

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| ADVERTÊNCIAS | 189 | Vantagens da cozedura a vapor assistido | 198 |
| Advertências gerais de segurança | 189 | UTILIZAÇÃO | 199 |
| Finalidade do aparelho | 193 | Operações preliminares | 199 |
| Este manual de utilização | 194 | Utilização dos acessórios | 199 |
| Responsabilidade do fabricante | 194 | Utilização do forno | 199 |
| Chapa de identificação | 194 | Programador digital | 200 |
| Eliminação | 194 | Cozeduras com vapor assistido | 203 |
| Indicações para os Organismos de Controlo Europeus | 194 | Conselhos para a cozedura | 205 |
| Dados técnicos de eficiência energética | 194 | Tabela indicadora das cozeduras | 206 |
| Para poupar energia | 194 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 208 |
| Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby | 195 | Limpeza do aparelho | 208 |
| Fontes luminosas | 195 | Limpeza da porta | 209 |
| Como ler o manual de uso | 195 | Limpeza do compartimento de cozedura | 210 |
| DESCRIÇÃO | 196 | Limpeza do circuito hidráulico | 211 |
| Descrição geral | 196 | Manutenção extraordinária | 214 |
| Painel de comandos | 197 | INSTALAÇÃO | 215 |
| Outras partes | 197 | Ligação elétrica | 215 |
| Acessórios | 198 | Posicionamento | 216 |

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e

responsáveis pela sua segurança.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.

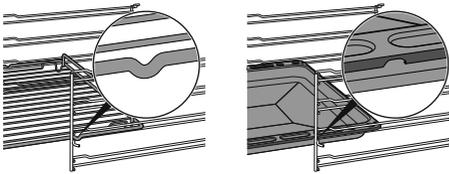
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem

arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- **NÃO UTILIZAR, EM CASO**

ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.

- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para

posicionar o aparelho no móvel.

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

Para aparelhos pirolíticos

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

Instalação e manutenção

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS OU RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma

segunda pessoa.

- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- **ATENÇÃO:** Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação

- não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
 - Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
 - Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
 - Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
 - **ATENÇÃO:** Antes de substituir as lâmpadas de iluminação interior, certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada.
 - As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da

casa.

- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

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

Finalidade do aparelho

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

- na zona de cozinha pelos empregados em lojas, escritórios e outros ambientes laborais;
- em quintas/turismo rural;
- pelos clientes de hotéis, motéis e ambientes residenciais;

- nas pensões (bed and breakfast).

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

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

Eliminação



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

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



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.



Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

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

Dados técnicos de eficiência energética

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

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

Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na



embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.

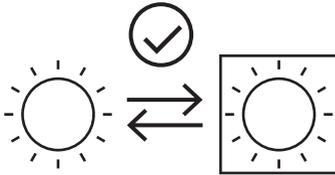
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um a seguir ao outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter o compartimento de cozedura sempre limpo.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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

Fontes luminosas

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



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

Como ler o manual de uso

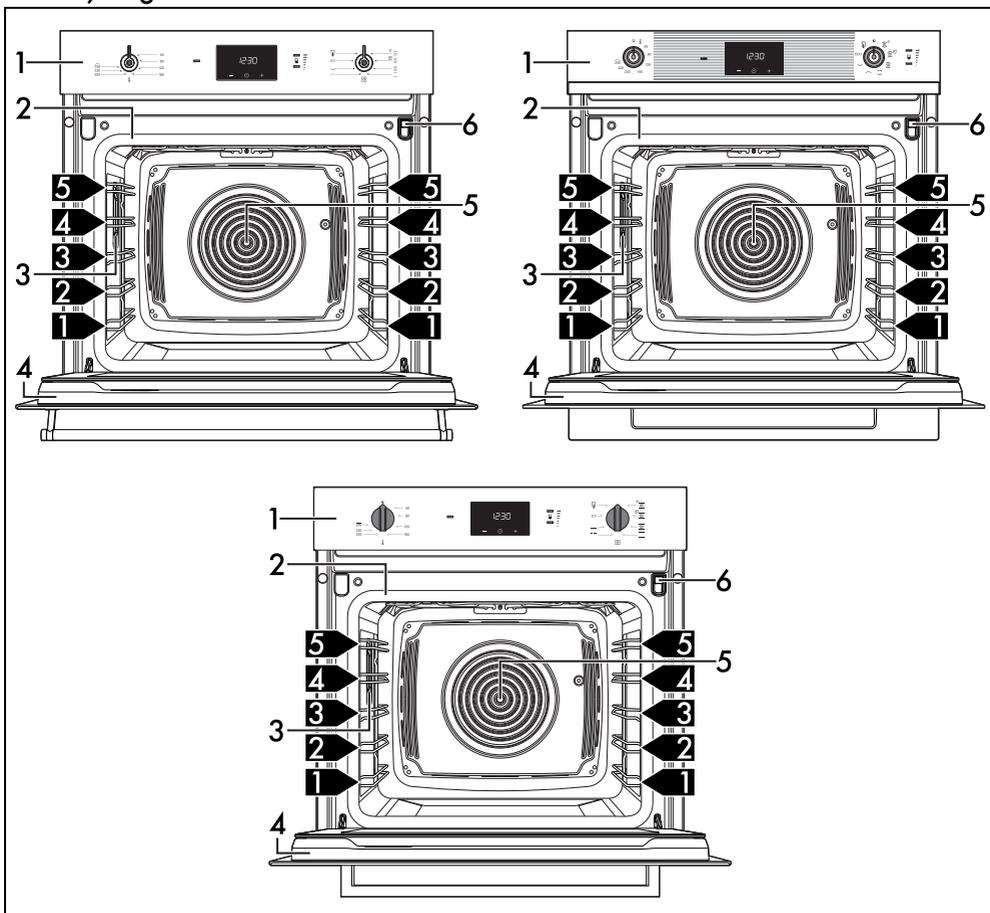
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertência/Atenção

DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Guarnição

3 Lâmpada

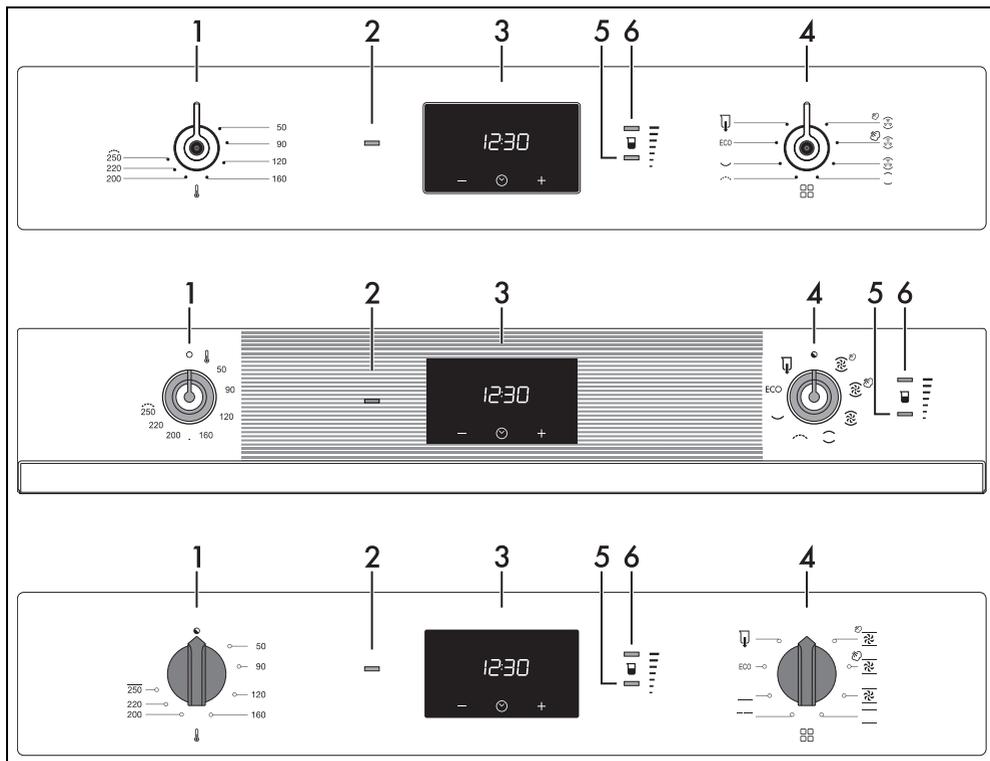
4 Porta

5 Ventoinha

6 Gaveta pequena de carga

1,2,3... Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar a temperatura de cozedura.

Rode o botão em sentido horário para o valor desejado compreendido entre o mínimo e o máximo.

2 Lâmpada indicadora do termóstato

Acende-se para indicar que o forno está em fase de aquecimento. Apaga-se ao alcançar a temperatura. A ligação e a desligação regular indicam que a temperatura programada no interior do forno é mantida constante.

3 Programador digital

Útil para visualizar a hora atual, definir cozeduras programadas e programar o temporizador contador de minutos.

4 Botão de funções

As diversas funções do forno são adequadas para vários modos de cozedura. Após selecionar a função desejada, definir a temperatura de cozedura através do botão de

temperatura.



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

5 Lâmpada da luz de nível mínimo

Acende-se para indicar que o líquido no interior do depósito atingiu o nível mínimo para uma função com vapor assistido.

6 Lâmpada da luz de nível máximo

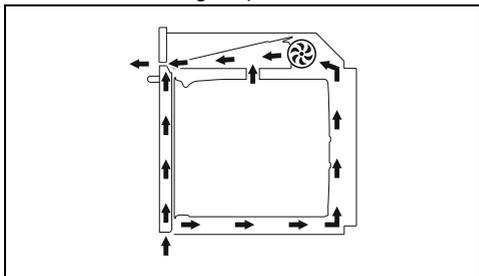
Acende-se para indicar que o líquido no interior do depósito atingiu o nível máximo para uma função com vapor assistido.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

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

Ventoinha de refrigeração



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

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

Iluminação do compartimento de cozedura

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta (apenas em alguns modelos);
- quando é selecionada uma das funções, exceto a função **ECO** (quando presente).



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

Acessórios



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

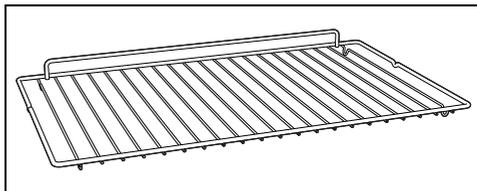


Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.



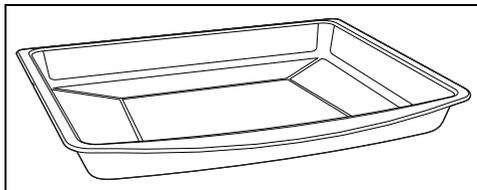
Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Grelha



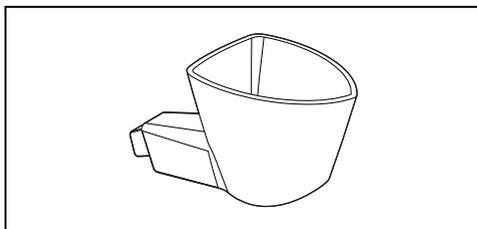
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro fundo



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

Funil



Útil para encher de água o interior do depósito.

Vantagens da cozedura a vapor assistido

O sistema de cozedura a vapor assistido coze muito mais suave e rapidamente qualquer tipo de alimento e é mais aplicado para:

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

As variações de temperatura e nível de humidade permitem alcançar o resultado gastronómico pretendido.

A adição de vapor permite a utilização de menos gordura, em favor de uma cozinha mais saudável e autêntica. Para além disso, minimiza a perda de peso e volume dos alimentos

durante a cozedura.

A cozedura a vapor assistido é particularmente indicada para a cozedura de carnes: para além de a tornar muito tenra, ainda mantém o seu brilho e a deixa ainda mais succulenta.

É também sugerida para a cozedura de massas

levedadas e panificadas. Na verdade, a humidade permite à massa crescer e desenvolver-se na cozedura antes de criar a crosta externa. Isso resulta numa massa mais leve e digerível, reconhecida pelos alvéolos mais grossos.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

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

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

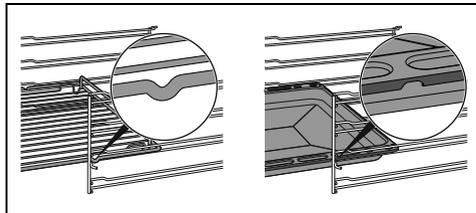
Utilização dos acessórios

Grelhas e tableiros

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

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

do compartimento de cozedura.



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



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

Utilização do forno



Ver Advertências gerais de segurança.

Ligação do forno

Para ligar o forno:

1. Selecionar a função de cozedura através do botão de funções.
2. Selecionar a temperatura através do botão de temperatura.



Certificar-se de que o relógio programador mostre o símbolo , em caso contrário, não será possível ligar o forno.

Pressionar o botão  para voltar a acertar o relógio programador.

Programador digital



 Botão de diminuição

 Botão do relógio

 Botão de aumento

Regulação da hora



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

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no ecrã números  a piscarem.

1. Pressionar o botão do relógio  por dois segundos. O pontinho entre as horas e os minutos pisca.
2. Através dos botões de aumento  e diminuição  é possível regular a hora. Manter o botão premido para avançar rapidamente.
3. Aguardar 7 segundos. O pontinho entre as horas e os minutos deixa de piscar.
4. O símbolo  no ecrã indica que o aparelho está pronto para iniciar uma cozedura.



Para modificar a hora, manter pressionados simultaneamente os botões de aumento do valor  e diminuição do valor  por dois segundos; depois continuar com a regulação da hora.

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.

1. Manter pressionado o botão do relógio  até aparecer o símbolo .
 2. Pressionar novamente o botão do relógio . No ecrã aparecem o símbolo  e a informação  alternados com a hora atual.
 3. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos de cozedura pretendidos.
 4. Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
 5. Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual juntamente com os símbolos  e .
- No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No display, o símbolo  apaga-se, o símbolo  pisca e ativa-se um sinal acústico.
6. Para desligar o sinal acústico basta pressionar um botão qualquer do relógio programador.
 7. Pressionar o botão do relógio  para reiniciar o relógio programador.



Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.



Para colocar a zero a programação efetuada, pressionar em simultâneo e manter pressionados os botões de aumento  e diminuição  e desligar manualmente o forno.

Cozedura programada



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

1. Defina a duração da cozedura como descrito no parágrafo anterior Cozedura temporizada.
2. Pressionar o botão do menu por 2 segundos.
3. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra alternadamente os números e a escrita enquanto o símbolo pisca. (por exemplo, a hora atual é 17,30)
4. Pressionar os botões ou para definir os minutos desejados. (por exemplo 1 hora).
5. Pressionar o botão do relógio . No ecrã aparecerá a escrita alternada com a hora atual adicionada à duração da cozedura anteriormente definida (por exemplo, a hora de fim de cozedura exibida é 18.30).
6. Pressionar os botões ou para definir o horário de fim da cozedura. (por exemplo às 19.30).



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

7. Esperar cerca de 7 segundos sem pressionar qualquer botão para ativar a função. No ecrã aparecerá a hora atual e iluminar-se-ão os símbolos e .
8. Selecionar uma função e uma temperatura de cozedura.
9. No fim da cozedura os elementos de aquecimento serão desativados. No ecrã, o símbolo apaga-se, o símbolo pisca e ativa-se uma campainha.
10. Voltar a colocar os botões de função e temperatura em 0.
11. Para desligar o sinal de som basta pressionar um botão qualquer do relógio programador.

12. Pressionar simultaneamente os botões e para colocar a zero a programação efetuada.



Não é possível definir durações de cozedura superiores a 10 horas.



Não é possível definir um tempo superior a 24 horas para a cozedura programada.



Após a definição, para ver o tempo restante de cozedura pressionar o botão do relógio por 2 segundos. Pressionar novamente o botão do relógio . O ecrã mostra a escrita alternada com o tempo restante de cozedura.

Temporizador conta-minutos



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

O temporizador contador de minutos pode ser ativado em qualquer momento.

1. Manter pressionado o botão do relógio por alguns segundos. O ecrã mostrará os números e o símbolo a piscar entre as horas e os minutos.
2. Pressionar os botões de aumento e diminuição para programar os minutos pretendidos.
3. Esperar cerca de 5 segundos sem pressionar qualquer botão para terminar a regulação do temporizador. No ecrã aparecerão a hora atual e os símbolos e .

Um sinal acústico entrará em funcionamento no final do tempo programado.

4. Pressionar o botão de diminuição para desligar o sinal acústico.



É possível programar o temporizador contador de minutos de 1 minuto até um máximo de 23 horas e 59 minutos.

Modificação dos dados definidos

1. Pressionar o botão do relógio .
2. Pressionar os botões de aumento  e diminuição  para programar os minutos pretendidos.

Cancelamento dos dados definidos

1. Pressionar o botão do relógio .
2. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
3. Em seguida, no caso de estar a decorrer uma cozedura, desligar manualmente o forno.

Seleção do sinal acústico

O sinal acústico pode variar em 3 tonalidades.

1. Manter pressionados simultaneamente os botões de aumento  e diminuição .
2. Pressionar o botão do relógio .

Pressionar o botão de diminuição  para selecionar um sinal acústico diferente.

Lista das funções de cozedura tradicionais

 Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

VENTILADO



Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diversas prateleiras.

ESTÁTICO



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

GRILL



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

BASE



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

ECO

ECO

Esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixos consumos de energia.

ECO

É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças).

Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



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



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



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

Secagem após as funções com vapor

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

No final de cada cozedura:

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

Lista das funções de cozedura com vapor assistido



Função de vapor assistido a 40%: o vapor é fornecido de modo constante durante toda a cozedura e é aconselhado para cozeduras longas de carne, peixe, tabuleiros de vários tipos, tabuleiros de legumes e hortaliças, lasanhas, etc. Particularmente indicadas são as cozeduras de peixe e carnes com alto conteúdo de gordura. O vapor dissolve-a mantendo o alimento macio, tornando-o mais digerível e bem dourado na superfície.



Função de vapor assistido a 20%: o vapor é fornecido com pequenos impulsos. É aconselhado para cozeduras de bolos e produtos para panificação (pão, focaccia, etc...) onde a quantidade de vapor deve ser mínima para permitir posteriormente ao alimento de perder a sua humidade e cozer internamente. O vapor favorece a levedação nos primeiros minutos de cozedura, criando uma superfície brilhante e estaladiça. Aconselha-se a utilização da cozedura com vapor assistido só para os primeiros 5 - 10 min., depois passar para a correspondente função sem vapor para terminar a cozedura. Esta função é indicada também para preparações de produtos panados com ovo e pão ralado, dado que deixa a panadura estaladiça, simulando assim o resultado de um frito, só que é mais digerível.

VAPOR ASSISTIDO 20%



o vapor é fornecido por pequenos impulsos. É aconselhado para cozeduras de bolos e produtos para panificação (pão, focaccia, etc...) onde a quantidade de vapor deve ser mínima para permitir posteriormente ao alimento de perder a sua humidade e cozer internamente. O vapor favorece a levedação nos primeiros minutos de cozedura, criando uma superfície brilhante e estaladiça.

VAPOR ASSISTIDO 40%



o vapor é fornecido de modo constante para durante toda a cozedura e é aconselhado para cozeduras longas de carne, peixe, tabuleiros de vários tipos, tabuleiros de legumes e hortaliças, lasanhas, etc...

DESCARGA DA ÁGUA

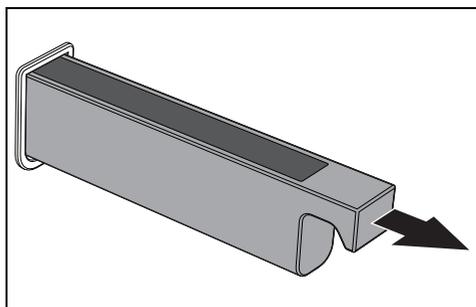


Útil para esvaziar o depósito após uma cozedura ou após um processo de descalcificação.

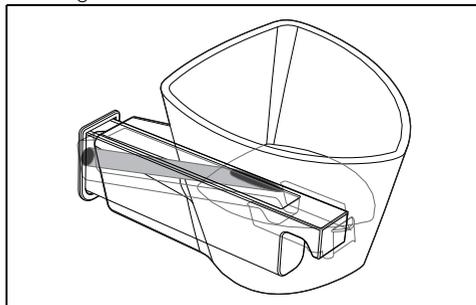
Cozeduras com vapor assistido

Carga do depósito

1. Rodar o botão das funções para uma função vapor assistido para visualizar as luzes de nível .
2. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.

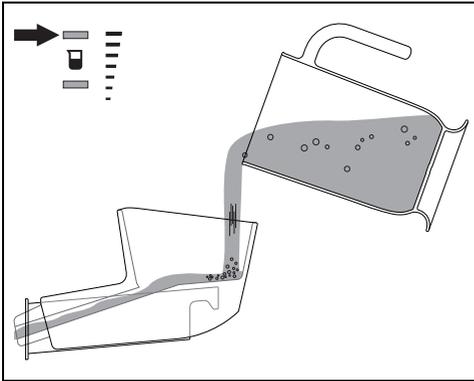


3. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.



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

quantidade de água igual a cerca de 800 ml).

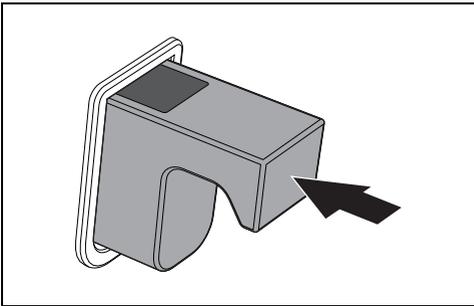


Utilizar água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gaseificada.



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

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



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

- neste caso secar com um pano ou uma esponja antes de proceder com uma cozedura.
- Aconselha-se a descarregar o depósito de 200 rodando o botão das funções no sentido horário para a função de descarga do depósito .

6. Fechar a porta.

Cozedura com vapor assistido

1. Selecionar a função de vapor assistido 20%

 ou 40%  através do botão de funções.



Função de vapor assistido 20% :

Aconselha-se a utilização da cozedura com vapor assistido só para os primeiros 5 -10 min., depois passar para a correspondente função sem

vapor  /  para terminar a cozedura.

Esta função é indicada também para preparações de produtos panados com ovo e pão ralado, dado que deixa a panadura estaladiça, simulando assim o resultado de um frito, só que é mais digerível.



Função de vapor assistido 40% :

Particularmente indicadas são as cozeduras de peixe e carnes de elevado conteúdo de gorduras, o vapor dissolve-as e mantém o alimento macio, tornando-o assim mais digerível e bem dourado na superfície.

2. Selecionar a temperatura através do botão de temperatura.
3. Definir uma eventual cozedura temporizada ou uma cozedura programada através do programador digital.
4. Introduzir os alimentos no compartimento de cozedura (de imediato ou a seguir ao preaquecimento, conforme a receita).
5. Fechar a porta e terminar a cozedura.

Descarga do depósito



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

Depois de ter efetuado a cozedura:

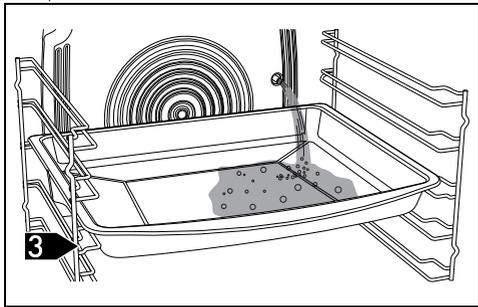
6. Abrir a porta
7. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo

contra a parede posterior do compartimento de cozedura.

8. Rodar o botão de funções no sentido horário para a função de descarga do

depósito .

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



9. Aguardar que termine o fluxo de descarga.

10. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.



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



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

11. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.



Atenção: a água pode estar muito quente.



A água descarregada não é utilizável para outras cozeduras.

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

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

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com o Grill

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

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para as cozeduras com vapor

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilizar uma grelha colocada na segunda prateleira e um tabuleiro colocado na primeira prateleira. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser

cobertas com papel de alumínio.

- Para uma boa levedação, posicionar um recipiente com água no fundo do compartimento de cozedura.

Para poupar energia

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

Tabela indicadora das cozeduras

Legenda



Grelha

Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno.

Na ausência da grelha para tabuleiro, a grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.



Tabuleiro fundo

Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível.

Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas.

Quando se utiliza a função ESTÁTICO  posicionar o tabuleiro profundo no nível desejado.

Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras com a função GRILL .



tacho



forminhas de alumínio



pirex para assados



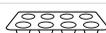
forma de alumínio



papel vegetal para o forno

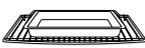
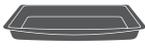


forma para bolos



forma para queques

preh = pré-aquecimento

| Alimentos | Peso (Kg) | Função | Prateleira | Temp. (°C) | Tempo (minutos) | pré |
|----------------------------------|-----------|-----------|---|------------|-----------------|-----|
| MASSA E LEVEDADOS | | | | | | |
| Massa gratinada (forma única) | 0,35 | VAPOR 20% | 4  | 180 | 15 | sim |
| Tabuleiro de arroz (individual) | 0,1 | VAPOR 40% | 4  | 180 | 15 | sim |
| Baguete de farinha de trigo rijo | 0,7 | VAPOR 20% | 2  | 190 | 50 - 55 | sim |
| Pizza branca | 1,3 | VAPOR 20% | 3  | 200 | 17 - 20 | sim |

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.

| Alimentos | Peso (Kg) | Função | Prateleira | Temp. (°C) | Tempo (minutos) | pré |
|-----------|-----------|--------|------------|------------|-----------------|-----|
|-----------|-----------|--------|------------|------------|-----------------|-----|

Nota: o tempo de cozedura pode variar com base no tipo de empastamento.

Nota: para produtos de panificação (pão, focaccia, etc...), onde o vapor é útil nos primeiros minutos de cozedura, aconselhamos a selecionar uma função vapor para os primeiros 5'-10' para depois comutar para a função VENTILADO e terminar a cozedura.

CARNE

| | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----------|---|---|-----|---------|-----|
| Lombo de porco ¹ | 0,7 | VAPOR 20% | 4 |  | 180 | 65 | sim |
| Frango assado ¹ | 1,2 | VAPOR 40% | 4 |  | 230 | 45 - 50 | sim |

¹ Peça inteira.

Nota: virar a carne para dourar de ambos os lados.

PEIXE

| | | | | | | | |
|------------------------|-----|-----------|---|---|-----|----|-----|
| Peixe inteiro (fresco) | 0,6 | VAPOR 20% | 4 |  | 200 | 20 | sim |
|------------------------|-----|-----------|---|---|-----|----|-----|

Nota: o tempo indicado é para um peixe bem cozido.

LEGUMES E CONTORNOS

| | | | | | | | |
|---|-----|-----------|---|---|-----------|--------|-----|
| Batatas assadas ¹ | 0,7 | VAPOR 40% | 4 |  | 230 - 240 | 25 | sim |
| Curgetes areadas ¹ | 1,5 | VAPOR 40% | 4 |  | 250 | 15 | sim |
| Ratatouille de legumes | 1,5 | VAPOR 40% | 4 |  | 220 | 20 | |
| Empadas de legumes pré-cozidos (porções individuais) ¹ | 0,1 | VAPOR 40% | 3 |  | 130 - 140 | 25 | sim |
| Quiche ^{2 - 3} | 1,0 | VAPOR 20% | 2 |  | 200 | 13 + 7 | sim |
| Molho de tomates (tomatinhos frescos) | 0,5 | VAPOR 20% | 4 |  | 180 | 30 | |

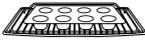
¹ O tempo de cozedura e o nível podem variar dependendo do tamanho das peças e do grau de assadura desejado.

² O tempo de cozedura pode variar dependendo da espessura da massa e do tipo de recheio.

³ Para pratos com massas, onde o vapor é útil nos primeiros minutos de cozedura, aconselhamos a selecionar uma função de vapor para os primeiros 5'-10' para depois comutar para a função de VENTILADO e terminar a cozedura.

BOLOS

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.

| Alimentos | Peso (Kg) | Função | Prateleira | Temp. (°C) | Tempo (minutos) | pré |
|---|-----------------------|-----------|---|------------|-----------------|-----|
| Queques de limão ¹ | 60 g (cada unidade e) | VAPOR 20% | 3  | 180 | 18 | sim |
| Bolinho de chocolate (porção individual) ² | 80 g (cada unidade e) | VAPOR 20% | 3  | 190 - 200 | 7 | sim |
| Massa choux ³ | pequenos | VAPOR 20% | 2  | 190 | 17 | sim |

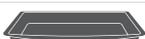
Nota: o tempo de cozedura pode variar dependendo do peso de cada porção.

AQUECIMENTO DE COMIDA A VAPOR

| | | | | | | |
|---|-----|-----------------|---|-----------|---------|-----|
| Fatia ou doses individuais de empadões, quiche... | - | VAPOR 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 20 - 25 | não |
| massa, massa no forno, lasanhas... | 0,5 | VAPOR 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 20 - 25 | não |
| Assados às fatias, cubinhos, entrecosto | - | VAPOR 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 20 - 30 | não |
| Peixe (inteiro ou filetes) | - | VAPOR 20% o 40% | 2  | 120 - 130 | 15 - 20 | não |
| Fatia ou uma parte de strudel, bolo de maçã... | - | VAPOR 20% | 2  | 120 - 130 | 10 - 15 | não |

Nota: para os aquecimentos a vapor, colocar os alimentos no forno frio.

DESCONGELAÇÃO

| | | | | | | |
|----------|-----|-----------|---|---|-----------|-----|
| Carne | 0,5 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 90 - 100 | não |
| Carne | 1,0 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 120 - 140 | não |
| Peixe | 0,4 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 80 - 90 | não |
| Peixe | 0,8 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 120 - 140 | não |
| Pãozinho | 0,2 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 30 - 40 | não |
| Pão | 0,5 | VENTILADO | 1 - 2  | 0 | 50 - 60 | não |

Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e são indicativos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho



Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

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

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

Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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

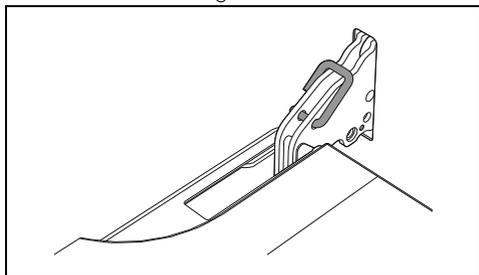
Limpeza da porta

Desmontagem da porta

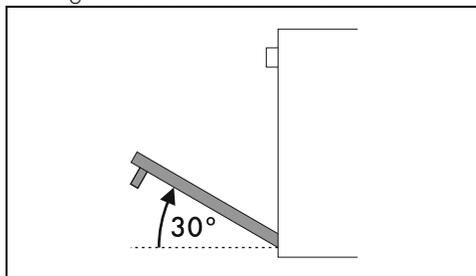
Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável retirar a porta e colocá-la sobre um pano de prato.

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

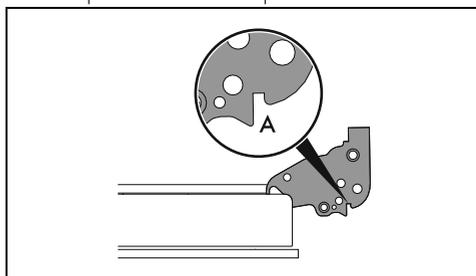
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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



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



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

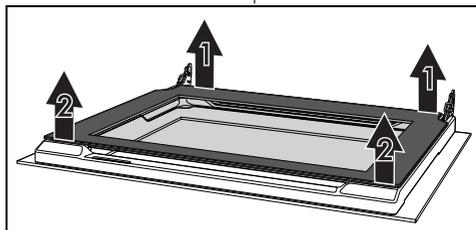
Limpeza dos vidros da porta

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

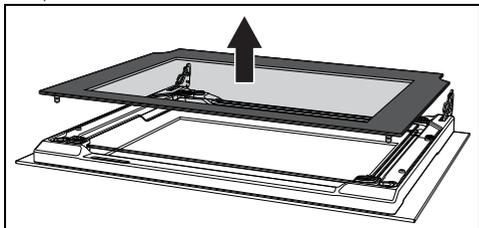
Desmontagem dos vidros interiores

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

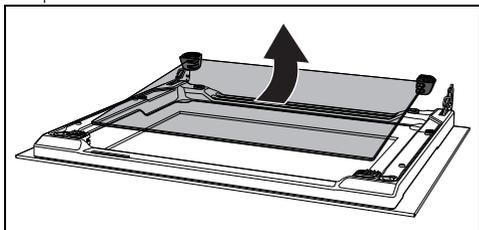
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



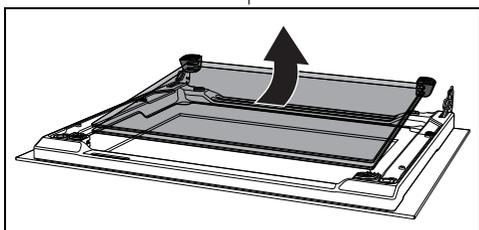
- Desengatar os pinos anteriores seguindo o movimento indicado pelas setas 2
- Posteriormente extrair o vidro interno do perfil anterior.



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

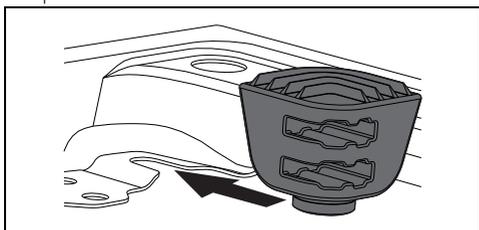


NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

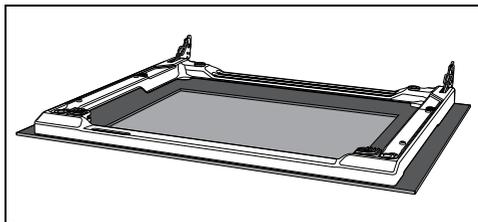


Durante esta fase, pode acontecer que as borrachas superiores saiam dos lugares.

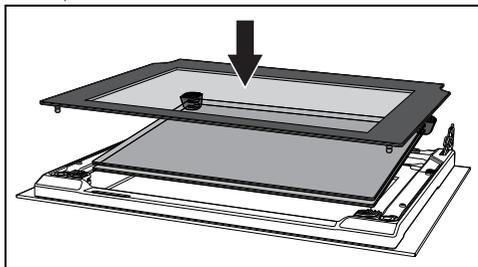
- Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



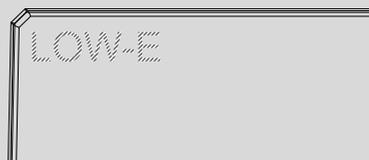
- Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



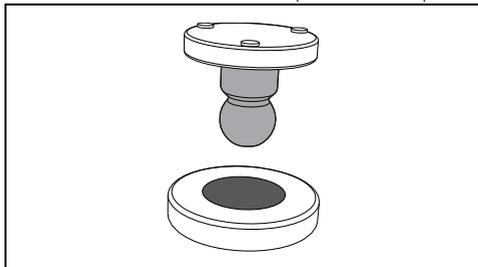
- Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
- Reinserir o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



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



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



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo

regularmente após o ter deixado arrefecer.
Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

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

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



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

Secagem

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

No final de cada cozedura:

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

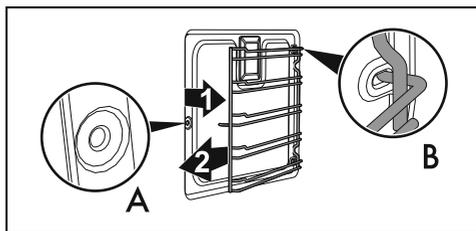
Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

- Puxe a armação para o interior do compartimento de cozedura de forma a desprendê-la do encaixe A, em seguida, extraia-a das cavidades situadas na parte

de trás B.



- No fim da limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Limpeza do circuito hidráulico



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



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

Periodicamente é necessário efetuar o procedimento de descalcificação do circuito hidráulico.

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

| °dH | °dF | Horas de cozedura com vapor |
|---------|---------|-----------------------------|
| 0 ÷ 11 | 0 ÷ 20 | 35 |
| 12 ÷ 17 | 21 ÷ 30 | 30 |
| 18 ÷ 24 | 31 ÷ 42 | 25 |
| 25 ÷ 30 | 43 ÷ 53 | 15 |
| 31 ÷ 50 | 54 ÷ 90 | 10 |

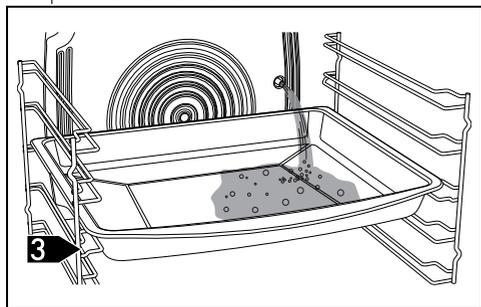
Operações preliminares

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Rodar o botão de funções no sentido horário para a função de descarga do

depósito .

A água residual começa a defluir para o

tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do compartimento de cozedura.



4. Aguardar que termine o fluxo de descarga

(verificar se ambas as luzes de nível  estão desligadas).

5. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.

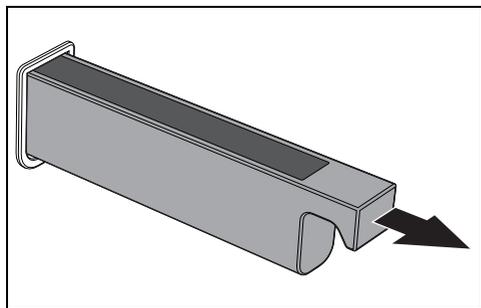
Carregamento do depósito

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

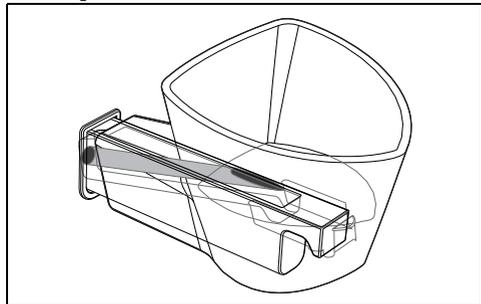


Não utilize ácido láctico ou outros descalcificantes.

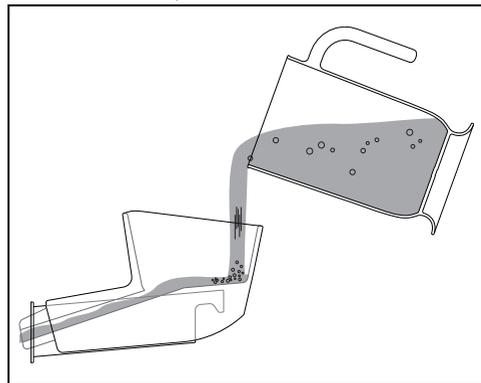
7. Abrir a porta e extrair a gaveta de carga da sua sede.



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

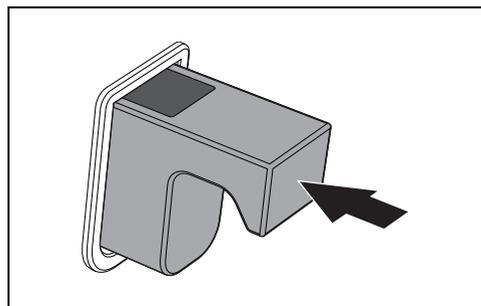


9. Deitar a solução descalcificante no funil.



10. Rodar o botão de funções para a função de vapor assistido 20%.

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



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

Descalcificação

1. Feche a porta.
2. Através do programador digital definir uma cozedura temporizada de 10 minutos.
3. Rodar o botão de temperatura para o valor de 200°C.
4. Aguardar pela execução da função até terminar.
5. No fim da cozedura, reposicionar o botão de função e o botão de temperatura na posição 0.
6. Através do programador digital definir uma cozedura temporizada de 50 minutos e deixar atuar o descalcificante.

Descarga do depósito

Depois de ter efetuado a descalcificação:

1. Abra a porta
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Rodar o botão de funções no sentido horário para a função de descarga do depósito



4. A solução descalcificante começa a defluir no tabuleiro profundo pelo tubo de descarga, situado no lado direito da parede posterior do vão da cozedura.
5. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
6. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.
7. Esvaziar a solução contida no tabuleiro profundo.



 **Atenção:** a solução descalcificante poderá estar ainda quente.

Enxaguamento

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



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



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

1. Abra a porta.
2. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
3. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
4. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.

5. Verter um litro de água utilizando uma garrafa ou um jarro graduado.



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

6. Rodar o botão de funções no sentido horário para a função de descarga do depósito



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

7. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível estão desligadas).
8. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.
9. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.
10. Repetir a operação de enxaguamento uma segunda vez.



Repetir a operação de várias vezes se a água descarregada no tabuleiro profundo estiver ainda turva.

11. Secar com um pano ou uma esponja as eventuais saídas de água no compartimento de cozedura.

Sanificação.

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

1. Abra a porta.
2. Rodar o botão de funções para a função de vapor assistido 40%.
3. Rodar o botão de temperatura para o valor de 200°C.
4. Extrair a gaveta de carga da sua sede.
5. Inserir o funil em dotação na gaveta de carga.
6. Verter 500 ml de água (utilizando uma garrafa ou um jarro graduado).
7. Terminada a operação, retirar o funil e voltar a colocar a gaveta de carga na sua sede.
8. Feche a porta.

9. Através do programador digital definir uma cozedura temporizada de 30 minutos.
10. Aguardar pela execução da função até terminar.
11. No fim da cozedura, reposicionar o botão de função e o botão de temperatura na posição 0.

 Cuidado: aguardar pelo arrefecimento do compartimento de cozedura.

12. Abra a porta
13. Posicionar o tabuleiro profundo acima do terceiro nível a partir de baixo. Empurrá-lo contra a parede posterior do compartimento de cozedura.
14. Rodar o botão de funções no sentido horário para a função de descarga do depósito  .

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

15. Aguardar que termine o fluxo de descarga (verificar se ambas as luzes de nível  estão desligadas).

16. No final, voltar a colocar o botão das funções na posição 0.
17. Esvaziar a água contida no tabuleiro profundo.
18. Secar com um pano ou uma esponja os eventuais resíduos de água no compartimento de cozedura.
19. Feche a porta.

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

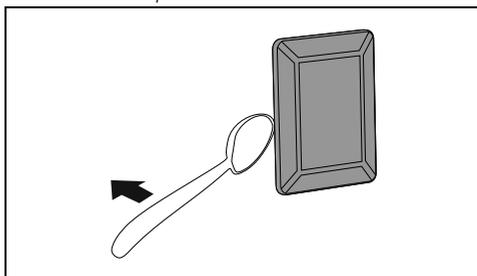
- vedante deve ser macio e elástico.
- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Substituição da lâmpada de iluminação interna

 **Tensão elétrica**
Perigo de eletrocussão

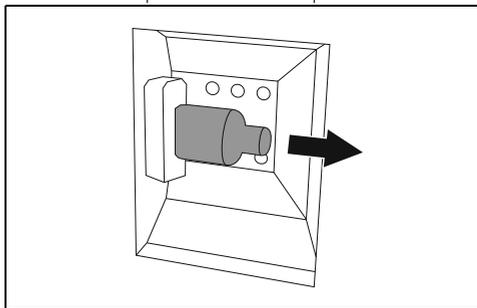
- Desligar a alimentação elétrica do aparelho.
- Utilizar luvas de proteção.

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



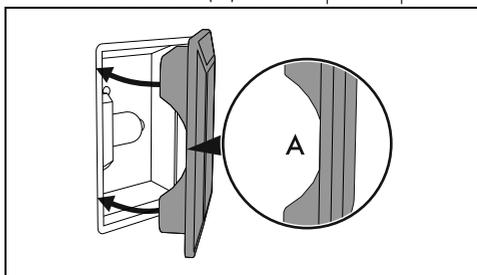
 Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

4. Desenrosque e retire a lâmpada.



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

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



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

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

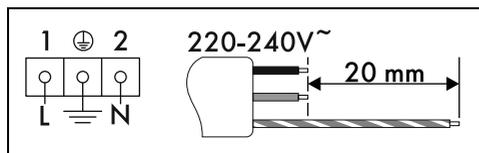
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

3000.

Ligação com ficha e tomada

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

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

Substituição do cabo

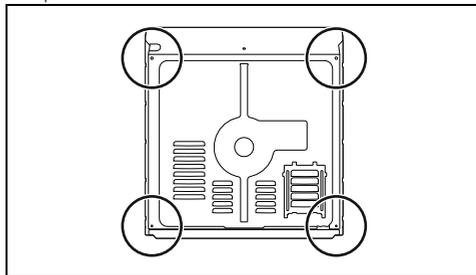


Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

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



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

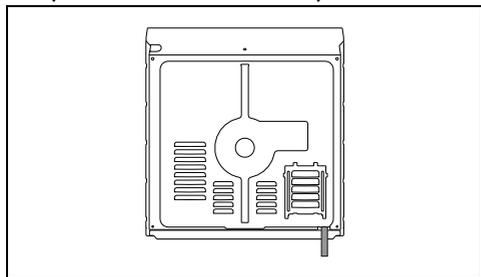
PT

Posicionamento



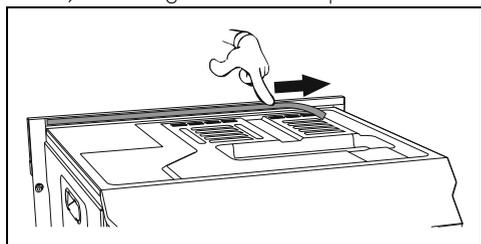
Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

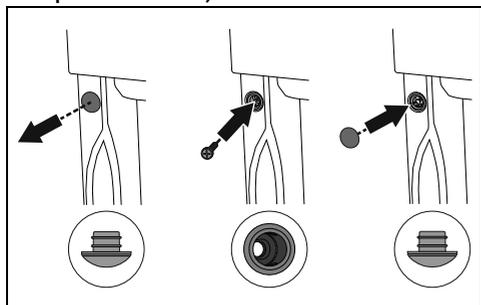


Guarnição do painel frontal

Colocar a guarnição fornecida na parte posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

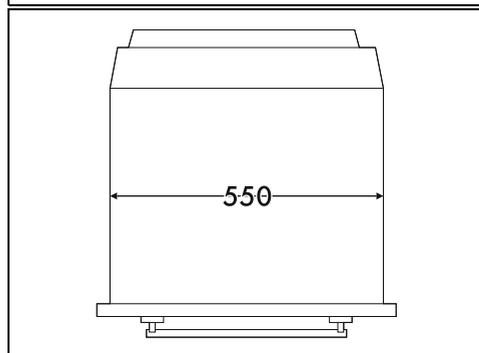
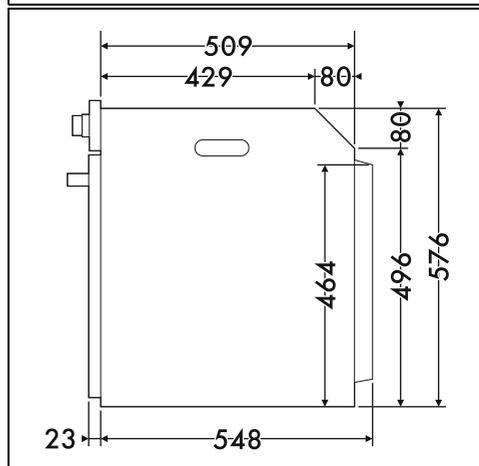
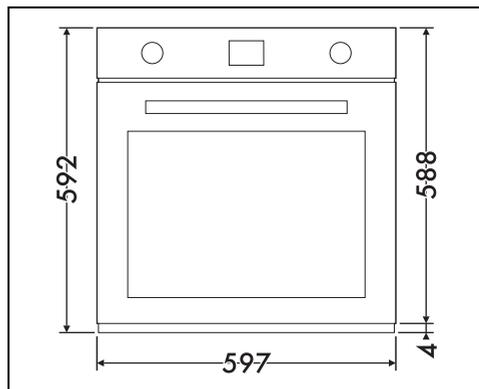


Casquilhos de fixação

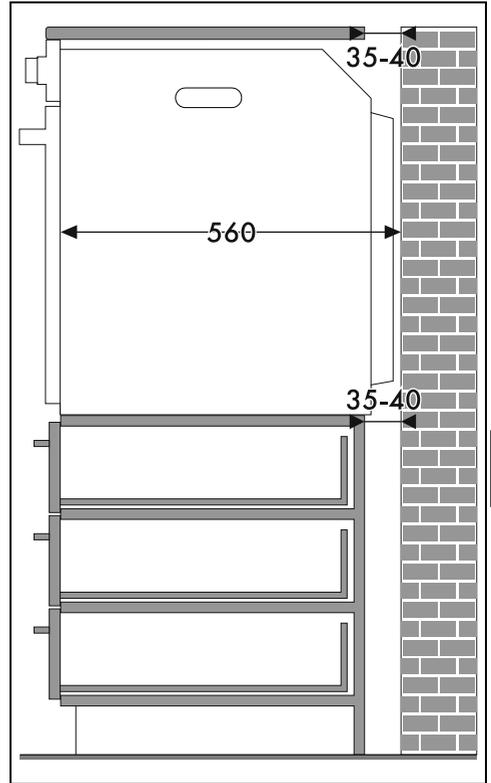
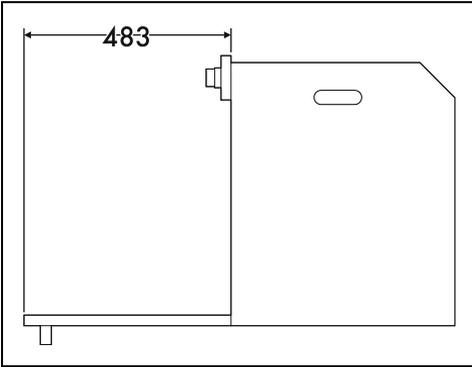
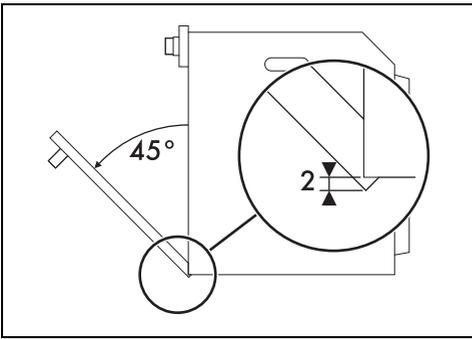


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)

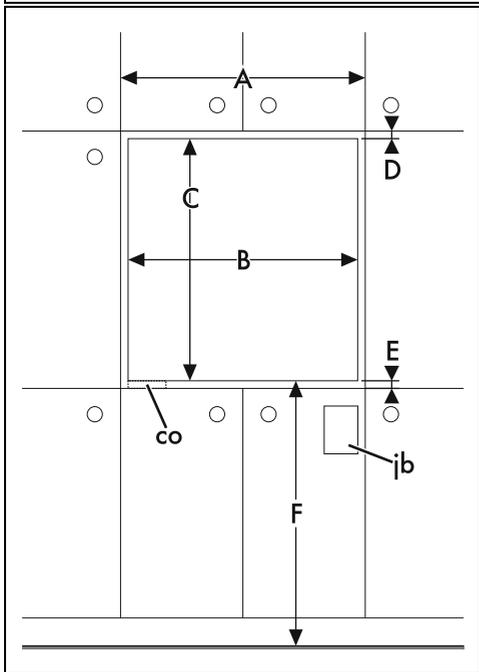
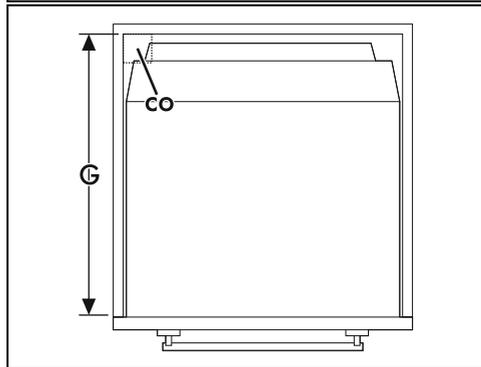
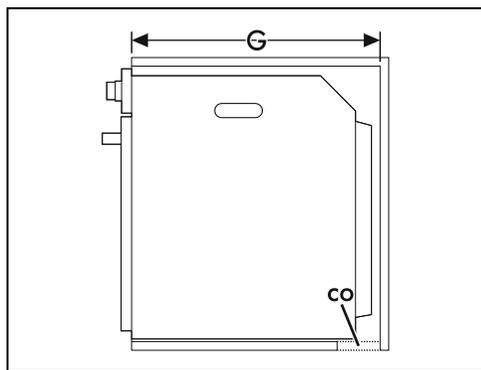
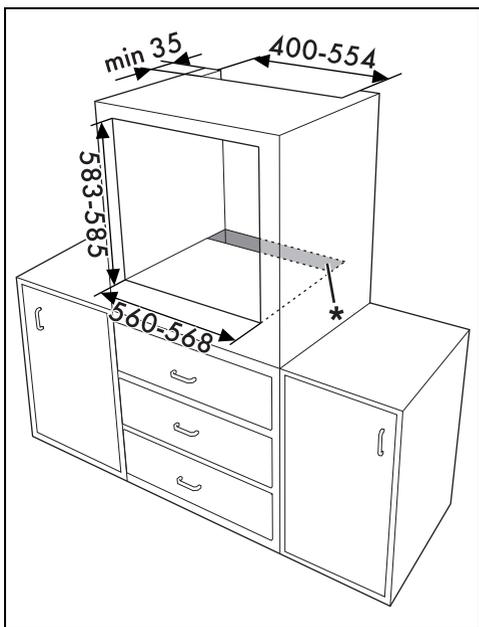


Encaixe em coluna (mm)



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

PT



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

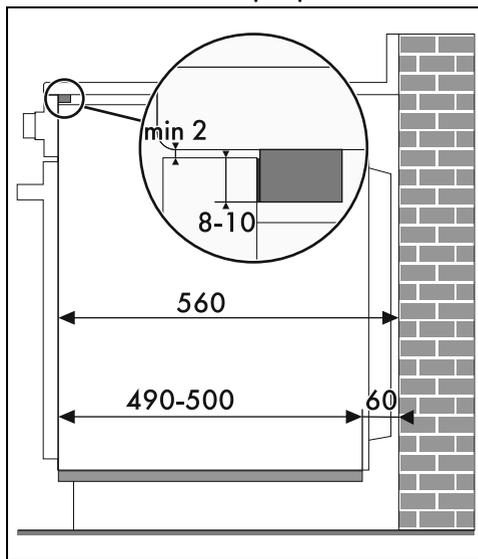
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

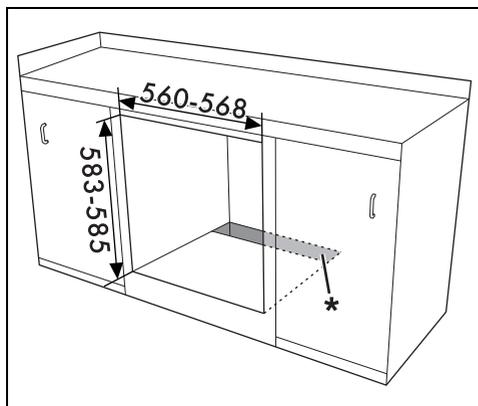
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm²)

jb Caixa das conexões elétricas

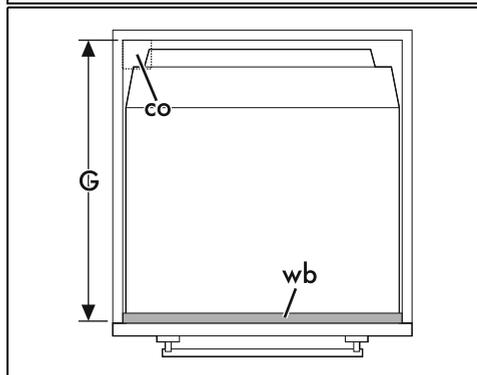
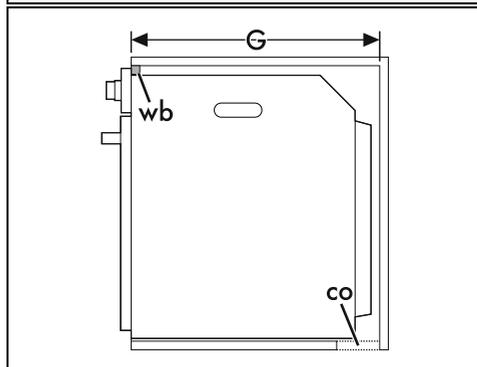
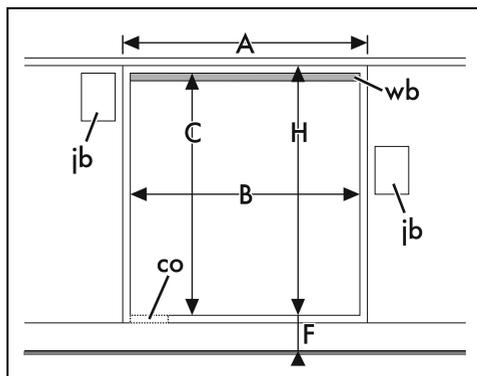
Encaixe sob bancadas (mm)



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



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



PT

| | |
|----|--|
| A | mín. 603 mm |
| B | 560 - 568 mm. |
| C | 583 - 585 mm. |
| D | 9 - 11 mm. |
| E | mín. 5 mm |
| F | 121 - 1105 mm. |
| G | mín. 560 mm |
| H | mín. 594 mm |
| co | Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm ²) |
| jb | Caixa das conexões elétricas |
| wb | Barra de madeira (recomendada) |
