ADVERTÊNCIAS 368
Advertências gerais de segurança 368
Para este aparelho 372
Finalidade do aparelho 373
Este manual de utilização 373
Responsabilidade do fabricante 373
Chapa de identificação 373
Eliminação 373
Indicações para os Organismos de Controlo Europeus 374
Dados técnicos de eficiência energética 374
Para poupar energia 374
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby 374
Fontes luminosas 374
Como ler o manual de uso 374
DESCRIÇÃO 375
Descrição geral 375
Painel de comandos 375
Outras partes 376
Acessórios 376
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente) 377
Vantagens da cozedura a vapor e humidificada 378
UTILIZAÇÃO 378
Operações preliminares 378
Utilização dos acessórios 379
Display 379
Primeira utilização 380
Utilização do forno 381
Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos) 385
Conselhos para a cozedura 394
Smart Cooking 398
Cozedura Multistep 399
Cronologia 400
Mini-guia para os acessórios 400
Descubra as receitas 400
Instruções para as Entidades de Vigilância 401
Minhas receitas 401
Outras funções 402
Em caso de falha de energia 408
Definições 409
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 413
Limpeza do aparelho 413
Limpeza da porta 413
Limpeza do compartimento de cozedura 415
Vapor Clean (apenas em alguns modelos) 416
Descalcificação 417
Limpeza manual do depósito e do circuito hidráulico 419
Calibragem do depósito 421
Manutenção extraordinária 422
INSTALAÇÃO 422
Ligação elétrica 422
Posicionamento 423

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA QUALQUER USO FUTURO

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

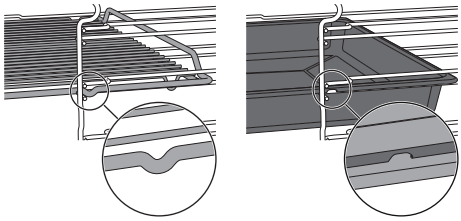
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas

térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas

por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de

cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

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.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- 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.

Sonda de temperatura (se presente)

- Não toque na haste ou na ponta da sonda de temperatura depois de a ter utilizado.
- Proteja as mãos com luvas térmicas quando utilizar a sonda de temperatura.
- Não arranhe ou danifique as superfícies esmaltadas ou cromadas com a ponta ou a ficha da sonda de temperatura.
- Não introduza a sonda de temperatura nas aberturas e nos orifícios do aparelho.
- Quando não for utilizar a sonda de temperatura, assegure-se que a tampa metálica de proteção esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para remover a sonda de temperatura da tomada ou do alimento.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não permaneçam presos na porta.
- Preste atenção para que a sonda de temperatura ou o seu cabo não entrem em contacto com os elementos de aquecimento no interior do compartimento de cozedura.
- Nenhuma das partes da sonda de temperatura deve entrar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura,

com os elementos de aquecimento, com as grelhas ou os tabuleiros, quando estes ainda estiverem quentes.
- A sonda de temperatura não deve ser guardada dentro do aparelho.
- Não utilize a sonda de temperatura durante a pirólise.

Finalidade do aparelho

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

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

Este manual de utilização

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

Responsabilidade do fabricante

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

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

Chapa de identificação

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

Eliminação

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

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

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

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

Para eliminar o aparelho:

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

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

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

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.

PT

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

Indicações para os Organismos de Controlo Europeus

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Dados técnicos de eficiência energética

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

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

Para poupar energia

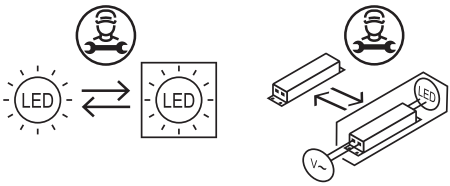
- Preaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções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

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 não podem ser substituídas pelo utilizador; a substituição deve ser efetuada exclusivamente pelo serviço de assistência técnica.



- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "E".

Como ler o manual de uso

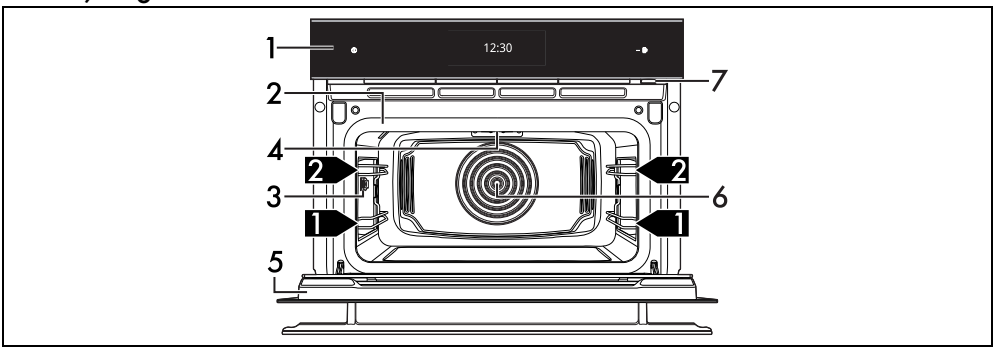
Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertência/Atenção

Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

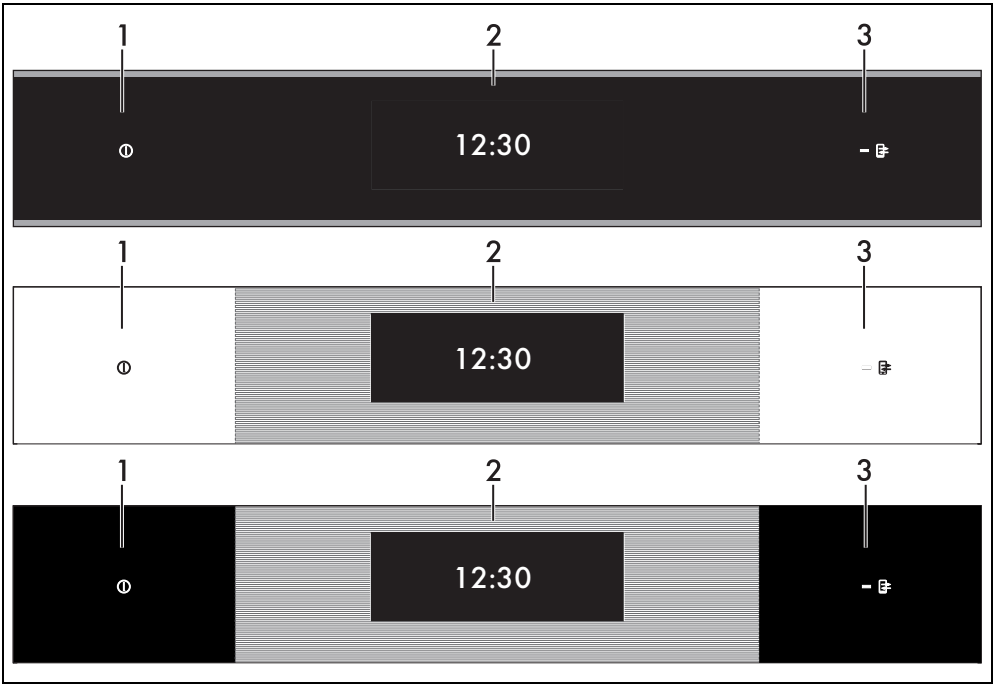
Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Junta
3 Tomada para a sonda de temperatura (só em alguns modelos)
4 Lâmpada
5 Porta
6 Ventoinha
7 Lança de carga
1,2,3.. Prateleira da armação

PT

Painel de comandos



1 Botão ON/OFF

A tecla ON/OFF permite ligar ou desligar o aparelho.

2 Display

Através do display de ecrã tátil é possível interagir com o aparelho. Toque nos ícones para aceder às várias funções disponíveis. O display exibirá todos os parâmetros relativos ao

funcionamento.

3 Lâmpada indicadora de controlo remoto (apenas em alguns modelos)

Quando está acesa, indica que o aparelho pode ser comandado à distância através de smartphone ou tablet (consulte o manual de utilização "Conectividade do forno de encastrar").

SmegConnect (apenas em alguns modelos)

O aparelho está dotado de tecnologia SmegConnect que permite ao utilizador controlar o funcionamento do próprio aparelho através de App no seu smartphone ou tablet.

Para mais informações, consulte o folheto em dotação e/ou visite o site

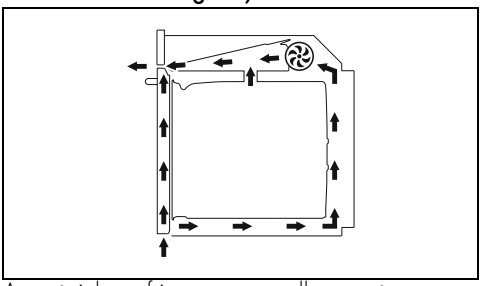
www.smeg.com

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 se abre a porta;
- durante uma função, toque no símbolo da lâmpada para ativar ou desativar manualmente a iluminação do compartimento de cozedura, excluindo as funções e .

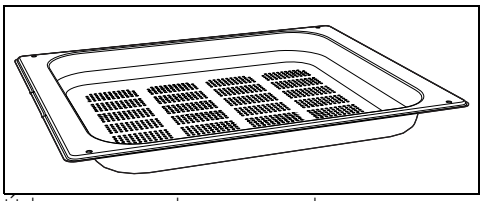
para poupar energia, a lâmpada apaga-se após cerca de um minuto a cada início de cozedura ou a cada abertura da porta (esta função pode ser desativada através do menu secundário).

Acessórios

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

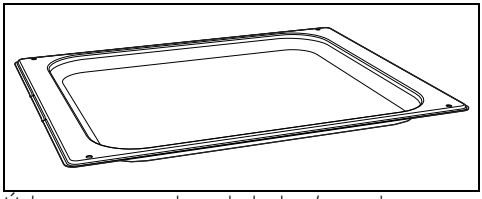
No presente manual, as sugestões relativas à segunda prateleira ou à prateleira central são referentes ao uso das guias extraíveis.

Tabuleiro furado



Útil para a cozedura a vapor de peixe ou legumes.

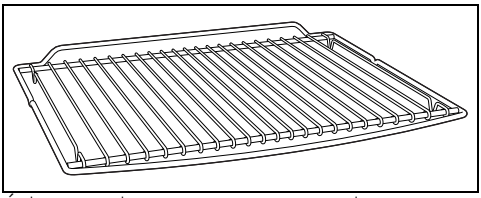
Tabuleiro em aço



Útil para a cozedura de bolos (com duração de cozedura inferior a 25 minutos ou

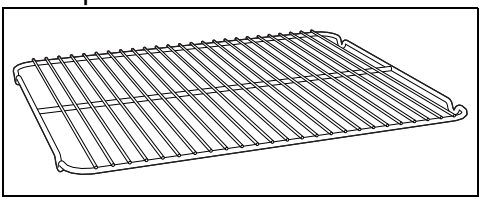
cozeduras sem vapor), de arroz, de legumes e de cereais. Também é indispensável para a recolha dos líquidos provenientes da cozedura a vapor ou da descongelação dos alimentos contidos no tabuleiro furado superior.

Grelha



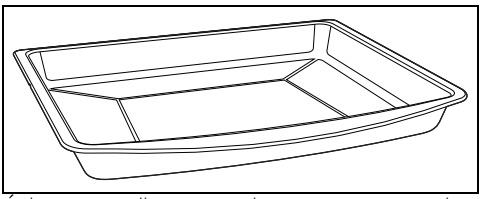
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Grelha para tabuleiro



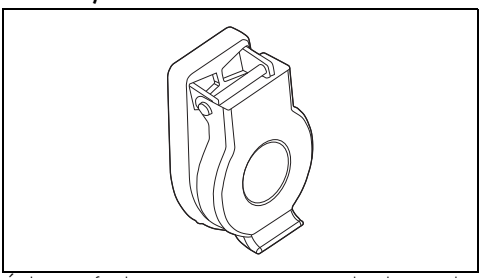
Deve ser apoiada sobre o tabuleiro, útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Tabuleiro fundo



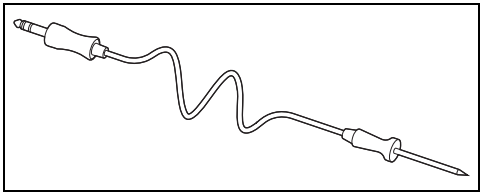
Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...

Tampa de proteção (apenas em alguns modelos)



Útil para fechar e proteger a tomada da sonda de temperatura, quando esta última não está a ser utilizada.

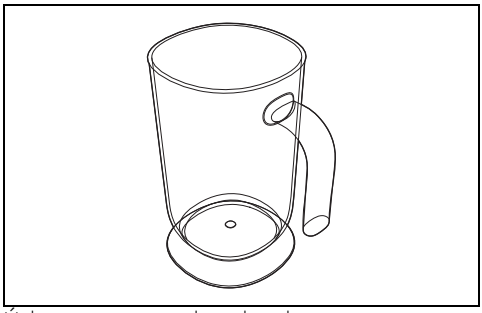
Sonda de temperatura (apenas em alguns modelos)



Com a sonda de temperatura é possível executar uma cozedura com base na temperatura medida pela mesma no centro do alimento.

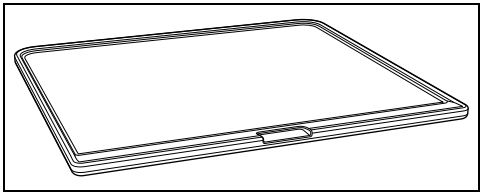
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

Jarro



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

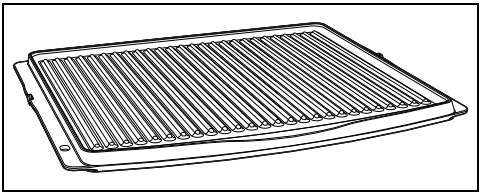
PPR2 oU STONE (Pedra refratária)



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

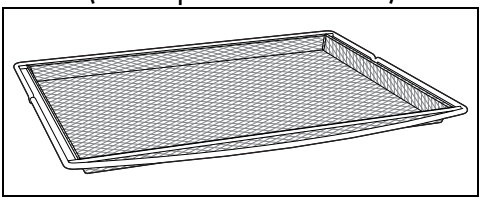
PT

BBQ (Placa revestida com teflon para barbecue)



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

AIRFRY (Grelha para fritos sem óleo)



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

Vantagens da cozedura a vapor e humidificada

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

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

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

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

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

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

(válido apenas para as cozeduras a vapor)

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

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

Recipientes para a cozedura

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

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

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

aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

Primeiro aquecimento

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

Durante o aquecimento do aparelho

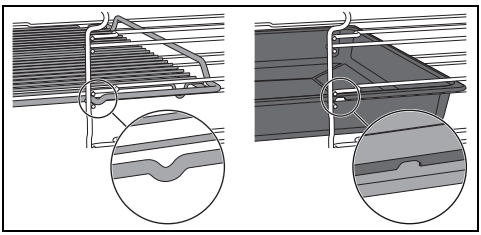
- Arejar o local;
- não ficar na área.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

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

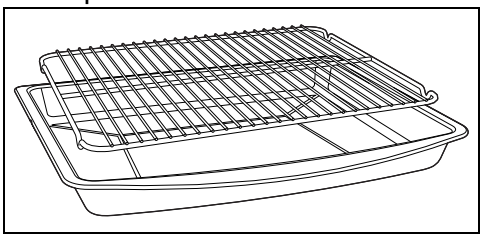
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração acidental da grelha devem ser virados para baixo e para a parte de trás do compartimento de cozedura.



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

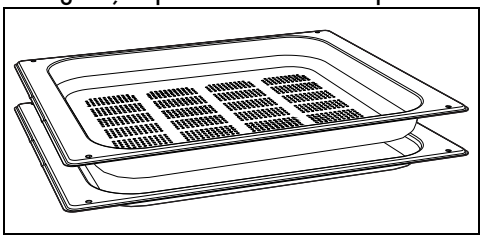
Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.

Grelha para tabuleiro



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

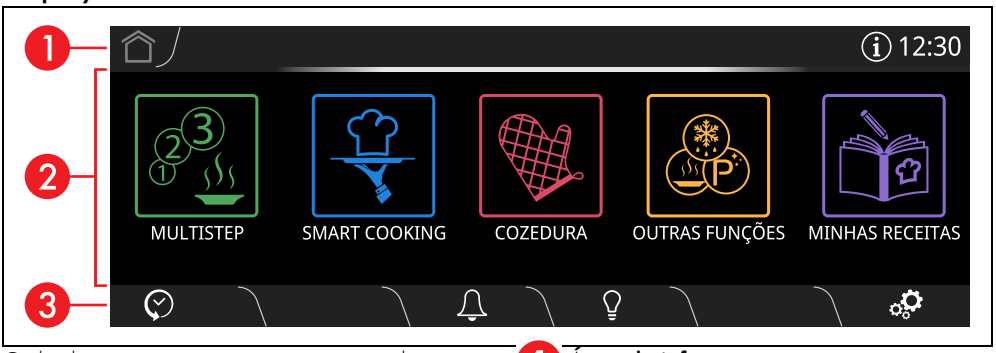
Configuração para cozeduras a vapor



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

PT

Display



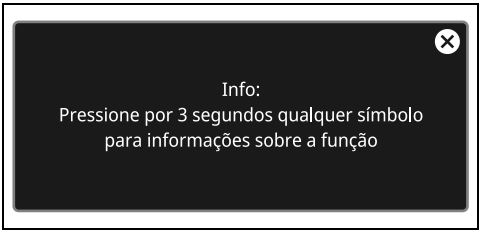
O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para utilizá-lo, basta tocar nas teclas "virtuais" e/o percorrer os valores indicados (na imagem está representado o ecrã do menu principal).

1 Área de informações

Nesta área estão indicadas as informações relativas aos menus e aos submenus das operações em curso na área principal.

Nesta área também estão presentes:

- a tecla HOME : toque nesta tecla para voltar ao menu principal;
- a tecla INFORMAÇÕES : toque nesta tecla para visualizar o ecrã seguinte:



A tecla INFORMAÇÕES é substituída pelo símbolo para avisar que a porta está aberta.

- a visualização da hora atual.

2 Área principal

Nesta área é possível definir as várias opções do aparelho. Toque nas teclas e nos valores para definir a função pretendida.

Além disso, consoante os ecrãs, na parte inferior desta área podem aparecer algumas bolinhas a indicar que estão presentes outras páginas de funções, acessíveis através do deslizamento horizontal do ecrã.

primeira página,
segunda página,
etc...

3 Área inferior

Nesta área estão presentes algumas teclas de função direta que variam conforme as operações definidas na área principal:

CRONOLOGIA
TEMPORIZADOR
LÂMPADA
DEFINIÇÕES

Além disso, consoante a página apresentada, estão presentes outras teclas, algumas das quais elencadas abaixo:

RETROCEDER
CONFIRMAR
INICIAR
REPETIR
PARAR
GUARDAR
LIXO
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
SONDA (apenas em alguns modelos)

Mantenha pressionada a tecla HOME ou a tecla ON-OFF durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura a qualquer momento e voltar ao menu principal.

Conectividade (apenas em alguns modelos)

Requisitos para a conectividade:

- Dispositivo móvel smartphone ou tablet PC com sistema operativo iOS ou Android. As versões mínimas dos sistemas operativos suportados estão disponíveis no seguinte link:
  www.smeg.com/smegconnect/
- Rede Wi-Fi (banda 2.4 GHz, programação de segurança WPA2) ativa e disponível no local onde o aparelho está instalado.
- Ligação à Internet.
- Nome e password da rede doméstica Wi-Fi ou modo WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponível.

Para mais informações, recomenda-se a leitura do manual de utilização "Conectividade do forno de encastrar".

Primeira utilização

As instruções seguintes são válidas mesmo em caso de interrupção prolongada da corrente elétrica.

Para ligar o aparelho:

1. Ligue o aparelho à rede elétrica.

No display aparecerá por alguns segundos o

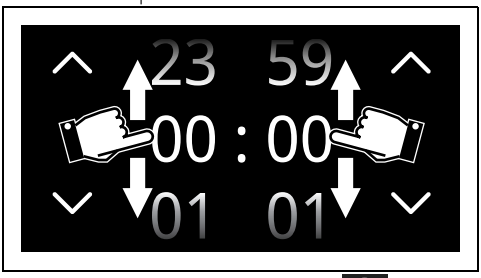
logótipo do fabricante.

Ao acender, é necessário aguardar alguns segundos antes de poder interagir com o aparelho.

De seguida, o display mostra o ecrã de definição da hora atual.

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

2. Percorra verticalmente os valores de horas e minutos para definir a hora atual.



3. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para definir a hora atual.

Para modificar a hora atual (por exemplo, por causa da hora legal-solar) toque no horário apresentado no display (situado na área de informações 1 à direita).

Quando está visível a hora atual, o display passa para uma apresentação de baixa luminosidade 2 minutos após a última intervenção por parte do utilizador.

Na primeira utilização o aparelho poderá estar regulado para uma língua diferente daquela que você fala. Aconselha-se nesta fase a definir o idioma pretendido.

4. No display, toque na tecla DEFINIÇÕES (situada na área inferior 3 à direita).
5. Toque na tecla display .
6. Na opção Idioma (na parte esquerda), percorra os idiomas disponíveis (na parte direita) até selecionar o pretendido.
7. Toque na tecla CONFIRMAR .

Desativação do display

Quando a definição "Exibe a hora" estiver definida para Off, se for exibido o ecrã do relógio, o display apaga-se após 2 minutos sem qualquer intervenção por parte do utilizador.

Para desativar o display manualmente:

- Mantenha pressionada por alguns segundos a tecla ON-OFF até ouvir um toque.

Reativação do display

Para ativar o display quando está apagado:

- Mantenha pressionada por alguns segundos a tecla ON-OFF até ouvir uma sequência de sons.

O display acende-se após poucos segundos. Ao reacender, o display exibe o menu principal.

Em algumas situações, a tecla ON-OFF não desativa o display. Por exemplo, quando:

- estiver em curso uma função de cozedura (a tecla interrompe a função);
- a porta estiver aberta;
- um timer contador de minutos estiver ativo;
- os modos Show Room e/ou DEMO mode Demonstração estão ativos.

Utilização do forno

Ver Advertências gerais de segurança.

PT

Cozedura tradicional

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

1. No display, toque no relógio exibido.

2. No "menu principal" toque na tecla COZEDURA (situada na área principal 2).
3. Toque na tecla MENU DE COZEDURAS TRADICIONAIS.
4. Selecione uma função combinada (por exemplo TERMOVENT.) para entrar no respetivo ecrã de cozedura.
5. Toque na tecla INICIAR (situada na área inferior 3 à direita) para iniciar a fase de pré-aquecimento.

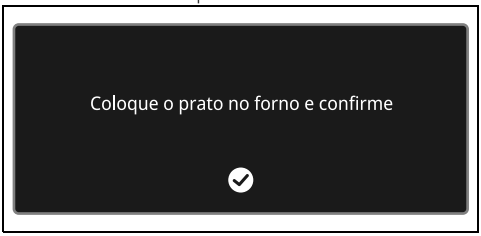
Fase de pré-aquecimento

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

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

É possível saltar a fase de pré-aquecimento tocando no respetivo botão.

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



Fase de cozedura

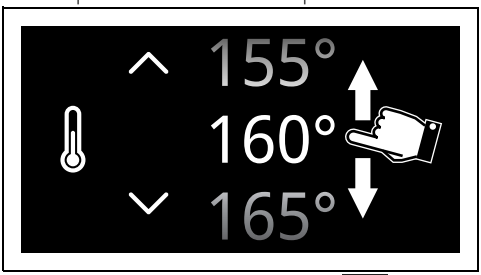
1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

Alteração da temperatura de cozedura

A alteração da temperatura pode ser realizada em qualquer fase da cozedura.

1. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



3. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.

Fim da cozedura

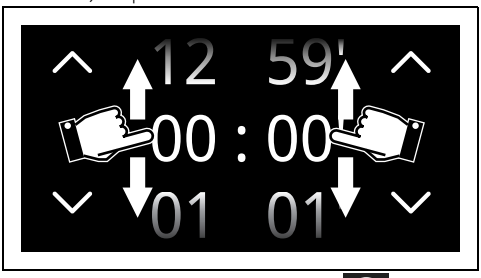
Para terminar a cozedura a qualquer momento:

1. toque na tecla STOP .
2. Toque na tecla CONFIRMAR .

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. Após ter selecionado uma função, toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.

Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

A duração da cozedura temporizada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

Abaixo da duração, aparece o horário previsto para o fim da cozedura.

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

O tempo começa a contar após o fim do pré-aquecimento ou saltando o pré-aquecimento (toque na respetiva tecla).

4. Toque na tecla INICIAR para começar a cozedura temporizada.

Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

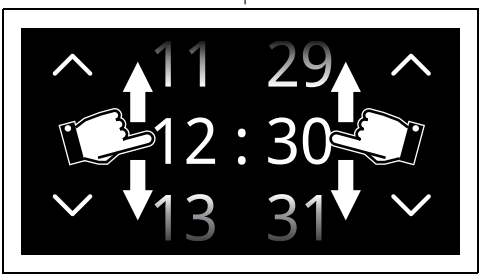
- Toque na tecla HOME para sair da função.

Cozedura programada

Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura temporizada a uma hora estabelecida pelo utilizador, com a consequente desligação automática do aparelho.

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

1. Após ter definido uma cozedura temporizada, toque na tecla COZEDURA PROGRAMADA ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a hora de fim de cozedura pretendida.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a hora de fim de cozedura selecionada.

Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou

PT

abrindo a porta.

- Toque na tecla HOME para sair da função.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

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

VENTILADO

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

TERMO-VENTILADO

O calor é distribuído de modo rápido e uniforme. Adequada para todos os alimentos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar cheiros e sabores.

TURBO

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

GRILL

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

GRILL VENTILADO

Permite grelhar de modo ideal mesmo as carnes mais grossas. Ideal para peças grandes de carne.

BASE

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

BASE TERMO-VENTILADA

Permite terminar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos em superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, adequado para qualquer tipo de prato.

PIZZA

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

ECO

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

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.

Temporizador conta-minutos

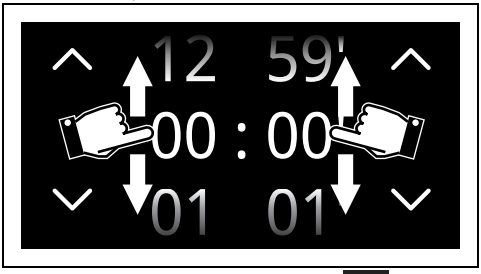
Esta função não interrompe a função em curso, mas aciona apenas o sinal acústico.

A duração dos temporizadores vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

1. Toque na tecla TEMPORIZADOR (situada na área inferior 3) para entrar no menu do Temporizador.

É possível definir até 3 Temporizadores conta-minutos:

2. Toque na tecla TEMPORIZADOR 1 - 2 - 3 que pretende utilizar.
3. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



4. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração selecionada.

Na área inferior 3 aparece a tecla LIXO útil para eventualmente cancelar o temporizador selecionado.

5. Repita a operação para os outros Temporizadores que pretende utilizar.
6. No final, toque novamente na tecla CONFIRMAR para confirmar os temporizadores selecionados.

Para anular a operação, toque na tecla VOLTAR.

Para remover os Temporizadores conta-minutos, é necessário colocar a contagem novamente a zero.

Quando um temporizador está ativo, não é possível desligar o display através da tecla ON-OFF.

No ecrã seguinte, a tecla TEMPORIZADOR acesa indica que foram ativados um ou mais temporizadores conta-minutos.

7. Aguardar que o sinal sonoro avise o utilizador que terminou o tempo.

Utilização da sonda de temperatura (só em alguns modelos)

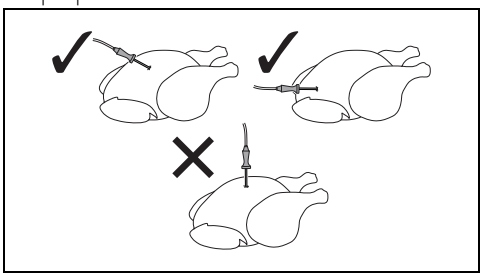
Ver Advertências gerais de segurança.

Com a sonda de temperatura é possível cozinhar com precisão assados, lombo com ossos, carne de diferentes cortes e dimensões. A sonda, de facto, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no centro do alimento. A temperatura no centro do alimento é medida por um sensor específico situado no interior da ponta.

Não instale as eventuais guias telescópicas na quarta prateleira a partir de baixo, pois não permitiriam o acesso à tomada lateral da sonda de temperatura.

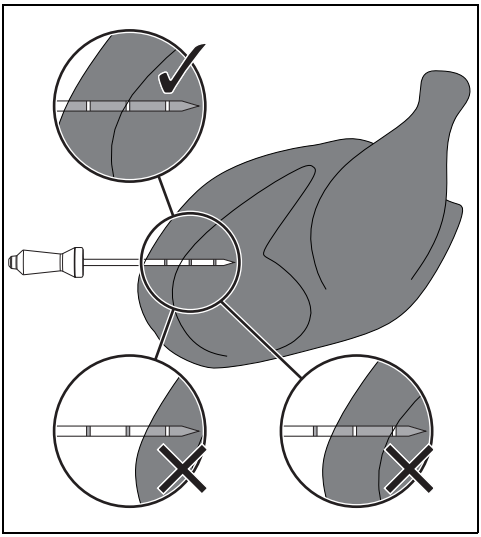
Aplicação correta da sonda

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda dentro do alimento fora do forno.
3. Para melhores resultados, certifique-se de que a sonda de temperatura está inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toca no tabuleiro que está por baixo e não sai do próprio alimento.



PT

4. As 3 marcas presentes na sonda de temperatura devem ser inseridas no alimento.



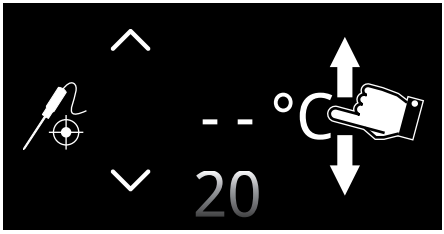
Para uma medição precisa da temperatura no centro da peça, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes gordas.

A temperatura mínima do forno aconselhada para as cozeduras com sonda é de 120°C, exceto no caso de cozeduras a baixa temperatura.

Caso a sonda não detete corretamente a temperatura do alimento, aparecem no display 2 mensagens de erro (a confirmar); em seguida, o aparelho passará automaticamente para uma cozedura temporizada.

Definição da cozedura com a sonda de temperatura

1. Selecione uma função de cozedura.
2. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.
4. Toque na tecla CONFIRMAR .
5. Toque na tecla SONDA situada na área inferior 3.
6. Percorra os valores da temperatura alvo até selecionar a temperatura pretendida.



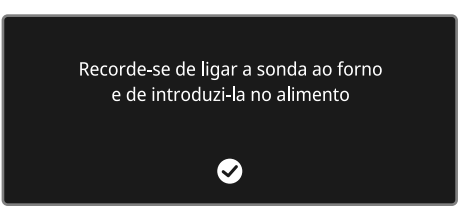
O intervalo de temperatura selecionável varia desde um mínimo de 20 °C até um máximo de 90 °C.

Se a temperatura do forno for programada para um valor muito baixo, o aparelho programa automaticamente a temperatura mínima necessária para atingir a temperatura alvo selecionada.

Para um melhor desempenho, é aconselhável definir sempre a temperatura de cozedura mais alta que a temperatura alvo.

7. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a temperatura da sonda selecionada.

No display aparece um aviso para indicar a introdução da sonda no respetivo orifício e na peça.



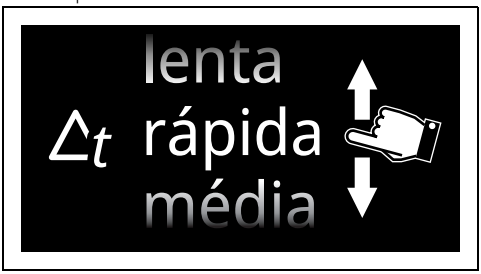
8. Toque na tecla CONFIRMAR .

Cozedura Δt

O aparelho regula automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (denominada Δt) superior à temperatura no núcleo detetada pela sonda.
Quando a sonda deteta mais um grau no núcleo, o aparelho também aumenta automaticamente um grau à sua temperatura interna.
O aparelho oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura distintos (lenta, média e rápida) e de regular qualquer temperatura no núcleo pretendida.
Um concentrado de tecnologia que permite obter produtos tenros, suculentos, saudáveis e de altíssima qualidade.

Esta opção regula automaticamente a temperatura ideal no interior do compartimento de cozedura com base na temperatura alvo definida pelo utilizador.

1. Depois de ter regulado a temperatura alvo desejada, prima a tecla Δt (situada na área inferior 3 à direita).
2. Selecione o valor de diferença da temperatura.



Δt lenta
Programa a menor diferença entre a temperatura da sonda e a temperatura do compartimento de cozedura. Daí resulta, logo, uma cozedura mais longa.

Δt média
Programa uma diferença média entre a temperatura da sonda e a temperatura do compartimento de cozedura. Daí resulta, logo, uma cozedura de duração média.

Δt rápida
Programa a máxima diferença entre a temperatura da sonda e a temperatura do compartimento de cozedura. Daí resulta, logo, uma cozedura mais breve.

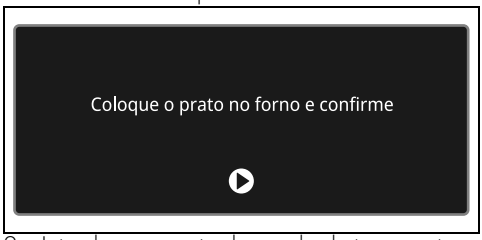
3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a temperatura da sonda selecionada.

Para eliminar a cozedura Δt, prima a tecla Δt.

Com pré-aquecimento:

1. Toque no botão INICIAR para começar a fase de pré-aquecimento.

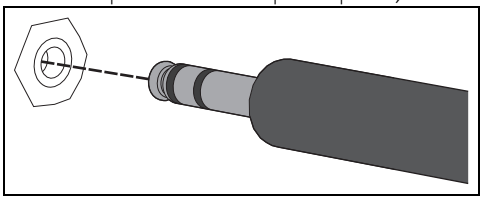
No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



2. Introduza a ponta da sonda de temperatura no alimento a cozer.

Para resultados ideais, certifique-se de que a parte de metal da sonda de temperatura está inserida transversalmente e quase completamente no interior do alimento, mas sem tocar no tabuleiro que está por baixo.

3. Abra a porta do aparelho.
4. Introduza o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.
5. Insira a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.



PT

6. Feche a porta.
7. Toque no botão CONFIRMAR para iniciar a cozedura com a sonda de temperatura.

Sem pré-aquecimento:

1. Toque na tecla PRÉ-AQUECIMENTO para excluir a fase de pré-aquecimento.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Introduza o tabuleiro no qual está colocado o alimento para ser cozinhado nas guias específicas.
4. Insira a ficha jack da sonda na tomada lateral específica, utilizando a mesma sonda para abrir a tampa de proteção.
5. Feche a porta.
6. Toque na tecla INICIAR para iniciar a cozedura com a sonda de temperatura.

Terminar a cozedura com a sonda de temperatura

Quando a temperatura Instantânea atingir a temperatura alvo definida pelo utilizador, a cozedura está concluída.

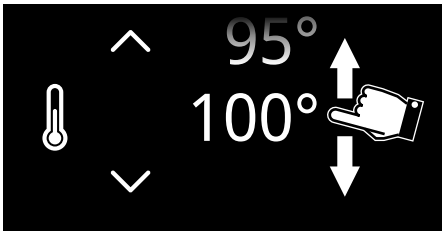
Os elementos de aquecimento são desativados e o aparelho emite uma série de sinais sonoros.

1. Abra a porta.
2. Retire a sonda do alimento e da tomada.
3. Extraia o alimento do compartimento de cozedura.
4. Certifique-se de que a tampa de proteção está bem fechada.
5. Feche a porta.

Cozedura a vapor

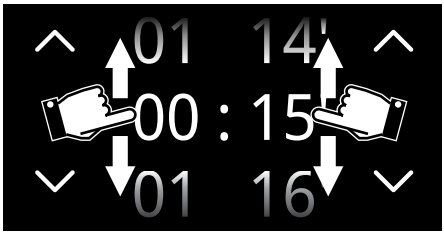
No caso em que seja apenas efetuada uma função de cozedura com temperaturas superiores a 100°C, é necessário aguardar que o compartimento de cozedura arrefeça para poder efetuar uma cozedura a vapor.

1. No "menu principal" toque na tecla COZEDURA.
2. Toque na tecla MENU DE COZEDURAS A VAPOR.
3. Selecione a função VAPOR para entrar no respetivo ecrã de cozedura.
4. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



A temperatura de cozedura a vapor vai de um mínimo de 30°C (90°F) a um máximo de 100°C (210°F).

6. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.
7. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
8. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



Os valores dos minutos e segundos são selecionáveis em separado.

A duração da cozedura a vapor vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 1 hora e 59 minutos.

Abaixo da duração, aparece o horário previsto para o fim da cozedura, em que já estão calculados os minutos necessários para o pré-aquecimento.

9. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.
10. Toque na tecla INICIAR (situada na área inferior 3 à direita) para iniciar o procedimento de carregamento do depósito.

Carregamento do depósito

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

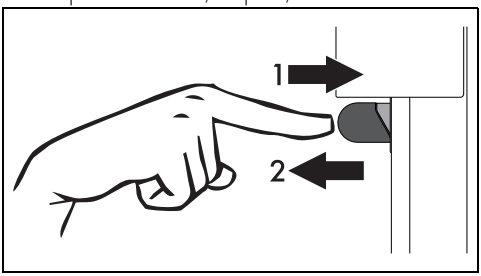
Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

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

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

4. Extraia a lança de carga do lugar.

- Para extrair a lança de carga, prima a parte frontal da própria lança até contrair a respetiva mola e, depois, solte.

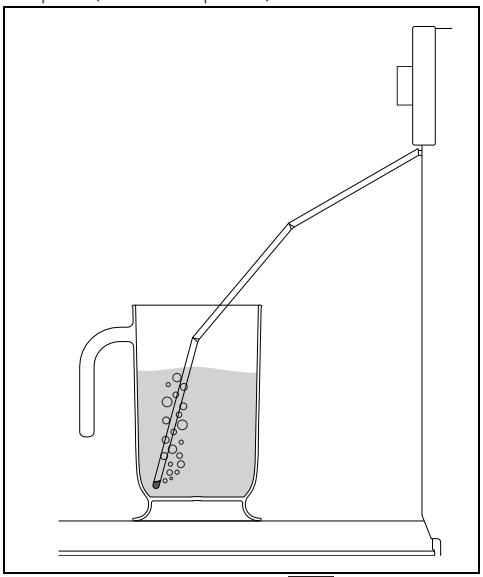


OU

- Toque na tecla LANÇA no display (situada na área inferior 3).

Preste atenção à distância a manter para não ser atingido pela saída da lança.

5. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).



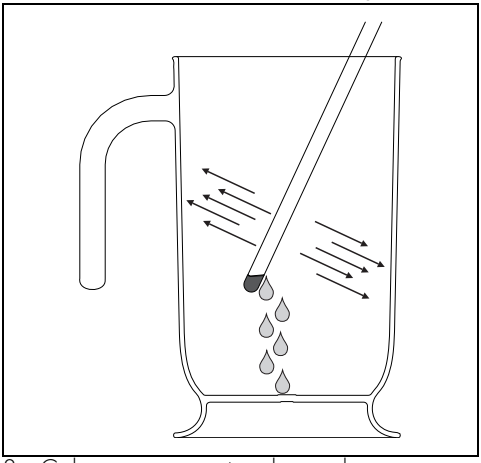
6. Toque na tecla INICIAR para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.

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

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

PT

7. No fim, sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.



8. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
9. Remova o jarro (ou o recipiente).
10. Feche a porta.

Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem na lança de carga para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

11. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o fim do carregamento do depósito.

O aparelho inicia a função com os parâmetros definidos.

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

Fase de pré-aquecimento

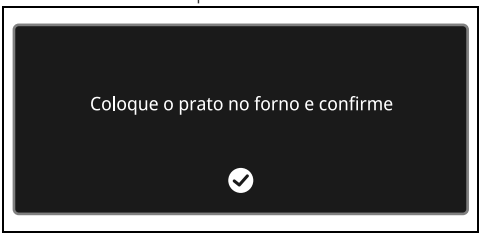
A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

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

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

É possível saltar a fase de pré-aquecimento tocando no respetivo botão .

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

- Toque na tecla HOME para sair da função.

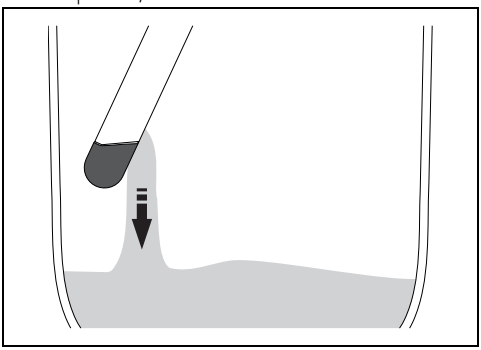
Descarga do depósito

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.

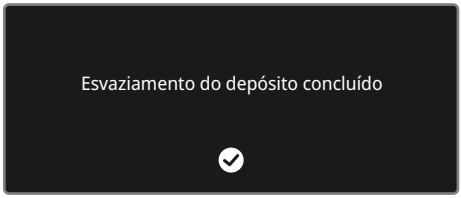
Aconselha-se a efetuar a descarga no fim de cada cozedura para evitar que permaneça um resíduo de água não utilizada no interior do depósito.

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

1. Colocar-se do lado do aparelho e abrir a porta alguns centímetros durante uns segundos para fazer sair o vapor em excesso.
2. Abrir completamente a porta e extrair os alimentos do compartimento de cozedura com muito cuidado.
3. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
4. Extraia a lança de carga do lugar.
5. Toque na tecla INICIAR para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



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



6. Toque na tecla CONFIRMAR .
7. Sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.
8. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
9. Remova o jarro (ou o recipiente).
10. Com a ajuda de uma esponja, remova também a condensação no fundo do compartimento de cozedura, nas paredes, no vidro da porta e no apara-pingos da porta e da parte frontal do aparelho.

Atenção: a água pode estar muito quente.

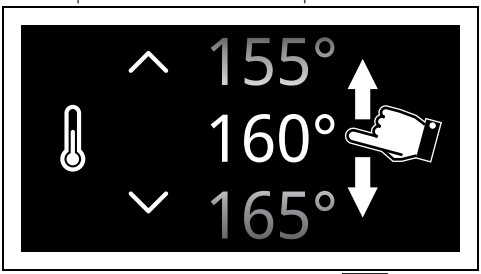
A água descarregada não é utilizável para outras cozeduras.

Cozeduras combinadas com vapor

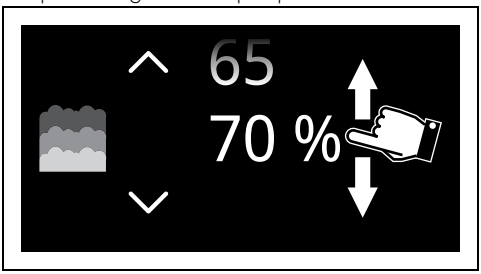
1. No "menu principal" toque na tecla COZEDURA .
2. Toque na tecla MENU DE COZEDURAS A VAPOR .
3. Selecione uma função combinada (por exemplo VAPOR TERMOVENT.) para entrar no respetivo ecrã de cozedura.
4. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.

PT

5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.

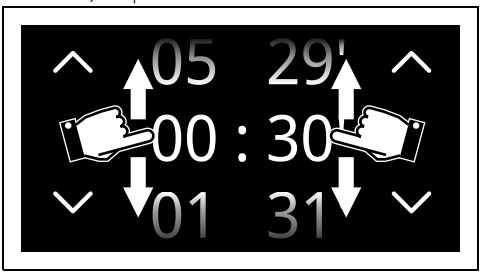


6. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.
7. Toque na tecla PERCENTAGEM DE VAPOR ou no respetivo valor.
8. Percorra os valores até selecionar a percentagem de vapor pretendida.



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

9. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a percentagem de vapor selecionada.
10. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
11. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

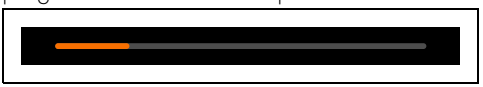
A duração da cozedura a vapor combinada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

Abaixo da duração, aparece o horário previsto para o fim da cozedura, em que já estão calculados os minutos necessários para o pré-aquecimento.

12. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.
13. Toque na tecla INICIAR (situada na área inferior 3 à direita) para iniciar o procedimento de carregamento do depósito.
14. Proceda ao carregamento do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Fase de pré-aquecimento

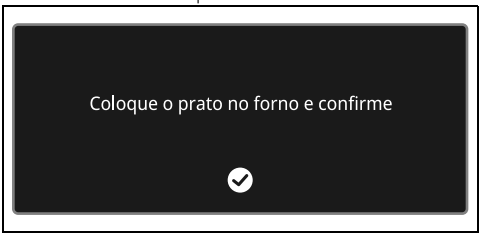
A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente. Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de temperatura.



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

É possível saltar a fase de pré-aquecimento tocando no respetivo botão .

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

- Toque na tecla HOME para sair da função.

5. Proceda à descarga do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Secagem após as funções com vapor

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

No final de cada cozedura:

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

Lista das funções de cozedura a vapor combinadas

VAPOR VENTILADO

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

VAPOR TERMOVENTILADO

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

VAPOR BASE TERMOVENTILADA

Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos à superfície, mas não internamente.

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

PT

metal, com uma gota de azeite e coza a vapor por cerca de 4-5 minutos.

- Legumes: ficam perfeitos quando cozidas a vapor. Mantém a cor, o sabor e o seu conteúdo nutricional. Para os legumes mais densos como batatas, nabos e pastinaca, coza a 100ºC pelo mesmo tempo utilizado para cozer na placa de cozinha. Para brócolos e cenouras, coza por 6 minutos para ficarem crocantes, ou até 10 minutos para ficarem macios.
- Peixes: por sua natureza delicada, são ótimos para cozer ao vapor. Para peixes gordos como salmão ou truta, coza a 100ºC por cerca de 5 minutos. Para peixes brancos como pescada ou cavala, coza a 80ºC por cerca de 5 minutos. Em caso de cozeduras múltiplas, todos os peixes devem ser cozidos no tabuleiro furado colocado na prateleira inferior do compartimento de cozedura, para evitar que os líquidos dos peixes caiam sobre os outros alimentos.
- Carne: caçarolas e curry são ideais para a cozedura a vapor. Prepare o guisado como se fosse para uma cozedura normal no forno. Coloque-o no tabuleiro de metal; cubra com uma tampa ou folha de alumínio e, conforme o corte da carne, coza por uma duração de 45 minutos a 3 horas.
- Sopas: a cozedura a vapor favorece um grande sabor com um controlo mínimo, já que os líquidos não derramam. Para uma sopa de legumes com uma consistência perfeita, coza primeiro a vapor os legumes, depois adicione o caldo e coza a vapor a 100ºC. A função vapor também é ideal para fazer conservas.
- Caldos: são simples e fáceis de preparar. Coloque o caldo num tabuleiro de metal, cubra com uma tampa ou folha de alumínio e coza a vapor a 100°C por um tempo igual a uma cozedura num forno de micro-ondas. Para ficar cremoso, mexa na metade da cozedura.
- Aquecer alimentos: a função vapor não seca os alimentos e pode melhorar a sua taxa de humidade. Uma massa caseira preparada previamente, coberta com uma folha de alumínio exige cerca de 10-12 minutos de tempo de cozedura. Os pratos prontos exigem praticamente o dobro do tempo indicado na embalagem.
- Descongelação: é possível utilizar a função vapor para descongelar os alimentos. Os tempos são variáveis, mas a descongelação com vapor emprega cerca da metade do tempo necessário para os alimentos cobertos deixados a descongelar na pia da cozinha.
- Pelar tomates e pimentos: esta operação torna-se muito fácil utilizando a função vapor. Com uma faca, faça uma pequena cruz na pele do tomate e coza a vapor por 1 minuto. Os pimentos tem a pele mais dura e serão necessários até 4 minutos para os amolecer para depois pelar.
- Chocolate: pode ser derretido com a função vapor. Coloque o chocolate no tabuleiro de metal, cubra com uma folha de alumínio e coza a vapor por 1 minuto. Há pouca hipótese de queimar o chocolate.
- Toalhas quentes: úteis para cuidados do rosto, como pré-barbear ou para utilizar no final da refeição, são simples de preparar através da função vapor. Humedeça uma toalha com água, enrolá-la e aqueça no vapor por 1 minuto.

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.
- 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 Grill e Grill ventilado

- 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, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para 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 fermentação, coloque 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.

A cozedura Sous Vide

SOUS VIDE

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

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

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

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

Para a cozedura a vácuo é necessário:

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

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

Precauções:

PT

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

Para selecionar a cozedura Sous Vide:

1. No "menu principal" toque na tecla COZEDURA .
2. Toque na tecla MENU DE COZEDURAS A VAPOR .
1. Selecione a função SOUS VIDE .
2. Para as definições, ver o procedimento descrito a partir do parágrafo "Cozedura a vapor".

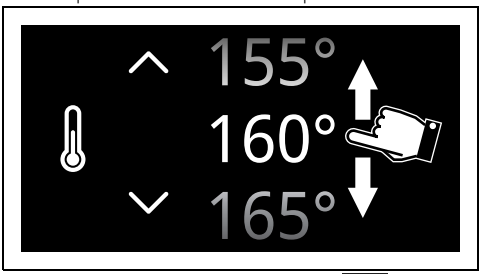
Cozeduras humidificadas

Nível 1
comparável a uma cozedura com tampa, é indicado para a preparação de pizza, salsicha de grandes dimensões, lombo de porco inteiro, peito de frango, peixe em postas, tortas salgadas, legumes estufados, pão...

Nível 2
recomendado para frango assado, peito de peru, lombo de porco, peixes de dimensões médias, batatas assadas, cozeduras a baixa temperatura de grandes assados semi-magros, pasteurização, massa de ovo...

Nível 3
comparável a uma cozedura com tampa e adição de vinho, é recomendado para braseados, estufados, assados da pá, peixes de grandes dimensões, cozeduras prolongadas, batatas estufadas, peixe e legumes cozidos...

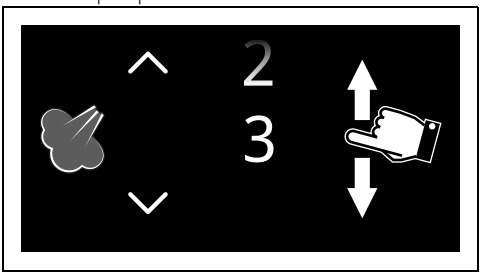
1. No "menu principal" toque na tecla COZEDURA .
2. Toque na tecla MENU DE COZEDURAS HUMIDIFICADAS .
3. Selecione uma função humidificada (por exemplo TERMOVENT.) para entrar no respetivo ecrã de cozedura.
4. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



6. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para

confirmar a temperatura de cozedura selecionada.

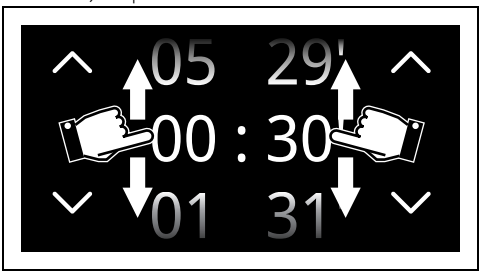
7. Toque na tecla NÍVEL DE VAPOR ou no respetivo valor.
8. Percorra os valores até selecionar o nível de vapor pretendido.



O nível de vapor selecionável depende da duração definida para a cozedura:
Nível 1: sempre disponível;
Nível 2: de 30 minutos em diante;
Nível 3: de 45 minutos em diante.

Com a seleção do nível de vapor MANUAL, é possível introduzir à vontade baforadas de vapor através da tecla durante a cozedura.
A emissão das baforadas de vapor está ativa enquanto o indicador luminoso estiver a piscar (durante cerca de 8 minutos).

9. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o nível de vapor selecionado.
10. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
11. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

A duração da cozedura a vapor combinada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

Abaixo da duração, aparece o horário previsto para o fim da cozedura, em que já estão calculados os minutos necessários para o pré-aquecimento.

12. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.
13. Toque na tecla INICIAR (situada na área inferior 3 à direita) para iniciar o procedimento de carregamento do depósito.
14. Proceda ao carregamento do depósito conforme ilustrado anteriormente.

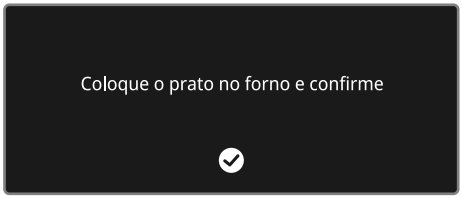
Fase de pré-aquecimento

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

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

É possível saltar a fase de pré-aquecimento tocando no respetivo botão .

No final do pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento a cozer pode ser introduzido no compartimento de cozedura.



PT

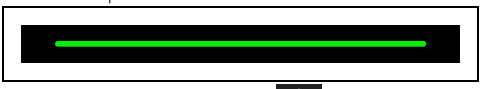
Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR para começar a cozedura.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

Fim da cozedura

No fim da cozedura, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



- Toque na tecla HOME para sair da função.

5. Proceda à descarga do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Lista das funções de cozedura humidificadas

VENTILADO

O calor intenso é reforçado pelas baforadas de vapor que agilizam a cozedura, sem secar os alimentos. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes níveis.

TERMO-VENTILADO

O calor intenso é reforçado pelas baforadas de vapor que agilizam a cozedura, sem secar os alimentos. Ideal para bolachas, bolos e cozeduras em vários níveis.

TURBO

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

GRILL VENTILADO

O intenso calor do grill é distribuído pela ventoinha e associado à baforada de vapor, permitindo uma grelhagem perfeita mesmo das carnes mais grossas, sem as secar internamente.

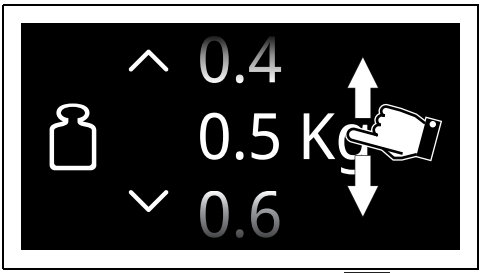
BASE TERMOVENTILADA

O calor intenso é reforçado pelas baforadas de vapor, que agilizam a cozedura mantendo os alimentos macios e suculentos. Ideal para tartes recheadas.

Smart Cooking

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

1. No "menu principal" toque na tecla SMART COOKING (situada na área principal 2).
2. Selecione o tipo de potência pretendida no menu SMART COOKING (por exemplo "LEGUMES").
3. Selecione o subtipo de alimento a cozinhar (por exemplo "LEGUMES MISTOS GRELHADOS").
4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar.



5. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.

Neste ponto será possível guardar os valores definidos como receita pessoal (veja o capítulo "Minhas receitas").

6. Toque na tecla INICIAR para começar a cozedura SMART COOKING.

A cozedura começa com as predefinições do programa.

É possível alterar a qualquer altura, mesmo com a cozedura iniciada, os parâmetros de temperatura e duração da cozedura.

Sametime

Nesta secção encontram-se as receitas criadas pelos cozinheiros da Smeg para as cozeduras Sametime. Esta categoria permite obter uma preparação completa no mesmo instante. Escolhendo entre as várias combinações disponíveis e definindo o número de porções, o aparelho seleciona a função, o tempo e a temperatura mais adequados. As instruções no display indicam quando introduzir os alimentos no forno e em que prateleira.

1. No "menu principal" toque na tecla SMART COOKING .
2. Percorra as funções até selecionar SAMETIME .
3. Selecione a receita Sametime pretendida e siga as instruções no display.

Receitas rápidas

Nesta secção encontram-se as receitas criadas pelos cozinheiros da Smeg para a cozedura de receitas rápidas. Esta categoria permite preparar receitas tradicionais em menos tempo. Escolhendo a tipologia e o peso dos alimentos, o aparelho seleciona a função, o tempo e a temperatura mais adequados. As instruções no display indicam quando introduzir o alimento no forno e em que prateleira.

1. No "menu principal" toque na tecla SMART COOKING .
2. Percorra as funções até selecionar RECEITAS RÁPIDAS .
3. Selecione a receita rápida pretendida e siga as instruções no display.

Cozedura Multistep

Por cozedura Multistep entende-se a possibilidade de iniciar uma cozedura com uma determinada função e de proceder à cozedura e terminá-la com funções diferentes programadas pelo utilizador.

1. No "menu principal" toque na tecla MULTISTEP (situada na área principal 2).
2. Toque na tecla ADICIONAR PASSO .
3. Selecione a função desejada para o primeiro passo (tradicional, micro-ondas, vapor...).
4. Conforme descrito nos capítulos anteriores, toque nas teclas de TEMPERATURA , DURAÇÃO DA COZEDURA , PERCENTAGEM DE VAPOR (consoante a função selecionada) para selecionar os parâmetros que pretende modificar.
5. Percorra os valores até selecionar as definições pretendidas.
6. Toque na tecla CONFIRMAR (situada na área inferior 3 à direita) para confirmar os valores selecionados.
7. Toque novamente na tecla ADICIONAR PASSO .
8. Selecione a função desejada para o segundo passo (tradicional, micro-ondas, vapor...).
9. Defina os parâmetros pretendidos relativos à segunda função.

É possível programar até um máximo de 3 passos no total.

PT

Não é possível acrescentar um passo seguinte se não tiver sido programada uma duração de cozedura ou uma temperatura da sonda (se presente).

Não é possível iniciar uma cozedura se não tiver sido programada uma duração ou uma temperatura da sonda (se presente) de todos os passos.

Não é possível definir uma duração total superior a 13 horas.

10. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar os valores selecionados.
11. Toque novamente na tecla ADICIONAR PASSO se pretender adicionar um novo passo de cozedura, ou toque na tecla INICIAR (situada na área inferior 3 à direita) para iniciar a cozedura Multistep.

Cronologia

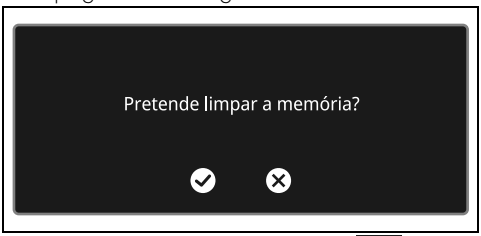
Este menu é particularmente útil para visualizar e reutilizar os últimos programas ou receitas pessoais utilizadas.

1. No "menu principal" toque no botão CRONOLOGIA (situado na área inferior 3 à esquerda).
2. Selecione a função que pretende reutilizar e prossiga com as cozeduras conforme descrito nos capítulos anteriores.

Apagar a cronologia

No caso de pretender apagar a cronologia:

1. No "menu principal" toque no botão CRONOLOGIA.
2. Toque no botão RECICLAGEM para apagar a cronologia.



3. Toque no botão CONFIRMAR para confirmar a eliminação da cronologia (ou no botão ANULAR para anular a operação.

Mini-guia para os acessórios

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 furado	Utilize o tabuleiro furado com o tabuleiro de aço posicionado no nível subjacente. Está indicado para as cozeduras a vapor e vapor combinadas.
Grelha para tabuleiro	Aconselhamos a utilização da grelha para tabuleiro como base para recolher os alimentos a grelhar. O tabuleiro por baixo recolhe os sucos dos grelhados.
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 .

Descubra as receitas

Para consultar as receitas elaboradas para

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

Instruções para as Entidades de Vigilância

Fan forced mode

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

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

Conventional heating mode

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

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

Minhas receitas

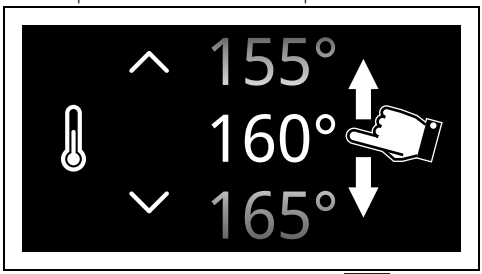
Através deste menu é possível inserir um programa pessoal com os parâmetros de escolha. Na primeira utilização será sugerido apenas que adicione uma nova receita. Após ter memorizado as próprias receitas, estas últimas serão reapresentadas no respetivo menu.

1. No "menu principal" toque na tecla MINHAS RECEITAS (situada na área principal 2).

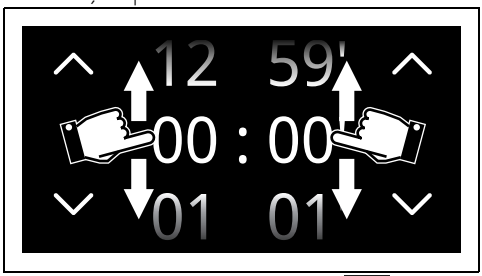
É possível memorizar um número limitado de receitas pessoais.

Adicionar uma receita

1. Toque na tecla NOVA RECEITA .
2. Selecione a função desejada.
3. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
4. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



5. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.
6. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
7. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



8. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a duração da cozedura selecionada.

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

Neste ponto também é possível acrescentar uma cozedura programada.

Guardar uma receita

9. Toque na tecla da GUARDAR .
10. Percorra os valores para definir o NÍVEL.

PT

11. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar.

12. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.

Neste ponto é necessário inserir um nome para a receita.

13. Utilize o teclado alfanumérico para inserir o nome da receita a guardar.

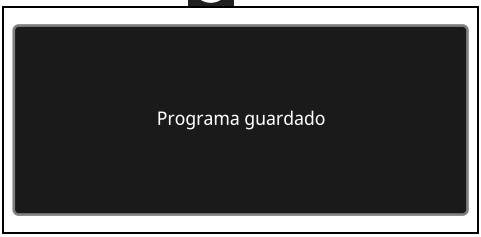
Utilize as teclas 123 e para passar do teclado alfabético para o teclado numérico e vice-versa.

O nome da receita pode ter no máximo 12 carateres, incluindo espaços.

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

O caractere cancela a letra precedente.

14. Para memorizar o programa, toque na tecla CONFIRMAR.

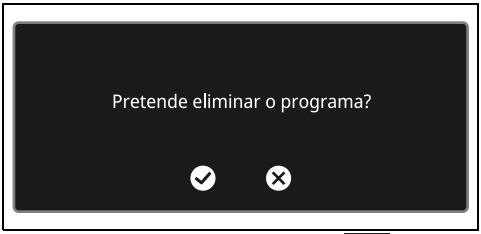


Execução de uma receita pessoal

1. No "menu principal" toque na tecla MINHAS RECEITAS.
2. Selecione a receita guardada anteriormente.
3. Toque na tecla INICIAR para começar a cozedura.

Cancelamento de uma receita

1. No "menu principal" toque na tecla MINHAS RECEITAS.
2. Selecione a receita guardada anteriormente.
3. Toque na tecla LIXO para cancelar a receita selecionada.



4. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o cancelamento da receita selecionada (ou na tecla CANCELAR para anular a operação.

Outras funções

No menu das funções especiais aparecem algumas funcionalidades como descongelação, fermentação ou limpeza.

- No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES.

Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

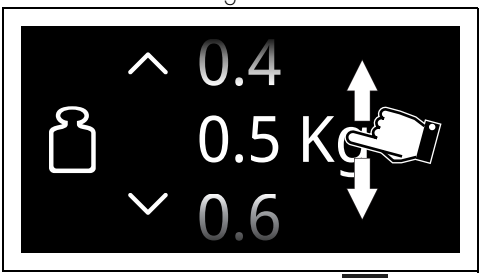
DESCONGELAÇÃO POR PESO

Função de descongelação automática. Selecione o prato e o aparelho define autonomamente o tempo necessário para a sua correta descongelação.

Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

Na função Descongelação por peso não é possível modificar a temperatura predefinida.

1. Abra a porta.
2. Depois de pesar, coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Selecione DESCONGELAÇÃO POR PESO .
5. Selecione o tipo de alimento a descongelar entre as categorias CARNE - PEIXE - PÃO - SOBREMESAS
6. Percorra os valores para definir o peso do alimento a descongelar.



7. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.
8. Toque na tecla INICIAR para começar a Descongelação por peso.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

Parâmetros predefinidos:

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

Os tempos de descongelação podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.

Durante a descongelação de alimentos pesados e/ou de formas irregulares (por exemplo, um frango, um peixe...) aconselha-se a virá-los pelo menos uma vez a 180° dentro do compartimento de cozedura.

DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

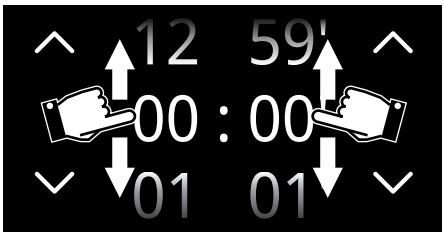
Função de descongelação manual. Introduza o tempo de descongelação do prato; no final da cozedura definida a função é interrompida.

Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

A duração da descongelação por tempo vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

Na função Descongelação por tempo não é possível modificar a temperatura predefinida (30 °C).

1. Abra a porta.
2. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Selecione DESCONGELAÇÃO POR TEMPO .
5. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
6. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



7. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.

PT

8. Toque na tecla INICIAR para começar a Descongelação por tempo.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

9. Toque na tecla HOME para sair da função.

LEVEDAÇÃO

Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.

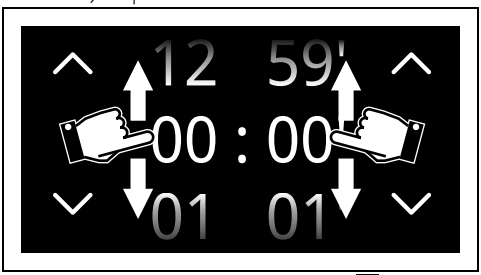
Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem "Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento". Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

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

1. Abra a porta
2. Posicionar a massa a levedar no segundo nível.
3. Feche a porta.
4. Selecione FERMENTAÇÃO .
5. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.

A duração da Fermentação vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

6. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



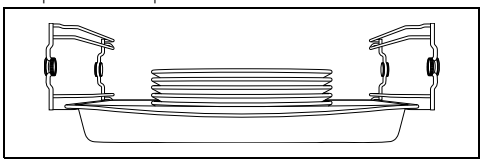
7. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
8. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 25°C a 40°C).
9. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.
10. Toque na tecla INICIAR para começar a Fermentação.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

AQUECE PRATOS

Função para escaldar ou manter quentes as loiças. Posicione o tabuleiro na prateleira mais baixa e empilhe os pratos a escaldar.

1. Posicione o tabuleiro sobre o primeiro nível do mesmo e no centro deste coloque os pratos a aquecer.



Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhar no máximo 5/6 peças de louça.

2. Selecione AQUECE PRATOS .
3. Toque na tecla INICIAR para começar a função Aquece pratos.

Salvo configuração em contrário, a função Aquece pratos tem uma duração máxima de 12 horas e 59 minutos.

Enquanto a função está em curso, é possível definir:

- a temperatura (de 40 °C a 80 °C);
- a duração da função ;
- Uma função programada (apenas se for definida uma duração diferente daquela predefinida).

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

AQUECIMENTO A VAPOR

A função permite aquecer a vapor os pratos já cozinhados e conservados no frigorífico.

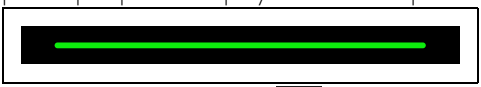
1. Coloque a comida a aquecer num recipiente.
2. Abra a porta.
3. Coloque o recipiente na grelha inserida no segundo nível a partir de baixo.
4. Feche a porta.
5. Selecione AQUECIMENTO A VAPOR .
6. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.
7. Percorra os valores até selecionar a duração de cozedura pretendida.
8. Toque na tecla INICIAR para iniciar o procedimento de carregamento do depósito.

A temperatura do aquecimento a vapor não pode ser modificada pelo utilizador.

9. Proceda ao carregamento do depósito conforme ilustrado anteriormente.
10. Toque na tecla INICIAR para iniciar a função Aquecimento a vapor.

Fim do aquecimento a vapor

No fim, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



11. Toque na tecla HOME para sair da função.
12. Proceda à descarga do depósito conforme ilustrado anteriormente.

MANTER QUENTE

A função permite manter aquecidos os alimentos já cozinhados.

1. Selecione MANTER QUENTE .
2. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 60°C a 100°C).
4. Toque na tecla INICIAR para começar a função Manter quente.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

STONE

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

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

1. Abra a porta.
2. Inserir o acessório PPR2 ou STONE no compartimento de cozedura (consultar o manual específico do acessório).
3. Feche a porta.
4. Selecione STONE .
5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 50°C a 250°C).
6. Toque na tecla INICIAR para começar a função Stone.

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

7. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
8. Feche a porta.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

BBQ (Grelhador)

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

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

1. Abra a porta.

PT

2. Introduza o acessório BBQ no compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Selecione BBQ .
5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 50°C a 250°C).
6. Toque na tecla INICIAR para começar a função BBQ.

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

7. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
8. Feche a porta.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

AIRFRY

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

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

1. Selecione AIRFRY .
2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
3. Toque na tecla INICIAR para começar a função Airfry.

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

4. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir o acessório AIRFRY com os alimentos a serem cozinhados no compartimento de cozedura.
5. Feche a porta.

No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

SABBATH

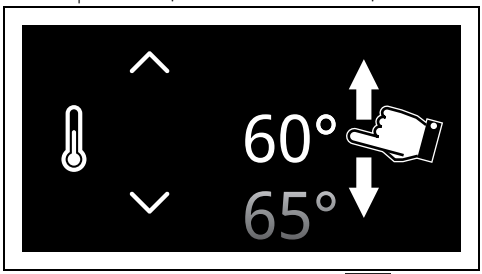
Função que permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições da festa de descanso da religião hebraica.

O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60 °C e 150 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.

Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Cada ação sobre as teclas do display não produzirá qualquer efeito.

1. Abra a porta.
2. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Selecione SABBATH .
5. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.
6. Percorra os valores até selecionar a temperatura (de 60°C a 150°C).



7. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a temperatura selecionada.

8. Toque na tecla INICIAR para começar a função Sabbath.

Para interromper a função:

- Toque na tecla HOME durante cerca de 3 segundos.

Carregamento manual do depósito

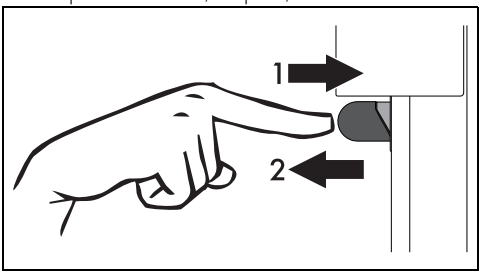
Função para o carregamento de água (ou outros líquidos) no depósito.

1. Encha um jarro ou um recipiente com uma quantidade de água suficiente para a duração das funções que pretende realizar.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.

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

4. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
5. Toque na tecla do submenu (situada na área inferior 3).
6. Toque na tecla CARREGAMENTO DO DEPÓSITO.
7. Extraia a lança de carga do lugar.

- Para extrair a lança de carga, prima a parte frontal da própria lança até contrair a respetiva mola e, depois, solte.

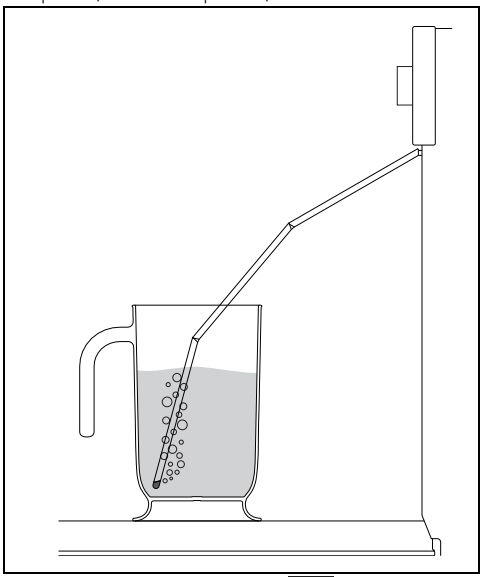


ou

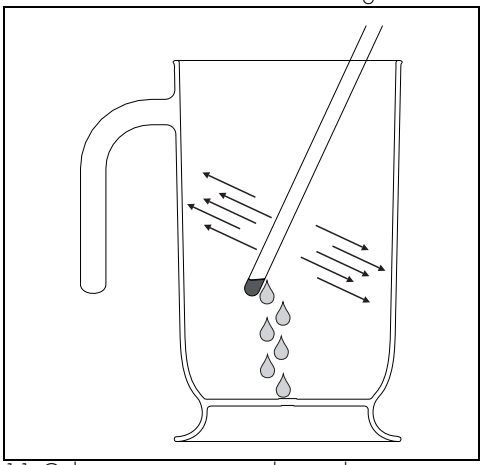
- Toque na tecla LANÇA no display (situada na área inferior 3).

Preste atenção à distância a manter para não ser atingido pela saída da lança.

8. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).



9. Toque na tecla INICIAR para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.
10. No fim, sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.



11. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
12. Remova o jarro (ou o recipiente).

PT

13. Feche a porta.

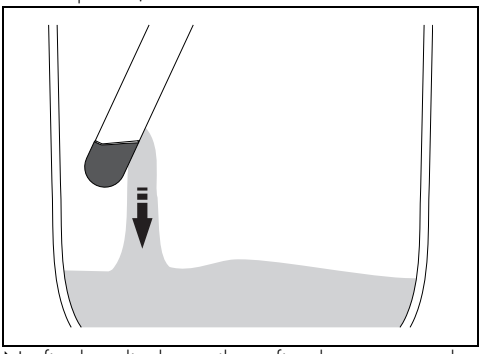
Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem na lança de carga para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

14. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o fim do carregamento do depósito.

Descarga manual do depósito

Função para a descarga da água (ou outros líquidos) presente no depósito.

1. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
2. Toque na tecla do submenu (situada na área inferior 3).
3. Toque na tecla DESCARGA DO DEPÓSITO.
4. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
5. Extraia a lança de carga do lugar.
6. Toque na tecla INICIAR para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



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

7. Toque na tecla CONFIRMAR.
8. Sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.
9. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
10. Remova o jarro (ou o recipiente).
11. Feche a porta.

Para a função de limpeza VAPOR CLEAN (apenas em alguns modelos) e as funções de limpeza do submenu, consulte o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

Em caso de falha de energia

Após um corte de corrente durante a execução de uma função, o aparelho retoma automaticamente a função que estava a executar, mantendo todas as definições anteriores e descontando o tempo da função já decorrido apenas se:

- a duração do corte de corrente for inferior ou igual a 60 segundos;
- a função não envolver a utilização de Micro-ondas (consoante os modelos);
- estiver em curso a função Pirólise (consoante os modelos);
- estiver em curso a função Sabbath (independentemente do tempo de corte de corrente).

Caso a interrupção ocorra numa condição diferente das descritas anteriormente, o aparelho permanece, durante algum tempo, à espera do consentimento manual do utilizador para continuar ou não a execução da função.

Em caso de reativação da função, as definições de cozedura permanecem as reguladas antes da falha de energia tendo em conta o tempo já decorrido.

Se não houver intervenção do utilizador, o aparelho anula a função e o display volta a mostrar a hora atual.

(apenas modelos SmegConnect) Também aparece uma notificação na App quando o aparelho se reconecta.

Falha de energia durante uma função programada

Se o corte de corrente ocorrer durante uma cozedura programada:

- Se a falha de energia for resolvida até à hora de início definida, o aparelho permanece à espera que a função comece atualizando o tempo que falta para o início.
- Se a falha de energia for resolvida após a

hora de início definida, o aparelho permanece à espera que a função comece e, se após um determinado tempo não houver intervenção do utilizador, o aparelho anula a função e o display volta a mostrar a hora atual.

Definições

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

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

- No "menu principal" toque na tecla DEFINIÇÕES (situada na área inferior 3 à direita).

Definição da ligação (apenas modelos SmegConnect)

Menu onde são apresentados os parâmetros da conectividade.

- No "menu definições" toque na tecla DEFINIÇÕES DA LIGAÇÃO.

Para as definições relativas à LIGAÇÃO consulte o manual de uso "Conectividade do forno de encastrar".

Definições do relógio

Menu onde é possível definir o horário e o tipo de visualização.

- No "menu definições" toque na tecla DEFINIÇÕES DO RELÓGIO.

Relógio digital

Permite visualizar a hora atual em formato digital.

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

1. Selecione 12:00 Relógio digital.
2. Selecione On.

Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o modo Relógio digital.

Exibe a hora

Ativa/desativa a exibição do relógio quando o forno está desligado.

A função Exibe a hora está predefinida para Off.

Se a função Exibe a hora estiver definida para On, o aparelho em standby mostra no display a hora atual em baixa luminosidade.

A função Exibe a hora definida para On implica um maior consumo de energia do aparelho em standby.

Apenas nos modelos SmegConnect: Se a função Exibe a hora estiver definida para Off a conectividade desliga-se automaticamente com a entrada em standby do relógio.

1. Selecione Exibe a hora.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar a visualização da hora.

PT

Formato da hora

Ativa/desativa a visualização do relógio no formato de 12 ou 24 horas.

A função Formato da hora está predefinida para 24h.

1. Selecione 12/24 Formato da hora.
2. Selecione 12h ou 24h.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o formato da hora pretendido.

Definições do forno

Menu dedicado às funcionalidades adicionais do produto.

- No "menu definições" toque na tecla DEFINIÇÕES DO FORNO .

Manter quente

Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura em que foi definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente) manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozinhar e de manter inalteradas as características organoléticas e de odor durante a cozedura.

O modo Manter quente é ativado após 5 minutos do fim da cozedura, assinalado por uma série de sinais acústicos (veja cozedura ou função terminada).

A função Manter quente é definida numa temperatura fixa de 80 °C.

1. Selecione Manter quente.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o modo Manter quente.

Eco light

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

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

O controlo manual de acendimento/desligamento está sempre disponível. Pressione, quando disponível, o símbolo para ativar ou o símbolo para desativar manualmente a iluminação interior.

A função Eco light está predefinida para On.

1. Selecione Eco light.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o modo Eco light.

Dureza da água

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

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

1. Selecione Dureza da água.
2. Percorra o valor pretendido (de 1 a 5).
3. Toque no botão CONFIRMAR para confirmar.

Se a água da rede for muito calcária, recomendamos o uso de água amaciada.

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

Conforme o valor de dureza da água

predefinido, surgirá no display o pedido para realizar o procedimento de descalcificação após um determinado número de horas de utilização das funções a vapor.

Com base no tipo de utilização do aparelho e no grau de dureza da água (°dH ou °dF), o número de horas indicativo é o seguinte:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Lança automática

Define o modo de saída automática da lança de carga e descarga do depósito.

1. Selecione Lança automática.
2. Selecione On/Off.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar a saída automática da lança.

Definições do display

Menu onde é possível mudar o idioma e modificar as definições de visualização de alguns parâmetros.

- No "menu definições" toque na tecla DEFINIÇÕES DO DISPLAY.

Idioma

Permite selecionar o idioma do display.

1. Selecione o Idioma.
2. Percorra os idiomas disponíveis para selecionar o idioma pretendido.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o idioma selecionado.

Comandos bloqueados

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

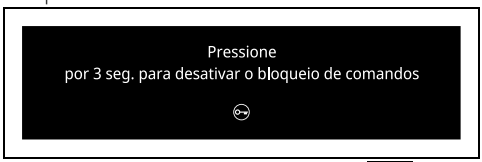
1. Selecione Comandos bloqueados.
2. Selecione Sim.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o modo Comandos bloqueados.

No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora na área de informações 1.

Para desativar o bloqueio temporariamente durante uma cozedura:

4. Toque num dos valores que pretende alterar.

No display surge um aviso a indicar como desativar temporariamente o modo Comandos bloqueados.



5. Toque por 3 segundos no ícone.

Tons

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

1. Selecione Sons.
2. Selecione Off.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para desativar o som associado ao toque dos símbolos no display.

PT

Formato da temperatura

Permite definir a escala da temperatura em graus Celsius (°C) ou em graus Fahrenheit (°F).

A função Formato da temperatura está predefinida para °C.

1. Selecione °C/°F Formato da temperatura.
2. Selecione °C ou °F.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o formato da temperatura pretendido.

Luminosidade do ecrã

Permite selecionar o nível de luminosidade do display.

A função de Luminosidade do ecrã está predefinida de fábrica para Alta.

1. Selecione Luminosidade do ecrã.
2. Selecione entre os itens Alta - Média - Baixa.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar a seleção.

Tipo de peso

Permite definir a unidade de medida para visualizar o valor do peso em quilogramas (kg) ou em onças (oz).

A função Tipo de peso está predefinida para kg.

1. Selecione kg/oz Tipo de peso.
2. Selecione kg ou oz.
3. Toque na tecla CONFIRMAÇÃO para ativar a unidade de medida do peso pretendida.

Info sistema

Menu onde são apresentadas as informações relativas ao número de série e às versões do software.

- No "menu definições" toque na tecla INFO SISTEMA.

Expositores

Menu dedicado aos expositores.

- No "menu definições" toque na tecla EXPOSITORES (situada na área inferior 3 no meio).

Show Room (apenas para expositores)

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

No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora na área de informações 1.

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

1. Selecione Show Room.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o modo Show Room.

Modo de demonstração (apenas para expositores)

Totalmente igual ao Show Room, com a ativação deste modo, após um determinado tempo de inatividade, surge no display uma demonstração dos vários ecrãs que ilustram as potencialidades do aparelho.

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

1. Selecione DEMO mode Modo de demonstração.
2. Selecione On.
3. Toque na tecla CONFIRMAR para ativar o Modo de demonstração.

Repor as definições

Esta operação restabelece todas as definições para as condições originais de fábrica.

A operação apaga também as receitas pessoais.

- No "menu definições" toque na tecla FACTORY RESET (situada na área inferior 3 no meio).

1. Toque na tecla Sim se pretender repor as operações originais de fábrica.

ou

2. Toque na tecla Não para anular a operação.

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

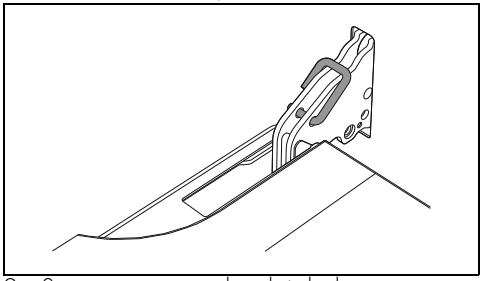
Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.
Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.
Evitar 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

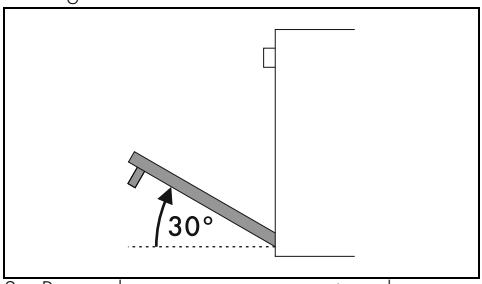
Desmontagem da porta

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:

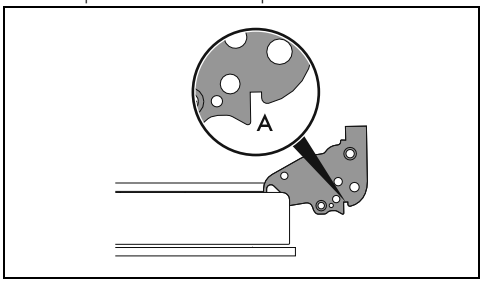
1. Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na imagem.



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.



PT

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

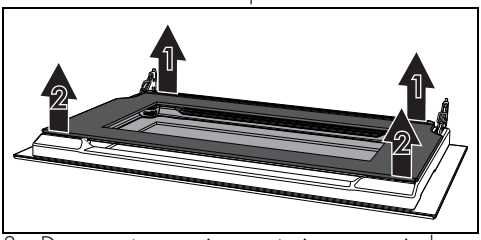
Limpeza dos vidros da porta

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

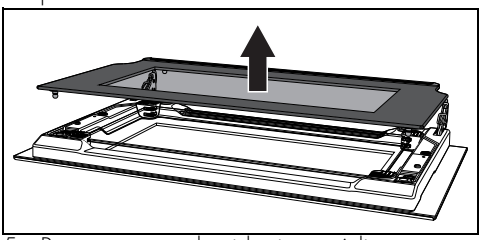
Desmontagem dos vidros interiores

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

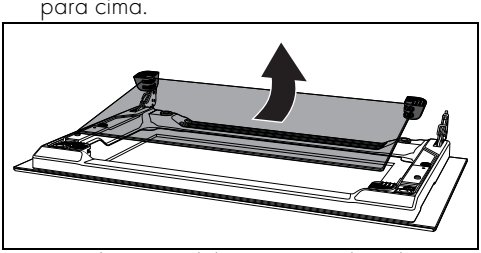
1. Bloquear a porta com os pinos específicos.
2. Desengatar os pinos posteriores do vidro interior puxando-o delicadamente para cima na parte posterior, seguindo o movimento indicado pelas setas 1.



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



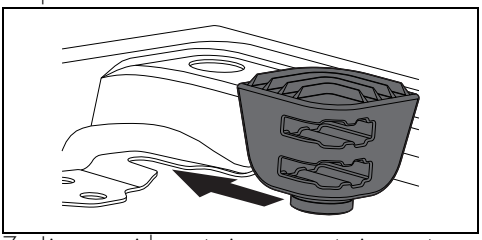
5. Puxar o grupo do vidro intermédio para a parte inferior da porta e, depois, levantá-lo para cima.



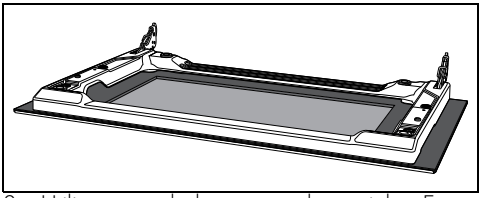
NB: Em alguns modelos, o grupo do vidro intermédio é constituído por dois vidros.

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

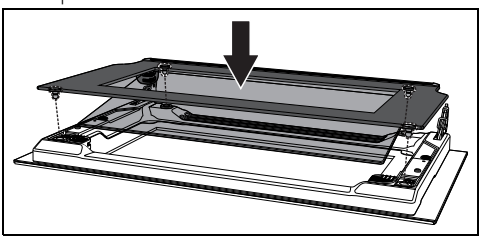
6. Inserir as borrachas dianteiras nos lugares. Os pés das borrachas devem ficar virados para o vidro exterior



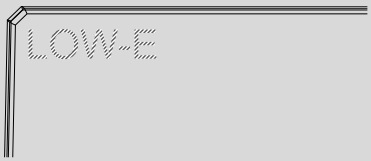
7. Limpe o vidro exterior e os anteriormente retirados.



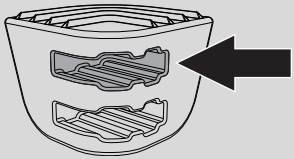
8. Utilizar papel absorvente de cozinha. Em caso de sujidade persistente, lave com uma esponja húmida e detergente neutro.
9. Reinserir o grupo de vidro intermédio e reposicionar o vidro interno.



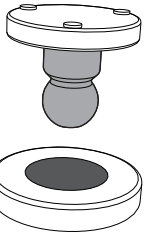
O vidro intermédio deve ser reposicionado na porta aberta de modo que a serigrafia no ângulo seja legível da esquerda para a direita (a parte rugosa da serigrafia deve estar virada para o vidro externo da porta).



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



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



Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.
Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.
Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.
Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se desmontar:

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

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

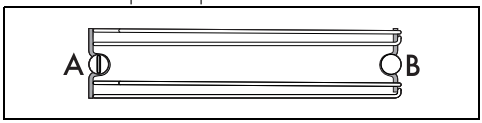
Secagem

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

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

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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



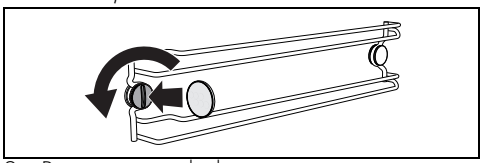
A = alojamento dianteiro

B = perno traseiro

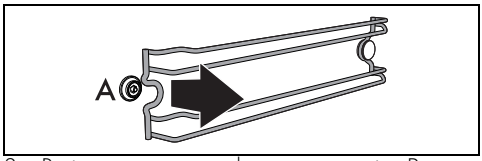
Nalguns modelos, o perno traseiro B pode ser desmontado e remontado da mesma forma que o alojamento dianteiro A.

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

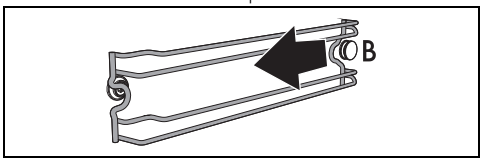
1. Desapertar o perno de fixação dianteiro situado na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura (é possível utilizar um utensílio, por exemplo, uma moeda).



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



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

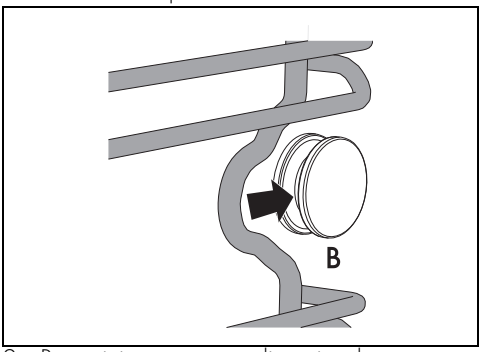


PT

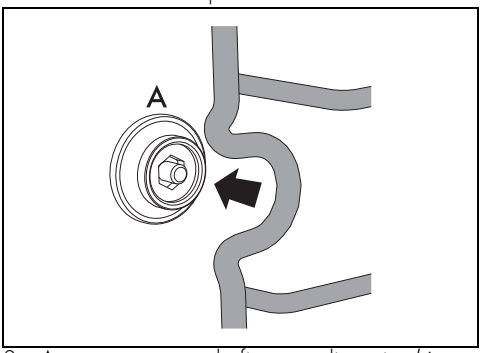
4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

Para remontar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

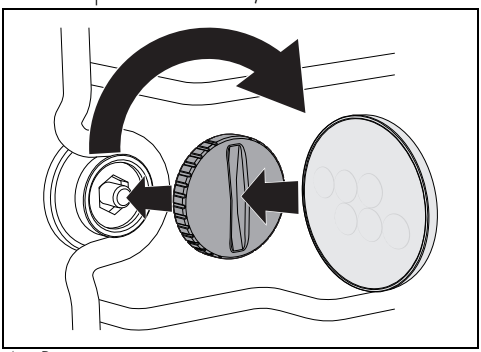
1. Enfiar a parte traseira da armação no alojamento por baixo do perno B situado no fundo da parede lateral.



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



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



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

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

Ver Advertências gerais de segurança.

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

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

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

Definição da função Vapor Clean

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

A duração e a temperatura da função Vapor Clean não podem ser modificadas pelo utilizador.

1. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
2. Selecione VAPOR CLEAN.
3. Toque na tecla INICIAR para iniciar o procedimento de carregamento do depósito.
4. Proceda ao carregamento do depósito conforme ilustrado anteriormente.

Fase de limpeza Vapor Clean

5. Toque na tecla INICIAR para começar a função Vapor Clean.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de cozedura.

Conclusão da Vapor Clean

No fim da Vapor Clean, aparece no display a informação "Função concluída" e soa um sinal sonoro breve que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.

1. Toque na tecla HOME para sair da função.
2. Proceda à descarga do depósito conforme ilustrado anteriormente.
3. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
4. Nas incrustações mais resistentes utilizar uma esponja antirriscos com filamento de latão.
5. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
6. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.
7. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

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

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

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

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

Descalcificação

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

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

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

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

O sistema indicará, dependendo das condições, se o aparelho pode prosseguir com as funções normais ou se será necessário realizar o processo de descalcificação e limpeza do circuito hidráulico.

Operações preliminares

Caso haja água residual no interior do depósito:

1. Abra a porta.
2. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
3. Extraia a lança de carga do lugar.
4. Toque no botão INICIAR para começar a descarregar a água para o jarro (ou para o recipiente).

A água residual começa a fluir para o jarro (ou para o recipiente).

5. Aguarde que termine o fluxo de descarga.
6. Deite fora a água contida no jarro (ou no recipiente).
7. Toque no botão CONFIRMAR para prosseguir com a função.

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

PT

Carregamento do depósito

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

Não utilize ácido lático ou outros descalcificantes.

2. Extraia a lança de carga do lugar.
3. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).
4. Toque no botão INICIAR para começar a carregar o descalcificante para o depósito do aparelho.
5. No fim, sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos.
6. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
7. Remova o jarro (ou o recipiente).

Função de descalcificação da caldeira

1. Feche a porta.
2. Inicia a descalcificação.

Depois de ter terminado o processo de descalcificação, o display mostra o pedido de descarga da solução descalcificante.

Descarga do depósito

1. Abra a porta
2. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
3. Extraia a lança de carga do lugar.
4. Toque no botão INICIAR para começar a descarregar o descalcificante para o jarro (ou para o recipiente).

A solução descalcificante começa a fluir para o jarro.

5. Aguarde que termine o fluxo de descarga.
6. Deite fora a solução descalcificante contida no jarro (ou no recipiente).

Atenção: a solução descalcificante poderá estar ainda quente.

Limpeza do depósito e do circuito hidráulico

Uma vez terminada a descarga do descalcificante, o aparelho começa o procedimento de limpeza do depósito e do circuito hidráulico.

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

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

O ecrã mostra o pedido de carregamento do depósito.

1. Encha um jarro ou um recipiente com cerca de 2 litros de água limpa.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.

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.

4. Extraia a lança de carga do lugar.
5. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).
6. Toque no botão INICIAR para começar a carregar a água para o depósito do aparelho.
7. Depois de carregar a água para o depósito, toque no botão CONFIRMAR para prosseguir com a função.

O aparelho inicia a função com os parâmetros definidos.

- Durante a limpeza do depósito e do circuito hidráulico, deixe o jarro na porta aberta com a lança de carga no interior. O aparelho descarrega ciclicamente algumas quantidades de água utilizada para a limpeza.
- Durante esse processo, o transbordo da água para o interior do compartimento de cozedura não deve ser considerado como uma avaria, mas como fazendo parte do procedimento de enxaguamento.

8. Depois de ter terminado o processo de limpeza, o display indica o pedido de descarga da água.
9. Limpe e seque os resíduos de água no interior do compartimento de cozedura.
10. Abra a porta
11. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
12. Extraia a lança de carga do lugar.
13. Toque no botão INICIAR para começar a descarregar a água para o jarro (ou para o recipiente).

14. Aguarde que termine o fluxo de descarga. No final, o display exibe o fim do processo de remoção da água residual.

Descalcificação manual

Função que permite efetuar a descalcificação da caldeira.

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

1. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
2. Toque na tecla do submenu (situada na área inferior 3).
3. Toque na tecla DESCALCIFICAÇÃO.
4. Realize a descalcificação conforme ilustrado nos parágrafos anteriores.

Limpeza manual do depósito e do circuito hidráulico

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

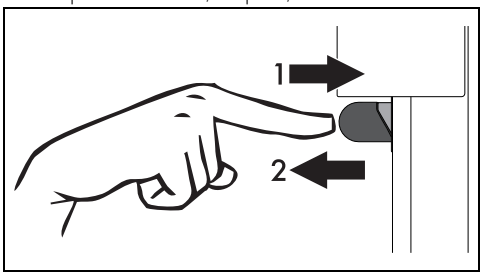
1. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
2. Toque na tecla do submenu (situada na área inferior 3).
3. Toque na tecla LIMPEZA DO DEPÓSITO.

Operações preliminares

1. Encha um jarro ou um recipiente com cerca de 2 litros de água.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o jarro (ou o recipiente) por cima da porta aberta.

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

4. Extraia a lança de carga do lugar.
- Para extrair a lança de carga, prima a parte frontal da própria lança até contrair a respetiva mola e, depois, solte.

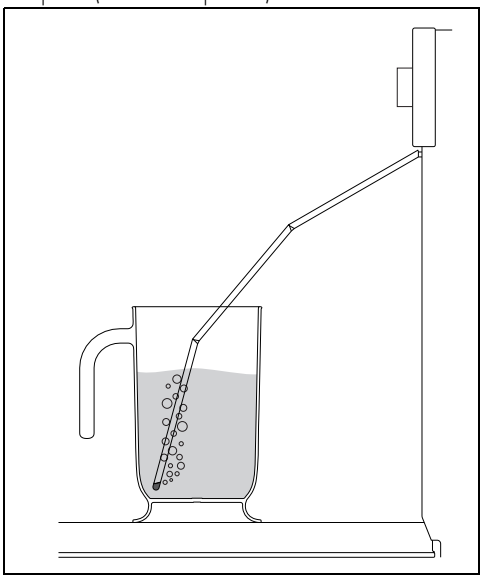


ou

- Toque na tecla LANÇA no display (situada na área inferior 3).

Preste atenção à distância a manter para não ser atingido pela saída da lança.

5. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).



PT

6. Toque na tecla INICIAR para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.
7. Toque na tecla CONFIRMAR para confirmar o fim do carregamento do depósito.

O aparelho inicia a função com os parâmetros definidos.

Limpeza do circuito hidráulico

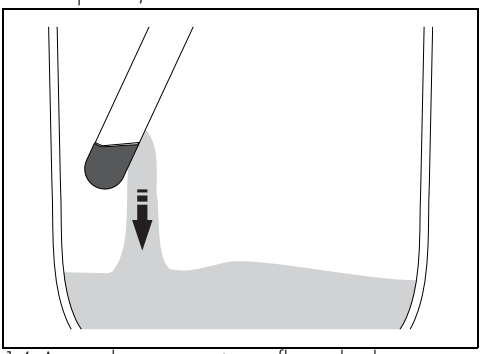
- Durante a limpeza do depósito e do circuito hidráulico, deixe o jarro na porta aberta com a lança de carga no interior. O aparelho descarrega ciclicamente algumas quantidades de água utilizada para a limpeza.
- Durante esse processo, o transbordo da água para o interior do compartimento de cozedura não deve ser considerado como uma avaria, mas como fazendo parte do procedimento de enxaguamento.

Fim da limpeza do circuito hidráulico

8. Depois de ter terminado o processo de limpeza, o display indica o pedido de descarga da água.
9. Limpe e seque os resíduos de água no interior do compartimento de cozedura.

Descarga do depósito

10. Abra a porta
11. Coloque um jarro ou um recipiente sobre a porta aberta.
12. Extraia a lança de carga do lugar.
13. Toque na tecla INICIAR para iniciar a descarga da água no jarro (ou no recipiente).



14. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

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

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

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

15. Toque na tecla CONFIRMAR.
16. Sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.
17. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
18. Remova o jarro (ou o recipiente).
19. Elimine a água contida no jarro.
20. Feche a porta.

Sanificação.

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

1. defina uma função de vapor combinado 70% da duração de pelo menos meia hora.
2. Encha o jarro com água limpa.
3. Abra a porta do aparelho.
4. Coloque o jarro sobre a porta aberta.
5. Extraia a lança de carga do lugar.
6. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro (ou do recipiente).
7. Toque na tecla INICIAR para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.
8. No fim, sacuda a lança de carga para remover eventuais resíduos de água.
9. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
10. Remova o jarro (ou o recipiente).
11. Feche a porta.
12. Toque na tecla INICIAR para começar a função de vapor selecionada.
13. Aguardar pela execução da função até terminar.
14. No fim da função, proceda à descarga do depósito conforme descrito anteriormente.
15. Aguarde que termine o fluxo de descarga.

16. Elimine a água contida no jarro.

Cuidado: aguardar pelo arrefecimento do compartimento de cozedura.

17. Abra a porta.
18. Secar com um pano ou uma esponja os eventuais resíduos de água no compartimento de cozedura.
19. Feche a porta.

Calibragem do depósito

Esta função permite calibrar a leitura correta da quantidade de água (ou outro líquido) no interior do depósito.

Ao longo do tempo, pode acontecer que as quantidades de água no interior do depósito não sejam lidas corretamente pelo sensor do aparelho. Neste caso, é possível repor a funcionalidade do sensor do aparelho num estado ótimo.

Operações preliminares

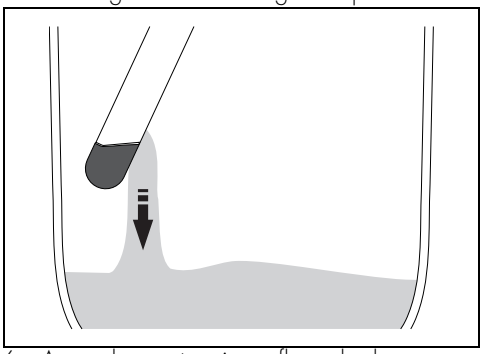
1. No "menu principal" toque na tecla OUTRAS FUNÇÕES (situada na área principal 2).
2. Toque na tecla do submenu (situada na área inferior 3).
3. Toque na tecla CALIBRAGEM DO DEPÓSITO (situada na área inferior 3).

Calibragem do depósito vazio

1. Abra a porta do aparelho.
2. Coloque um jarro vazio sobre a porta aberta.
3. Toque na tecla LANÇA no display (situada na área inferior 3).

Preste atenção à distância a manter para não ser atingido pela saída da lança.

4. Extraia a lança e mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro vazio.
5. Toque na tecla INICIAR para iniciar a descarga residual da água no jarro.



6. Aguarde que termine o fluxo de descarga.
7. Certifique-se de que não sai mais água da lança e, depois, toque na tecla STOP.
8. De seguida, toque na tecla CALIBRAGEM DO DEPÓSITO VAZIO para prosseguir com a calibragem.

Calibragem do depósito cheio

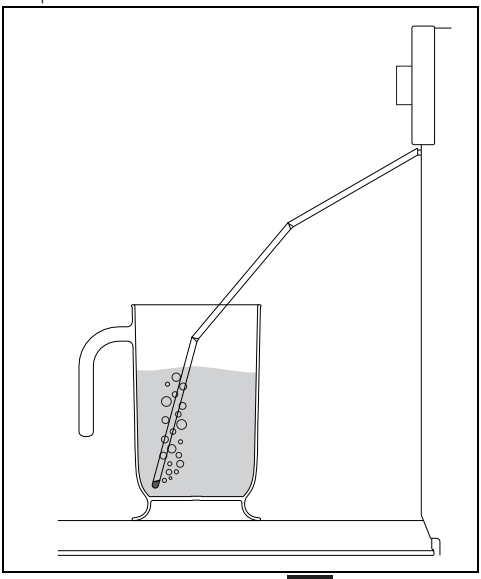
1. Encha um jarro com exatamente 1 litro de água.

Aconselha-se a utilização de uma balança digital de cozinha e a medição de 1000 gramas de água.

2. Pouse o jarro com 1 litro de água sobre a porta aberta.

PT

3. Mergulhe a extremidade até ao fundo do jarro.

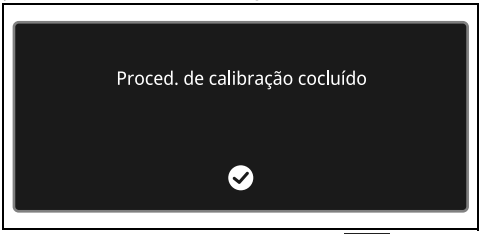


4. Toque na tecla INICIAR para iniciar o carregamento da água no depósito do aparelho.
5. Aguarde que termine o carregamento do depósito.
6. Certifique-se de que o aparelho sugou toda a água contida no jarro e, depois, toque na tecla STOP .
7. Coloque novamente a lança de carga no lugar.
8. Remova o jarro.
9. Feche a porta.

Ao fechar a porta, um sistema automático aspira os eventuais resíduos de água que permanecem na lança de carga para evitar gotejamentos. Pode ouvir-se um ruído de ebulição, que é totalmente normal.

10. Toque na tecla CALIBRAGEM DO DEPÓSITO CHEIO para finalizar a calibragem.
11. Aguarde pelo fim da calibragem.

No fim, um aviso no display indica o fim do procedimento de calibragem.



12. Toque na tecla CONFIRMAR para terminar o procedimento de calibragem do depósito.

O display propõe a descarga da água do depósito. É possível utilizar a água para uma eventual cozedura a vapor ou proceder conforme descrito no capítulo Descarga do depósito.

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

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

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica

Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

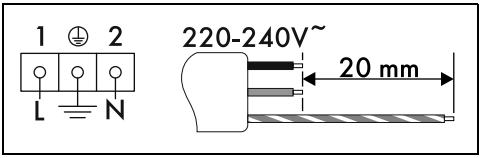
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

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

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

Ligação fixa

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

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Ligação com ficha e tomada

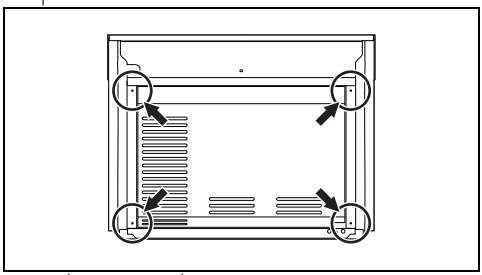
Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Substituição do cabo

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

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



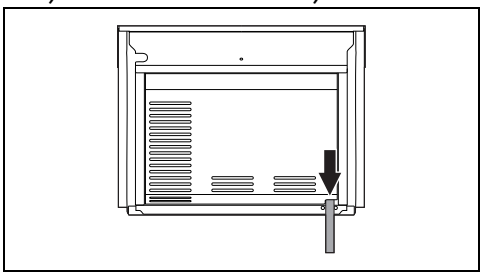
2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

PT

Posicionamento

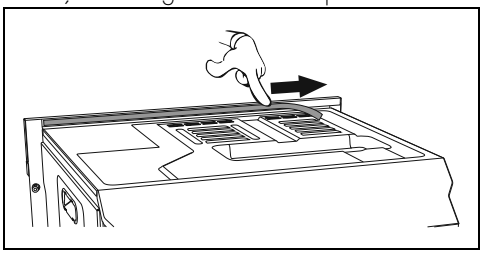
Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

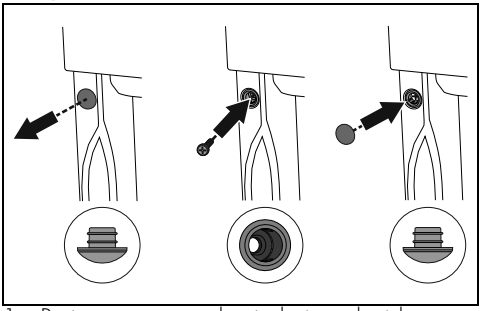


Guarnição do painel frontal

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

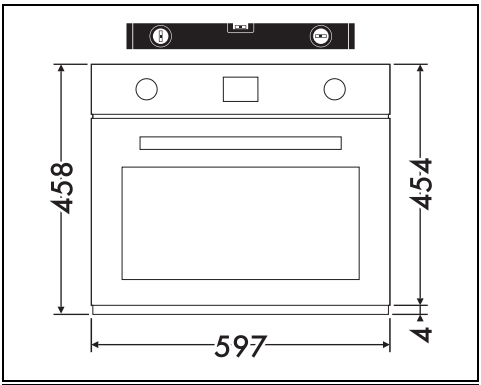


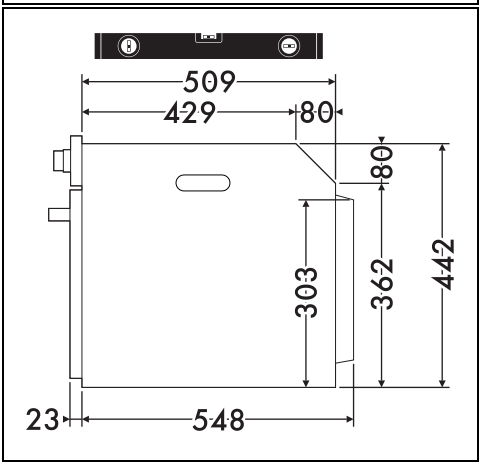
Casquilhos de fixação

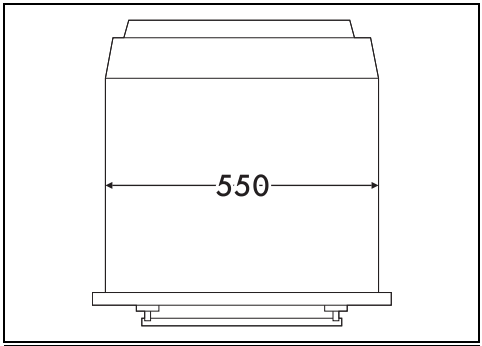


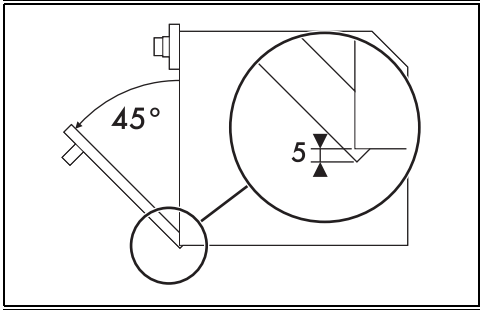
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

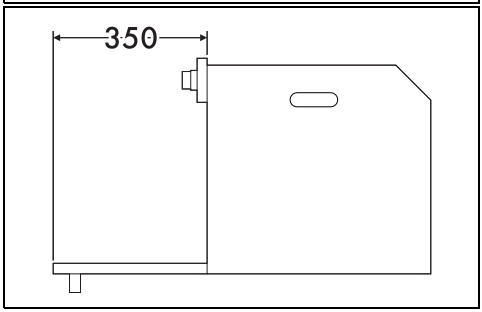
Dimensões totais do aparelho (mm)



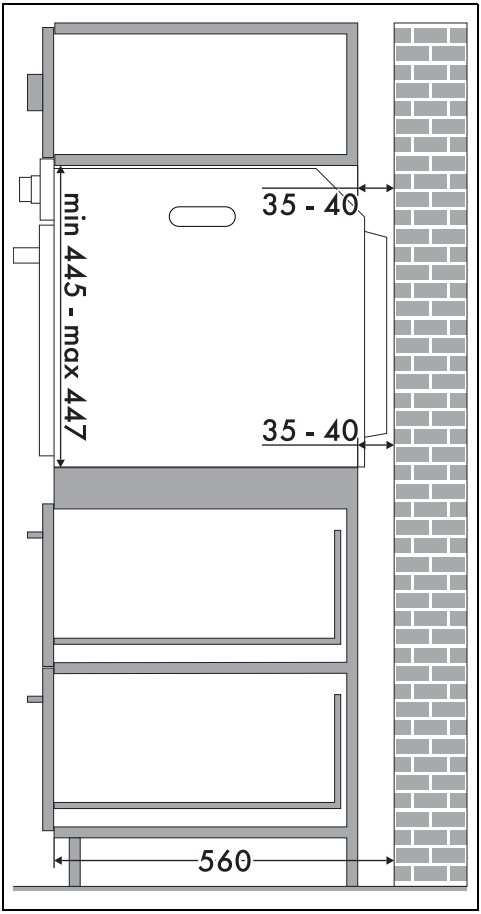


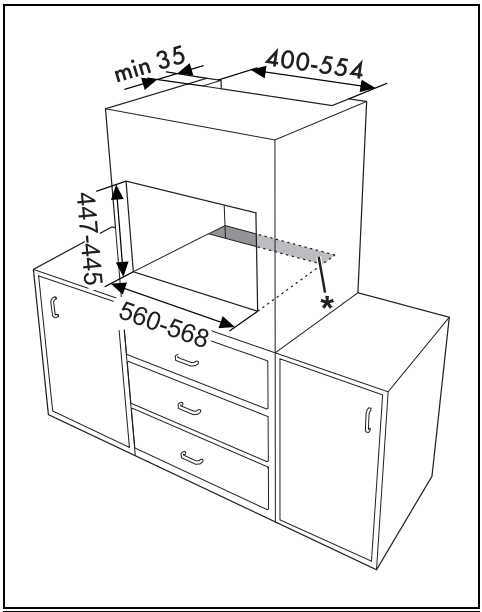


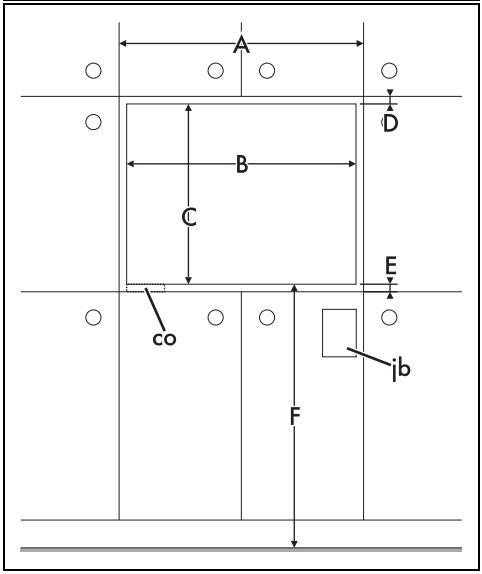




Encaixe em coluna (mm)

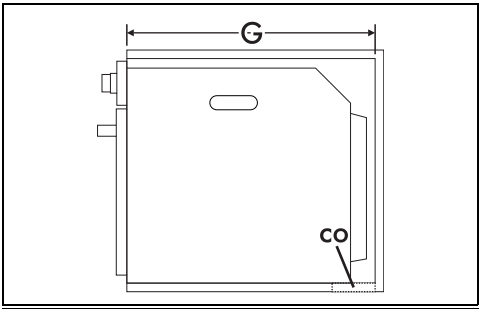


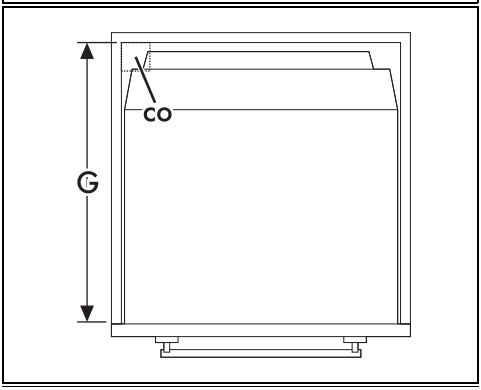




* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.

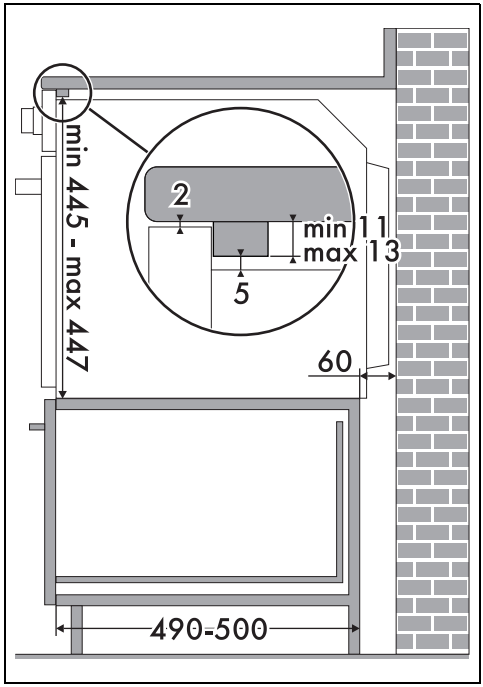
PT



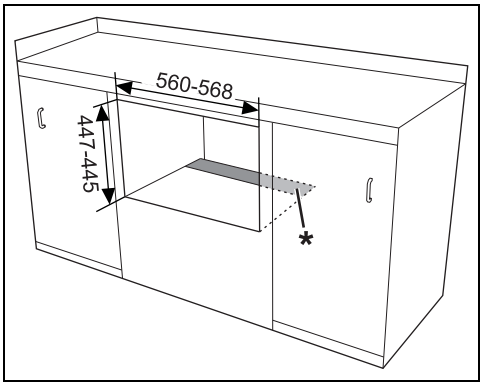


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas

Encaixe sob bancadas (mm)

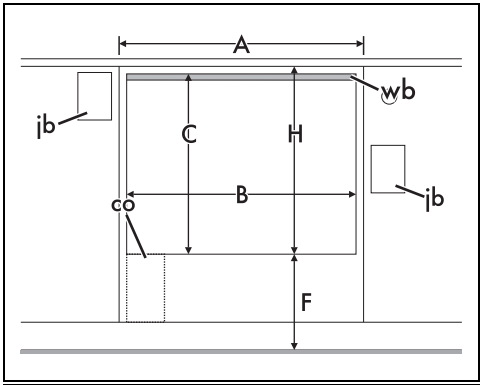


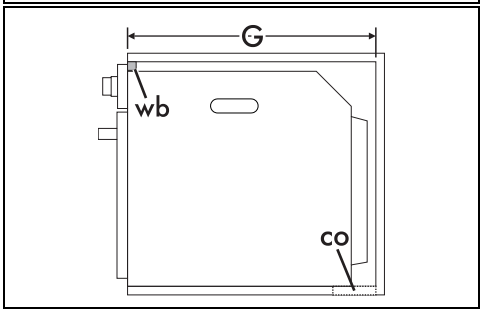
Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

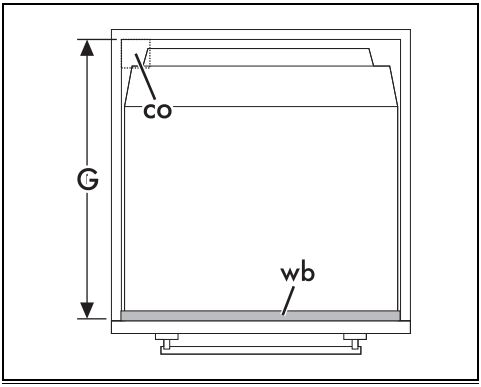


* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.

PT



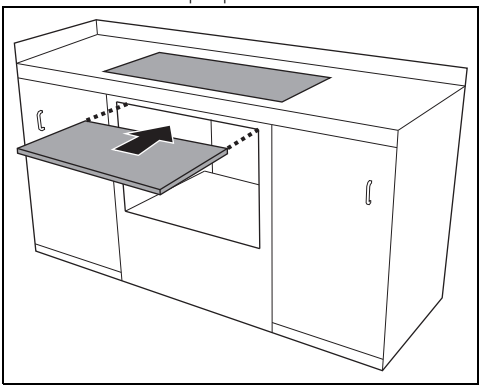


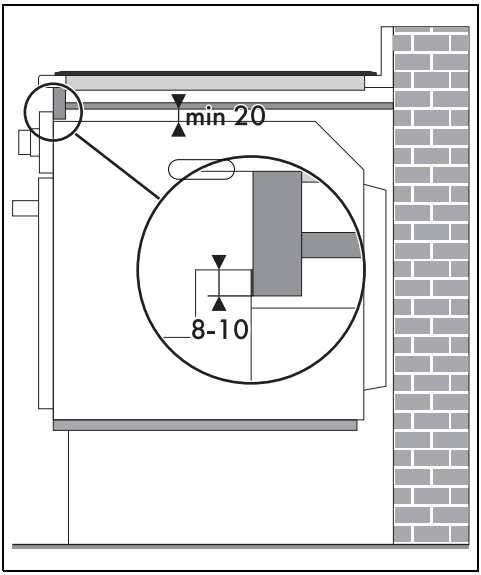


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)

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

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





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