

1 Advertências	260
1.1 Advertências gerais de segurança	260
1.2 Finalidade do aparelho	264
1.3 Responsabilidade do fabricante	264
1.4 Este manual de utilização	264
1.5 Chapa de identificação	264
1.6 Eliminação	264
1.7 Como ler o manual de utilização	265
2 Descrição	266
2.1 Descrição geral	266
2.2 Painel de comandos	267
2.3 Outras partes	268
2.4 Vantagens da cozedura a vapor	268
2.5 Acessórios disponíveis	269
2.6 Outros recipientes para a cozedura	270
3 Utilização	271
3.1 Advertências	271
3.2 Primeira utilização	272
3.3 Utilização dos acessórios	272
3.4 Utilização do forno	273
3.5 Conselhos para a cozedura	293
3.6 Funções especiais	295
3.7 Menu secundário	303
4 Limpeza e manutenção	306
4.1 Advertências	306
4.2 Limpeza das superfícies	306
4.3 Limpeza da porta	307
4.4 Limpeza do interior do forno	309
4.5 Manutenção extraordinária	317
5 Instalação	318
5.1 Ligação elétrica	318
5.2 Substituição do cabo	318
5.3 Colocação	319

TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

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



1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não cozinhe alimentos com quantidades elevadas de bebidas com elevado teor alcoólico. Os vapores de álcool no compartimento de cozedura poderão provocar um incêndio.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, e em seguida abra completamente a porta.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não limpe imediatamente após o desligamento, mas aguarde até que o aparelho arrefeça.
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

Danos ao aparelho

- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.
- Não se sente sobre o aparelho.



Advertências

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.
- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não remova o vedante situado na parte da frente do compartimento de cozedura.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.



Instalação

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Coloque o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

Para este aparelho

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



Advertências

1.2 Finalidade do aparelho

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

1.3 Responsabilidade do fabricante

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

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

1.4 Este manual de utilização

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

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.5 Chapa de identificação

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

1.6 Eliminação



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

Para eliminar o aparelho:

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



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

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



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

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

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



Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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

1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

Advertências



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

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



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

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

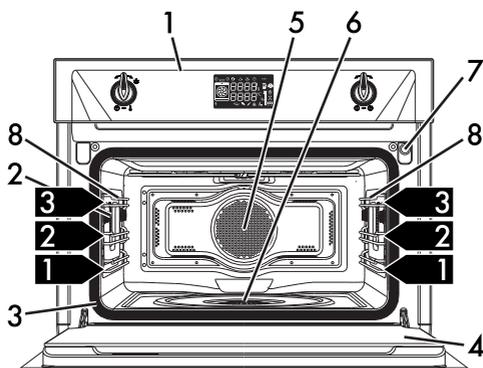
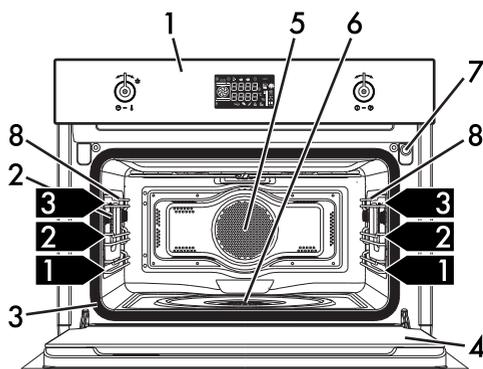
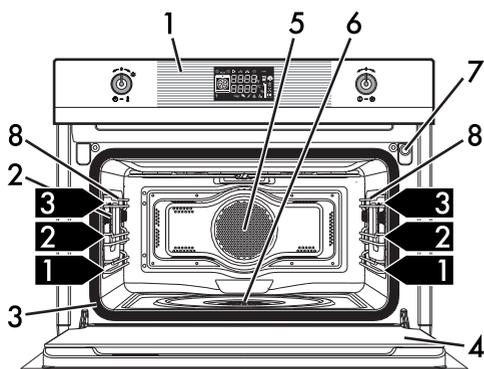
- Instrução de utilização individual.



Descrição

2 Descrição

2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

6 Recipiente de evaporação

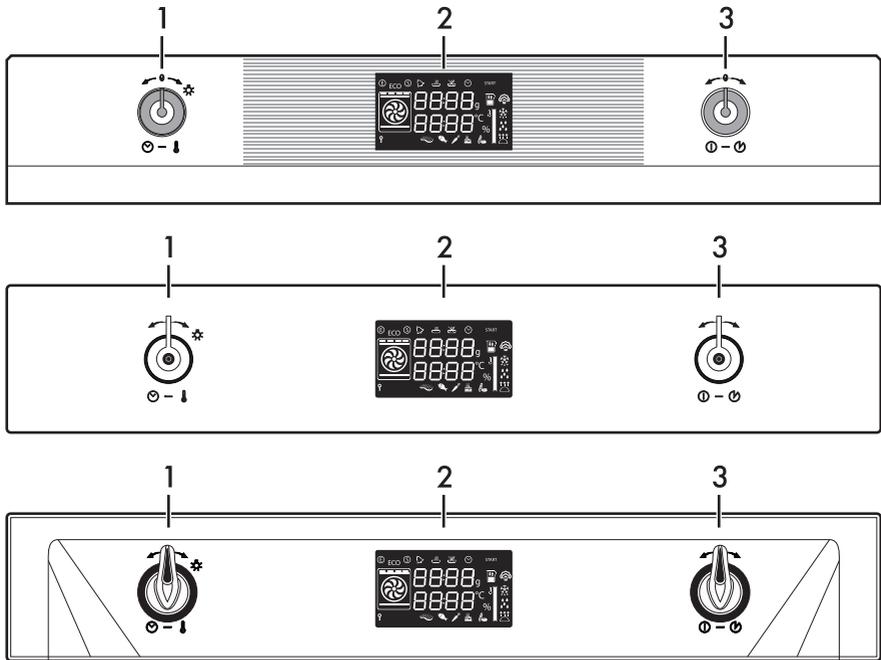
7 Tubo de carregamento de água

8 Armações de suporte das grelhas

1,2,3 ▶ Prateleira da armação



2.2 Painel de comandos



1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- o acendimento e o apagamento da lâmpada no interior do aparelho.

2 Display

Exibe a hora atual, a função, a temperatura de cozedura selecionada e o eventual tempo atribuído.

3 Botão de funções

Através deste botão é possível:

- ligar/desligar o aparelho;
- selecionar uma função;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.



Para interromper a função ativa e desligar o aparelho, pressione o botão de funções durante alguns segundos.



2.3 Outras partes

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta (apenas em alguns modelos);
- quando é selecionada uma qualquer função, exceto a função Vapor Clean ;
- quando não é selecionada nenhuma função ou durante uma função de cozedura, rode brevemente para a direita para o símbolo  o botão de temperatura para ativar ou desativar manualmente a iluminação interior.

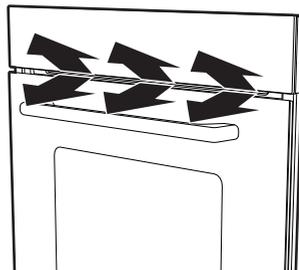
i Para poupar energia, a lâmpada apaga-se após um minuto no início de cada cozedura (esta função é desativável através do menu secundário).

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

Prateleiras de colocação

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

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura. O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

2.4 Vantagens da cozedura a vapor

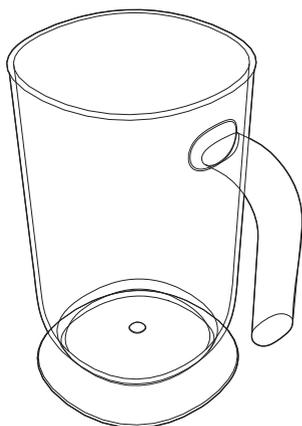
O sistema de cozedura a vapor coze muito mais suavemente qualquer tipo de alimento.

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



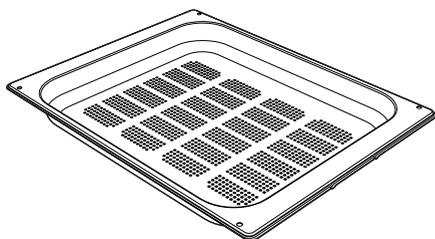
2.5 Acessórios disponíveis

Jarro



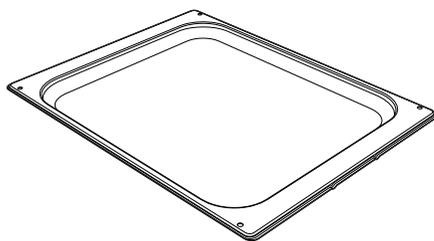
Útil para conservar os líquidos durante as operações de enchimento e esvaziamento do depósito.

Tabuleiro furado



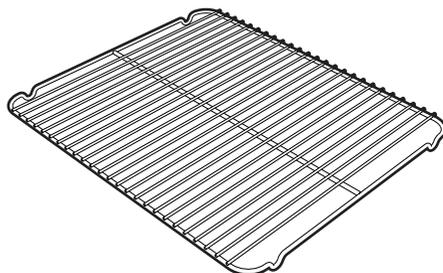
Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.

Tabuleiro



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

Grelha para tabuleiro

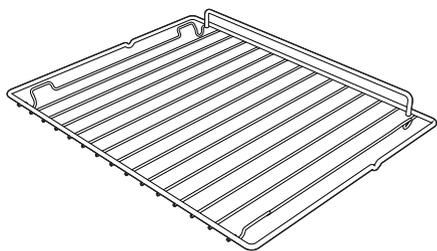


Deve ser colocada sobre o tabuleiro do forno, útil para a cozedura de alimentos que possam pingar.



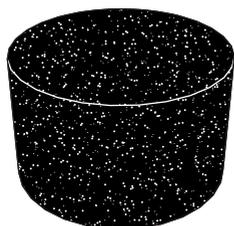
Descrição

Grelha



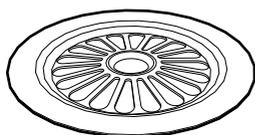
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Espanja



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

Tampa do recipiente de evaporação



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

i Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

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

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

2.6 Outros recipientes para a cozedura

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



3 Utilização

3.1 Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

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



Utilização não correta

Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

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



Utilização



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

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

3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).

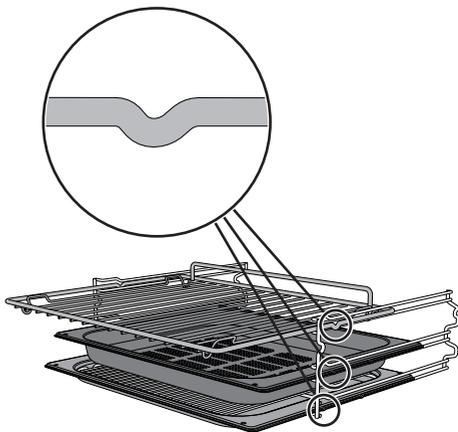
4. Para remover eventuais resíduos de fabricação, programe uma cozedura à máxima temperatura por uma duração de, pelo menos, 20 minutos (veja 3.4 Utilização do forno).
5. Para poder começar a utilizar o aparelho, é necessário definir a hora atual (veja "Ajuste da hora").

3.3 Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

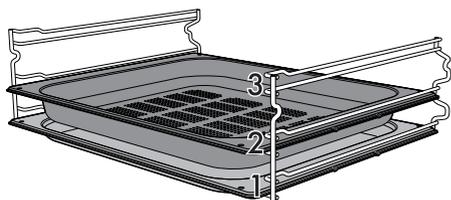
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração das grelhas e dos tabuleiros devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.





Configuração 2+1

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



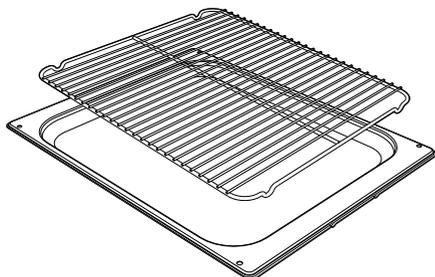
Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

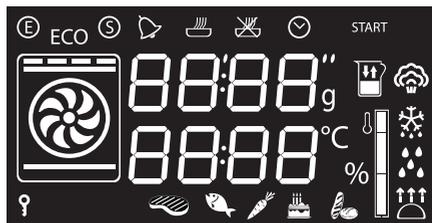
Grelha para tabuleiro

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



3.4 Utilização do forno

Display



- Lâmpada indicadora eco logic
- Lâmpada indicadora do show room
- Lâmpada indicadora do temporizador
- Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
- Lâmpada indicadora da cozedura programada
- Lâmpada indicadora do relógio
- Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças
- Lâmpada indicadora do nível da temperatura
- Lâmpada indicadora do depósito
- Lâmpada indicadora do vapor
- Lâmpada indicadora de descongelação
- Lâmpada indicadora do Vapor Clean
- Lâmpada indicadora de fermentação



Utilização

Ajuste da hora

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display a indicação

00:00 a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rode o botão de temperatura para definir a hora exibida (mantenha rodado o botão para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para definir os minutos (mantenha o botão rodado para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
4. Pressione o botão de temperatura para terminar o ajuste.

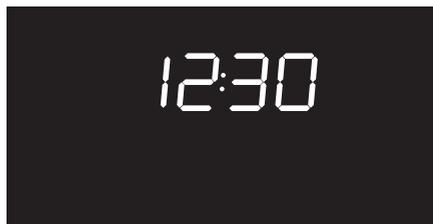


Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno. Na posição de stand-by mantenha rodado o botão de temperatura para a direita até que o valor das horas comece a piscar.

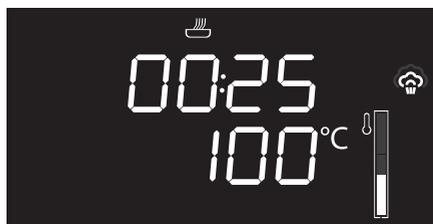
Não é possível alterar a hora se uma função estiver ativa.

Condições de funcionamento

Stand-by: Quando nenhuma função for selecionada, o display mostra a hora atual.



ON: Quando foi iniciada uma função qualquer, o display mostra os parâmetros definidos como a temperatura, a duração e o atingimento da temperatura.



Cozedura a vapor

A cada pressão do botão de temperatura durante uma função avançar-se-á ciclicamente no estado dos parâmetros pela seguinte ordem.



Duração da cozedura temporizada



Temperatura



Horário da cozedura programada



Cozeduras tradicionais

A cada pressão do botão de temperatura durante uma função avançar-se-á ciclicamente no estado dos parâmetros pela seguinte ordem.

-  Temperatura
-  Temporizador
-  Duração da cozedura temporizada
-  Horário da cozedura programada (se programada uma cozedura temporizada)

Cozeduras combinadas

A cada pressão do botão de temperatura durante uma função avançar-se-á ciclicamente no estado dos parâmetros pela seguinte ordem.

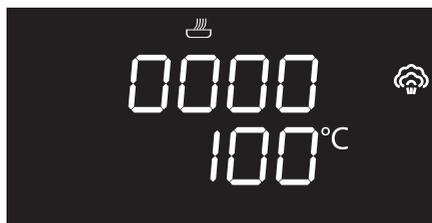
-  Duração da cozedura temporizada
-  Temperatura
-  Percentagem de vapor
-  Horário da cozedura programada

Em cada estado é possível modificar o valor rodando o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

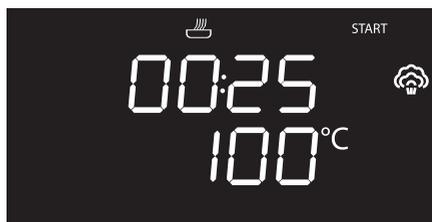
Definições da cozedura a vapor

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

1. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
2. Pressione o botão de funções para ativar o aparelho. A lâmpada indicadora da cozedura temporizada  pisca.



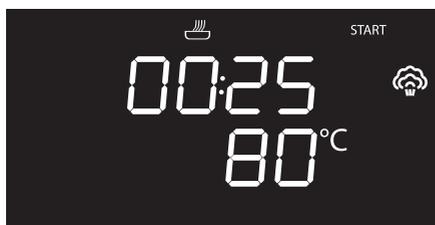
3. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura a vapor de 00:01 a 02:00. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápidos.





Utilização

4. Pressione o botão de temperatura para confirmar a duração da cozedura desejada. A lâmpada indicadora da cozedura temporizada  permanece fixa, enquanto a indicação de temperatura **100°C** começa a piscar.
5. Se desejar modificar a temperatura predefinida (100°C) rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para o valor desejado.



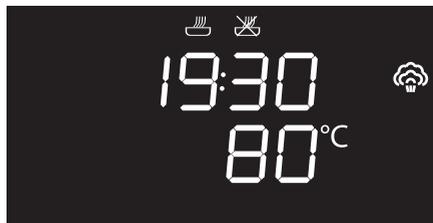
Neste ponto é possível programar uma cozedura programada.

i Por cozedura programada entende-se a função que permite concluí-la automaticamente a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do aparelho.

No caso de se pretender programar uma cozedura temporizada, basta aguardar alguns segundos até que a lâmpada indicadora **START** comece a piscar, ou então proceda para o ponto 10.

No caso de querer programar uma cozedura temporizada, proceda da seguinte forma:

7. Enquanto a lâmpada indicadora da cozedura programada  pisca, rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda até programar uma hora de fim de cozedura.



8. Pressione o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da cozedura. A lâmpada indicadora da cozedura programada  permanece fixa.

i A temperatura mínima programável é de 30°C. A cada movimento do botão de temperatura, o valor varia em 5°C de cada vez.

6. Pressione o botão de temperatura para confirmar a temperatura da cozedura desejada. A indicação de temperatura permanece fixa, enquanto a lâmpada indicadora da cozedura programada  começa a piscar.

 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.



9. Após alguns segundos a lâmpada indicadora **START** pisca no display.
10. Pressione o botão de temperatura. O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.



Enchimento do depósito



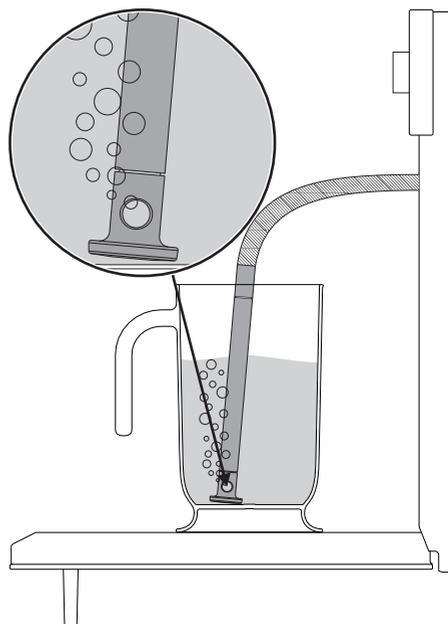
- Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.
- Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

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



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

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



15. Pressione o botão de funções para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.



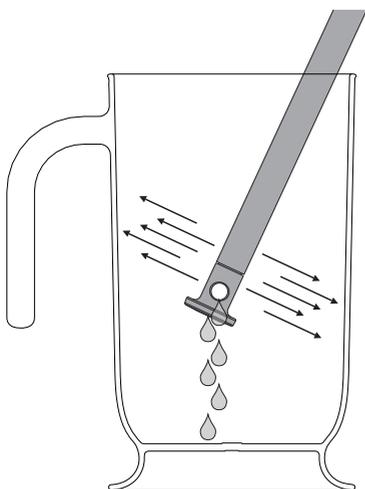


Utilização

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

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

16. No fim do carregamento, sacuda o tubo para remover eventuais resíduos de água.



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

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

18. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura a vapor.



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



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



Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pelo sinal intermitente do nível de alcance da temperatura.



No fim do pré-aquecimento o nível de atingimento da temperatura permanece fixo, ocorre um sinal acústico e a cozedura prossegue automaticamente.



Modificação dos dados definidos

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

- Quando a lâmpada indicadora da cozedura temporizada  está fixa e o aparelho se encontra na fase de cozedura, pressione o botão de temperatura. A lâmpada indicadora da cozedura temporizada  começa a piscar.

- Se programar um tempo superior ao anteriormente programado, para o qual a água carregada no depósito possa tornar-se insuficiente, o display mostra durante alguns segundos a lâmpada indicadora  a piscar; a cozedura prossegue igualmente, mas no momento em que o depósito estiver vazio, o display mostrará o pedido de carregamento de água.



- Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.

- Perto do fim, o aparelho desativa automaticamente os elementos de aquecimento para concluir a cozedura através do calor residual no interior do compartimento de cozedura.



Utilização

Modificação da cozedura programada



Se for definida uma cozedura programada, após ter modificado a duração da cozedura, é necessário definir novamente a hora de fim da cozedura.

21. Quando as lâmpadas indicadoras da cozedura temporizada  e da cozedura programada  estão fixas e o aparelho está á espera de iniciar a cozedura, pressione o botão de temperatura. A lâmpada indicadora da cozedura temporizada  começa a piscar.
22. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.
23. Pressione novamente o botão de temperatura. A lâmpada indicadora da cozedura temporizada  apaga-se e a lâmpada indicadora da cozedura programada  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
24. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
25. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras da cozedura temporizada  e da cozedura programada  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.

Fim da cozedura a vapor

Ao concluir a cozedura ocorre um sinal acústico e no display aparecem de forma alternada os seguintes ecrãs.



26. Para desativar o sinal acústico pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta (veja pontos 27 e 28).



Para selecionar uma cozedura temporizada adicional, rode novamente o botão de temperatura para a direita ou esquerda.



No final da cozedura, é possível selecionar uma nova função rodando o botão de funções.



Para interromper a função ativa e desligar o aparelho, pressione o botão de funções durante alguns segundos.



Remoção da água residual

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



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

27. Pressione o botão de funções durante alguns segundos. No display aparecerá a indicação para a descarga da água.



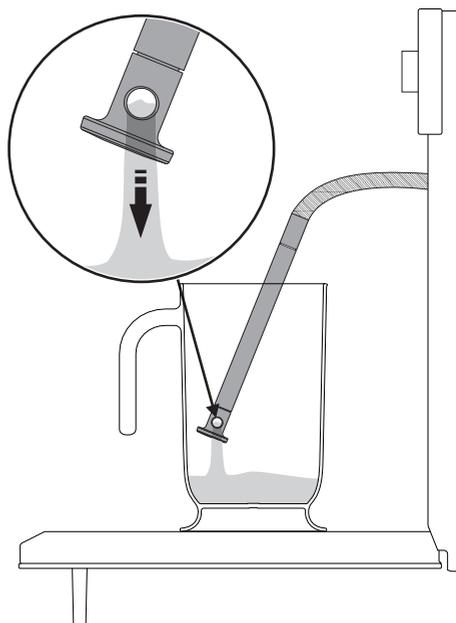
28. Coloque-se do lado do aparelho e abra a porta em alguns centímetros durante alguns segundos para fazer sair o vapor em excesso.

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

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

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

32. Pressione o botão de funções para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



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

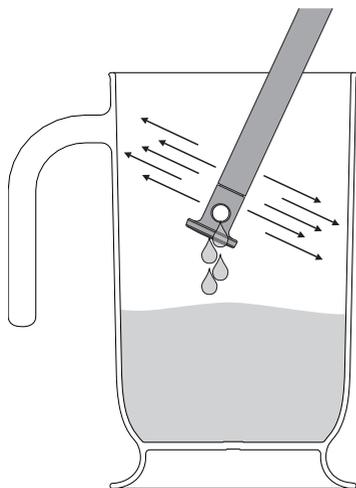


Utilização

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

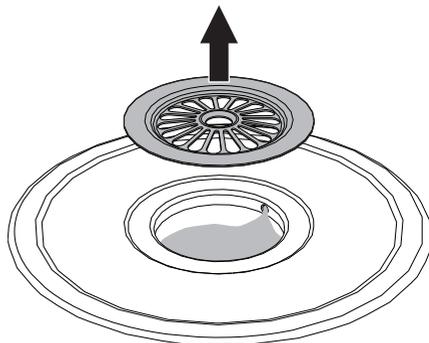


33. Agite o tubo para remover eventuais resíduos de água.



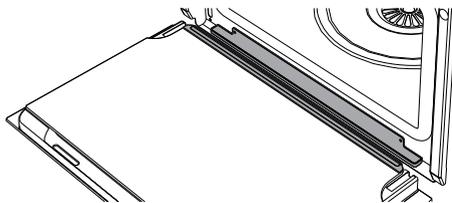
34. Volte a colocar o tubo na sua sede e retire o jarro.

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



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

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



! Atenção: a água pode estar muito quente.



Conselhos para a cozedura a vapor

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



Utilização

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

Funções da cozedura combinada



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

Lista das funções combinadas



Vapor + circular + ventilação

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



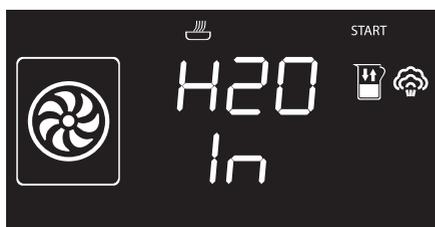
Vapor + forno ventilado

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

1. Pressione o botão de funções para ativar o aparelho.
2. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para selecionar uma função combinada.
3. Pressione o botão de temperatura para programar a duração da cozedura combinada .
4. Se pretender modificar a temperatura  padrão, pressione o botão de temperatura.



5. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a temperatura **°C** desejada.
6. Se pretender modificar a percentagem de vapor **%** (25% predefinida), pressione o botão de temperatura.
7. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a percentagem de vapor **%** desejada.
8. Pressione o botão de temperatura. O display indica o pedido de enchimento de água no depósito.



9. Proceda ao enchimento do depósito como descrito no capítulo "Enchimento do depósito".
10. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura combinada.



Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pelo sinal intermitente do nível de alcance da temperatura.



Concluído o pré-aquecimento, o nível de atingimento da temperatura permanece fixo e soará um sinal acústico para indicar que o alimento a cozinhar pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



Esta fase é realizada sem o uso de vapor. Pressione depois o botão de funções para iniciar a cozedura.



Para interromper a função ativa a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante alguns segundos ou abra a porta.

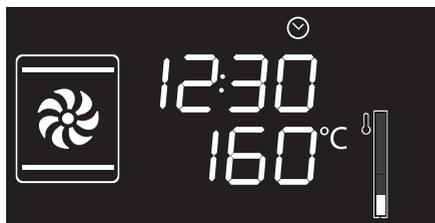
Percentagem de vapor	Tipo de alimento
25%	Tartes e pães
30%	Pato
40%	Novilho, vitela e borrego
50%	Frango e costeletas
70%	Peixe inteiro



Utilização

Funções de cozedura tradicionais

1. Pressione o botão de funções para ativar o aparelho.
2. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para selecionar uma função tradicional.
3. Se pretender modificar a temperatura  padrão, pressione o botão de temperatura.
4. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a temperatura  desejada.
5. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura tradicional.



Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pelo sinal intermitente do nível de alcance da temperatura.



No fim do pré-aquecimento o nível de atingimento da temperatura permanece fixo, ocorre um sinal acústico e a cozedura prossegue automaticamente.



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



Para interromper uma cozedura a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 3 segundos ou abra a porta.



Lista das funções tradicionais



Circular

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



Grill

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

ECO

Eco



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

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

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



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



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



Estática

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



Utilização



Estático + ventilador

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



Grill ventilado

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



Circular + inferior + ventilador

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



Turbo

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

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

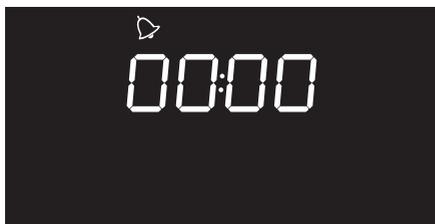


Temporizador

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

i O temporizador pode ser ativado tanto na fase de cozedura como no estado de stand-by do aparelho.

1. Pressione o botão de temperatura uma vez (2 vezes se já estiver na fase de cozedura). No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de temperatura para programar a duração (de 1 minuto até 4 horas). Após alguns segundos, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.
3. Selecione a função desejada para a cozedura e espere que o sinal acústico assinala o fim do tempo de cozedura. A lâmpada indicadora  pisca.

4. Rode o botão de temperatura para selecionar outro temporizador, ou pressione o botão de temperatura para desativar o sinal acústico.



Para remover o temporizador é necessário colocar a zero o valor.

Cozedura temporizada

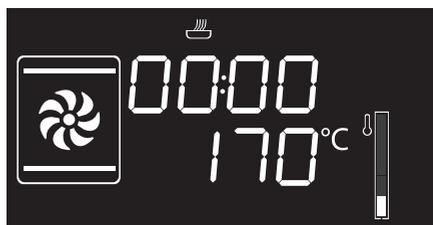


Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.



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

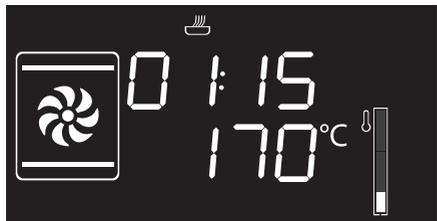
1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.





Utilização

2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



3. Alguns segundos após ter selecionado a duração desejada, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.
4. Concluída a cozedura no display aparece a palavra STOP e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de temperatura.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

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

1. Quando a lâmpada indicadora  está fixa e o aparelho se encontra na fase de cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.



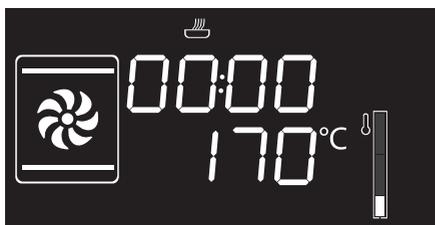
Para selecionar uma cozedura temporizada adicional, rode novamente o botão de temperatura para a direita ou esquerda.



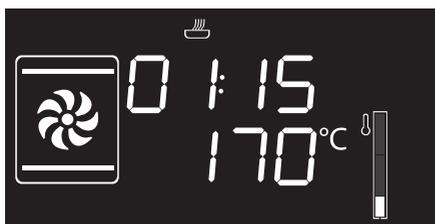
Cozedura programada

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

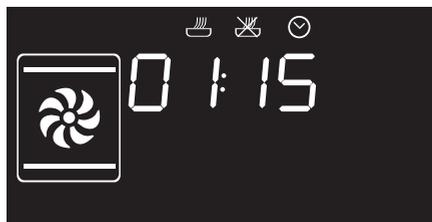
1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a duração de cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápidos.



3. Pressione o botão de temperatura uma quarta vez. A lâmpada indicadora  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.
4. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início programada.





Utilização

5. Concluída a cozedura no display aparece a palavra STOP e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de temperatura.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



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

Modificação dos dados definidos na cozedura programada



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

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

1. Quando as lâmpadas indicadoras  e  estão fixas e o aparelho está à espera de iniciar a cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar a duração da cozedura anteriormente definida.
3. Pressione novamente o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  apaga-se e a lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
4. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
5. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.



3.5 Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para a cozedura a vapor

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



Utilização

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação

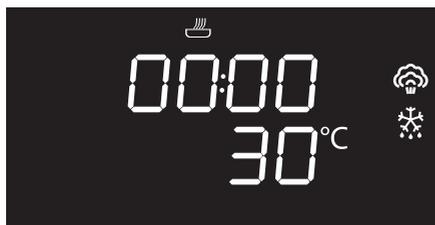
Para poupar energia

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



3.6 Funções especiais

Descongelo por tempo



Na função de descongelar por tempo não é possível modificar a temperatura.

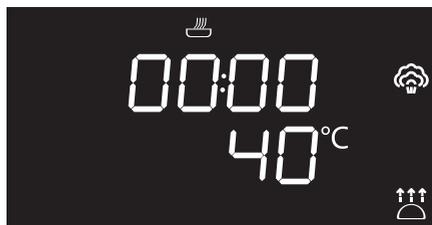
1. Introduza o alimento a descongelar dentro do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de descongelar por tempo assinalada pelas lâmpadas indicadoras  e .
3. Pressione o botão de funções para confirmar a escolha da função.
4. Rode o botão de temperatura para definir a duração da descongelação (de **00:00** a **13:00**).
5. Pressione o botão de funções para iniciar a descongelação.
6. No final aparecerá a indicação

STOP



IMPORTANTE: cozinhe os alimentos depois de os ter descongelado completamente.

Fermentação



Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.

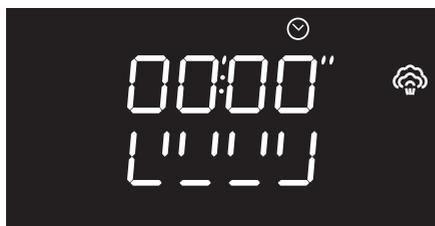
1. Introduza a massa a fermentar dentro do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de fermentação assinalada pelas lâmpadas indicadoras  e .
3. Pressione o botão de funções para confirmar a escolha da função.
4. Rode o botão de temperatura para definir a duração de cozedura a vapor (de **00:00** a **13:00**).
5. Pressione o botão de funções para iniciar a fermentação.
6. No final aparecerá a indicação

STOP



Utilização

Reaquecer



Sabbath



Esta função permite aquecer os alimentos já cozidos anteriormente conservados no frigorífico.

1. Coloque o prato a aquecer dentro do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de aquecimento.
3. Rode o botão de temperatura para modificar a duração do aquecimento.
4. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e iniciar o aquecimento.



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



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar por um tempo indefinido, não é possível programar nenhuma temporização.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100°C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.

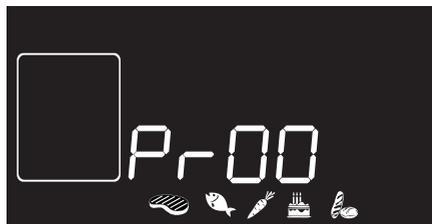


Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder desligar o aparelho.

1. Pressione o botão de funções para selecionar a função Sabbath.
2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para modificar a duração do aquecimento.
4. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros e iniciar a função Sabbath.
5. Ao concluir, mantenha pressionado o botão de funções durante 3 segundos para desligar o aparelho.

Programas automáticos



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar o programa automático assinalado pela palavra **P-00** e pelos ícones dos alimentos  iluminados.
3. Rode o botão de funções para selecionar o programa preferido (ver Descarga manual da água).
4. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura.



Utilização

Tabela de programas automáticos



CARNE (01 - 04)

Pr	Subtipo	Função	% Vapor	Peso (g)	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
01	Lombo de porco c/osso	+	50	1000	2	180	95
02	Vitela assada	+	40	1000	2	170	70
03	Frango assado	+	50	1000	2	200	40
04	Pato assado	+	30	1000	2	150	105



PEIXE (05 - 08)

Pr	Subtipo	Função	% Vapor	Peso (g)	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
05	Filete de bacalhau (pedaços de 150 gr.)		100	200	2+1	100	6
06	Filete de salmão (pedaços de 150 gr.)		100	200	2+1	100	5
07	Camarões		100	500	2+1	90	5
08	Peixe inteiro	+	70	500	2+1	200	25



VEGETAIS (09 - 12)

Pr	Subtipo	Função	% Vapor	Peso (g)	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
09	Cenouras (rodela de cerca de 3 cm)		100	500	2+1	100	6
10	Batatas (em 4-6 pedaços) (diâmetro de 4-5 cm)		100	500	2+1	100	25
11	Couve-flor (em pedaços)		100	500	2+1	100	12
12	Espargos		100	500	2+1	100	6



BOLOS (13 - 16)

Pr	Subtipo	Função	% Vapor	Peso (g)	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
13	Biscoitos/madalenas		0	600	1	160	18
14	Tarte		0	800	1	170	40
15	Pudim (300 gr. em formas) (400 gr. em tigela)		100	200	1	100	50
16	Pão-de-ló Bolo paraíso		25	1000	1	165	35



MASSA (17 - 20)

Pr	Subtipo	Função	% Vapor	Peso (g)	Nível	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
17	Pão branco levedado		25	400	2	180	50
18	Massa no forno/Lasanha		0	2000	1	220	40
19	Quiche		0	1000	1	200	40
20	Arroz basmati		100	200	2+1	100	12



Utilização

Descarga manual da água



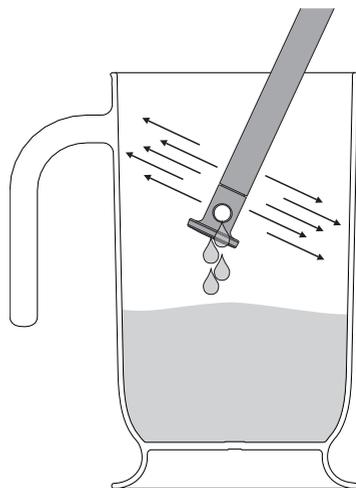
No final, o display exibe o fim do processo de remoção da água residual.



i Esta função permite descarregar manualmente o depósito.

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

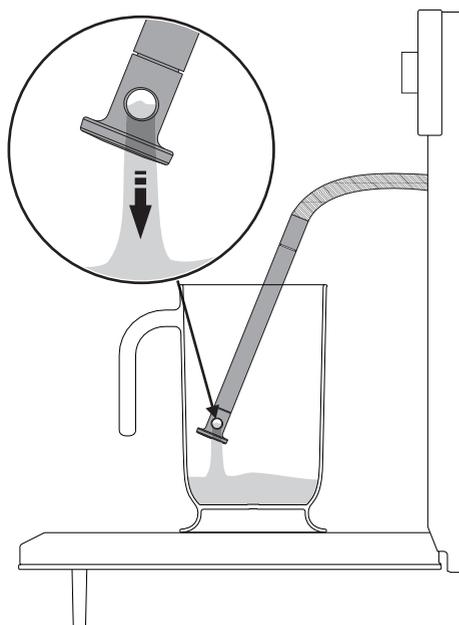
1. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.
2. Extraia o tubo da sua sede e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).
3. Pressione o botão de funções para iniciar a descarga da água residual no jarro (ou no recipiente).



5. Volte a colocar o tubo na sua sede, retire o jarro (ou o recipiente) e fecha a porta.
6. Pressione o botão de funções para sair da função.



Para interromper a função ativa e desligar o aparelho, pressione o botão de funções durante alguns segundos.





Carregamento manual da água

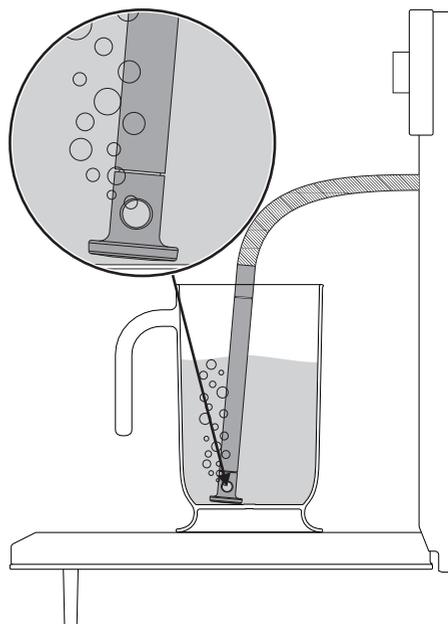


i Esta função permite encher manualmente o depósito, no caso de se querer efetuar várias cozeduras a vapor.

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

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

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



5. Pressione o botão de funções para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.

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

 Para interromper a função ativa e desligar o aparelho, pressione o botão de funções durante alguns segundos.

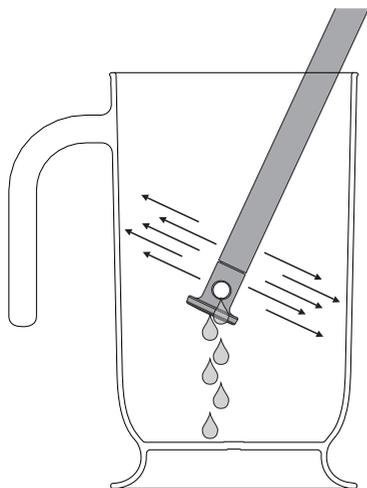


Utilização

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



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



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

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

8. Pressione o botão de funções para sair da função.

Para as funções especiais

Vapor Clean

Limpar depósito **CLEAR**

Descalcificação manual **DEC**

veja a seção "Limpeza e manutenção" deste manual.



3.7 Menu secundário

Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

- Ativar ou desativar o bloqueio para as crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show Room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada.
- Programar o valor de dureza da água.

Com o aparelho no estado de stand-by

1. Ative a lâmpada interna, rodando rapidamente o botão de temperatura.
2. Mantenha pressionado o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos.
3. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para alterar o estado da programação (**ON/OFF**) ou para a direita para aumentar o valor a programar ou para a esquerda para o diminuir.
4. Pressione o botão de temperatura para passar ao modo seguinte.

Modo Bloqueio para crianças

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



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

Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha pressionado o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



No caso de se tocar ou variar as posições dos botões de temperatura e funções, o display exibirá por dois segundos a palavra **bLoC**.



Mesmo com o modo bloqueio para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, pressionando o botão de funções durante 3 segundos.



Utilização

Modo 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.



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



Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora acende-se no display.

Modo de baixa potência (Eco-logic)

Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada.

Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

HI: potência normal.

LO: baixa potência.



Ativando o modo de baixa potência os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.

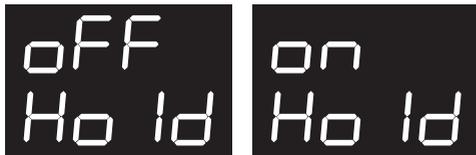


Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora acende-se no display.



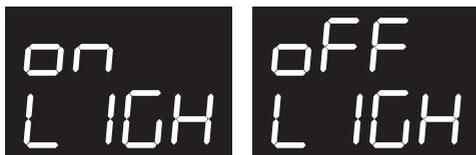
Modo de manter quente

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, durante um período de tempo de cerca de 1 hora.



Modo de temporização da lâmpada

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



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



O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de temperatura para a direita em ambas as definições.

Modo de definição da dureza da água



O aparelho sai da fábrica predefinido para um índice de dureza de água média.



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



PT

É possível alterar a definição da dureza da água para um valor mínimo (uma ranhura)...



... até a um valor máximo (cinco ranhuras).



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



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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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



Utilização não correta Riscos de danos ao aparelho

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

4.2 Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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



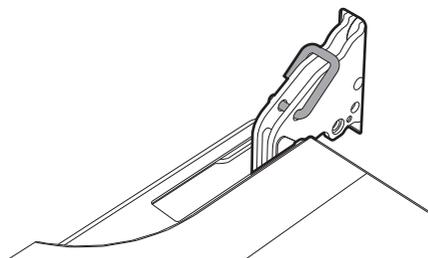
4.3 Limpeza da porta

Desmontagem da porta

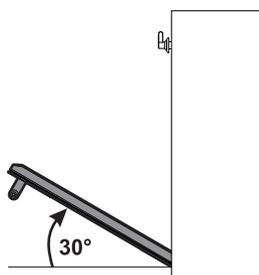
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

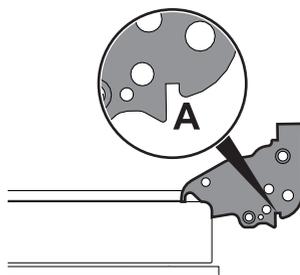
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



Limpeza dos vidros da porta

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



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

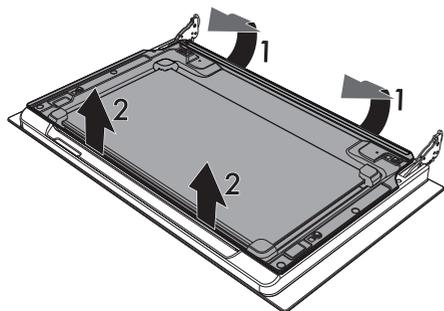


Limpeza e manutenção

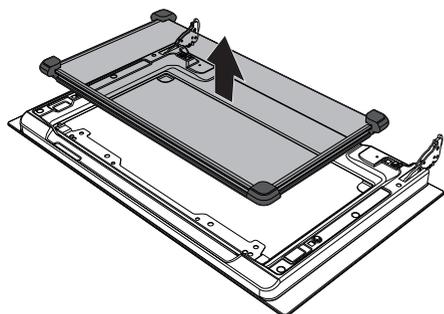
Desmontagem dos vidros interiores

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

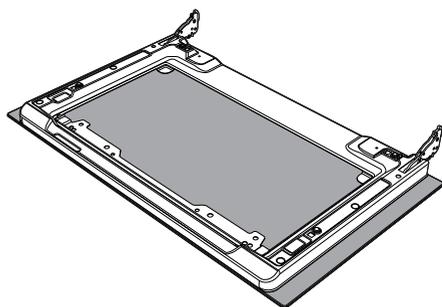
1. Abra a porta.
2. Retire o vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas (1).
3. Em seguida, puxe o vidro para cima na parte anterior (2). De tal forma, desprendem-se os 4 pernos fixados no vidro das suas cavidades na porta.



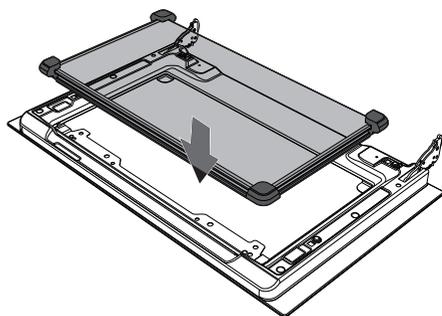
4. Levante para cima o grupo de vidro intermédio.



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

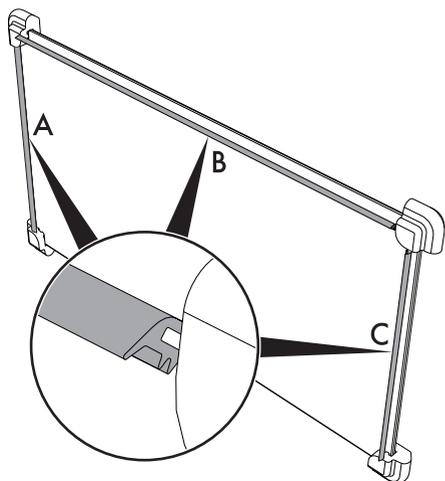


6. Reposicione o grupo de vidro intermédio.

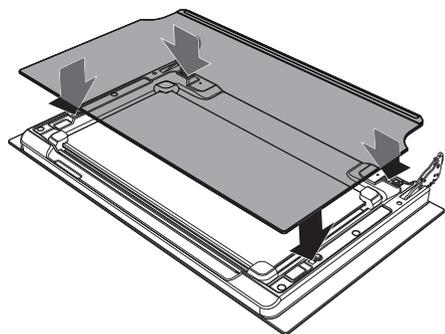




7. As tiras de borracha **A**, **B** e **C** do grupo do vidro intermédio devem estar viradas para o vidro exterior.



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

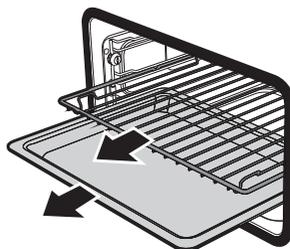


4.4 Limpeza do interior do forno

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

Extraia todas as partes suscetíveis de remoção.

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



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



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



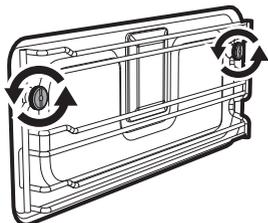
Limpeza e manutenção

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

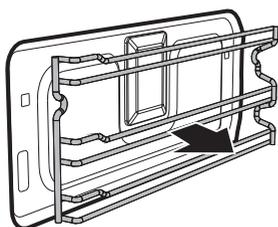
A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações das guias:

1. Desaperte os pernos de fixação da armação:



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



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

Vapor Clean

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



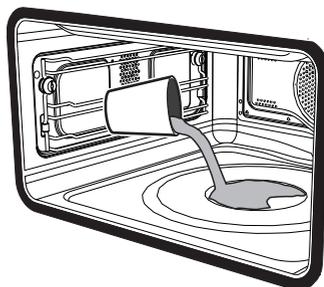
Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

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

Operações preliminares

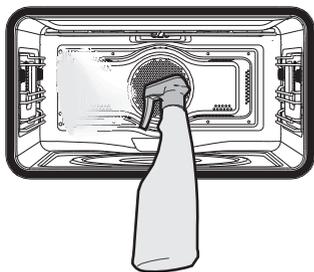
Antes de acionar o ciclo de limpeza Vapor Clean:

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





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

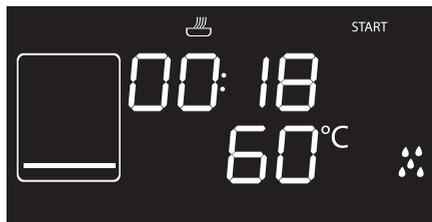


- Feche a porta.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean



i Se a temperatura interior for superior àquela prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a indicação **STOP**. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

1. Pressione o botão de funções para ativar o aparelho.
2. Rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda para selecionar o ciclo de limpeza Vapor Clean .
3. No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.
4. Pressione o botão de confirmação para iniciar o ciclo de limpeza Vapor Clean.
5. No final do ciclo de limpeza Vapor Clean, é emitido um aviso sonoro.

i Os parâmetros de temperatura e tempo não são modificáveis pelo utilizador.



Limpeza e manutenção

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

1. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
2. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
3. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
4. Retire a água residual do interior do forno.
5. Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável, efetue uma secagem do forno com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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



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

CLEAN: Limpeza do depósito



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

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função **CLEAN**.



2. Pressione o botão de funções para confirmar a escolha da função. O display exibe o pedido de carregamento do depósito.



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



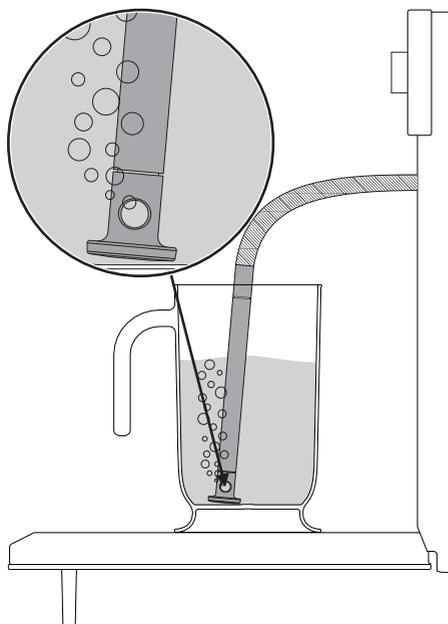
É aconselhável misturar 30 g de ácido cítrico com um litro e meio de água.



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

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

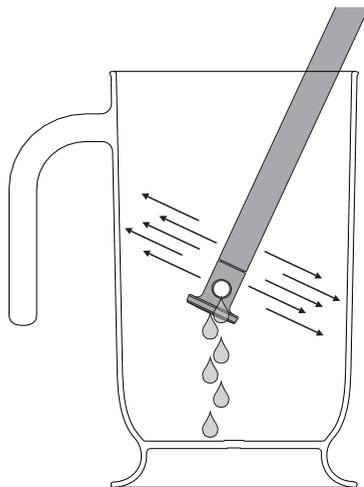
6. Extraia o tubo da sua sede e imerja a extremidade no fundo do jarro (ou do recipiente).



7. Pressione o botão de funções para iniciar o carregamento da mistura no depósito do aparelho.

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

8. No fim do carregamento, sacuda o tubo para remover eventuais resíduos de água.



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

i No fecho da porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de mistura que permanecem no tubo para evitar gotejamentos.

10. Pressione o botão de funções para iniciar o processo de limpeza do depósito. O display exibe o tempo necessário para o final do ciclo de limpeza.

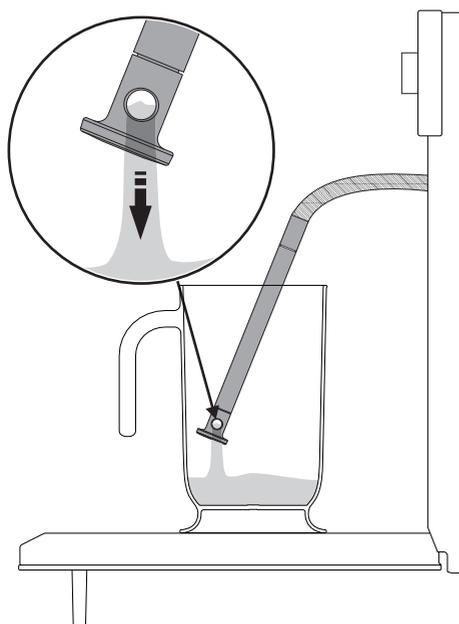


Limpeza e manutenção

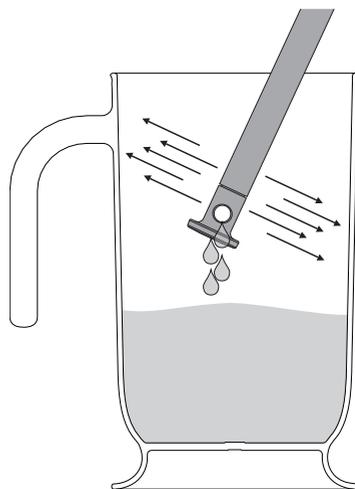
No final do processo de limpeza, soa um sinal e no display aparece o ecrã de expulsão da mistura.



11. Coloque o jarro fornecido (ou um recipiente) por cima da porta aberta.
12. Extraia o tubo da sua sede e introduza a extremidade no jarro (ou no recipiente).
13. Pressione o botão de funções para iniciar a descarga da mistura no jarro (ou no recipiente).



14. No final, agite o tubo para remover eventuais resíduos de mistura.



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



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



Descalcificação

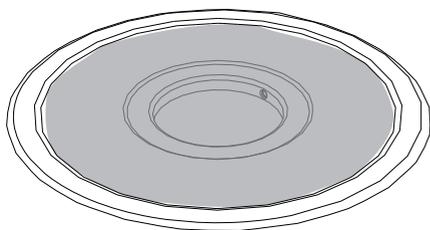


A presença de calcário deve-se à falta de descalcificação; a longo prazo pode prejudicar o funcionamento correto do aparelho.

Periodicamente, no display do aparelho aparecerá a indicação seguinte que indica que é necessário avançar com a descalcificação do recipiente de evaporação no fundo do compartimento de cozedura:



1. Abra completamente a porta.
2. Verta cerca de 250 ml de vinagre branco puro no recipiente de evaporação, de modo a cobrir mesmo uma parte do fundo do compartimento de cozedura.



3. Pressione o botão de funções para acionar a função de descalcificação.



4. No final do processo de descalcificação, remova o vinagre do fundo do compartimento de cozedura com a esponja fornecida.
5. Passe uma esponja para pratos sobre as incrustações mais resistentes, a fim de eliminar a maior quantidade possível de calcário.
6. No final da limpeza, feche a porta.



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



No caso de não se pretender efetuar o processo de descalcificação, pressione o botão de funções por alguns segundos.



NB: O processo de descalcificação pode ser anulado por 3 vezes consecutivas. O aparelho não permitirá qualquer função até que não seja efetuado um novo processo de descalcificação.



Descalcificação manual

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

7. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função **DEC** de descalcificação.



8. Continue com o procedimento ilustrado no capítulo "Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros" a partir do ponto 1.

Que fazer se...

- display está totalmente apagado:
 - Verifique a corrente elétrica.
 - Verifique se um possível interruptor omnipolar a montante da alimentação do aparelho está na posição "On".
- aparelho não aquece:
 - Verifique se foi definido o modo "show room" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").
- Os comandos não respondem:
 - Verifique se foi definido o modo "bloqueio para crianças" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").



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



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



4.5 Manutenção extraordinária



Partes sob tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

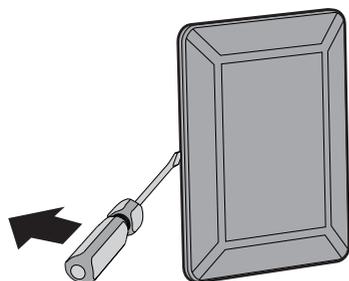
- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

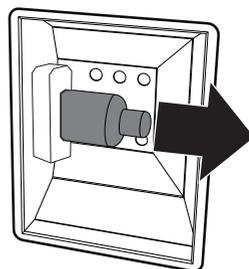
1. Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
2. Retire as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.
3. Retire a tampa da lâmpada com a utilização de uma ferramenta (por exemplo, uma chave de fendas).



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

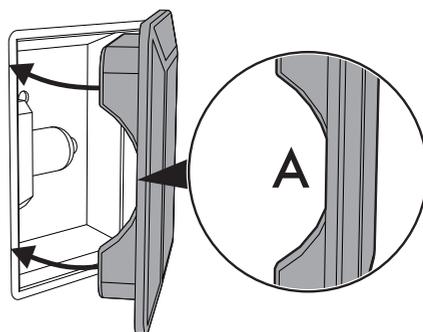


4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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



5 Instalação

5.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Informações gerais

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

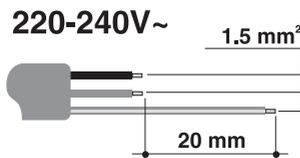
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

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

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



Ligação fixa

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

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

Ligação com ficha e tomada

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

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

5.2 Substituição do cabo



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.

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



5.3 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimentos por esmagamento

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



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

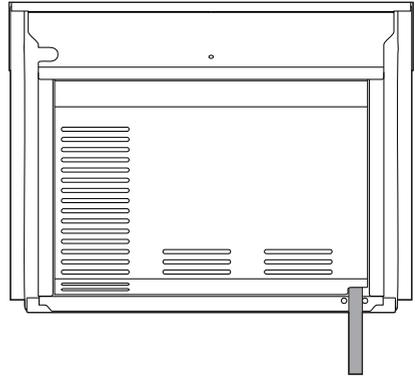
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

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

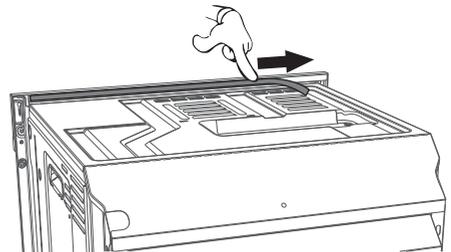
Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

Vedante do painel frontal

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

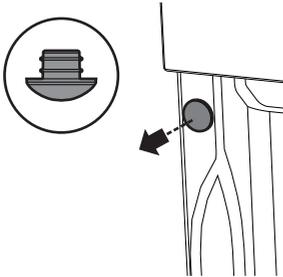




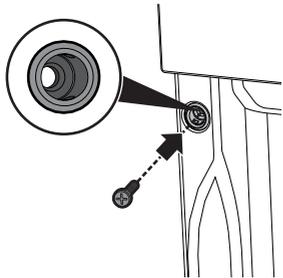
Instalação

Virolas de fixação

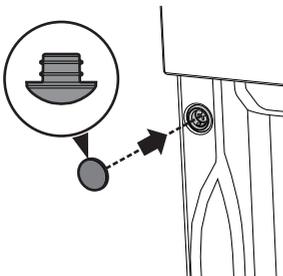
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



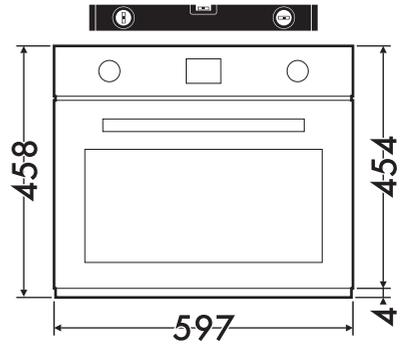
Coloque o aparelho no encaixe.
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



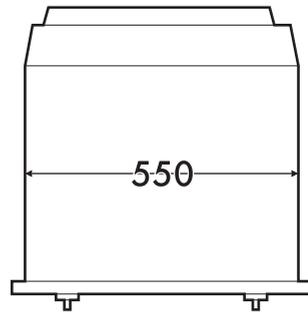
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



Dimensões totais do aparelho (mm)



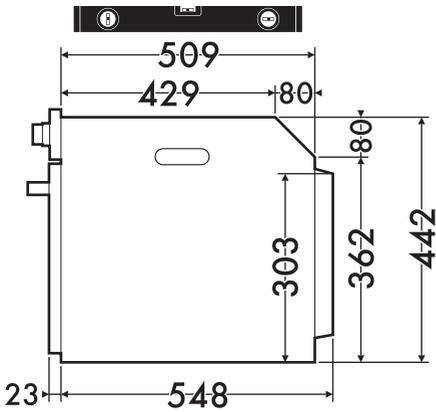
(vista frontal)



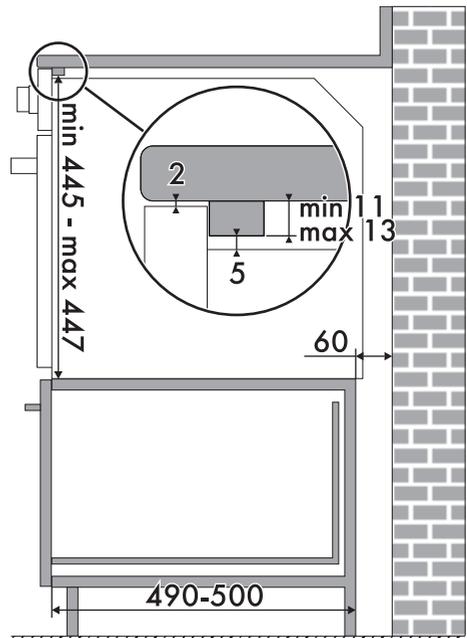
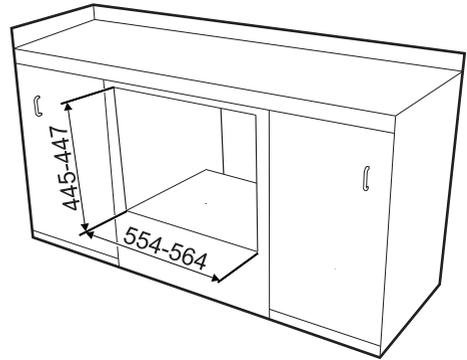
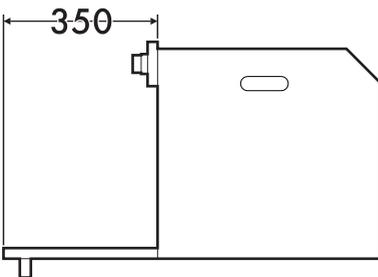
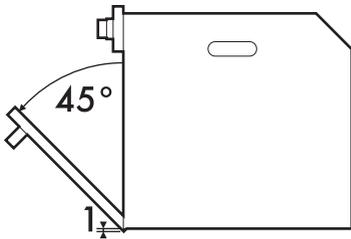
(vista superior)



Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)



PT

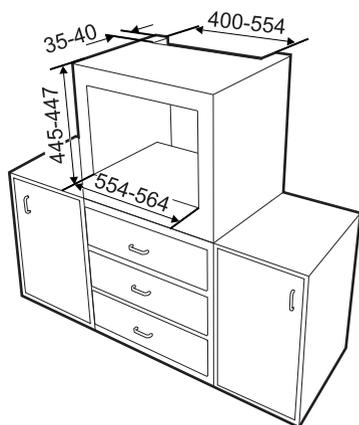


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.

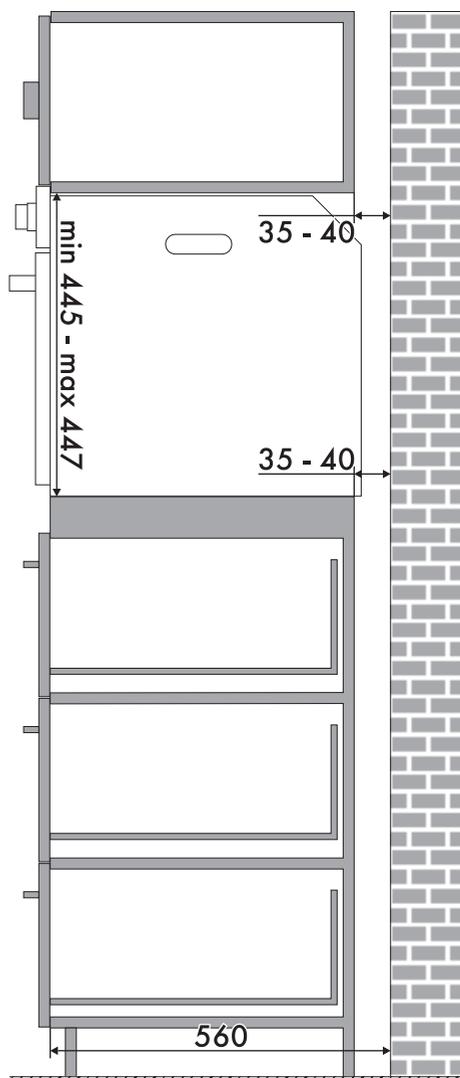


Instalação

Encaixe em coluna (mm)



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



91 4777 444/B