b>Durante a operação, a água escorre para a prateleira por baixo da porta.</b>	Durante a operação, alimentos de alta humidade (como pão congelado) podem criar condensação que, ao deslizar ao longo da superfície interna da porta, escorre para a prateleira.	Se os derramamentos de água excessivos persistirem, entre em contacto com o serviço de suporte técnico local.
	A porta do forno é aberta com frequência durante o funcionamento.	Limite as operações de abertura e fecho da porta do forno durante a cozedura.
	Possível problema com a vedação.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.
<b>O depósito de água não cabe no compartimento do forno.</b>	O depósito de água não foi introduzido na direção correta.	Assegure-se de que o depósito de água foi inserido na direção correta e que a porta está fechada.
<b>O ecrã exibe um dos seguintes códigos de erro: Err 1/Err2/Err3/Err4/Err 5</b>	Possível falha interna.	Contacte o serviço de assistência técnica de zona.



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



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.