

ADVERTÊNCIAS	223	Utilização dos acessórios	234
Advertências gerais de segurança	223	Display	236
Para este aparelho	227	Primeira utilização	237
Finalidade do aparelho	229	Programas frios	239
Este manual de utilização	229	Programas quentes	245
Responsabilidade do fabricante	230	Funções manuais	248
Chapa de identificação	230	Cronologia	251
Eliminação	230	Funções Multistep	252
Para poupar energia	230	Descubra as receitas	252
Fontes luminosas	230	Em caso de falha de energia	252
Como ler o manual de uso	231	Definições	253
DESCRIÇÃO	231	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	256
Descrição geral	231	Limpeza do aparelho	256
Painel de comandos	232	Limpeza da cavidade	256
Outras partes	232	Funções especiais de limpeza	257
Acessórios	232	Limpeza automática	257
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)	233	Manutenção extraordinária	257
Vantagens do abatedor	233	INSTALAÇÃO	257
UTILIZAÇÃO	234	Ligação elétrica	257
Operações preliminares	234	Posicionamento	258

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

ADVERTÊNCIAS

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar nos elementos quentes durante a utilização.
- Durante a utilização de funções quentes, não toque nas paredes da cavidade.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do aparelho.
- Introduza os tabuleiros ou os recipientes quentes usando luvas de proteção para evitar queimaduras.
- Não toque no aparelho com as mãos ou pés húmidos ou molhados.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água:

desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou uma manta ignífuga.

- O uso deste aparelho é permitido a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que as crianças se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que, ao sobreaquecerem, poderão incendiar-se. Preste a máxima atenção.

- Não apoie recipientes ou tabuleiros no fundo do aparelho.
- Assegure-se de que os recipientes sejam apropriados para serem utilizados em baixas temperaturas.
- Evite utilizar recipientes de plástico, recomenda-se o uso de recipientes de silicone.
- Arranje os alimentos de modo correto no interior do aparelho para permitir a circulação do ar.
- Não coloque os alimentos uns sobre os outros.
- Preste atenção ao consumir alimentos crus, especialmente peixes e cefalópodes frescos, já que existem riscos associados à contaminação por Anisakis, um parasita perigoso para a saúde humana. Estes riscos podem ser eliminados com a cozedura a pelo menos 65°C ou com a congelação a -18°C e posterior conservação a -18°C por no mínimo 96 horas.
- Para manter as propriedades dos alimentos quentes inalteradas, evite mantê-los em temperatura ambiente antes do seu abatimento ou congelamento.
- Não toque (principalmente com as mãos molhadas) ou coloque os alimentos congelados diretamente na

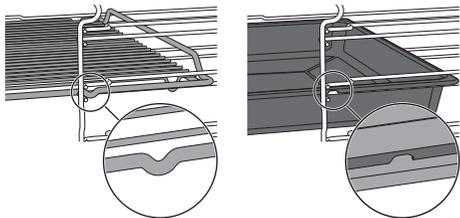
- boca.
- Mantenha a porta fechada durante todas as operações efetuadas pelo aparelho.
 - Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
 - Desligue o aparelho depois da utilização.
 - **NÃO UTILIZE NEM CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.**
 - **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
 - **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
 - Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
 - Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
 - Para evitar perigos devido à instabilidade do aparelho, este deve ser fixado conforme as instruções.
 - Durante a utilização não apoie no aparelho objetos metálicos afiados como facas, garfos, colheres e tampas.
 - 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.

Danos no aparelho

- Não danifique o circuito refrigerante.
- Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios que não aqueles recomendados pelo fabricante, para acelerar o processo de descongelação.
- Não utilize aparelhos elétricos dentro do aparelho
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não utilizar objetos metálicos pontiagudos para remover o gelo em excesso do compartimento congelador.
- Não utilizar adaptadores para fichas.
- **ATENÇÃO:** Não colocar

tomadas portáteis múltiplas nem fontes portáteis de alimentação de potência na parte traseira do eletrodoméstico.

- Não apoiar objetos pesados no topo do aparelho.
- Não remover o gelo ou a geada com objectos cortantes para evitar danos nas paredes do aparelho.
- 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 utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos em spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro da cavidade.
- O aparelho pode garantir um excelente desempenho no caso da temperatura ambiente

não ultrapassar os 32°C.

- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER OU REFRESCAR O AMBIENTE.**
- Não utilize louça ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza latas de conservas ou recipientes fechados no aparelho.
- Não remova o vedante situado na parte da frente do aparelho.
- Retire do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e grelhas não utilizados durante a função.
- Não utilize a porta aberta para pousar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não use a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilize o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Desligue sempre da rede elétrica o aparelho em caso de avaria, manutenção, substituição da lâmpada ou durante a limpeza.

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 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- **ATENÇÃO:** Risco de

incêndio/materiais inflamáveis.



- Não danifique o circuito de refrigeração (caso esteja acessível).
- Respeite as normas vigentes em matéria de consumo de alimentos crus. No caso de peixe cru, recomenda-se congelá-lo a uma temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e conservá-lo nesta temperatura durante pelo menos 96 horas.
- Limpe cuidadosamente as partes do aparelho que estejam em contacto direto e indireto com os alimentos para evitar qualquer tipo de contaminação.
- Utilize detergentes para uso alimentar.
- Não utilize produtos inflamáveis ou substâncias nocivas.
- Utilize exclusivamente a sonda de temperatura introduzida no aparelho.
- Mantenha a porta fechada durante todas as operações do aparelho.
- Não coloque os alimentos uns sobre os outros, mas organize-os de maneira a

permitir a correta circulação do ar no interior do aparelho.

- Utilize recipientes em alumínio ou aço inox.
- Não cubra os tabuleiros com tampas ou películas isolantes.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante.
- Em caso de inutilização prolongada, desligue o aparelho da tomada elétrica e limpe-o externa e internamente.
- O cabo elétrico e a tomada elétrica devem ser facilmente alcançados depois do aparelho ter sido instalado.

Sonda de temperatura (se presente)

- Manuseie com cuidado a sonda de temperatura, já que é muito pontiaguda.
- 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.

- Utilize exclusivamente a sonda de temperatura introduzida no aparelho.
- Não risque 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.
- 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.

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se ao arrefecimento, congelação, conservação, levedação de

alimentos e arrefecimento de bebidas em ambiente doméstico. Pode ser utilizado para baixar rapidamente a temperatura de alimentos cozinhados ou crus, para manter as propriedades nutritivas inalteradas. Permite também cozer os alimentos em baixa temperatura para realçar as suas qualidades, o seu perfume e os aromas e para colocar os alimentos numa temperatura ideal para o seu consumo. Qualquer outra utilização é imprópria.

Este aparelho também pode ser utilizado:

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

O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

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.

- 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.

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.



Este aparelho não está sujeito à rotulagem energética de acordo com o ponto E art. 1 Regulamento 643/2009.

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.



Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

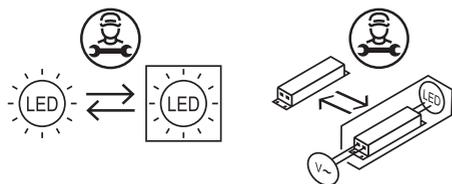
Para poupar energia

- Efetue um ciclo de pré-arrefecimento de pelo menos 15 minutos com o aparelho vazio antes de introduzir os alimentos quentes a arrefecer.
- Efetue um ciclo de pré-arrefecimento para reduzir os tempos e o consumo de energia.
- Não cubra os tabuleiros ou os recipientes com tampas ou películas isolantes.
- Assegure-se de que os recipientes sejam apropriados para serem utilizados em baixas temperaturas.
- Disponha corretamente os tabuleiros e os recipientes no interior do aparelho sem os sobrepôr ou empilhar, para permitir a circulação do ar.
- Evite manter em temperatura ambiente os alimentos quentes antes do seu abatimento ou congelação, para manter as suas propriedades inalteradas.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões.
- Mantenha o aparelho permanentemente limpo.

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 "G".

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:



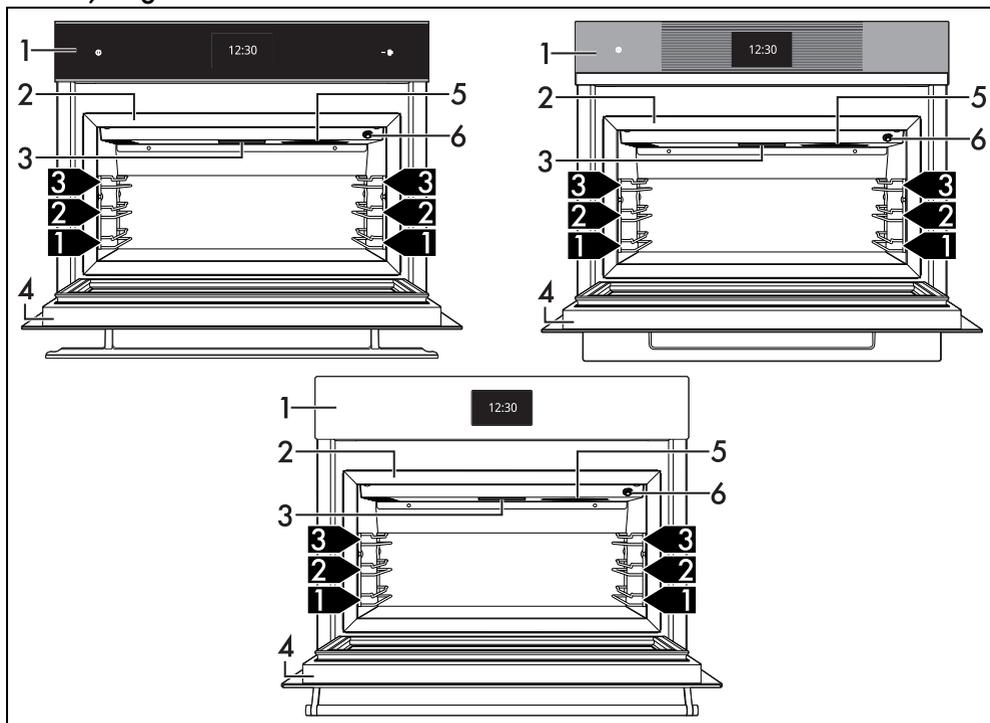
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

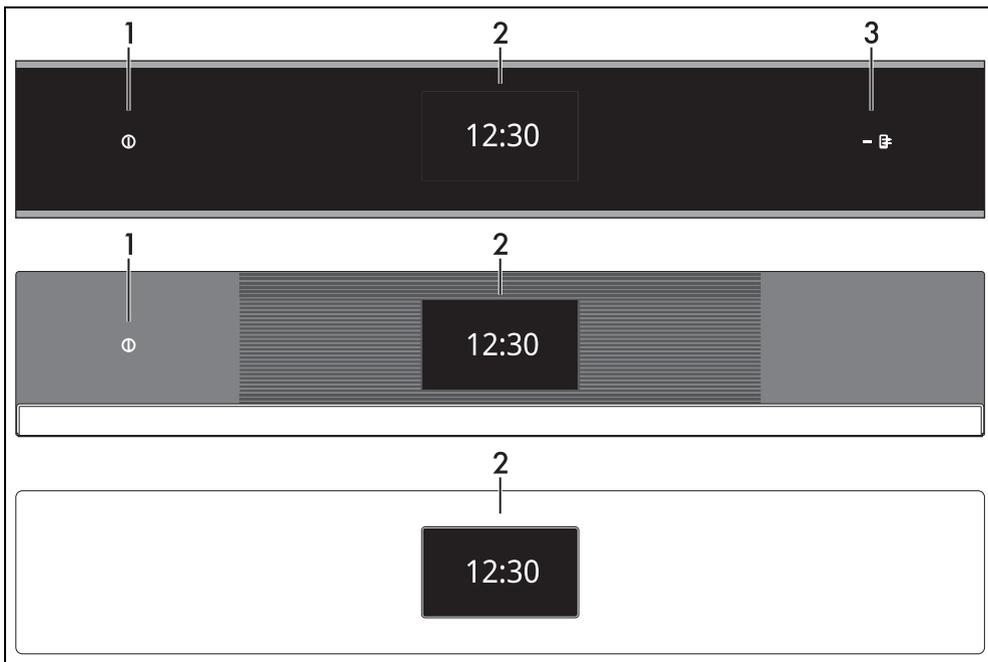
Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Junta
- 3 Lâmpada
- 4 Porta
- 5 Ventoinha
- 6 Tomada para sonda de temperatura

1,2,3 Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Botão ON/OFF (apenas em alguns modelos)

O botão 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 abatedor").

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 trata de distribuir uniformemente o ar no interior do aparelho e para fazer com que a temperatura definida seja atingida mais rapidamente.

Iluminação da célula

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento quando se abre a porta.



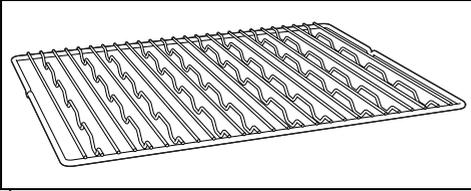
Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interior.

Acessórios

- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.

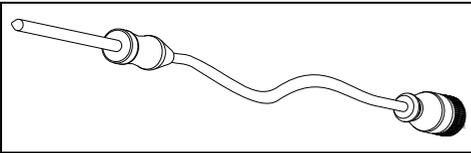
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.

Grelha multifunções



Útil para o suporte de recipientes ou, se rodada, para o suporte de garrafas.

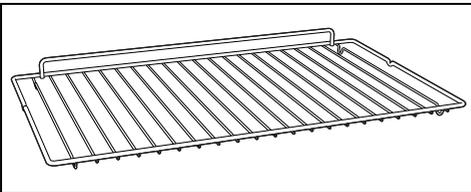
Sonda de temperatura



Com a sonda de temperatura é possível executar arrefecimentos e cozaduras com base na temperatura medida pela mesma no centro do alimento.

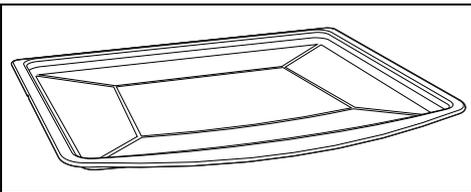
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

Grelha



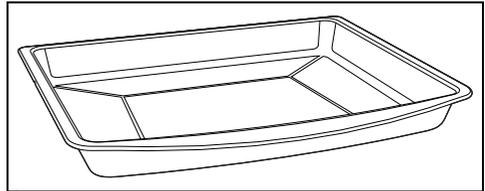
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro



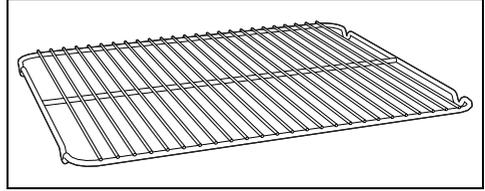
para a cozadura de bolos, pizzas, bolos de ir ao forno, biscoitos.

Tabuleiro fundo



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

Grelha para tabuleiro



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

Vantagens do abatedor



- Preste atenção ao consumir alimentos crus, especialmente peixes e cefalópodes frescos, já que existem riscos associados à contaminação por Anisakis, um parasita perigoso para a saúde humana. Estes riscos podem ser eliminados com a cozadura a pelo menos 65°C ou com a congelação a -18°C e posterior conservação a -18°C por no mínimo 96 horas.
- Para manter as propriedades dos alimentos quentes inalteradas, evite mantê-los em temperatura ambiente antes do seu abateamento ou congelamento.

○ O abatedor permite arrefecer e congelar rapidamente os alimentos para garantir a sua durabilidade e a frescura.

○ O arrefecimento e a congelação rápida favorecem a preservação das propriedades organolépticas e nutritivas dos alimentos e mantêm os sabores, os aromas e as cores intactos.

○ O arrefecimento a +3°C no núcleo dos alimentos cozidos reduz ao mínimo a proliferação de bactérias, que é máxima no

intervalo de temperatura entre os 65°C e os 8°C.

A congelação rápida a -18°C permite estender os tempos de conservação dos alimentos por vários meses. Evita também a formação de macro-cristais de gelo que danificam as paredes celulares dos alimentos, rompendo-as. Depois de descongelados os alimentos não perdem líquidos e mantêm a consistência e o sabor.

Sem abatedor:

- risco bacteriano;
- evaporação e desidratação;
- perda de peso do alimento;

- perda de sabores, aromas, cores;
- deterioração rápida;
- formação de macro-cristais de gelo que danificam as fibras dos alimentos.

Com abatedor:

- segurança alimentar;
- preservação da consistência original;
- nenhuma perda de peso do alimento;
- preservação das propriedades organolépticas;
- maior duração de conservação;
- formação de microcristais de gelo que não danificam os alimentos, preservando a sua qualidade e consistência.

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares



Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento do aparelho.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").
- Para remover eventuais resíduos de fabrico, efetue uma limpeza cuidadosa no interior do aparelho utilizando um pano macio e detergente neutro sem abrasivos.

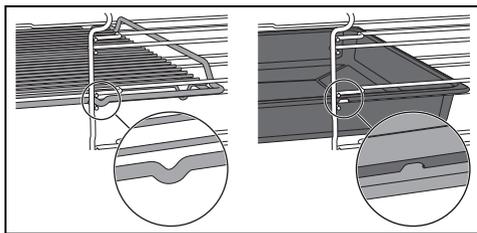
Utilização dos acessórios

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.



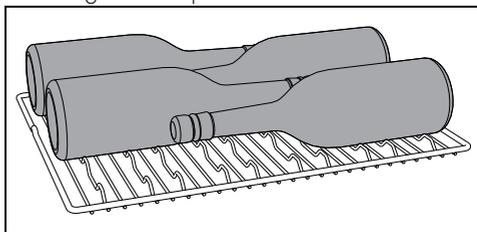
Insira as grelhas e os tabuleiros com delicadeza no compartimento até ao seu bloqueio.

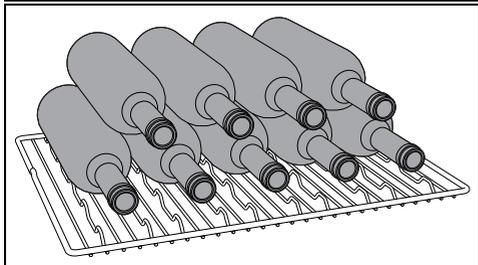
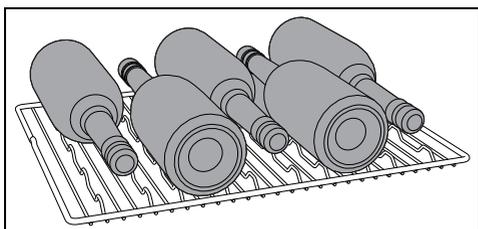


Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabrico.

Grelha multifunções

Dependendo do tamanho, a grelha multifunções pode acomodar várias configurações de colocação de garrafas. Aqui estão alguns exemplos:

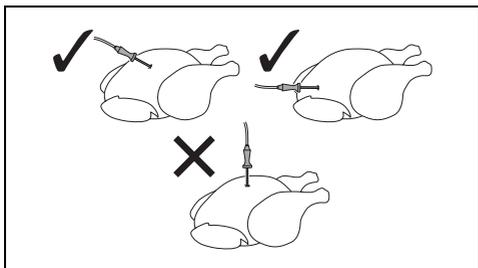




Se rodada, pode ser utilizada como uma grelha normal para suporte de recipientes.

Aplicação da sonda de temperatura

1. Posicione o alimento sobre um tabuleiro.
2. Insira a ponta da sonda de temperatura no interior dos alimentos a arrefecer ou a cozinhar fora da cavidade.



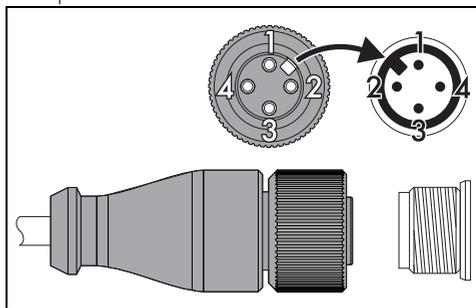
Para melhores resultados, certifique-se de que a sonda de temperatura está inserida na parte mais grossa do alimento, transversalmente e em pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toca no tabuleiro que está por baixo e não sai do próprio alimento.



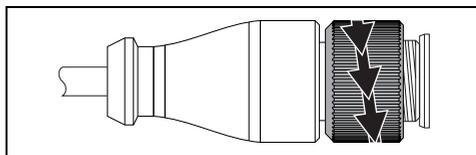
Para uma medição exata da temperatura no coração do alimento, a ponta da sonda não deve entrar em contacto com ossos ou partes com gordura.

3. Abra a porta.

4. Insira o alimento a arrefecer ou a cozinhar na cavidade.
5. Ligue a ficha da sonda de temperatura à tomada situada na face interna do aparelho.



6. Aperte o anel para fixar a ficha firmemente à tomada.



7. Feche a porta.



Caso a sonda de temperatura não esteja ligada ao aparelho quando necessário, o aparelho procede a uma função cronometrada.

Display



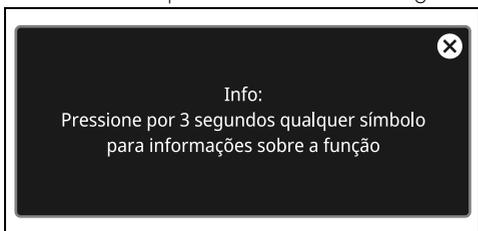
O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação atualmente selecionada. Para utilizá-lo, basta tocar nos botões “virtuais” e/ou percorrer os valores indicados (na imagem está representado o ecrã do menu principal).

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:

- o botão HOME : toque neste botão para voltar ao menu principal;
- o botão INFORMAÇÕES : toque neste botão para visualizar o ecrã seguinte:



O botão INFORMAÇÕES  é substituído 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 nos botões 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.



3 Área inferior

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

-  MULTISTEP
-  CRONOLOGIA
-  MENU TIMER
-  LIMPEZA
-  DEFINIÇÕES

Além disso, dependendo da página exibida, haverá também outros botões para a função que está a utilizar.

 Mantenha premido o botão HOME  durante alguns segundos para parar imediatamente a função a qualquer momento e volte ao menu principal.

Para aceder ao menu principal.

- No display, toque no horário exibido.



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 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 palavra-passe 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.

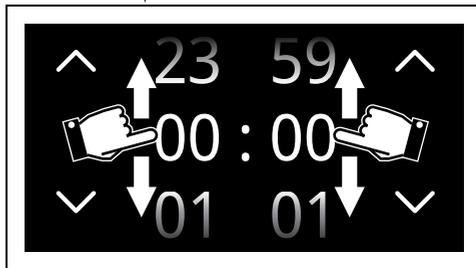


Ao acender, é necessário aguardar alguns segundos antes de poder interagir com o aparelho.

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 no botão CONFIRMAR  (situado 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 no botão DEFINIÇÕES  (situado na área inferior **3** à direita).

5. Toque no botão DISPLAY .

6. Na opção  Idioma (na parte esquerda), percorra os idiomas disponíveis (na parte direita) até selecionar o pretendido.

7. Toque no botão CONFIRMAR .

Reativação do display



Quando a definição “ Exibir o horário” 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 ativar o display quando está apagado:

- Abra a porta.

O aparelho emite uma sequência de sons e o display acende-se após alguns segundos. Ao reacender, o display exhibe o menu principal.

Desativação do display (apenas modelos com botão ON-OFF)

Para desativar o display manualmente:

- Mantenha premido durante alguns segundos o botão ON-OFF  até ouvir um som.

Reativação do display (apenas modelos com botão ON-OFF)



Quando a definição “ Exibir o horário” 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 ativar o display quando está apagado:

- Mantenha premido durante alguns segundos o botão ON-OFF  até ouvir uma sequência de sons.

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

principal.



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

- está em curso uma função de arrefecimento, congelação ou cozedura (o botão interrompe a função);
- a porta estiver aberta;
- um timer contador de minutos estiver ativo;
- os modos  Show Room e/ou  Demonstração estão ativos.

Temporizador conta-minutos



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

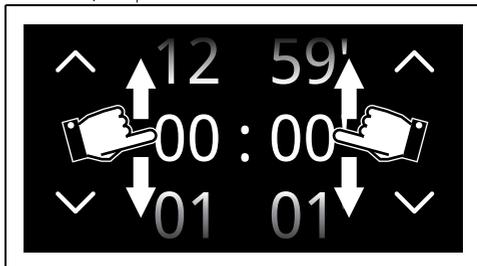


A duração dos temporizadores vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

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

É possível definir até 2 Temporizadores conta-minutos:

2. Toque na tecla TEMPORIZADOR  -  que pretende utilizar.
3. Percorra os valores até seleccionar 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.

Programas frios



Ver Advertências gerais de segurança.



- A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.
- A temperatura inicial dos alimentos (especialmente se cozinhados) pode fazer variar os tempos indicados nos programas.
- Alimentos com igual peso, mas de espessura diferente, podem requerer tempos diferentes dos indicados nos programas.
- É aconselhável não sobrepor os alimentos ou fazer várias camadas com eles.
- De preferência, realize uma fase pré-arrefecimento.
- Não congele nem arrefeça os alimentos em recipientes com tampa.
- Na grelha, utilize um recipiente ligeiramente maior do que os alimentos para permitir um fluxo de ar ideal na cavidade.
- Não encha o recipiente até à borda para permitir um melhor fecho subsequente.

1. No “menu principal” toque no botão

PROGRAMAS FRIOS  (localizado na área principal **2**).

A SABER

PRÉ-ARREFECIMENTO

Algumas funções frias (ARREFECIMENTO



e CONGELAÇÃO

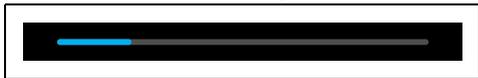


) são precedidas por uma fase de pré-arrefecimento



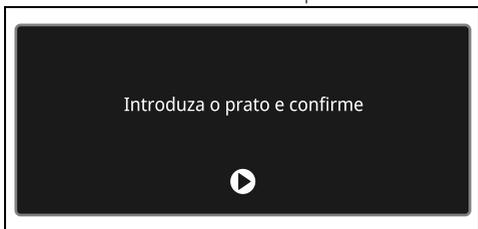
que permite ao aparelho atingir a temperatura predefinida mais rapidamente. Esta fase é sinalizada pelo aumento

progressivo do nível de temperatura.



É aconselhável não introduzir o alimento na cavidade do aparelho durante a fase de pré-arrefecimento.

No final do pré-arrefecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento pode ser introduzido na cavidade do aparelho.



Iniciar a função

No fim do pré-arrefecimento:

1. Abra a porta
2. Insira o alimento na cavidade.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR  para iniciar a função.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo da barra horizontal.



Toque no botão STOP  para interromper a função a qualquer momento.

ARREFECIMENTO



Esta função permite arrefecer rapidamente para +3°C alimentos crus ou recém-cozinhados. Os alimentos submetidos ao arrefecimento podem ser conservados no frigorífico (+4°C).



O arrefecimento permite bloquear a proliferação bacteriana e manter inalterada a qualidade dos alimentos.

1. Toque no botão ARREFECIMENTO .

2. Selecione o tipo de alimento a arrefecer (por exemplo, LEGUMES E

ACOMPANHAMENTOS



3. Selecione o corte dos alimentos a arrefecer (por exemplo, LEGUMES INTEIROS



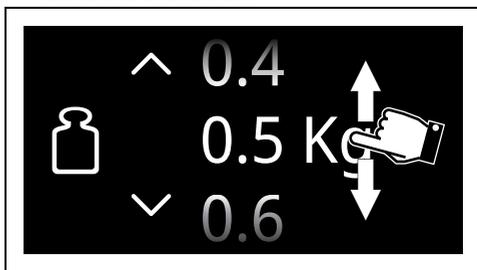
4. Selecione o estado dos alimentos a arrefecer (ALIMENTO CRU  ou

ALIMENTO COZIDO ).



- ALIMENTO CRU  : um alimento à temperatura ambiente ou frio do frigorífico ou que, em qualquer caso, deve ser cozido e/ou aquecido.
- ALIMENTO COZIDO  : trata-se de um alimento cozinhado há pouco e ainda quente.

5. Percorra os valores para definir o peso dos alimentos a arrefecer.



6. Toque no botão CONFIRMAR  (localizado na zona inferior **3** direita) para confirmar o valor selecionado.
7. Toque no botão INICIAR  para iniciar a fase de pré-arrefecimento e posterior função de arrefecimento (ver capítulo A SABER).

Fim da função

No final da função, o dispositivo passa automaticamente para o estado de

CONSERVAÇÃO  e permanece neste estado até que o botão STOP  seja premido.

 O estado de conservação mantém os alimentos à temperatura correta de acordo com a função utilizada.

Conselhos para o arrefecimento dos alimentos

- Antes de introduzir alimentos quentes a arrefecer, é aconselhável realizar sempre o ciclo de pré-arrefecimento da cavidade (vazia) para reduzir o tempo e o consumo de energia.
- Durante o arrefecimento, não cubra os tabuleiros ou recipientes com tampas ou películas isolantes.
- Assegure-se de que os recipientes sejam apropriados para serem utilizados em baixas temperaturas.
- Disponha corretamente os tabuleiros e os recipientes no interior do aparelho sem os sobrepor ou empilhar, para permitir a circulação do ar.
- Evite manter à temperatura ambiente os alimentos quentes antes de os arrefecer para manter as suas propriedades inalteradas.
- O alimento abatido deve ser conservado no frigorífico a uma temperatura constante de +4 °C.
- Os alimentos arrefecidos não devem ser conservados no interior do aparelho.

ARREFECIMENTO (com sonda de temperatura)

 Alguns alimentos podem ser arrefecidos com a ajuda da sonda de temperatura.

1. Depois de selecionar a função ARREFECIMENTO  seleccione o tipo de alimento a arrefecer (por exemplo, CARNES ).
2. Seleccione o corte dos alimentos passíveis de serem arrefecidos com a ajuda da

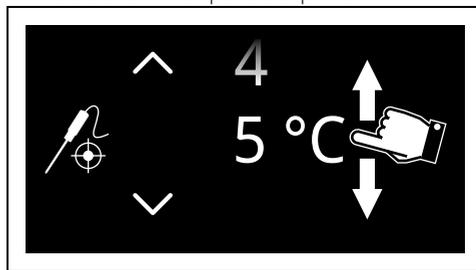
sonda de temperatura (por exemplo,

CARNE INTEIRA ).

3. Seleccione o estado dos alimentos a arrefecer (ALIMENTO CRU  ou ALIMENTO COZIDO ).
4. Percorra os valores para definir o peso dos alimentos a arrefecer.
5. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar o valor selecionado.

 O símbolo  indica que a sonda não está ligada ao aparelho.

6. Toque no botão SONDA  situado na área inferior **3**.
7. Percorra os valores da temperatura-alvo até seleccionar a temperatura pretendida.

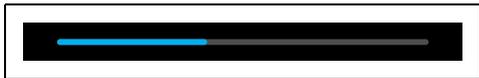


8. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a temperatura da sonda seleccionada.
9. Toque no botão INICIAR  para começar a fase de pré-arrefecimento.
10. No final do pré-arrefecimento, insira a ponta da sonda de temperatura nos alimentos e ligue a ficha à tomada situada na face interna do aparelho (como descrito acima).
11. Toque no botão CONFIRMAR  para iniciar a função.

Fase de arrefecimento

Esta fase é assinalada pelo aumento

progressivo do nível de arrefecimento.



Toque no botão STOP  para interromper a função a qualquer momento.

Final do arrefecimento com sonda de temperatura

A função termina quando a temperatura instantânea atinge a temperatura-alvo.

1. Abra a porta.
2. Retire a sonda do alimento.
3. Desaperte o anel e solte a ficha da sonda de temperatura da tomada situada na face interna do aparelho.
4. Extraia os alimentos da cavidade.
5. Feche a porta.

CONGELAÇÃO



Esta função permite reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos até -18 °C.



Durante a congelação, não cubra os tabuleiros ou recipientes com tampas ou películas isolantes.



É aconselhável untar o tabuleiro ou o recipiente antes de congelar os alimentos.

1. Toque no botão CONGELAÇÃO .
2. Selecione o tipo de alimento a arrefecer (por exemplo, SOBREMESAS ).
3. Selecione a especificação dos alimentos a congelar (por exemplo, BOLOS MACIOS .
4. Percorra os valores para definir o peso dos alimentos a congelar.
5. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar o valor selecionado.
6. Toque no botão INICIAR  para iniciar a fase de pré-arrefecimento e posterior função de congelação (ver capítulo A SABER).

Fim da função

No final da função, o dispositivo passa automaticamente para o estado de

CONSERVAÇÃO  e permanece neste

estado até que o botão STOP  seja premido.



O estado de conservação mantém os alimentos à temperatura correta de acordo com a função utilizada.

Conselhos para a conservação dos alimentos congelados

- Os alimentos congelados não devem ser conservados no interior do aparelho.
- Cubra e proteja os alimentos com película para alimentos, tampas herméticas ou a vácuo, no frigorífico ou no congelador.
- Coloque um rótulo nos alimentos congelados a conservar no congelador por 6-12 meses que indique o conteúdo, o dia de preparação e o prazo de validade.
- O alimento congelado deve ser conservado no congelador a uma temperatura constante de -18 °C.

Tabela dos tempos de preservação dos alimentos supercongelados

Alimentos	Tempo
Fruta, novilho	máx. 10-12 meses
Legumes, carne de vitela, aves	máx. 8-10 meses
Caça	máx. 6-8 meses
Porco	máx. 4-6 meses
Carne moída	máx. 4 meses
Pão, doces, alimentos cozidos, peixe gordo	máx. 3 meses
Visceras	máx. 2 meses
Salsichas, peixe magro	máx. 1 mês

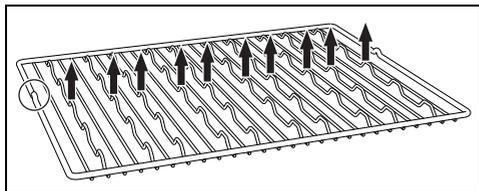
ARREFECER BEBIDAS



Esta função permite arrefecer diversos tipos de bebidas até à temperatura ideal para o consumo.

1. Abra a porta.

- Insira a grelha multifunções na posição invertida dentro da célula.

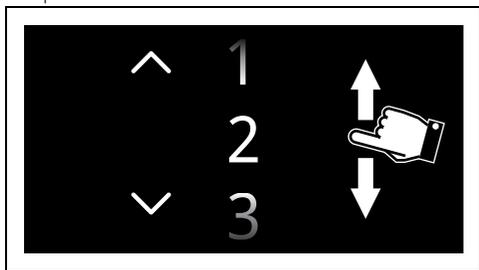


As hastes com as curvas devem estar viradas para cima e os bloqueios mecânicos de segurança devem estar virados para a parte de trás do compartimento do aparelho.

- Coloque as garrafas a arrefecer na grelha multifunções.

É aconselhável inserir as garrafas a partir da posição central.

- Feche a porta.
- No display, no ecrã de funções frias, prima o botão ARREFECER BEBIDAS .
- Prima o nome da bebida desejada (por exemplo, VINHO TINTO).
- Escolha o número de garrafas a arrefecer, percorrendo os valores de 1 a 10.

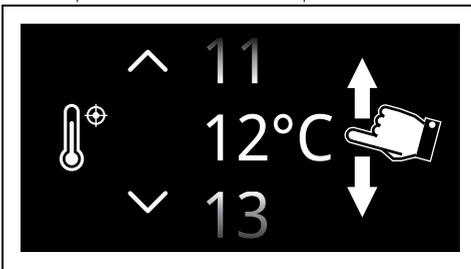


- Toque no botão CONFIRMAR para confirmar o valor selecionado.

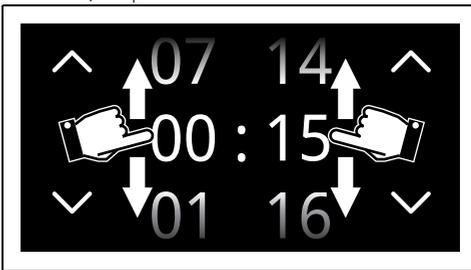
Alteração da temperatura e do tempo de arrefecimento

- Toque no botão TEMPERATURA-ALVO ou no respetivo valor.

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



- Toque no botão CONFIRMAR para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.
- Toque no botão DURAÇÃO ou no respetivo valor.
- Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



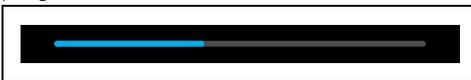
- Toque no botão CONFIRMAR para confirmar as definições inseridas.

Não é possível introduzir valores de tempo inferiores a 15 minutos.

Fase de arrefecimento

- Toque no botão INICIAR para começar a função.

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



Toque no botão STOP para interromper a função a qualquer momento.

Fim da função

No fim da função, 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 no botão HOME  para sair da função.

Tipo de bebidas

VINHO TINTO



- Vinhos verdes tintos
- Vinhos maduros rosés
- Vinhos brancos maduros, de barril

VINHO BRANCO MADURO



- Vinhos verdes brancos
- Vinhos brancos estruturados e maduros
- Vinho moscatel branco
- Vinhos licorosos brancos
- Vinhos verdes rosés
- Bagaço jovem

BOLHAS



- Champanhe
- Espumantes
- Vinhos frisantes

CERVEJA



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

LICOR (DESTILADOS)



- Aguardente
- Bebidas espirituosas
- Gin
- Conhaque
- Tequila
- Vodka
- Uísque
- Rum

LICOR (VINHOS FORTIFICADOS)



- Porto
- Marsala
- Madeira
- Sherry (Xerez)

BEBIDAS



- Bebidas com gás
- Sumos de fruta
- Centrifugados e extratos de sumo

ÁGUA



- Mineral
- Com gás
- Aromatizada
- Café gelado
- Chás, tisanas e infusões frias

CONSERVAÇÃO

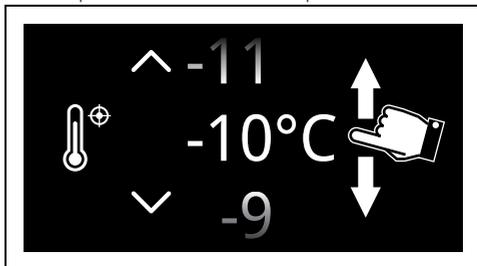


Esta função mantém os alimentos na temperatura pretendida.

1. No display, no ecrã de funções frias, prima o botão CONSERVAÇÃO .
2. Selecione o tipo de alimento a conservar (por exemplo, GELADO ).
3. Percorra os valores para definir o peso dos alimentos a conservar.
4. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar o valor selecionado.

Alteração da temperatura de conservação

5. Toque no botão TEMPERATURA-ALVO  ou no respetivo valor.
6. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida.



7. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a temperatura de cozedura selecionada.

Fase de conservação

8. Abra a porta.
9. Insira o alimento a conservar na cavidade.
10. Feche a porta.

11. Toque no botão INICIAR  para começar a função.

Final da conservação

Para terminar a função de conservação.

12. Toque no botão STOP  para interromper a função a qualquer momento.
13. Toque no botão HOME  para sair da função.

Programas quentes

 Ver Advertências gerais de segurança.

 • A cada abertura da porta, a função em curso para e em seguida retoma automaticamente após o fecho da porta.
• É aconselhável não sobrepor os alimentos ou fazer várias camadas com eles.
• De preferência, realize uma fase de pré-aquecimento.

1. No “menu principal” toque no botão PROGRAMAS QUENTES  (localizado na área principal ).

A SABER

PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções quentes (COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA  e IOGURTE

) são precedidas por uma fase de pré-

aquecimento  que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.

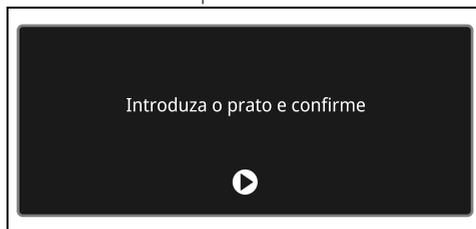
Além disso, em algumas funções, esta fase é definida para 65 °C para facilitar uma higienização eficaz da cavidade do aparelho. Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de temperatura.



 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.

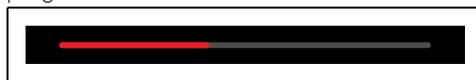


Iniciar a função

Terminado o pré-aquecimento:

1. Abra a porta
2. Insira o alimento na cavidade.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR  para iniciar a função.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo da barra horizontal.



 Toque no botão STOP  para interromper a função a qualquer momento.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA (com sonda de temperatura)



As preparações a baixa temperatura são cozaduras de longa duração em que os alimentos retêm os sucos no seu interior, pelo que não secam e não endurecem.



Para obter melhores resultados, é aconselhável dourar os alimentos durante alguns minutos numa panela ou através da grelha do forno antes ou depois de cozinhar a baixa temperatura (dependendo da receita).

1. Toque no botão COZEDURA A BAIXA

TEMPERATURA



2. Selecione o tipo de alimento a cozinhar

(por exemplo, PEIXE



3. Selecione o corte dos alimentos a arrefecer

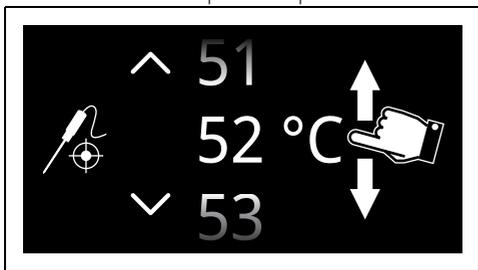
(por exemplo, SALMÃO



4. Toque no botão SONDA  situado na

área inferior **3**.

5. Percorra os valores da temperatura-alvo até selecionar a temperatura pretendida.



6. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a temperatura da sonda selecionada.



O símbolo  indica que a sonda não está ligada ao aparelho.

7. Toque no botão INICIAR  para iniciar a fase de pré-arrefecimento e posterior função de cozadura a baixa temperatura (ver capítulo A SABER).

Final da cozadura a baixa temperatura

A função termina quando a temperatura instantânea atinge a temperatura-alvo.

1. Abra a porta.
2. Retire a sonda do alimento.
3. Desaperte o anel e solte a ficha da sonda de temperatura da tomada situada na face interna do aparelho.
4. Extraia os alimentos da cavidade.
5. Feche a porta.

DESCONGELAÇÃO POR PESO



Função de descongelação automática. Seleccione o alimento 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 da cavidade.
3. Feche a porta.
4. Selecione DESCONGELAÇÃO POR PESO



5. Selecione o tipo de alimento a descongelar entre as categorias CARNES - PEIXE - PÃO - SOBREMESAS - FRUTA.
6. Percorra os valores para definir o peso do alimento a descongelar.
7. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.
8. Toque no botão 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	2h 40m
 PEIXE	0,4	1h 40m
 PÃO	0,1	1h 10m
 SOBREMESAS	0,1	2h 10m
 FRUTA	0,1	1h 10m

 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.

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, coloque 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 LEVEDAÇÃO



5. Selecione o tipo de levedação (6H ou 24H).



LEVEDAÇÃO 6H: ideal para massas que requerem uma quantidade substancial de fermento e que requerem um período de repouso bastante curto.



LEVEDAÇÃO 24H: ideal para massas que requerem quantidades mínimas de fermento e requerem um processo de repouso bastante longo.



Nota: não é possível alterar o tempo e a temperatura nesta função. Para poder definir valores ao seu gosto, selecione LEVEDAÇÃO no menu FUNÇÕES MANUAIS.

6. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar as definições inseridas.
7. Toque no botão INICIAR  para começar a levedação.

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

Conselhos para uma levedação ótima

- Utilize recipientes em metal, cerâmica ou material próprio para temperaturas até 80 °C.
- Para farinhas com W elevado, utilize uma quantidade inferior de fermento e defina uma duração maior da levedação.
- Utilize uma quantidade limitada de fermento, como por exemplo, 4 gramas para 1 kg de massa, e deixe levedar por um tempo maior para tornar a massa mais aromática e digerível.
- Cubra a massa com película transparente.
- Utilize fermento para pão para tornar as massas mais macias, leves e digeríveis.
- Para uma melhor levedação da massa, reduza a quantidade de fermento e deixe levedar numa temperatura constante.
- Se pretender fazer uma levedação rápida (entre 60 e 120 minutos) é aconselhável utilizar a função LEVEDAÇÃO MANUAL e definir uma temperatura de 35 °C.

IOGURTE



Esta função de longa duração (14 horas) é dedicada à produção de iogurte.

Preparação da mistura

1. Deite um litro de leite numa panela e aqueça-o em lume brando a uma temperatura de cerca de 38-45 °C.
2. Entretanto, deite num recipiente 125 gramas de iogurte (ou uma saqueta de fermentos lácteos liofilizados disponíveis no mercado).
3. Quando o leite atingir a temperatura, retire-o do lume e deite-o um pouco de cada vez no recipiente que contém o iogurte (ou os fermentos) mexendo com a ajuda de umas varas.
4. No final, distribua a mistura em 5-6 copos e feche-os hermeticamente ou cubra-os com película transparente.

Uso da função de iogurte

5. Abra a porta
6. Coloque os copos dentro da cavidade.
7. Feche a porta.
8. Selecione a função IOGURTE .
9. Toque no botão INICIAR  para iniciar a fase de pré-aquecimento e a função de iogurte subsequente (ver capítulo A SABER).

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

Conselhos para fazer iogurte

- Use leite UHT gordo pasteurizado e um copo de iogurte simples.
- Para obter um iogurte mais magro, utilize leite UHT magro ou meio-gordo e um copo de iogurte magro.
- Para fazer um iogurte de fruta, é preferível usar fruta sazonal firme e compacta.
- É aconselhável descascar e cortar a fruta em pequenos cubos e cozinhá-la num tacho durante cerca de 15 minutos, tendo o cuidado de mexer com frequência. Para um sabor mais doce, pode adicionar açúcar mascavado durante a cozedura ou xarope de agave após a cozedura.
- Para uma mistura mais cremosa, pode misturar a fruta previamente cozida.
- Deixe arrefecer a mistura de fruta obtida

antes de a adicionar ao iogurte.

- Adicione a mistura de fruta (arrefecida) ao iogurte antes de a colocar na cavidade do aparelho.
- Alternativamente, aromatize o iogurte com algumas gotas de aroma (limão, laranja, tangerina e assim por diante) adicionado ao leite pouco antes de colocá-lo no copo. A dose recomendada é de 2 colheres de sopa de aromatizante por litro de leite.

Funções manuais



Ver Advertências gerais de segurança.



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

Neste menu estão agrupadas principalmente as funções frias e quentes que já examinámos, mas com a possibilidade de escolher livremente algumas configurações, como a temperatura e duração de utilização da função.

1. No “menu principal” toque no botão

FUNÇÕES MANUAIS



(localizado

na área principal ).

Utilização de uma função manual

2. A partir do menu de funções manuais, passe para a direita ou para a esquerda e selecione a função desejada.



No caso da função ARREFECIMENTO



existem dois submenus da função.

3. Dependendo da função escolhida, pode definir os seguintes parâmetros:
 - botão CONTA-TEMPO  (desativado): sinaliza o progresso do tempo de uma função.
 - botão DURAÇÃO : para definir uma duração da função.
 - botão FIM DA FUNÇÃO : para definir

a hora de fim da função.

 Não é possível definir uma hora de FIM DA FUNÇÃO  se não tiver sido definida uma DURAÇÃO .

- botão TEMPERATURA ATUAL  (desativado): indica a temperatura no interior da cavidade em tempo real.
- botão TEMPERATURA DA CAVIDADE  para definir a temperatura a atingir no interior da cavidade.
- botão TEMPERATURA ATUAL DA SONDA  (desativado): indica a temperatura no interior do alimento em tempo real.
- botão SONDA DE TEMPERATURA  (apenas em algumas funções): para definir a temperatura-alvo  a atingir dentro dos alimentos.

 Os botões cinzentos estão desativados.

4. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar o valor selecionado.
5. Toque no botão INICIAR  para começar a função.

A SABER

PRÉ-ARREFECIMENTO ou PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções são precedidas de uma fase de pré-arrefecimento  ou pré-

aquecimento  (dependendo da função selecionada) que permite ao aparelho atingir a temperatura predefinida mais rapidamente. Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de temperatura.



ou



 É aconselhável não introduzir o alimento na cavidade do aparelho durante a fase de pré-arrefecimento.

 Pode saltar a fase de pré-arrefecimento tocando no botão  ou .

No final do pré-arrefecimento ou pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e aparece um aviso no display para indicar que o alimento pode ser introduzido na cavidade do aparelho.



PT

Iniciar a função

No final do pré-arrefecimento ou pré-aquecimento:

1. Abra a porta
2. Insira o alimento na cavidade.
3. Feche a porta.
4. Toque no botão CONFIRMAR  para iniciar a função.

Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo da barra horizontal.



ou



 Toque no botão STOP  para interromper a função a qualquer momento.

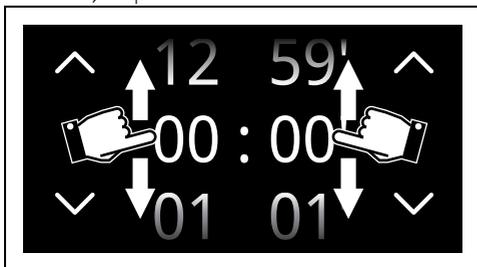
Função temporizada

 Uma função cronometrada é a função que termina após um determinado período definido pelo utilizador.



Para algumas funções não é possível definir a sua duração.

1. Após ter selecionado uma função, toque no botão DURAÇÃO  ou no respetivo valor.
2. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



3. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a duração selecionada.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

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

4. Toque no botão INICIAR  para começar a função temporizada.

Função programada



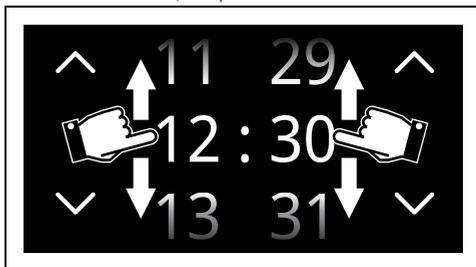
Por função programada entende-se a função que permite terminar uma função temporizada num horário definido pelo utilizador, resultando no encerramento automático do aparelho.



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

1. Após ter definido uma cozedura temporizada, toque no botão FIM DA FUNÇÃO  ou no respetivo valor.

2. Percorra os valores até selecionar a hora de fim da função pretendida.



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

3. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar a hora de fim da função selecionada.

Lista das funções manuais

ARREFECIMENTO STANDARD



Esta função permite arrefecer rapidamente para +3°C alimentos crus ou recém-cozinhados. Os alimentos submetidos ao arrefecimento podem ser conservados no frigorífico (+4°C).

ARREFECIMENTO SOFT



Esta função permite arrefecer rapidamente para -5°C alimentos crus ou recém-cozinhados. Os alimentos submetidos ao arrefecimento soft podem ser conservados no congelador.



O arrefecimento permite bloquear a proliferação bacteriana e manter inalterada a qualidade dos alimentos.



As funções de arrefecimento também incluem a utilização da sonda de temperatura.

CONGELAÇÃO



Esta função permite reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos até -28 °C.

ARREFECER BEBIDAS



Esta função permite arrefecer diferentes tipos de bebidas à temperatura desejada entre -10°C e +20°C.

CONSERVAÇÃO



Esta função permite conservar os alimentos na temperatura pretendida entre -18°C e +20°C.

PRÉ-ARREFECIMENTO



Esta função arrefece a cavidade do aparelho à temperatura desejada (entre -28°C e +5°C) para uma função fria subsequente.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA



Esta função de longa duração é útil para a preparação de alimentos que retêm os sucos no seu interior, pelo que não secam e não endurecem.



Cozinhar a baixa temperatura envolve a utilização da sonda de temperatura.

AQUECIMENTO



A função permite aquecer os alimentos já cozinhados e conservados no frigorífico. A cavidade do aparelho pode ser regulada para uma temperatura que varia entre 65°C e 80°C.

LEVEDAÇÃO



A função é particularmente indicada para a levedação das massas. A cavidade do aparelho pode ser regulada para uma temperatura que varia entre 4°C e 40°C.

DESCONGELAÇÃO POR TEMPO



Função de descongelação manual. Introduza o tempo de descongelação do alimento; 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).

READY TO EAT



Esta função permite colocar os alimentos já cozinhados a uma temperatura ideal (entre 40 °C e 70 °C) para consumo num momento predefinido.



Aconselha-se aquecer apenas alimentos em fatias ou doses, com peso máximo de 1 kg.

Cronologia

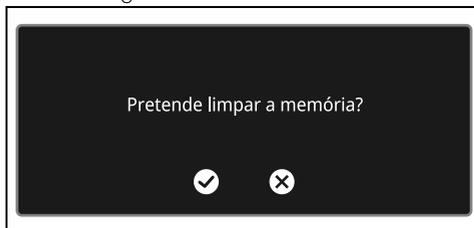
Este menu é particularmente útil para visualizar e reutilizar as últimas funções utilizadas.

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 a sua ativação conforme descrito nos capítulos anteriores.

Limpar a cronologia

No caso de pretender limpar a cronologia:

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



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

Funções Multistep



Por funções Multistep entende-se a possibilidade de sequenciar duas funções diferentes definidas pelo utilizador.

1. No "menu principal" toque no botão MULTISTEP  (situado na área inferior  à esquerda).
2. Toque no botão ADICIONAR PASSO .
3. Selecione a função desejada para o primeiro passo (função quente ou fria).
4. Conforme descrito nos capítulos anteriores, toque nos botões de TEMPERATURA , DURAÇÃO  (consoante a função selecionada) para selecionar os parâmetros que pretende modificar.
5. Percorra os valores até selecionar as definições pretendidas.
6. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar os valores selecionados.
7. Toque novamente no botão ADICIONAR PASSO .
8. Selecione a função pretendida para o segundo passo (função quente ou fria).
9. Defina os parâmetros pretendidos relativos à segunda função.



Não é possível acrescentar um passo seguinte se não tiver sido programada uma duração ou uma temperatura-alvo da sonda de temperatura (se disponível para a função selecionada).



Não é possível iniciar uma cozedura se não tiver sido programada uma duração ou uma temperatura ou uma temperatura-alvo da sonda de temperatura, (se disponível para a função selecionada) de todos os passos.



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



Não é possível selecionar a função ARREFECIMENTO como segundo passo.

10. Toque no botão CONFIRMAR  para confirmar os valores selecionados.
11. Toque no botão INICIAR  para começar a função Multistep.

Descubra as receitas

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

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 da interrupção de corrente for inferior ou igual a 60 segundos.

Caso a interrupção ocorra numa condição diferente, 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 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).

EXPOSIÇÃO



Menu dedicado aos expositores.

- No "menu definições " toque no botão EXPOSIÇÃO .

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.

- Selecione  Show Room.
- Selecione On.
- 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.

- Selecione  Modo de demonstração.
- Selecione On.
- Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o Modo de demonstração.

RELÓGIO



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

- No "menu definições " toque no botão 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.

- Selecione  Relógio digital.
- Selecione On.

Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Relógio digital.



Horário em standby



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



A função Horário em standby é definida para Off na fábrica.



Se a função Horário em standby estiver definida para On, o aparelho (no estado de standby) mostra no display a hora atual com pouca luminosidade.



A função Horário em standby definida para On resulta num maior consumo de energia do aparelho em standby.



Apenas nos modelos SmegConnect: Se a função Horário em standby estiver definida para Off, a conectividade desliga-se automaticamente quando o relógio entra em modo de espera.

1. Selecione Exibir o horário.
2. Selecione On.
3. Toque no botão CONFIRMAR para ativar a visualização do horário.

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

DISPLAY



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

- No "menu definições" toque no botão

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 .

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.

Pressione
por 3 seg. para desativar o bloqueio de comandos



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.

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  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  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  (situada na área inferior  à direita).

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  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.

LIGAÇÃO (apenas modelos SmegConnect)

 Menu onde são apresentados os parâmetros da conectividade.

- No “menu definições ” toque no botão LIGAÇÃO .

 Para as definições relativas à LIGAÇÃO  consulte o manual de uso “Conectividade do abatedor de encastrar”.

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 microfibras.

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 microfibras.

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 cavidade

Para uma boa conservação da cavidade, é necessário limpá-la regularmente após cada utilização.

Evite deixar secar no interior resíduos de alimentos porque poderão danificar as superfícies.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

Remova sempre os resíduos sólidos.



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.



No final de cada utilização, é aconselhável efetuar dois ciclos de limpeza automática para garantir uma ótima higienização da cavidade.

Secagem

A cozedura e o arrefecimento/congelação dos alimentos geram humidade dentro da cavidade. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada utilização:

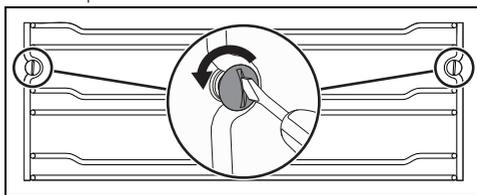
1. deixe o aparelho arrefecer;
2. remova a sujidade da cavidade;
3. limpe a cavidade com um pano macio;
4. deixe a porta aberta o tempo necessário para que a cavidade seque completamente.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

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

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

- Com uma chave de fendas de tamanho médio, desaperte os pinos que fixam a armação na parede lateral do compartimento.

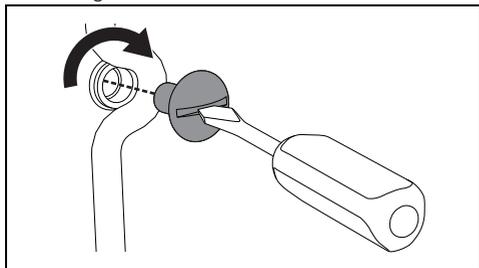


Segure a armação firmemente com uma mão para evitar que caia e danifique as superfícies do aparelho.

Para remontar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

- Coloque a armação na parede lateral do compartimento e aperte os pinos de fixação

no lugar.



Funções especiais de limpeza

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



pisca.

Limpeza automática



A função de limpeza automática tem a tarefa de higienizar o interior do compartimento eliminando os odores desagradáveis gerados durante a execução das funções.

1. No "menu principal" toque no botão  (posicionado na área inferior **3**).

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

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

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

2. Abra a porta.

3. Prima o botão INICIAR  para começar a limpeza automática.



A limpeza automática não arranca se a porta estiver fechada.



Em caso de fecho acidental da porta durante a função, o aparelho interrompe a função enquanto aguarda a reabertura da porta.

4. Após concluída a limpeza automática, seque bem o compartimento do aparelho.
5. Feche a porta.

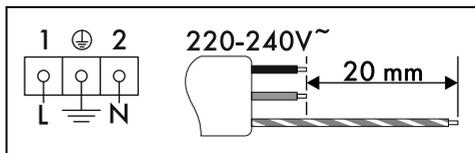
Manutenção extraordinária

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.

- 220-240 V \sim



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa

nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Ligação com ficha e tomada

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

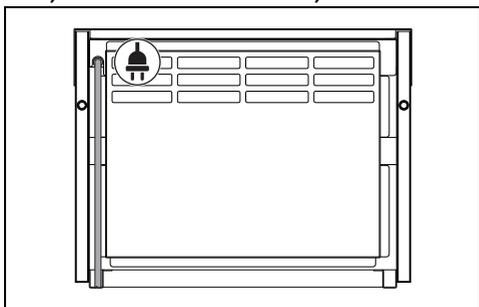
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Posicionamento

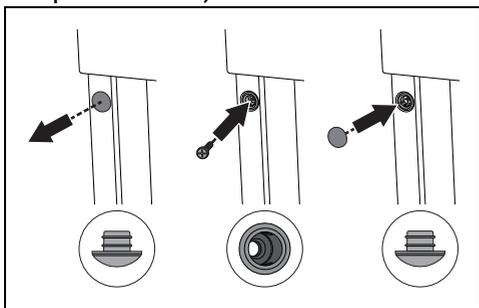


Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

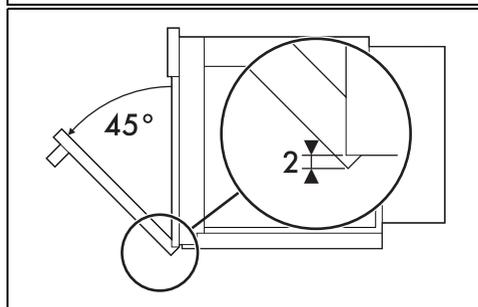
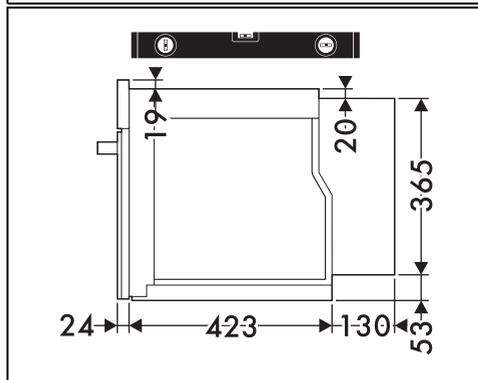
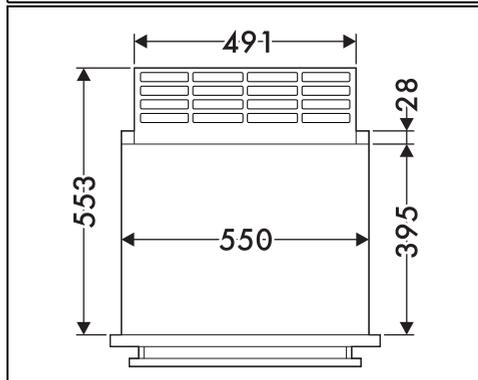
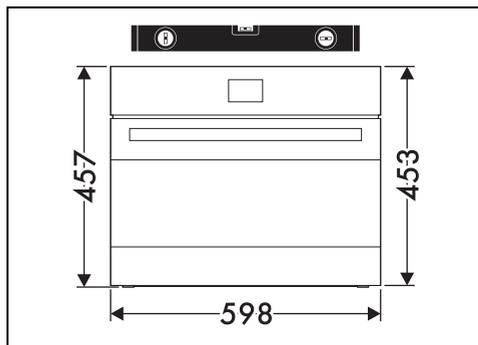


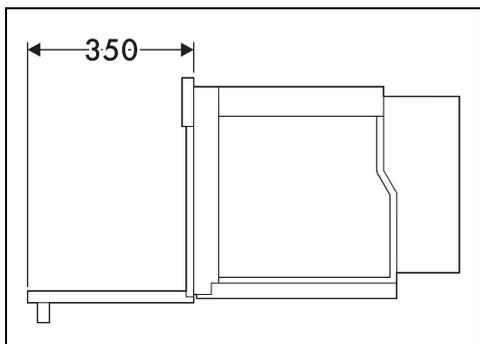
Casquilhos de fixação



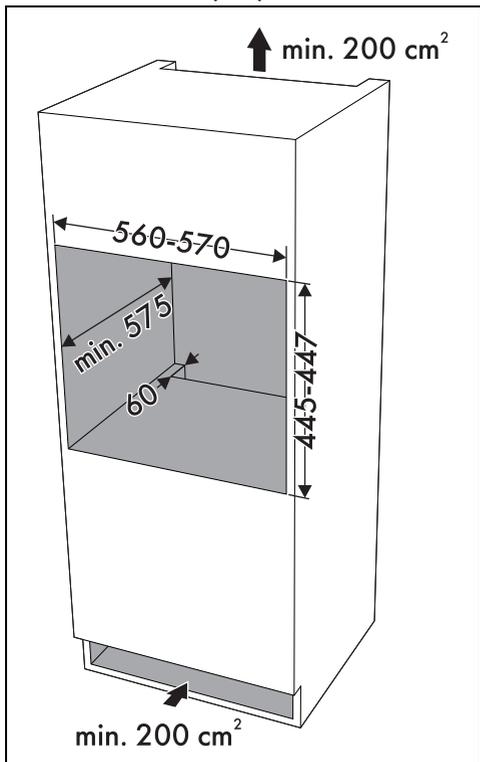
1. Retire as tampas dos casquilhos introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Coloque o aparelho no encaixe.
3. Fixe o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cubra os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

Dimensões totais do aparelho (mm)





Encaixe em coluna (mm)



* Certifique-se de que a parte superior/traseira do móvel tem uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.