

<b>1 Advertências</b>	<b>280</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	280
1.2 Finalidade do aparelho	286
1.3 Responsabilidade do fabricante	286
1.4 Este manual de utilização	286
1.5 Chapa de identificação	286
1.6 Eliminação	287
1.7 Como ler o manual de utilização	288
1.8 Para poupar energia	288
<b>2 Descrição</b>	<b>289</b>
2.1 Descrição geral	289
2.2 Painel de comandos	290
2.3 Outras partes	291
2.4 Acessórios	292
<b>3 Utilização</b>	<b>293</b>
3.1 Materiais adequados para micro-ondas	294
3.2 Utilização dos acessórios	295
3.3 Utilização do forno	297
3.4 Conselhos para a cozedura	308
3.5 Funções especiais	311
3.6 Definições	313
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>317</b>
4.1 Limpeza das superfícies	317
4.2 Limpeza da porta	318
4.3 Limpeza do compartimento de cozedura	318
<b>5 Instalação</b>	<b>320</b>
5.1 Ligação elétrica	320
5.2 Posicionamento	321

## TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

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](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA QUALQUER USO FUTURO.

#### 1.1 Advertências gerais de segurança



#### DANOS PARA AS PESSOAS

- **ATENÇÃO:** Se a porta ou a guarnição da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser usado enquanto não for reparado por pessoal competente.
- **ATENÇÃO:** É perigoso para todos, exceto para o pessoal responsável, realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação que implique a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.
- **ATENÇÃO:** Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados uma vez que poderão explodir.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento 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.
  - Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
  - 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.
  - Desligar o aparelho depois da utilização.
  - **NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.**
  - **NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
  - **NÃO MODIFICAR O APARELHO.**
  - Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
  - Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
  - Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.



## Advertências

### USO DAS MICRO-ONDAS

- Manter sob controlo visual o aparelho durante a cozedura de alimentos em recipientes de plástico ou de papel.



### Utilização imprópria Perigo de explosão



- Durante a utilização do micro-ondas para ferver ou aquecer líquidos pode verificar-se um atraso no processo de ebulição, a temperatura de ebulição é atingida sem a formação das habituais bolhas. O atraso no processo de ebulição pode gerar uma explosão no interior do forno ou durante a fase de extração do recipiente podem verificar-se fugas repentinas de líquido a ferver. Para evitar estes perigos é necessário adicionar sempre a haste de fervura fornecida (ou uma colher de plástico termorresistente) dentro do recipiente durante a fase de aquecimento.

- Utilizar as micro-ondas apenas para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações são estritamente proibidas (por exemplo, secar roupa, aquecer pantufas, esponjas, panos molhados ou similares, desidratar alimentos) podem provocar riscos de lesão ou incêndio.
- Limpar o aparelho constantemente e remover eventuais resíduos de alimentos.
- Não secar os alimentos através das micro-ondas.
- Não utilizar o micro-ondas para aquecer ou fritar óleos.
- Não utilizar o aparelho para aquecer alimentos ou bebidas que contenham álcool.
- Não aquecer ovos com casca e os ovos inteiros cozidos, podem explodir, mesmo depois do processo de aquecimento.
- Não aquecer alimentos contidos em embalagens alimentares.



- Os alimentos para recém-nascidos não devem ser aquecidos em recipientes fechados. Retirar a tampa ou a tetina (no caso de biberões). Concluída a cozedura, verificar sempre a temperatura do preparado, esta não deve estar alta. Mexer ou agitar o conteúdo para tornar homogénea a temperatura entre as partes para evitar queimaduras.
- Antes de proceder à cozedura de alimentos com pele ou casca dura (por exemplo, batatas, maçãs, etc.) é necessário furar a casca.
- Não utilizar as funções micro-ondas quando o compartimento está vazio.
- Utilizar louças e utensílios adequados para o uso com micro-ondas.
- Não utilizar recipientes de alumínio para cozinhar os alimentos.
- Não utilizar louças com decorações metálicas (banhadas a ouro, prata).
- Este aparelho está em conformidade com as normas e as diretivas atualmente em vigor em matéria de segurança e compatibilidade eletromagnética. Recomenda-se, contudo, aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o micro-ondas em funcionamento e o pacemaker. Consultar o fabricante do pacemaker para obter mais informações.
- O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
- Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).



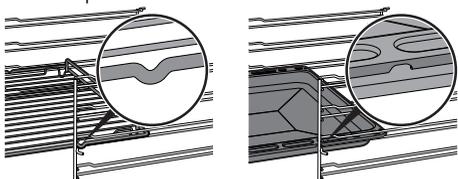
## DANOS AO APARELHO

- Nas partes em vidro não utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço). Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.



## Advertências

- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- 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.
- (apenas em alguns modelos) Antes de iniciar a pirólise, remover do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- 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.



- 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 painéis 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.
- 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.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.

## 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.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.



## Advertências

- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

### 1.2 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 residenciais, hotéis e ambientes residenciais.
- nas pensões (bed and breakfast).

### 1.3 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.

### 1.4 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 daquilo que é apresentado no manual.

### 1.5 Chapa de identificação

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



## 1.6 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.

Para eliminar o aparelho:

- Cortar o cabo de alimentação elétrica e removê-lo.



**Tensão elétrica**

**Perigo de eletrocussão**

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

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

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



**Embalagens de plástico**

**Perigo de asfixia**

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



# Advertências

## 1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:



### Advertências

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



### Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.



### Utilização

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



### Limpeza e manutenção

Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.



### Instalação

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



Advertência de segurança



Informação/Sugestão

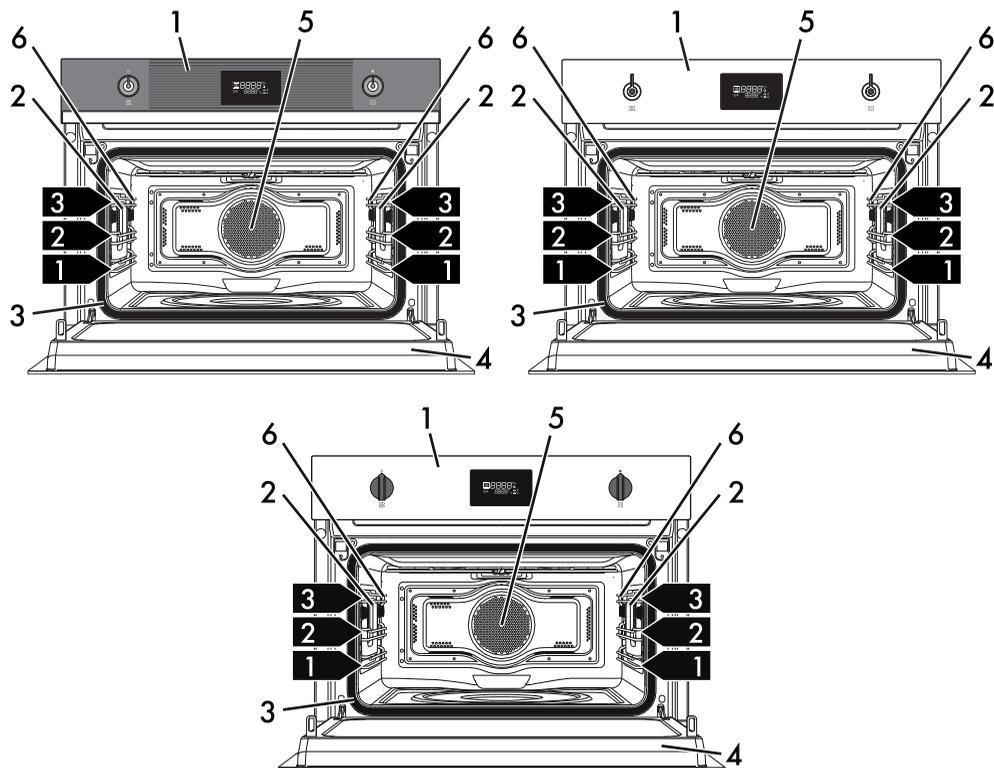
## 1.8 Para poupar energia

- Pré-aquecer o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilizar formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Manter o compartimento de cozedura sempre limpo.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Guarnição

4 Porta

5 Ventoinha

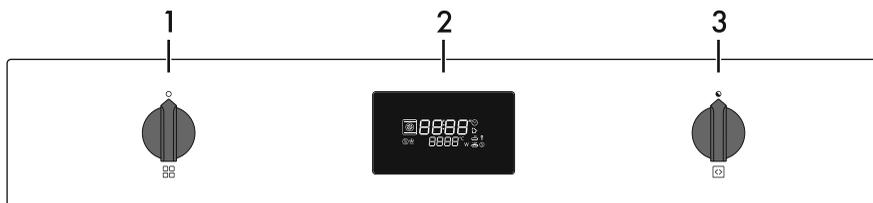
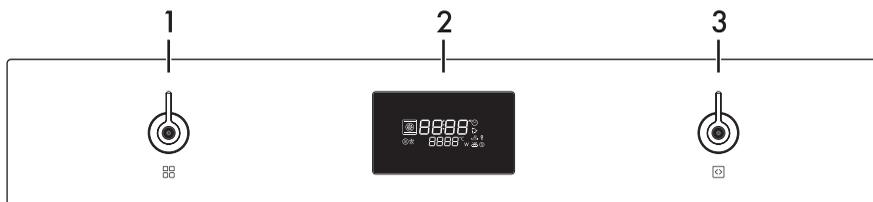
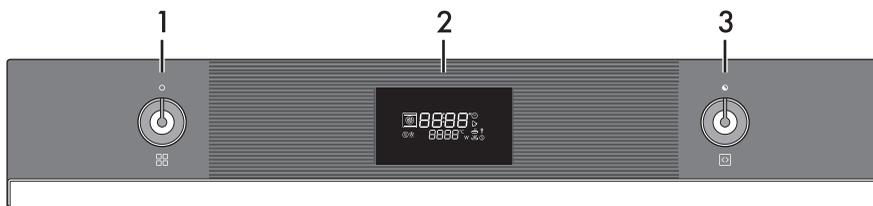
6 Armações de suporte para grelhas/  
tabuleiro

**1,2,3...** Prateleira da armação



# Descrição

## 2.2 Painel de comandos



### 1 Botão Funções

Através deste botão é possível:

- ligar/desligar o aparelho;
- selecionar uma função.



Rodar o **Botão Funções**  para a posição **0** para terminar instantaneamente uma eventual cozedura.

### 3 Botão Seleção

Através deste botão é possível configurar:

- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual;
- acionar ou interromper temporariamente uma função.

## 2 Ecrã

Mostra a hora atual, a função, a potência e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo atribuído.



## 2.3 Outras partes

### Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando se abre a porta;
- quando se seleciona uma função qualquer.

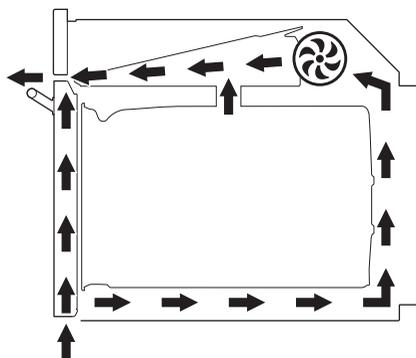


Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

### 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 (veja 2.1 Descrição geral).

### Ventoinha de refrigeração



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

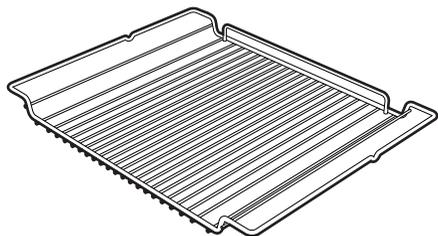
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



## Descrição

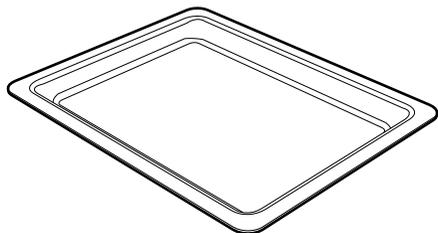
### 2.4 Acessórios

#### Grelha



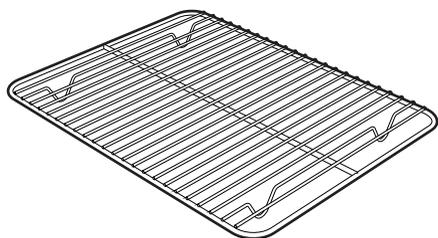
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

#### Tabuleiro de vidro



Útil para qualquer tipo de cozedura e para a recolha das gorduras provenientes de alimentos posicionados na grelha superior.

#### Grelha para tabuleiro



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

#### Haste de fervura



Para utilizar num recipiente durante o aquecimento de líquidos, necessária para evitar o atraso do processo de ebulição.



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.



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



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



## 3 Utilização

### Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de queimaduras

- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não tocar nos elementos de aquecimento existentes no interior do compartimento de cozedura.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permitir que as crianças se aproximem do compartimento de cozedura durante o funcionamento.



Utilização incorreta

#### Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- 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 colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilizar nem deixar materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir latas de conservas ou recipientes fechados no compartimento de cozedura.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

### Micro-ondas

O aparelho está equipado com um gerador de micro-ondas chamado magnetrão. As micro-ondas geradas são emitidas no compartimento de cozedura de modo uniforme para alcançar os alimentos e aquecê-los.

O processo de aquecimento é realizado através do atrito das moléculas contidas no interior dos alimentos (principalmente as de água), com consequente geração de calor.

O calor gerado diretamente dentro dos alimentos permite descongelar, aquecer ou cozinhar num curto espaço de tempo em comparação com uma cozedura convencional.

A utilização de recipientes adequados para a cozedura no micro-ondas facilita que as mesmas atinjam os alimentos de um modo uniforme.



## Utilização

### 3.1 Materiais adequados para micro-ondas

Em geral, os materiais utilizados para a cozedura em micro-ondas devem permitir que sejam atravessados para que as micro-ondas atinjam os alimentos.

A seguir apresentamos uma tabela dos materiais a utilizar e a não utilizar:

#### MATERIAIS A UTILIZAR:

##### - Vidro (remover sempre as tampas) \*

- Pyrex
- Copos
- Frascos

##### - Porcelana

##### - Barro

##### - Plástico (se apropriados para micro-ondas) \*

- Recipientes
- Películas de plástico (não devem entrar em contacto com os alimentos)

\* apenas se forem termorresistentes.

#### MATERIAIS A NÃO UTILIZAR:

##### - Metal (podem gerar arcos ou faíscas).

- Folhas de alumínio
- Tabuleiros de alumínio
- Pratos
- Utensílios de metal
- Arames para fecho de sacos de congelação

##### - Madeira

##### - Copos de cristal

##### - Papel (perigo de incêndio)

##### - Recipientes de esferovite (perigo de contaminação dos alimentos)



A louça não deve ter decorações metálicas.



Não utilizar tabuleiros acessórios de metal nas funções micro-ondas ou micro-ondas combinado.



## Teste das loiças



Apenas para este teste é possível utilizar a função de micro-ondas sem introduzir alimentos.

Para verificar se as loiças são adequadas para utilização com micro-ondas é possível efetuar um teste simples:

1. Retire todos os acessórios do compartimento do forno.
2. Posicionar a louça a testar na grelha inserida na primeira prateleira.
3. Selecionar a função micro-ondas na potência máxima (por exemplo, 1000 W).
4. Programe uma duração de cozedura de 30 segundos.
5. Inicie a cozedura.



### Loiças não apropriadas Riscos de danos ao aparelho

- Interrompa imediatamente o teste se notar faíscas ou um estalido emitido a partir das loiças. Neste caso, as loiças não são apropriadas para cozinhar no microondas.
6. Concluído o teste a loiça deve estar fria ou morna. Caso esteja quente, deve ser considerada não apropriada para cozinhar no microondas.

## Operações preliminares

1. Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remover as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).
4. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

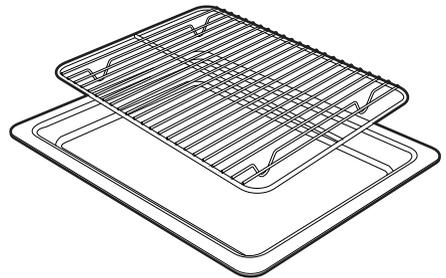


Para o primeiro aquecimento, utilizar uma função tradicional e não uma função de micro-ondas.

## 3.2 Utilização dos acessórios

### 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.



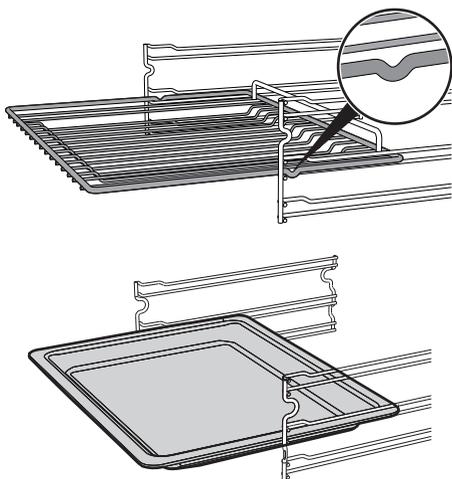


# Utilização

## 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 da grelha devem ser voltados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



**Temperatura elevada**  
**Perigo de queimaduras**

- O acessório pode ficar muito quente. Utilize sempre luvas térmicas para o manuseamento.



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.

## Haste de fervura

Durante a utilização de micro-ondas para aquecer ou reaquecer os líquidos, pode verificar-se um atraso no processo de ebulição. Para evitar este fenómeno é necessário introduzir a haste de fervura fornecida (ou uma colher de plástico termorresistente) no recipiente durante a fase de aquecimento.



**Utilização imprópria**  
**Perigo de explosão/queimadura**

- Para evitar o perigo de uma explosão no interior do aparelho ou a saída repentina do líquido em fervura, é necessário adicionar sempre a haste de fervura introduzida no líquido que se está a aquecer.



**Temperatura elevada**  
**Riscos de danos ao acessório**

- Utilizar apenas a haste de fervura nas funções Micro-ondas. A haste não deve ser utilizada nas funções combinadas ou tradicionais.



## 3.3 Utilização do forno

### Ecrã

O ecrã mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, é suficiente rodar os **Botões Funções**  e **Seleção**  para seleccionar os valores indicados.



-  Indicador luminoso do Relógio
-  Indicador luminoso do Conta-minutos
-  Indicador luminoso da Cozedura
-  Indicador luminoso de fim de Cozedura
-  Indicador luminoso de Bloqueio dos Comandos
-  Indicador luminoso do Show Room
-  Indicador luminoso do Micro-ondas
-  Indicador luminoso da Descongelação
-  Indicador luminoso de Watt

### Primeira utilização

Na primeira utilização, ou após uma interrupção prolongada de corrente, o aparelho mostra no ecrã a palavra **00:00** intermitente. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.

1. Rodar o **Botão Seleção**  para seleccionar a hora atual.
2. Premir o **Botão Seleção**  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
3. Rodar o **Botão Seleção**  para seleccionar os minutos da hora atual.
4. Premir o **Botão Seleção**  para terminar a regulação.



Poderá ser necessário modificar a hora atual, por exemplo na mudança da hora de Verão para a hora de Inverno. Para modificar o horário atual, ver "3.6 Definições".



Quando está visível a hora atual, 2 minutos após a última intervenção nos botões, o ecrã passa para a baixa luminosidade.



## Temporizador



Esta função aciona apenas a campainha no fim da contagem decrescente.

1. Com o **Botão Funções**  na posição **0**, premir o **Botão Seleção** .

No ecrã aparecem os dígitos  e o **Indicador luminoso do Temporizador**  pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o **Botão Seleção**  para programar a duração do **Temporizador** (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguardar 3 segundos ou premir o **Botão Seleção**  para iniciar o **Temporizador**.



Durante a função, 2 minutos após a última intervenção nos botões, o ecrã passa para a baixa luminosidade.

## Fim do Temporizador

4. No fim, os dígitos  e o **Indicador luminoso do Temporizador**  piscam e intervém um breve sinal acústico desativável através da pressão do **Botão Seleção**  ou através da abertura da porta.
5. Rodar o **Botão Seleção**  para seleccionar mais um temporizador ou premir o **Botão Seleção**  para sair da função **Temporizador** e voltar à visualização do horário atual.

## Para cancelar um Temporizador

1. premir o **Botão Seleção** .
- No ecrã o **Indicador luminoso do Temporizador**  pisca.
2. No prazo de 3 segundos rodar o **Botão Seleção**  no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do temporizador.
  3. Aguardar 3 segundos ou premir o **Botão Seleção**  para sair da função **Temporizador** e voltar à visualização do horário atual.



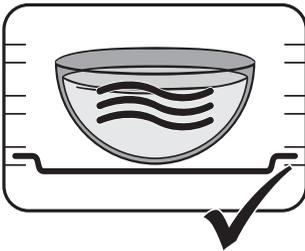
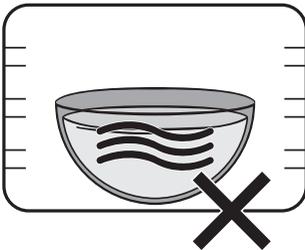
## Advertência



### Utilização incorreta Riscos de danos ao aparelho

Durante a utilização das micro-ondas, os alimentos devem ser colocados num recipiente adequado apoiado na grelha inserida na primeira prateleira.

**NÃO UTILIZAR RECIPIENTES/ACESSÓRIOS (tabuleiros, tabuleiros de vidro, etc.), APOIADOS DIRETAMENTE NO FUNDO DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA.**



Para resultados ideais com cozeduras prolongadas nas funções micro-ondas e combinadas, aconselha-se a mexer os alimentos uma ou duas vezes.

## Seleção de uma função de cozedura com micro-ondas



### MICRO-ONDAS

Ao penetrarem diretamente nos alimentos, as micro-ondas permitem cozinhar em tempos muito breves e com uma notável poupança de energia. Adequadas para cozinhar sem gorduras, são também indicadas para descongelar e para aquecer os alimentos, mantendo inalterados tanto o seu aspeto original como o seu aroma.

1. Rodar o Botão Funções  para a direita ou para a esquerda para selecionar a função "MICRO-ONDAS .



2. Rodar o Botão Seleção  para estabelecer a duração da cozedura (de 5 segundos até 30 minutos) (por exemplo "5 minutos").





# Utilização

3. Premir o **Botão Seleção** .



4. Enquanto o **Indicador luminoso Watt**

**W** piscar, rodar o **Botão Seleção** 

para a direita ou para a esquerda para modificar o valor de potência de 100 W para 1000 W (ver Potências do micro-ondas)(por exemplo "500 Watt").



5. Aguardar 3 segundos para iniciar a cozedura ou premir o **Botão Seleção**

 para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura, horário de fim de cozedura.



## Fim da cozedura com micro-ondas

6. Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



## Potências do micro-ondas

Em seguida, são indicadas as potências selecionáveis:

Potência (W)	Útil para
100	
200	Descongelação de alimentos
300	
400	Cozinhar carnes ou cozeduras delicadas
500	
600	Aquecer e cozinhar alimentos
700	
800	
900	Aquecer líquidos
1000	



Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida (o **Indicador luminoso de Cozedura**  apaga-se). Ao fechar a porta, premir o **Botão Seleção**  para retomar a cozedura.



## Seleção de uma função de cozedura combinada



**Utilização imprópria  
Riscos de danos ao aparelho**

- Não utilizar as funções combinadas para aquecer ou ferver líquidos.



A cozedura combinada permite combinar uma cozedura tradicional junto com as micro-ondas. Estas funções são assinaladas pelo acendimento do símbolo de uma função tradicional e pelo ícone da função micro-ondas .

1. Rodar o **Botão Funções**  para a direita ou para a esquerda para seleccionar a função desejada (por exemplo "MICRO-ONDAS +

VENTILADO  + ").



2. Rodar o **Botão Seleção**  para a direita ou para a esquerda para configurar a temperatura desejada (por exemplo "200 °C").



3. Premir o **Botão Seleção** .
4. Enquanto o **Indicador luminoso Relógio**  piscar, rodar o **Botão Seleção**  para a direita ou para a esquerda para modificar a duração de cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "15 minutos").



5. Premir o **Botão Seleção** .



6. Enquanto o **Indicador luminoso Watt**  piscar, rodar o **Botão Seleção**  para a direita ou para a esquerda para modificar o valor de potência de 100 W a 600 W (ver Potências do micro-ondas) (por exemplo "400 Watt").



7. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar os dados introduzidos.



## Utilização

8. Premir o **Botão Seleção**  para iniciar a cozedura combinada.



### Fim da cozedura com micro-ondas

9. Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



### Lista das funções de cozedura combinadas



Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida (o **Indicador luminoso de Cozedura**



apaga-se). Ao fechar a porta,

premir o **Botão Seleção**  para retomar o cozedura.

### Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pela intermitência do **Indicador luminoso de Cozedura** .

Concluído o pré-aquecimento, o **Indicador luminoso de Cozedura**  permanece fixo e é emitido um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



Na função combinada **MICRO-**

**ONDAS**  **+ GRILL** 

devido ao tipo de cozedura e para favorecer uma maior velocidade, não é efetuado o pré-aquecimento.



#### MICRO-ONDAS + GRILL



A utilização do grill determina um dourado perfeito da superfície do alimento. A ação das micro-ondas permite, por seu lado, cozinhar em tempos muito reduzidos a parte interna dos alimentos.



#### MICRO-ONDAS + VENTILADO



O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. A ação das micro-ondas permite, por seu lado, cozinhar em tempos muito reduzidos a parte interna dos alimentos.



#### MICRO-ONDAS + TERMO-VENTILADO



Para uma cozedura combinada com calor ventilado que coze os alimentos num curto espaço de tempo graças à rotação de ar quente e às micro-ondas.



## Seleção de uma função de cozedura tradicional

1. Rodar o **Botão Funções**  para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo “VENTILADO” ”).
2. Rodar o **Botão Seleção**  para a direita ou para a esquerda para configurar a temperatura desejada (por exemplo “200 °C”).
3. Aguardar 3 segundos para iniciar a cozedura ou premir o **Botão Seleção**  para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura, horário de fim de cozedura.



Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida (o **Indicador luminoso de Cozedura**  apaga-se).

A função retoma automaticamente quando se fecha a porta.

## Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pela intermitência do **Indicador luminoso de Cozedura** .

Concluído o pré-aquecimento, o **Indicador luminoso de Cozedura**  permanece fixo e é emitido um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



É possível interromper uma função em qualquer altura rodando o

**Botão Funções**  para a posição **0**.

## Cozedura Temporizada



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



A ativação de uma **Cozedura Temporizada** anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, premir o **Botão Seleção** .



## Utilização

No display aparecem os dígitos

**00:00** e o Indicador luminoso de Cozedura  e o Relógio  piscam.



2. No prazo de 3 segundos, rodar o Botão Seleção  para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "25 minutos").



3. Aguardar 3 segundos.

○ Indicador luminoso de Cozedura  deixa de piscar e a Cozedura Temporizada inicia.



A Cozedura Temporizada não em em conta os tempos de pré-aquecimento.

## Fim da Cozedura Temporizada

4. Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



Para selecionar mais uma Cozedura Temporizada, rodar novamente o Botão Seleção



## Para cancelar uma Cozedura Temporizada

1. Premir o Botão Seleção .

No ecrã o Indicador de Cozedura  pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o Botão Seleção  no sentido anti-horário até colocar a zero a duração da cozedura.
3. Aguardar 3 segundos ou premir o Botão Seleção  para sair da função Cozedura Temporizada e voltar à visualização do horário atual.



## Temporizador durante uma cozedura



Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas a campainha.



Não é possível configurar um Temporizador durante uma cozedura se precedentemente já foi configurada uma Cozedura temporizada.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, premir 2 vezes o Botão Seleção .

No ecrã aparecem os dígitos  e o Indicador luminoso do Temporizador

 pisca.



É possível configurar um Temporizador mesmo quando a cozedura está a decorrer.

2. No prazo de 3 segundos rodar o Botão Seleção  para programar a duração do Temporizador (de 1 minuto até 13 horas).
  3. Aguarde 3 segundos.
- Indicador luminoso do Temporizador  deixa de piscar e o Temporizador inicia.

## Fim do Temporizador durante uma cozedura

4. Espere que o sinal acústico avise o utilizador que terminou o tempo.

No ecrã aparecem os dígitos  e o Indicador luminoso do Temporizador

 pisca.

5. Rodar o Botão Seleção  para selecionar mais temporizadores ou premir o Botão Seleção  para desativar o sinal acústico e sair do Temporizador durante uma cozedura.

Após alguns segundos no display aparece a hora atual e a cozedura em curso continua.

## Para cancelar um Temporizador durante uma cozedura

1. Durante a cozedura, premir 2 vezes o Botão Seleção .

No ecrã o Indicador luminoso do Temporizador  pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o Botão Seleção  no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do temporizador.
3. Aguardar 3 segundos para sair da função Temporizador durante uma cozedura.



# Utilização

## Cozedura Programada



Por **Cozedura Programada** entende-se a função que permite terminar uma **Cozedura Temporizada** automaticamente a uma hora estabelecida pelo utilizador, com o conseqüente 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.



Por razões de segurança, não é possível configurar **Cozeduras Programadas** para funções **Micro-ondas** e **Combinadas**.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, premir o

**Botão Seleção** .

No ecrã aparecem os dígitos  e os **Indicadores luminosos de Cozedura**

 e o **Relógio**  piscam.



2. No prazo de 3 segundos, rodar o **Botão Seleção**  para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "25 minutos").



3. Premir o **Botão Seleção** .

No ecrã aparecem os dígitos  e os **Indicadores luminosos de fim da**

**Cozedura**  e o **Relógio**  piscam.

4. No prazo de 3 segundos rodar o

**Botão Seleção**  para configurar o horário de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Aguardar 3 segundos.

O **Indicador luminoso Fim de Cozedura**

 permanece fixo e o aparelho fica à espera do horário de partida programado.



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



## Fim da Cozedura Programada

Concluída a cozedura, no ecrã aparece a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



## Para cancelar uma Cozedura Programada

1. Premir o Botão Seleção

No ecrã o Indicador de Cozedura pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o Botão Seleção no sentido horário ou anti-horário para configurar uma nova Cozedura Temporizada.

Neste ponto a Cozedura Programada foi cancelada.



É possível interromper uma função em qualquer altura rodando o

Botão Funções para a posição 0.

## Lista das funções de cozedura tradicional



### 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 diversas prateleiras



### GRILL

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



# Utilização



## ECO

Cozedura de baixo consumo energético: esta função é especialmente indicada para a cozedura numa única prateleira de baixo consumo energético.

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 são mais longos.



A função **ECO** é uma função de cozedura delicada e é recomendada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 200 °C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher outra função.



## TURBO

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



Para a função Turbo  ver "3.5 Funções especiais".

## 3.4 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).
- No fim da cozedura, para evitar a formação excessiva de condensação no vidro, não deixe os alimentos quentes dentro do compartimento durante muito tempo.



## 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.
- Para carne e batatas, aconselha-se de vez em quando a virar e/ou misturar os alimentos para obter uma douradura uniforme em todos os lados.
- Para as cozeduras a baixa temperatura, dourar a carne na frigideira durante alguns minutos em todos os lados antes de efetuar a cozedura no forno.
- A cozedura com micro-ondas é aconselhada para as carnes sem camadas de gorduras na superfície.
- Para os assados de carne em funções micro-ondas combinadas aconselha-se mexer os alimentos para cozerem e dourarem de modo uniforme

## Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- A grelhagem de carnes pode ser efetuada tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido se se pretende 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.

## Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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



# Utilização

Tabela indicadora das cozeduras

Alimentos	Peso (Kg)	Função	Prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	
Lasanha	2,5	ESTÁTICO	1	220	60-65	
Massa no forno	2,0	ESTÁTICO	1	220	35-40	
Assado de vitela	1,5	MW TERMO-VENTILADO	1	200+300 W	55-60	
Lombo de porco	1,3	MW TERMO-VENTILADO	1	190+300 W	40-45	
Costelas	0,9	TURBO	1	200	60-65	
Rosbife	0,9	TERMO-VENTILADO	1	200	55-60	
Coelho assado	1,3	MW TERMO-VENTILADO	1	200+300 W	58-62	
Peito de peru	2,3	MW TERMO-VENTILADO	1	200+300 W	62-66	
					<b>Lado 1</b>	<b>Lado 2</b>
Salsichas	2,0	GRILL	3	250	16	12
Costeletas de porco	0,8	TURBO	1	220	12	14
Entremeada de porco	0,4	GRILL	3	250	15	5
Truta (fresca)	0,8	MW TERMO-VENTILADO	1	180+200 W	30-35	
Truta (congelada)	0,8	MW VENTILADO	1	190+400 W	25-30	
Robalo	0,6	MW TERMO-VENTILADO	1	180+200 W	26-30	
Tamboril	0,7	MW TERMO-VENTILADO	1	180+200 W	30-34	
Batatas assadas	1,0	MW VENTILADO	1	220+300 W	35-40	
Vegetais mistos	1,0	MW TERMO-VENTILADO	1	200+500 W	20-25	
Pizza	1,0	VENTILADO	1-2	250	13-16	
Pizza branca	1,0	VENTILADO	2	180	23-26	
Pão	0,5	TERMO-VENTILADO	1	200	45-50	
Merengue	0,2	TURBO	1	120	115-120	
Tarte	1,0	ESTÁTICO	1	180	45-50	
Bolo paraíso	0,6	TERMO-VENTILADO	1	160	30-35	
Brioches	0,5	TERMO-VENTILADO	1	160	50-55	
Rosca	1,0	ESTÁTICO	1	160	55-60	
Pão-de-ló	0,7	TERMO-VENTILADO	1	160	70-75	
Profiteroles	0,3	TURBO	1	160	54-59	
Bolo de chocolate	1,0	TERMO-VENTILADO	1	160	48-52	

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



## 3.5 Funções especiais

### Descongelção



Esta função permite descongelar os alimentos com base num tempo seleccionável.

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Rodar o **Botão Funções**  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



3. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar a utilização das Funções Especiais.

No ecrã aparece a página da função **Descongelção**.



4. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar a função **Descongelção**.

No ecrã aparecem os dígitos  e os **Indicadores luminosos Micro-ondas**  e **Descongelção**  piscam.



5. Rodar o **Botão Seleção**  para inserir a duração da **Descongelção** (de 5 segundos até 99 minutos) (por exemplo "12 minutos e 30 segundos").
6. Aguardar 3 segundos ou premir o **Botão Seleção**  para iniciar a descongelção.



Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida (o **Indicador luminoso Cozedura**  apaga-se). Ao fechar a porta, premir o **Botão Seleção**  para retomar a descongelção.



## Utilização

### Fim da Descongelação

Concluída a **Descongelação**, no ecrã aparece a palavra **STOP** intermitente e é emitido um sinal acústico que pode ser desativado através da abertura da porta ou premindo/rodando um dos dois botões.



7. Rodar o **Botão Funções**  para a posição **0** para sair da função.

### Função TURBO



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

1. Rodar o **Botão Funções**  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar a utilização das Funções Especiais.

No ecrã aparece a página da função **Descongelação**.



3. Rodar o **Botão Seleção**  até seleccionar a função **TURBO**.



4. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar a função **TURBO**.
5. Aguardar 3 segundos para iniciar a função ou premir o **Botão Seleção**  para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura, horário de fim de cozedura...



6. Rodar o **Botão Funções**  para a posição **0** para sair da função.



## 3.6 Definições

### A Hora Atual

1. Rodar o Botão Funções  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Premir o Botão Seleção  para entrar na lista das Configurações. No ecrã aparece a página da função Hora Atual.



3. Premir o Botão Seleção  para começar a regulação da Hora Atual (por exemplo "12:30").



4. Rodar o Botão Seleção  para selecionar a hora atual.



5. Premir o Botão Seleção  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.



6. Rodar o Botão Seleção  para selecionar os minutos da hora atual.



7. Premir o Botão Seleção  para terminar a regulação.



8. Rodar o Botão Seleção  para selecionar uma nova Configuração.



## Utilização

### Bloqueio dos Comandos (Segurança das Crianças)



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

1. Rodar o Botão Funções  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Premir o Botão Seleção  para entrar na lista das Configurações.

No ecrã aparece a página da função Hora Atual.



3. Rodar o Botão Seleção  até seleccionar a função Bloqueio dos Comandos.



4. Premir o Botão Seleção  para confirmar.

5. Rodar o Botão Seleção  para ativar a função Bloqueio dos Comandos.



6. Premir o Botão Seleção  para confirmar.

7. Rodar o Botão Seleção  para seleccionar uma nova Configuração.



No normal funcionamento o Bloqueio dos Comandos é indicado pelo acendimento do Indicador luminoso Bloqueio dos Comandos .



No caso de se tocar ou alterar as posições dos botões, no ecrã aparece, durante 2 segundos, a escrita **bLOC**.



Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, manter premido o Botão Seleção  durante 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



## Show Room (apenas para expositores)



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

1. Rodar o **Botão Funções**  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Premir o **Botão Seleção**  para entrar na lista das **Configurações**. No ecrã aparece a página da função **Hora Atual**.



3. Rodar o **Botão Seleção**  até selecionar a função **Show Room**.



4. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar.

5. Rodar o **Botão Seleção**  para ativar a função **Show Room**.



6. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar.

7. Rodar o **Botão Seleção**  para selecionar uma nova **Configuração**.



A função **Show Room** ativa é assinalada no ecrã pelo **Indicador luminoso Show Room**  aceso.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** esta função.



# Utilização

## Conservação do calor



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 manter inalteradas as características organoléticas e de aroma durante a cozedura.

1. Rodar o **Botão Funções**  até aparecer no ecrã a seguinte indicação.



2. Premir o **Botão Seleção**  para entrar na lista das **Configurações**. No ecrã aparece a página da função **Hora Atual**.



3. Rodar o **Botão Seleção**  até selecionar a função **Conservação do calor**.



4. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar.
5. Rodar o **Botão Seleção**  para ativar a função **Show Room**.



6. Premir o **Botão Seleção**  para confirmar.
7. Rodar o **Botão Seleção**  para selecionar uma nova **Configuração**.



Para utilizar o aparelho normalmente é necessário definir para **OFF** esta função.



## 4 Limpeza e manutenção

### Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura após a utilização

#### Perigo de queimaduras

- Realize as operações de limpeza apenas depois de ter deixado arrefecer o aparelho.



Utilização incorreta  
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o 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.
- Nas partes em vidro não utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- A não limpeza do compartimento de cozedura poderá causar efeitos negativos na vida do aparelho e constituir perigo.
- Retirar sempre os resíduos de alimentos do compartimento de cozedura.



Utilização imprópria  
Perigo de explosão/queimadura

- Não utilizar detergentes com elevado teor de álcool ou que possam libertar vapores inflamáveis. Um aquecimento subsequente pode provocar explosões no interior da cavidade.



Em caso de uma lâmpada ficar danificada, é necessário contactar o serviço de assistência técnica para a substituir. Esta avaria não prejudica a integridade do aparelho, que pode continuar a ser usado.

### 4.1 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.



## Limpeza e manutenção

### 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.

### 4.2 Limpeza da porta

#### 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.



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

### 4.3 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.

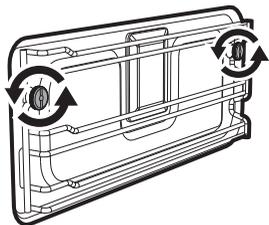


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

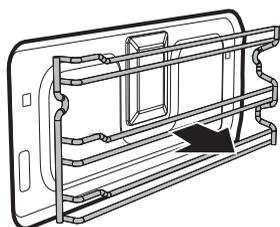
A remoção das armações das guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações das guias:

1. Desaperte os pernos de fixação da armação.



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



3. Concluída a limpeza, repita as operações acabadas de descrever para colocar novamente as armações da guia. Preste atenção às buchas espaçadores a introduzir no interior das arestas da armação.

## Conselhos para a manutenção da guarnição

A guarnição deve ser macia e elástica.

- Para manter limpa a guarnição, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

## Limpeza da parte superior



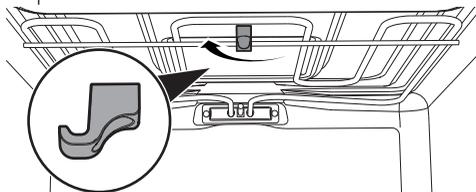
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

**Perigo de queimaduras**

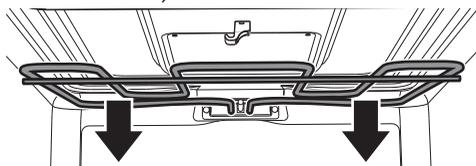
- As operações seguintes devem ser efetuadas somente com o forno completamente frio e desligado.

O aparelho está equipado com uma resistência basculante que permite uma fácil limpeza da parte superior do forno.

1. Levante ligeiramente a resistência superior e rode a retenção em 90 graus para libertar a resistência.



2. Baixe cuidadosamente a resistência até à sua retenção.



Utilização incorreta

**Riscos de danos ao aparelho**

- Não flita excessivamente a resistência durante a fase de limpeza.

3. No final da operação de limpeza coloque novamente a resistência em posição e rode a retenção para a prender.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



**Tensão elétrica**  
**Perigo de eletrocussão**

- 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.
- Desligar a alimentação elétrica geral.

#### Informações gerais

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

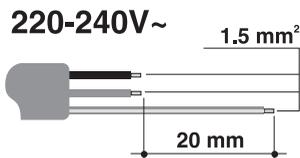
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilizar um cabo de três polos (cabo de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, com referência à secção do condutor interno).

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



#### 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.

#### 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.

#### Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligar o aparelho da rede elétrica e contactar a Assistência Técnica.

#### 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.



## 5.2 Posicionamento



**Aparelho pesado**  
**Perigo de ferimentos por esmagamento**

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



**Pressão na porta aberta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

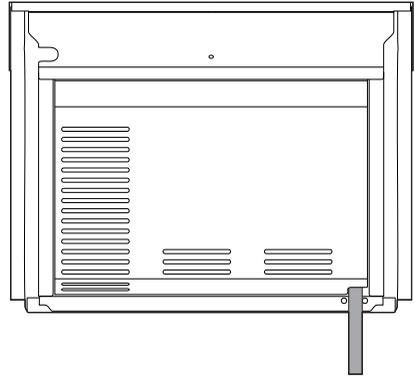
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.



**Geração de calor durante o funcionamento do aparelho**  
**Risco de incêndio**

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

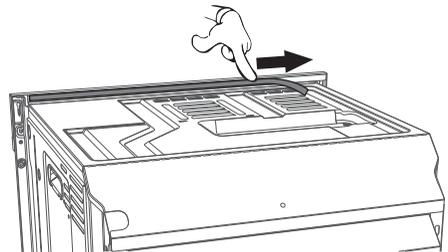
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Guarnição do painel frontal

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

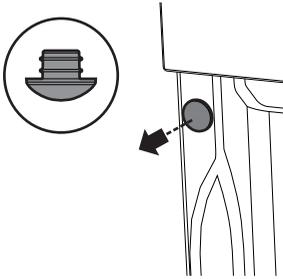




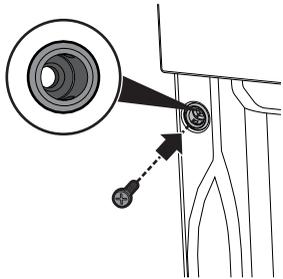
# Instalação

## Casquilhos de fixação

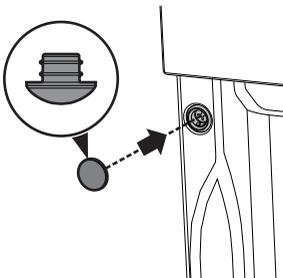
Retirar as tampas dos casquilho introduzidas na parte frontal do forno.



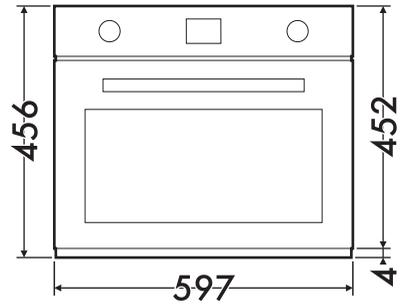
Colocar o aparelho no encaixe.  
Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.



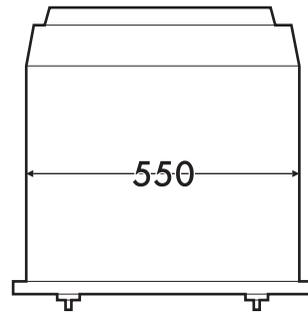
Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.



## Dimensões totais do aparelho (mm)



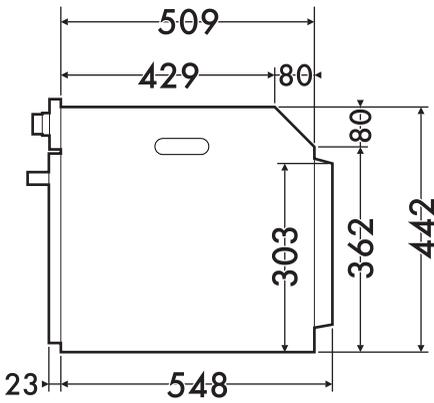
(vista frontal)



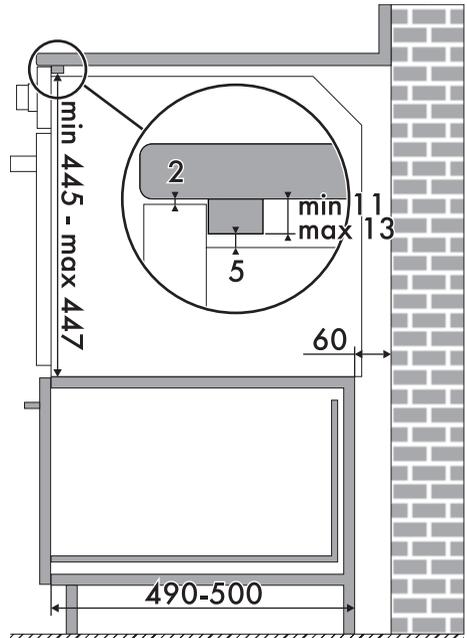
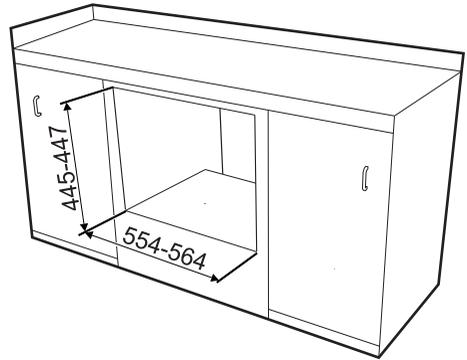
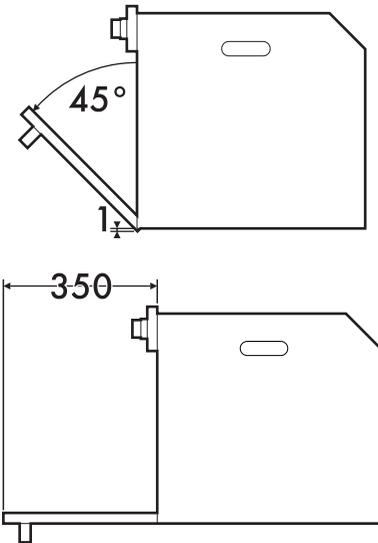
(vista superior)



## Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)



PT

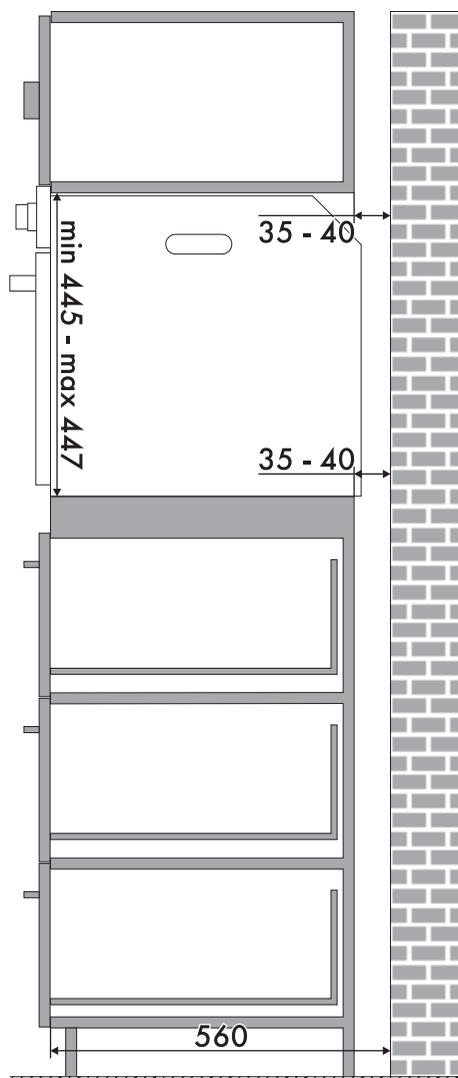
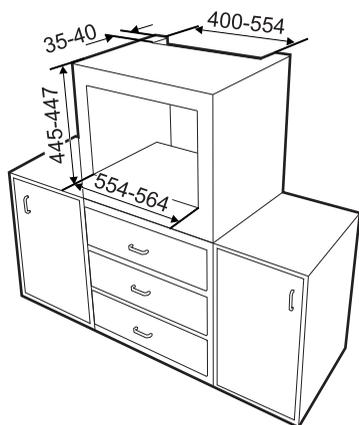


Certificar-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



# Instalação

## 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.