

<b>1 Advertências</b>	<b>460</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	460
1.2 Finalidade do aparelho	466
1.3 Responsabilidade do fabricante	466
1.4 Este manual de utilização	466
1.5 Chapa de identificação	466
1.6 Eliminação	467
1.7 Como ler o manual de utilização	468
1.8 Para poupar energia	468
<b>2 Descrição</b>	<b>469</b>
2.1 Descrição geral	469
2.2 Painel de comandos	470
2.3 Outras partes	471
2.4 Acessórios	472
<b>3 Utilização</b>	<b>473</b>
3.1 Materiais adequados para micro-ondas	474
3.2 Utilização dos acessórios	475
3.3 Utilização do forno	477
3.4 Conselhos para a cozedura	492
3.5 Smart Cooking	494
3.6 Memória	496
3.7 Minhas receitas	505
3.8 Outras funções	510
3.9 Definições	517
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>523</b>
4.1 Limpeza das superfícies	523
4.2 Limpeza da porta	524
4.3 Limpeza do compartimento de cozedura	524
<b>5 Instalação</b>	<b>530</b>
5.1 Ligação elétrica	530
5.2 Colocação	531

## TRADUÇÃO DO MANUAL ORIGINAL

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA QUALQUER USO FUTURO

#### 1.1 Advertências gerais de segurança



#### DANOS PARA AS PESSOAS

- **ATENÇÃO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o aparelho não deve ser usado até que tenha sido reparado por pessoal competente.
- **ATENÇÃO:** É perigoso para todos, excepto 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 microondas.
- **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 toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.



- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta em 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia, depois abra completamente a porta.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- **NÃO UTILIZE OU CONSERVE MATERIAIS INFLAMÁVEIS EM PROXIMIDADE DO APARELHO.**
- **NÃO UTILIZE VAPORIZADORES SPRAY EM PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**
- **NÃO MODIFIQUE O APARELHO.**
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



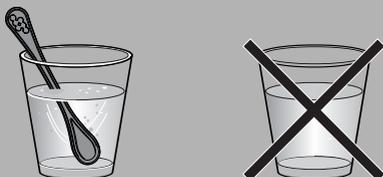
## Advertências

### UTILIZAÇÃO DO MICRO-ONDAS

- Mantenha 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.

- Utilize o 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.
- Limpe o aparelho constantemente e remova eventuais resíduos de alimentos.
- Não seque os alimentos no micro-ondas.
- Não utilize o micro-ondas para aquecer ou fritar óleos.
- Não utilize 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 aqueça alimentos contidos em embalagens alimentares.



- Os alimentos para recém-nascidos não devem ser aquecidos em recipientes fechados. Retire a tampa ou a tetina (no caso de biberões). Concluída a cozedura, verifique sempre a temperatura do preparado, esta não deve estar alta. Mexa ou agite 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 utilize as funções microondas quando o compartimento está vazio.
- Utilize loiças e utensílios adequados para o uso com micro-ondas.
- Não utilize recipientes de alumínio para cozinhar os alimentos.
- Não utilize loiças 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 aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o micro-ondas em funcionamento e o pacemaker. Consulte o fabricante do pacemaker para mais informações.
- O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
- Em conformidade com as disposições respeitantes à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).



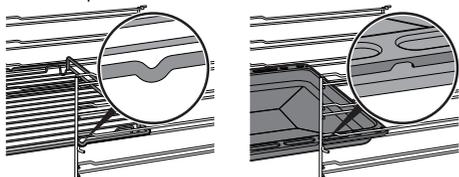
### DANOS AO APARELHO

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



## Advertências

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



- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.

- (apenas em alguns modelos) Antes de iniciar a pirólise, remova do interior do compartimento de cozedura resíduos consistentes de alimentos ou derrames derivados de cozeduras anteriores.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento de cozedura.
- **NÃO UTILIZE, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.**
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.



- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deverá ser realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O 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, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.

## Instalação e manutenção

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



## Advertências

- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- 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 da 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 qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

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

### 1.4 Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no display. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no display 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 deverá ser removida.



## 1.6 Eliminação



Este aparelho, conforme 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:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e remova-o.



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

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

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

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



## 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



Informações/Sugestões

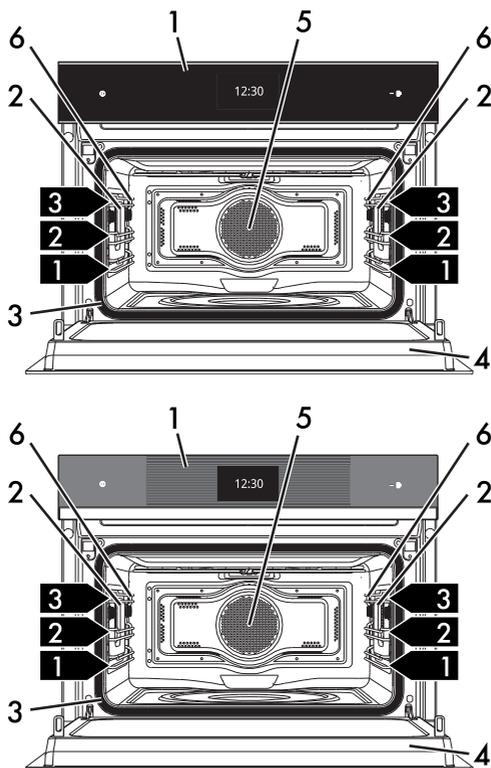
### 1.8 Para poupar energia

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



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

5 Ventoinha

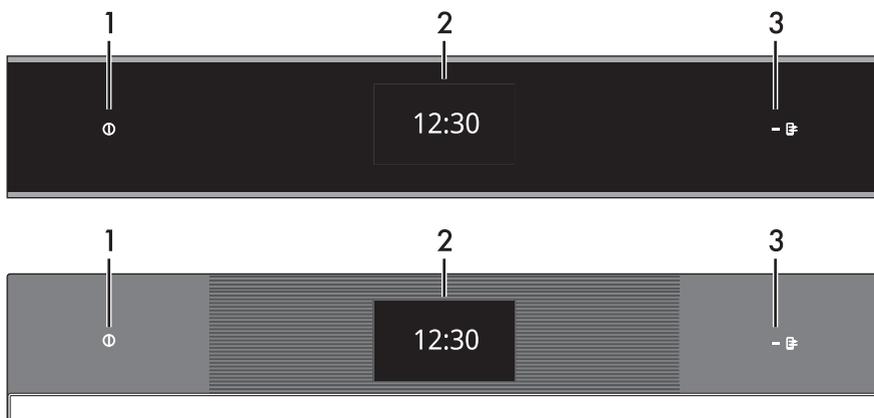
6 Armações de suporte das grelhas/do tabuleiro

**1,2,3...** Prateleira da armação



## Descrição

### 2.2 Painel de comandos



#### 1 Tecla ON-OFF

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

#### 2 Display

Através do 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 telecomando

 (apenas em alguns modelos)

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

#### SmegConnect (apenas em alguns modelos)

O aparelho está equipado com a tecnologia **SmegConnect** que permite ao utilizador controlar o funcionamento do próprio aparelho através da aplicação no seu smartphone ou tablet PC.

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

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



## 2.3 Outras partes

### Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja «Painel de comandos»).

### Iluminação do compartimento de cozedura

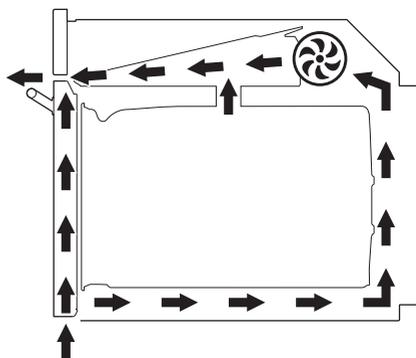
A iluminação interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- durante uma função, toque no **símbolo da lâmpada**  para ativar ou desativar manualmente a iluminação do compartimento de cozedura, excluindo a função **VAPOR CLEAN** .



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

### Ventoinha de refrigeração



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

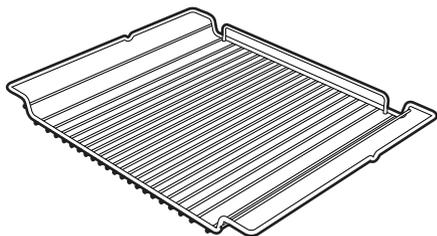
O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.



## Descrição

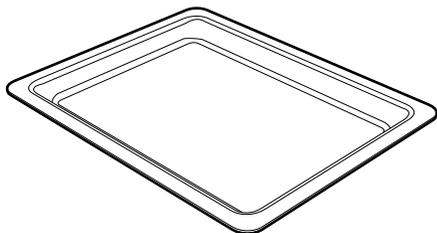
### 2.4 Acessórios

#### Grelha



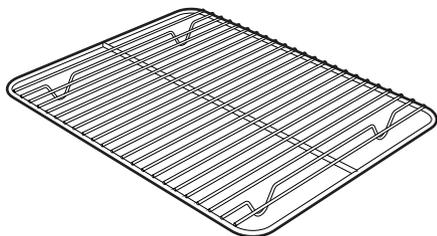
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

#### 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. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 3 Utilização

### Advertências



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de queimaduras

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque nas resistências de aquecimento existentes no interior do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do compartimento de cozedura durante o funcionamento.



Utilização não correta  
Riscos de danos nas superfícies esmaltadas

- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.



Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

#### Perigo de incêndio ou explosão

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

### Micro-ondas

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

O processo de aquecimento ocorre 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 encontra-se uma tabela dos materiais de utilizar e a não utilizar:

#### MATERIAIS A UTILIZAR:

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

- Pyrex
- Copos
- Jarras

##### - Porcelana

##### - Terracota

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

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

\* apenas se resistentes ao calor.

#### MATERIAIS A NÃO UTILIZAR:

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

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

##### - Madeira

##### - Copos de cristal

##### - Papel (perigo de incêndio)

##### - Recipientes em poliestireno (perigo de contaminação dos alimentos)



A loiça não deve possuir decorações metálicas.



Não utilize tabuleiros acessórios em 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. Posicione a peça de louça a testar sobre a grelha inserida na primeira prateleira.
3. Selecione a função micro-ondas na potência máxima (por exemplo, 1000W).
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 micro-ondas.
6. Concluído o teste a loiça deve estar fria ou morna. Se a loiça aquecer, deve ser considerada não apropriada para cozinhar no micro-ondas.

## Operações preliminares

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja «4 Limpeza e manutenção»).
4. Aqueça o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabricação.

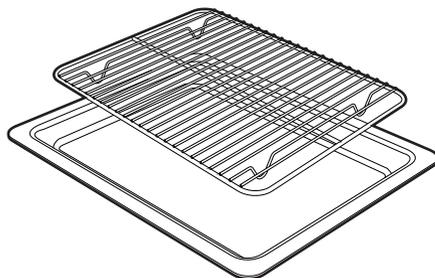


Para o primeiro aquecimento, utilize uma função tradicional e não uma função de micro-ondas.

## 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.



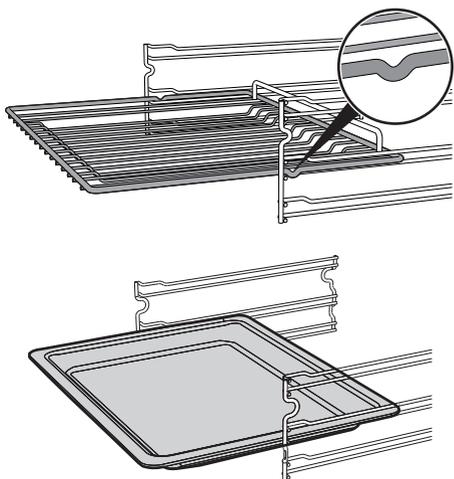


# Utilização

## 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 acidental da grelha devem ser virados 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.



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



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**

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



## 3.3 Utilização do forno

### Display

O display exibe os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, basta tocar nas teclas «virtuais» e/ou percorrer os valores indicados.



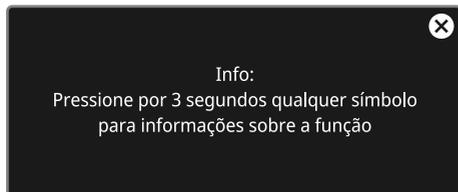
(na imagem está representado o ecrã do menu principal)

### 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:

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



- a visualização da hora atual.

### 2 Área principal

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

### 3 Área inferior

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

-  **MEMÓRIA**
-  **MINHAS RECEITAS**
-  **TIMER**
-  **LÂMPADA**
-  **DEFINIÇÕES**



## Utilização

Além disso, conforme a página exibida, estão também presentes as seguintes teclas:



VOLTAR



CONFIRMAR



INICIAR



REPETIR



PARAR



GUARDAR



LIXO



BLOQUEIO DA PORTA



PREAQUECIMENTO RÁPIDO



Mantenha pressionada a tecla HOME  ou a tecla

ON-OFF  durante alguns segundos para interromper imediatamente a cozedura a qualquer momento e voltar ao menu principal.

### Conectividade (apenas em alguns modelos)

Requisitos para a conectividade:

- Aparelho móvel smartphone ou tablet PC com sistema operativo iOS versão 10.x ou superior ou Android versão 5.1 ou superior.
- 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.

Em seguida, aparecerá o ecrã da hora atual com o símbolo **00:00** a piscar.

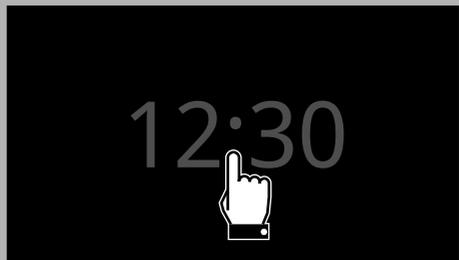
Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.



2. Toque no símbolo **00:00** a piscar para entrar no submenu **DEFINIR HORA**.
3. Percorra verticalmente os valores de horas e minutos para definir a hora atual.
4. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (situada na área inferior **3** à direita) para definir a hora atual.



Também é possível definir ou alterar a hora atual tocando por cerca de 3 segundos consecutivos na hora exibida no display.



Na primeira utilização, o aparelho está configurado para a língua predefinida «inglês». Aconselha-se nesta fase a definir o idioma pretendido.

5. No display, toque na tecla **DEFINIÇÕES**  (situada na área inferior **3** à direita).
6. Em correspondência ao item **Idioma** (na parte esquerda), percorra os idiomas disponíveis (na parte direita) até selecionar aquele pretendido.
7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (situada na área inferior **3** à direita) para definir o idioma pretendido.

## Desativação do display



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

Para desativar o display manualmente:

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

## Reativação do display

Para ativar o display quando está apagado:

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

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



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

- estiver em curso uma função de cozedura (a tecla interrompe a função);
- a porta estiver aberta;
- um temporizador contador de minutos estiver ativo;
- o modo  **Show Room** e/ou  **Demonstração** estão ativos.



# Utilização

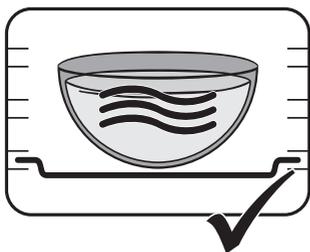
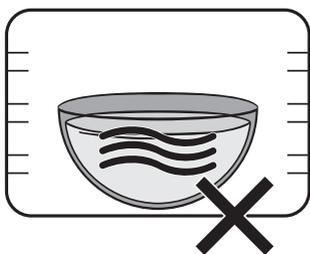
## Advertência



Utilização não correta  
Riscos de danos ao aparelho

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

**NÃO UTILIZE RECIPIENTES/ACESSÓRIOS (tabuleiros, tabuleiros em vidro, etc.), COLOCADOS DIRETAMENTE NO FUNDO DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA.**



Para obter melhores resultados com cozaduras prolongadas nas funções micro-ondas e combinadas, aconselha-se mexer os alimentos uma ou duas vezes.

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



MICRO-ONDAS

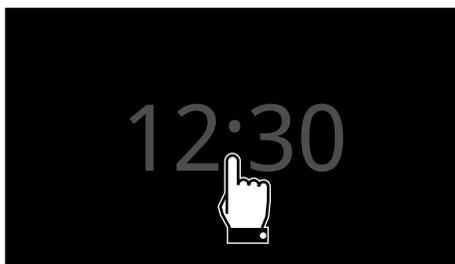
Ao penetrarem diretamente nos alimentos, as micro-ondas permitem cozinhar em tempos muito reduzidos e com uma considerável poupança de energia. Adequadas para cozinhar sem gordura, são também indicadas para descongelar e para aquecer os alimentos, mantendo-lhes intatos tanto o seu aspeto original como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

1. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.



Em caso de cozedura apenas com micro-ondas, o aparelho não realiza a fase de pré-aquecimento. O alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura de imediato.

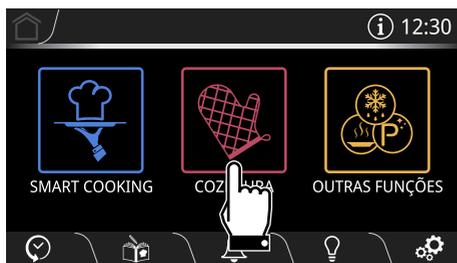
2. No display, toque no relógio exibido.



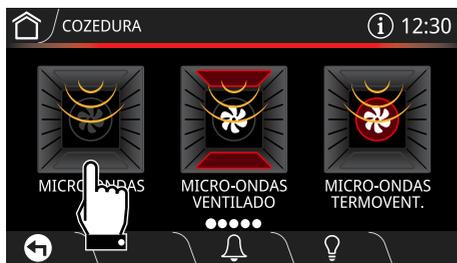


3. No «menu principal» toque na tecla

COZEDURA



4. Selecione a função «MICRO-ONDAS

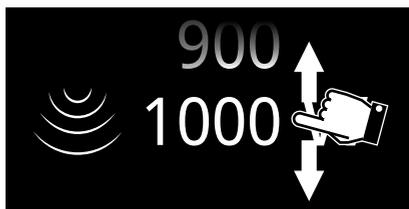


5. Toque na tecla MICRO-ONDAS

ou no respetivo valor.



6. Percorra os valores até seleccionar a intensidade das micro-ondas pretendida (por exemplo «900 W»).



A intensidade das micro-ondas vai de 100 W a 1000 W.

7. Toque na tecla CONFIRMAR



(posicionada na área inferior **3** à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura seleccionada.

8. Toque na tecla DURAÇÃO DA

COZEDURA



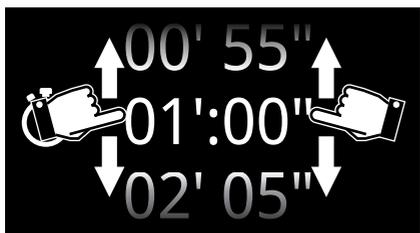
ou no respetivo valor.





## Utilização

9. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo «5 minutos»).



### Término da cozedura em micro-ondas

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

Função concluída

### Potências do micro-ondas

A seguir indicam-se as potências seleccionáveis:

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

10. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a duração da cozedura seleccionada.



Os valores dos minutos e segundos são seleccionáveis em separado.



A duração da cozedura micro-ondas vai de um mínimo de 5 segundos a um máximo de 29 minutos 55 segundos.

11. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura com micro-ondas.

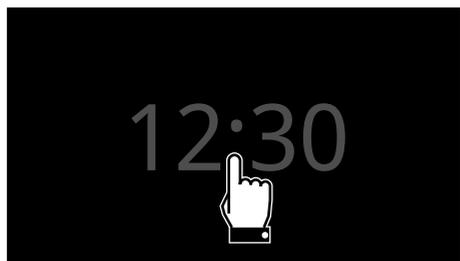


A cada abertura da porta, a função em curso é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e confirme.



## Seleção de uma função de cozedura combinada

1. No display, toque no relógio exibido.



2. No «menu principal» toque na tecla

COZEDURA



3. Selecione a função combinada pretendida (por exemplo «MICRO-

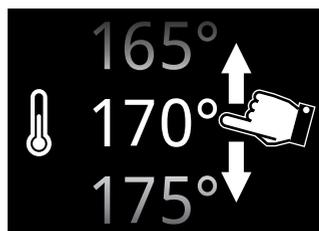
ONDAS TERMOVENTILADO



4. Toque na tecla TEMPERATURA  ou no respetivo valor.



5. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «200°C»).



6. Toque na tecla CONFIRMAR 

(posicionada na área inferior  à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura selecionada.

7. Toque na tecla MICRO-ONDAS  ou no respetivo valor.

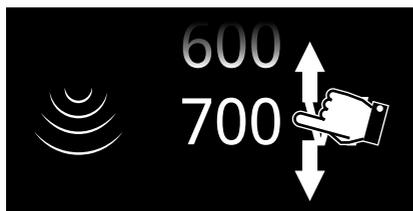


PT



## Utilização

8. Percorra os valores até selecionar a intensidade das micro-ondas pretendida (por exemplo «500 W»).



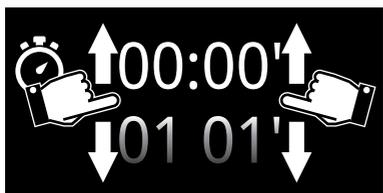
A intensidade das micro-ondas vai de 100 W a 700 W.

9. Toque na tecla **CONFIRMAR**

10. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA** ou no respetivo valor.



11. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo «1 hora»).



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



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

13. Toque na tecla **INICIAR** para começar a cozedura com micro-ondas combinada.

### Preaquecimento

A cozedura combinada é sempre antecedida pela fase de preaquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida. Esta fase é sinalizada pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura.

Pré-aquecimento rápido



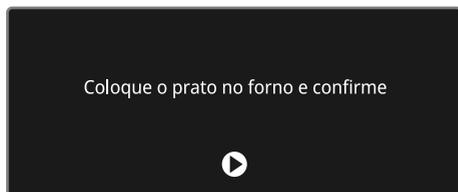
Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.



Para excluir o pré-aquecimento, toque na respetiva tecla .



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

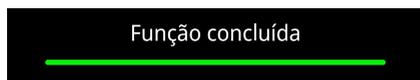


14. Abra a porta.
15. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
16. Feche a porta.
17. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura.



## Fim da cozedura combinada

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



## Lista das funções de cozedura combinadas



### MICRO-ONDAS VENTILADO

A adição de micro-ondas permite acelerar a cozedura tradicional. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.



### MICRO-ONDAS TERMOVENTILADO

A adição de micro-ondas permite acelerar a cozedura tradicional. Própria para todos os pratos, permite cozinhar em vários níveis sem misturar odores e sabores.



### MICRO-ONDAS + GRILL

As micro-ondas permitem cozinhar os alimentos rapidamente e o grill cria uma crosta dourada perfeita na superfície.



### MICRO-ONDAS + BASE TERMOVENTILADA

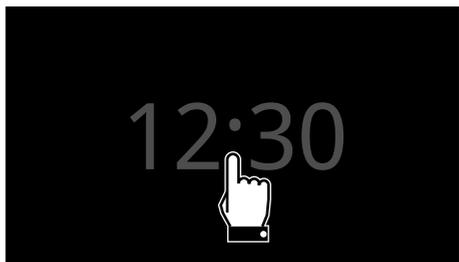
O calor intenso é reforçado pelas micro-ondas, que agilizam a cozedura mantendo os alimentos macios e suculentos.



# Utilização

## Seleção de uma função de cozedura tradicional

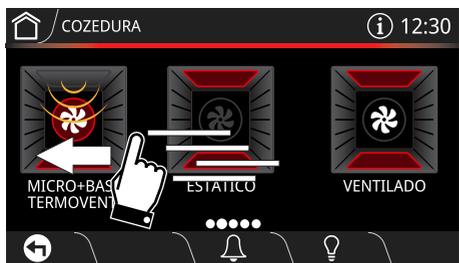
1. No display, toque no relógio exibido.



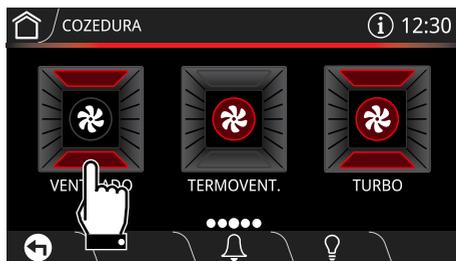
2. No «menu principal» toque na tecla



3. Percorra o ecrã da direita para a esquerda para aceder ao menu das funções tradicionais.



4. Seleccione a função pretendida (por exemplo «VENTILADO» ).



5. Toque na tecla INICIAR 

(posicionada no canto inferior direito) **3** para iniciar a fase de pré-aquecimento.



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

## Pré-aquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

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

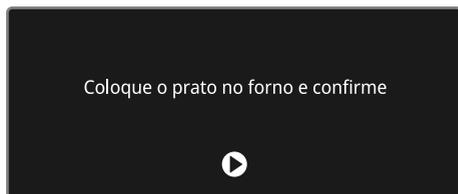


Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.



Para excluir o pré-aquecimento, toque na respetiva tecla .

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



6. Abra a porta.
7. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
8. Feche a porta.
9. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura.



Com a cozedura iniciada é possível definir uma cozedura temporizada.

- Toque na tecla **TEMPO**  e siga as instruções apresentadas no parágrafo «Cozedura temporizada».

## Alteração da temperatura de cozedura

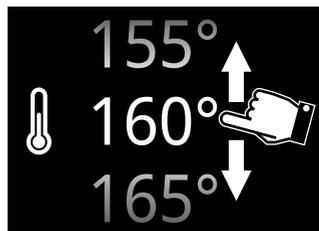


A alteração da temperatura pode ser realizada em qualquer fase da cozedura.

1. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.



2. Percorra os valores até seleccionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «180°C»).



3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  (posicionada na área inferior **3** à direita) para confirmar a nova temperatura de cozedura seleccionada.



# Utilização

## 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.

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



Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.



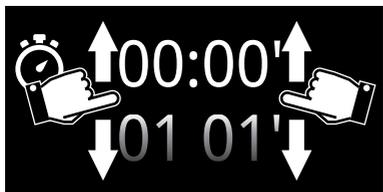
A duração da cozedura temporizada vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 13 horas.

1. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.



Abaixo da duração, surge o horário previsto para o fim da cozedura (no exemplo «13:40»).

2. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo «1 hora»).



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



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

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



## Cozedura diferida



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

1. Após ter definido uma cozedura temporizada, toque na tecla **COZEDURA DIFERIDA**  ou no respetivo valor.



2. Percorra os valores até selecionar a hora de fim de cozedura pretendida (por exemplo «20:00»).



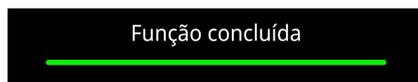
Os valores das horas e minutos são selecionáveis separadamente.

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



## Fim da cozedura

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



- Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



# Utilização

## Lista das funções de cozedura tradicional



### ESTÁTICO

Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas.



### VENTILADO

Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis.



### TERMOVENTILADO

O calor é distribuído de maneira rápida e uniforme. Própria para todos os pratos, ideal para cozer em vários níveis sem misturar odores e sabores.



### TURBO

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



### GRILL

Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos.



### GRILL VENTILADO

Permite grelhar de forma perfeita até as carnes mais grossas. Ideal para cortes de carne grossos.



### BASE

O calor provém apenas da parte inferior da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.



### BASE TERMOVENTILADA

Permite finalizar rapidamente a cozedura de alimentos já cozidos na superfície, mas não internamente. Ideal para quiches, própria para qualquer tipo de prato.



### PIZZA

Função específica para cozer pizza.



ECO

Cozedura com baixo consumo de energia: esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico. É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras).

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



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



Na função ECO os tempos de cozedura são os mais longos.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é recomendada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 200 °C. Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.

## Timer contador de minutos

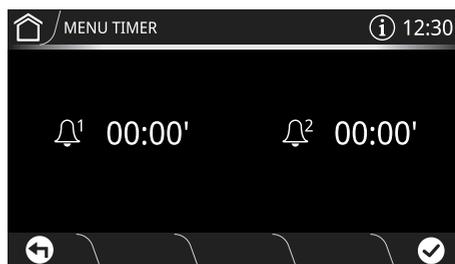


Esta função não interrompe a função em curso, mas aciona apenas o sinal acústico.



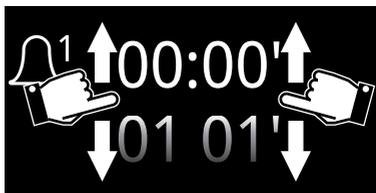
A duração dos timer vai de um mínimo de 1 minuto a um máximo de 12 horas e 59 minutos.

1. Toque na tecla **TIMER**  (situada na área inferior **3**) para entrar no menu do Timer.



É possível definir até 2 timer:

2. Toque na tecla **TIMER**  -  que pretende utilizar.
3. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida.





## Utilização

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



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

5. Repita a operação para os outros Timer que pretende utilizar.

6. No final, toque novamente na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar os timer selecionados.



Para anular a operação, toque na tecla **VOLTAR** .

No ecrã seguinte, a tecla **TIMER**  acesa indica que foram ativados um ou mais timer.

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



Para remover os timer, é necessário colocar a contagem novamente a zero.



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

### 3.4 Conselhos para a cozedura

#### Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em vários níveis.
- 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, recomenda-se de vez em quando virar e/ou mexer a comida para obter uma crosta uniforme em todos os lados.
- Para cozeduras a baixa temperatura, doure a carne numa frigideira por alguns minutos em todos os lados antes de cozinhar no forno.
- A cozedura com micro-ondas é aconselhável para carnes sem camadas de gordura ou tecido nervoso na superfície.
- Para assados de carne nas funções de micro-ondas combinadas é aconselhável virar o alimento para que possa cozinhar e dourar de maneira 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 da grelhagem.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.

## Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- A temperatura e a duração da cozedura dependem da qualidade e da consistência da massa.
- Para verificar se o bolo está cozido no interior: no fim da cozedura, 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 maior de cozedura.

## Conselhos para descongelação e fermentação

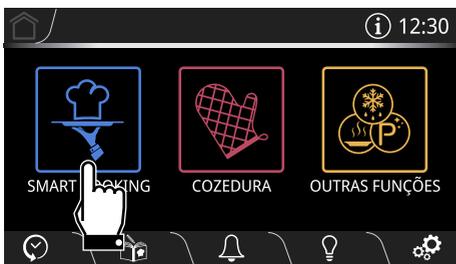
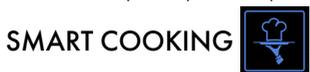
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.
- Evite a sobreposição dos alimentos.
- Para descongelar a carne utilize uma grelha colocada no segundo nível e um tabuleiro colocado no primeiro nível. Deste modo, os alimentos não ficam em contacto com o líquido da descongelação.
- As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel de alumínio.
- Para uma boa fermentação, coloque no fundo do compartimento de cozedura um recipiente com água.



## 3.5 Smart Cooking

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

1. No «menu principal» toque na tecla



2. Selecione o tipo de potência pretendida no menu **SMART COOKING** (por

exemplo «**VEGETAIS**»).



3. Selecione o subtipo de alimento a cozinhar (por exemplo «**LEGUMES**

**GRELHADOS**»).



4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar (por exemplo

« 0,7 kg»).



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



Neste ponto será possível guardar os valores definidos como receita pessoal (veja o capítulo «3.7 Minhas receitas»).



6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a cozedura **SMART COOKING**. A cozedura começa com as predefinições do programa.



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

## Preaquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

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

Pré-aquecimento rápido



Durante a utilização dos programas **Smart Cooking** não é possível desativar o pré-aquecimento.

No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro e um aviso no display indicam que o alimento pode ser introduzido no compartimento de cozedura.

Também é indicado sobre qual prateleira colocar o alimento para se obter os melhores resultados.

Coloque o prato no forno e confirme

Aconselha-se posicionar o prato sobre a quarta prateleira a contar de baixo



7. Abra a porta.  
8. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.  
9. Feche a porta.  
10. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para começar a cozedura.



## Fim da cozedura

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

Cozedura concluída

11. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



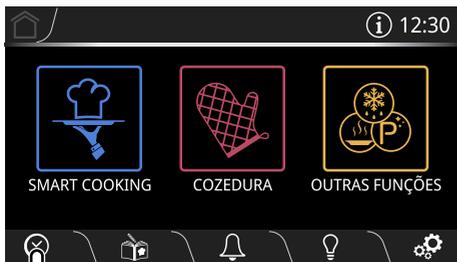
## 3.6 Memória

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

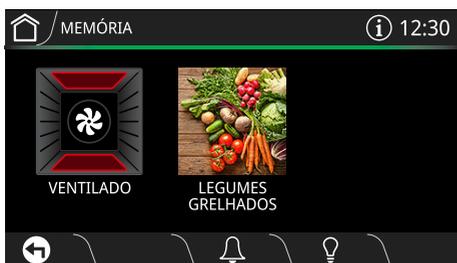
1. No «menu principal» toque na tecla

**MEMÓRIA**  (situada na área

inferior  à esquerda).



2. Selecione a função que pretende reutilizar e prossiga com as cozeduras conforme descrito nos capítulos anteriores.

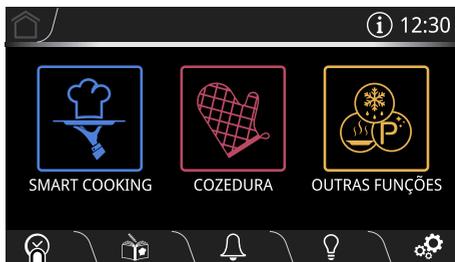


## Limpar a memória

No caso de pretender limpar a memória:

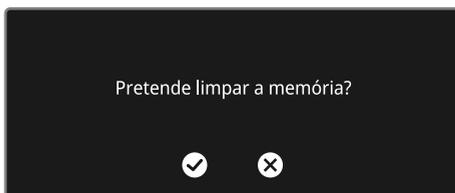
1. No «menu principal» toque na tecla

**MEMÓRIA** .



2. Toque na tecla **LIXO**  para cancelar a memória.

3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o cancelamento da memória (ou na tecla **CANCELAR**  para anular a operação.





## Tabelas dos programas predefinidos

### CARNES



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
ROSBIFE (MAL PASSADO)	 TERMOVENT.	1	1,0	200	66
ROSBIFE (MÉDIO)	 TERMOVENT.	1	1,0	200	72
ROSBIFE (BEM PASSADO)	 TERMOVENT.	1	1,0	200	86
LOMBO DE PORCO C/OSSO	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,7	190 + 300 W	32
BORREGO (MÉDIO)	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,2	190 + 300 W	55
BORREGO (BEM PASSADO)	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,2	190 + 300 W	60
VITELA ASSADA	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,0	190 + 300 W	70
ENTRECOSTO DE PORCO (peça inteira)	 VENTILADO	1	0,5	180	90



## Utilização

Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
COSTELETAS DE PORCO (cerca de 4 peças)	 VENTILADO	2	0,2	210	15
SALSICHA DE PORCO (cerca de 10-12 peças)	 GRILL VENTILADO	2	0,6	250	16
BARRIGA DE PORCO (cerca de 6 fatias grossas de 5 mm)	 GRILL VENTILADO	2	0,3	250	11+3 <sup>(1)</sup>
PEITO DE PERU ASSADO	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	1,0	200 + 300 W	45
FRANGO ASSADO	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,2	190 + 400 W	47
ESTUFADO COM MOLHO <sup>(2)</sup>	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,3	170 + 300 W	85
BRASEADO <sup>(2)</sup>	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	1,2	180 + 500 W	60
COELHO ASSADO (em peças)	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,0	190 + 300 W	40

<sup>(1)</sup> Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos em ambos os lados, consultando os tempos indicados na tabela. O maior tempo indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozer a partir do alimento cru.

<sup>(2)</sup> Recomenda-se cobrir quase completamente o alimento com o líquido (água, caldo, vinho, molho de tomate, etc.) e virá-lo e/ou mexê-lo várias vezes.



## PEIXE



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PEIXE INTEIRO (FRESCO)	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,3	180 + 300 W	17
PEIXE INTEIRO (CONGELADO)	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,4	180 + 400 W	20
ROBALO	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,5	160 + 300 W	20
TAMBORIL	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,5	160 + 300 W	35
PARGO	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	1,0	160 + 300 W	40
RODOVALHO	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,5	160 + 300 W	30
SOPA DE PEIXE <sup>(2)</sup>	 MICRO-ONDAS TERMOVENT.	1	0,8	175 + 700 W	13
PEIXE AO SAL	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,3	170 + 400 W	15

<sup>(2)</sup> Recomenda-se cobrir quase completamente o alimento com o líquido (água, caldo, vinho, molho de tomate, etc.) e virá-lo e/ou mexê-lo várias vezes.



# Utilização

## VEGETAIS



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
LEGUMES MISTOS GRELHADOS	 GRILL	3	0,3	250	12+10 <sup>(1)</sup>
LEGUMES ASSADOS	 MICRO-ONDAS + BASE TERMOVENTILADA	1	0,5	210 + 400 W	20
BATATAS ASSADAS	 VENTILADO	1	0,5	205	30
EMPADÃO <sup>(2)</sup>	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,6	200 + 600 W	20
BATATAS FRITAS CONGELADAS	 VENTILADO	2	0,5	220	13

<sup>(1)</sup> Para as cozeduras grelhadas, é aconselhável cozer os alimentos em ambos os lados, consultando os tempos indicados na tabela. O maior tempo indicado refere-se sempre ao primeiro lado a cozer a partir do alimento cru.

<sup>(2)</sup> Recomenda-se cobrir quase completamente o alimento com o líquido (água, caldo, vinho, molho de tomate, etc.) e virá-lo e/ou mexê-lo várias vezes.



## SOBREMESAS



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
ROSCA	 VENTILADO	1	0,5	160	50
TORTA DE CHOCOLATE	 ESTÁTICO	1	0,5	170	50
BISCOITOS (20 - 22 peças de 25-27 g cada)	 TURBO	1	0,2	160	19
QUEQUES (cerca de 50 g cada)	 TERMOVENT.	1	0,3	160	24
PROFITEROLES (médio-grandes)	 TURBO	1	0,2	200	40
MERENGUE	 TURBO	1	0,2	110	90
PÃO-DE-LÓ	 TERMOVENT.	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MICRO-ONDAS + BASE TERMOVENTILADA	1	0,2	200 + 100 W	23



## Utilização

Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
TARTE	 ESTÁTICO	1	1,0	170	43
PÃO BRIOCHE	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANT	 TURBO	1	0,5	170	40

Para cozer doces como biscoitos, queques, merengues, profiteroles, etc., o peso indicado corresponde ao peso total da massa utilizada. Os tempos de cozedura variam conforme a espessura e o tamanho do doce/bolo.

## PÃES/PIZZA



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
PÃO LEVEDADO (PÃOZINHO)	 TERMOVENT.	1	1,0	200	20
PÃO FOCACCIA	 VENTILADO	1	0,5	190	20
PIZZA NO TABULEIRO	 PIZZA	1	0,5	250	13



## MASSA/ARROZ



Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
MASSA NO FORNO	 ESTÁTICO	1	1,4	200	45
ARROZ (RISOTO) <sup>(3)</sup>	 MICRO-ONDAS	1	0,2	1000 W	12
LASANHA CONGELADA	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,7	210 + 200 W	30
LASANHA	 ESTÁTICO	1	2,0	230	35
PAELLA <sup>(3)</sup>	 MICRO-ONDAS + BASE TERMOVENTILADA	1	0,3	185	15
RAGU DE CARNE	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE	 ESTÁTICO	1	1,2	200	44
TARTE DE LEGUMES	 MICRO-ONDAS VENTILADO	1	0,5	180 + 600 W	25

<sup>(3)</sup> É aconselhável regar o arroz com o caldo já anteriormente aquecido. O tempo de cozedura pode variar conforme a quantidade de arroz e de molho utilizada. Mexa de vez em quando durante a cozedura.



## Utilização



### COZEDURAS A BAIXA TEMPERATURA

Subtipo	Função	Tabuleiro	Peso (Kg)	Temp. (°C)	Tempo (minutos)
VITELA	 VENTILADO	1	1,0	120	126
NOVILHO (MAL PASSADO)	 TURBO	1	1,0	90	147
NOVILHO (BEM PASSADO)	 TURBO	1	1,0	90	220
LOMBO DE PORCO	 VENTILADO	1	1,5	120	155
BORREGO	 VENTILADO	1	1,0	120	135

Para as cozeduras em baixa temperatura, recomenda-se dourar todos os lados na frigideira em fogo alto por alguns minutos.



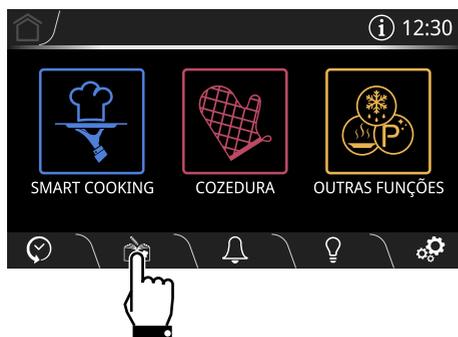
Os tempos de cozedura descritos nas tabelas referem-se aos pratos indicados na receita, são indicativos e podem variar de acordo com o gosto pessoal.



## 3.7 Minhas receitas

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

1. No «menu principal» toque na tecla **MINHAS RECEITAS**  (situada na área inferior **3** à esquerda).



É possível memorizar até um máximo de cerca de 64 receitas pessoais.



Não se pode memorizar mais de 17 receitas pertencentes à mesma categoria.

## Adicionar uma receita

2. Seleccione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo

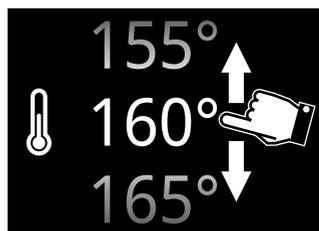
«**SOBREMESAS** »).

3. Toque na tecla **NOVA RECEITA** .

4. Seleccione a função pretendida (por exemplo «**TERMOVENTILADO** »).

5. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.

6. Percorra os valores até seleccionar a temperatura de cozedura pretendida (por exemplo «**170 °C**»).



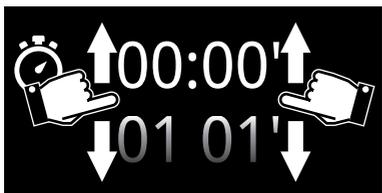
7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a nova temperatura de cozedura seleccionada.

8. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.



# Utilização

9. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida (por exemplo «55 minutos»).



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



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



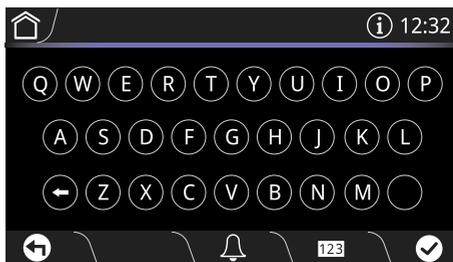
Neste ponto é possível também adicionar uma cozedura diferida (veja «Cozedura diferida»).

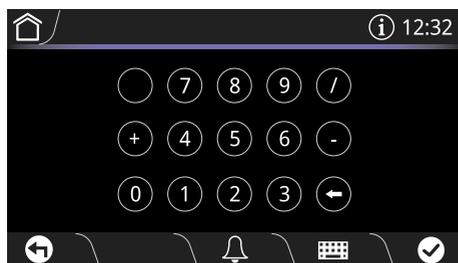
## Guardar uma receita

11. Toque na tecla da **GUARDAR** .
12. Percorra os valores do item **TABULEIRO** (por exemplo 2).
13. Percorra os valores para definir o peso do alimento a cozinhar (por exemplo « 1.0 Kg»).



14. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas. Neste ponto é necessário inserir um nome para a receita.
15. Utilize o teclado alfanumérico para inserir o nome da receita a guardar (por exemplo **RISOTO**).





Utilize as teclas **123** e  para passar do teclado alfabético para o teclado numérico e viceversa.



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

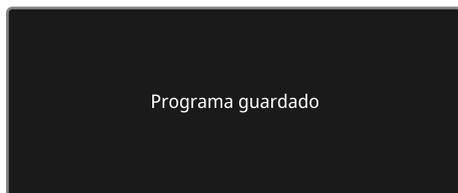


Para poder memorizar a receita, é necessário que o nome contenha pelo menos um caractere.



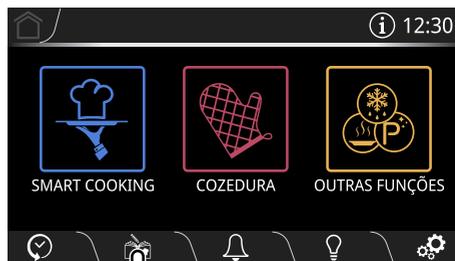
O caractere  cancela a letra precedente.

16. Para memorizar o programa, toque na tecla **CONFIRMAR** .



## Execução de uma receita pessoal

1. No «menu principal» toque na tecla **MINHAS RECEITAS** .



2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo

«**SOBREMESAS** »).

3. Selecione a receita guardada anteriormente (por exemplo **RISOTO**).





# Utilização

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



## Preaquecimento

A cozedura é antecedida pela fase de pré-aquecimento que permite ao compartimento de cozedura atingir a temperatura definida.

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

Pré-aquecimento rápido

No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro e um aviso no display indicam que o prato pode ser introduzido no compartimento de cozedura

Também é indicado sobre qual prateleira colocar o alimento para se obter os melhores resultados.

Coloque o prato no forno e confirme

Aconselha-se posicionar o prato sobre a segunda prateleira a contar de baixo



5. Abra a porta.  
6. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.  
7. Feche a porta.  
8. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para começar a cozedura.



## Fim da cozedura

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

Cozedura concluída

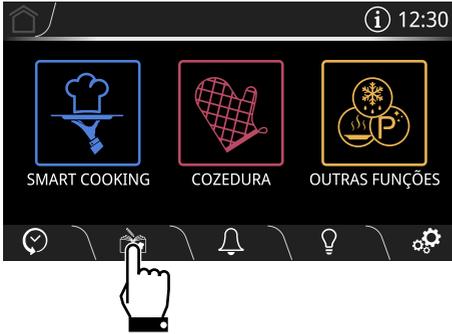
9. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



## Cancelamento de uma receita

1. No «menu principal» toque na tecla

**MINHAS RECEITAS**



2. Selecione o tipo de prato pretendido no menu **MINHAS RECEITAS** (por exemplo

«**SOBREMESAS**»

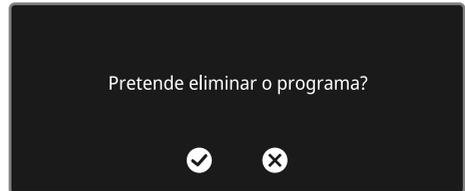
3. Selecione a receita guardada anteriormente (por exemplo **RISOTO**).



4. Toque na tecla **LIXO** para cancelar a receita selecionada.



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



PT

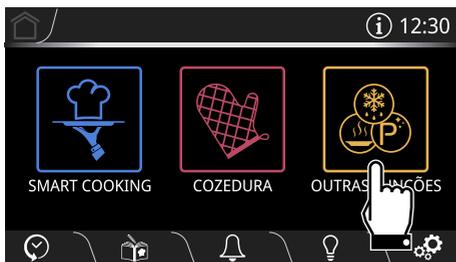


## 3.8 Outras funções

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

- No «menu principal» toque na tecla

### OUTRAS FUNÇÕES



Certas funções não estão disponíveis para determinados modelos.

### Lista das outras funções



#### DESCONGELAÇÃO POR PESO

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



#### DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

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



#### FERMENTAÇÃO

Função específica para favorecer a fermentação de massas.



#### AQUECE PRATOS

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



## AQUECIMENTO MICRO-ONDAS

Função que permite aquecer no micro-ondas os pratos já cozinhados e conservados no frigorífico.



## MANTER QUENTE

A função permite manter aquecidos os alimentos já cozinhados.



## SABBATH

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



## VAPOR CLEAN

Função de limpeza com geração de vapor. Retire todos os acessórios, verta 40 cc de água no orifício ao fundo e pulverize nas paredes da cavidade uma solução de água e detergente para loiça.



Em seguida, estão ilustradas as funções especiais de maior complexidade de utilização. Para

as funções **VAPOR CLEAN**  veja «4 Limpeza e manutenção».

## Descongelação por peso



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.

1. Depois de pesar, coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Selecione **DESCONGELAÇÃO POR PESO**

PESO



3. Selecione o tipo de alimento a descongelar entre as categorias **CARNES - PEIXES - PÃES - SOBREMESAS**
4. Percorra os valores para definir o peso do alimento a descongelar.



5. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.
6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Descongelação por peso**.



# Utilização

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

Parâmetros pré-definidos:

Tipos	Peso (Kg)	Tempo
 CARNES	0,4	00h 23m
 PEIXE	0,5	00h 10m
 PÃO	0,3	00h 15m
 BOLOS	0,1	00h 02m

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

## Descongelar por tempo



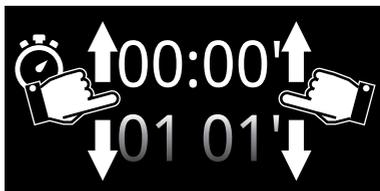
Se a temperatura interna for superior à temperatura prevista, a função é interrompida imediatamente e o display exibe a mensagem «**Temperatura interna muito elevada; aguardar arrefecimento**». Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Seleccione **DESCONGELAÇÃO POR**

**TEMPO**



3. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.
4. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida.



Na função **Descongelação por peso** não é possível modificar a potência do micro-ondas já predefinida (200 W).



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

6. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Descongelação por tempo**.

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

7. Toque na tecla **HOME**  para sair da função.



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

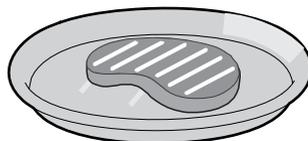


Na função **Descongelação por tempo** não é possível modificar a temperatura predefinida (**30 °C**).

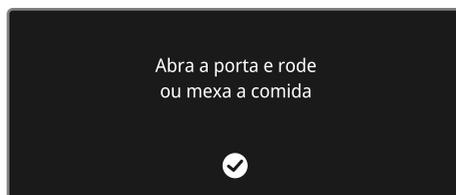
## Procedimento «Turn» (Rodar)

Para uma descongelação excelente, o aparelho informa quando é necessário virar o alimento dentro do compartimento.

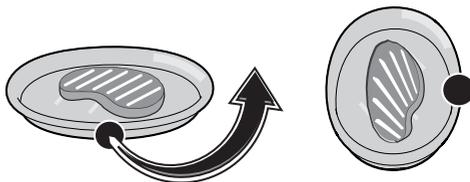
1. Coloque os alimentos no forno, dispondo-os de forma paralela em relação à porta.



2. Quando o aparelho exibir no display a mensagem «**Abra a porta e rode ou mexa a comida**» será necessário virar o alimento.



3. Abra a porta e rode o alimento em 90°.

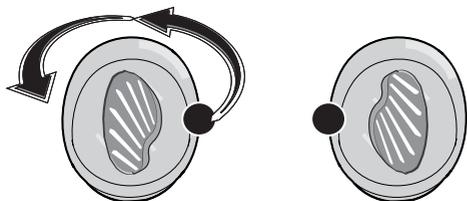


Se a operação de virar o alimento não for efetuada, o aparelho aguardará um minuto para depois prosseguir automaticamente com a fase de descongelação.



# Utilização

4. Feche a porta do aparelho e toque na tecla CONFIRMAR para retomar a função.
5. Se necessário, o aparelho poderá pedir novamente a rotação do alimento. No display aparecerá a mensagem «Abra a porta e rode ou mexa a comida».
6. Para a segunda rotação será necessário abrir a porta e rodar o alimento em 180°.



7. Feche a porta e toque na tecla CONFIRMAR para retomar a função.

## Fermentação



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.



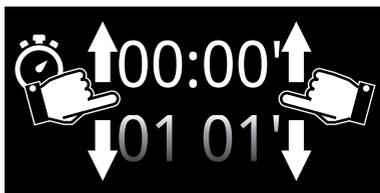
Para uma boa fermentação, coloque no fundo do compartimento de cozedura um recipiente com água.

1. Posicione a massa a fermentar no segundo nível.

2. Selecione FERMENTAÇÃO

3. Toque na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA ou no respetivo valor.

4. Percorra os valores até seleccionar a duração pretendida.



5. Toque na tecla TEMPERATURA ou no respetivo valor.



6. Percorra os valores até seleccionar a temperatura de cozedura pretendida (de 25 °C a 40 °C).
7. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar as definições inseridas.
8. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a **Fermentação**.

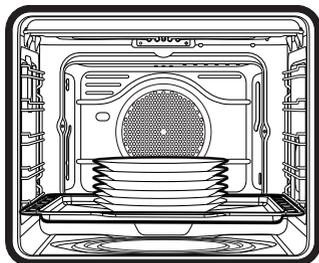
No final, soa um rápido sinal sonoro que pode ser desativado tocando num ponto qualquer do display ou abrindo a porta.



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

## Aquece pratos

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



Não faça pilhas exageradas de louças. Empilhe no máximo 5/6 pratos.

2. Selecione **AQUECE PRATOS** .

3. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a função Aquece pratos.



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

Enquanto a função está em curso, é possível definir:

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

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



## Utilização

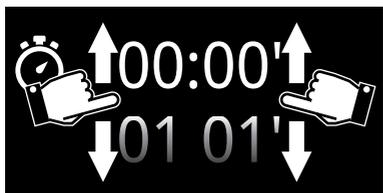
### Aquecimento micro-ondas

1. Selecione **AQUECIMENTO MICRO-**

**ONDAS**



2. Toque na tecla **DURAÇÃO DA COZEDURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a duração pretendida.



A duração do aquecimento no micro-ondas vai de um mínimo de **1 minuto** a um máximo de **30 minutos 59 segundos**.



Na função Aquecimento micro-ondas não é possível modificar a potência do micro-ondas já predefinida (**500 W**).

4. Toque na tecla **INICIAR**  para iniciar a função Aquecimento micro-ondas.

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

### Manter quente

1. Selecione **MANTER QUENTE**



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

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

### Sabbath



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

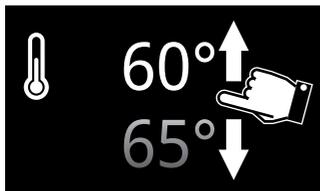
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre **60 °C** e **100 °C**.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta ou a ativação manual não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Indicações sonoras desativadas.



1. Selecione **SABBATH**



2. Toque na tecla **TEMPERATURA**  ou no respetivo valor.
3. Percorra os valores até selecionar a temperatura de cozedura pretendida (de 60 °C a 100 °C).



4. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a temperatura selecionada.
5. Toque na tecla **INICIAR**  para começar a função Sabbath.

Para interromper a função:

- Toque na tecla **HOME**  por cerca de 3 segundos (o display regressa ao menu principal).

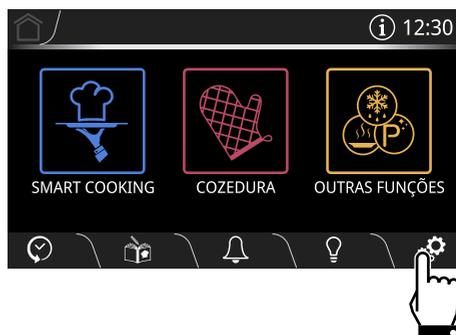
ou

- Toque na tecla **ON-OFF**  por cerca de 3 segundos (o display regressa ao ecrã da função).

## 3.9 Definições

Através deste menu é possível programar a configuração do produto.

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



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



Para as definições relativas à **Conectividade** , **Telecomando**  e **SmegConnect**  consulte o manual de utilização «**Conectividade do forno de encastrar**» (apenas modelos SmegConnect).



# Utilização

## Idioma



Permite seleccionar o idioma do display.

1. Selecione o  Idioma.
2. Percorra os idiomas disponíveis para seleccionar o idioma pretendido.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar o idioma seleccionado.

## 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**.

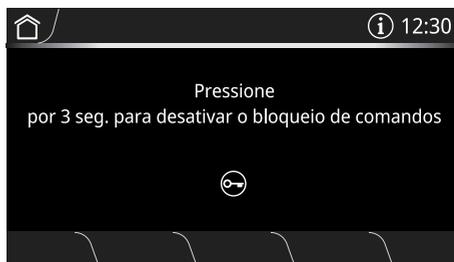


No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora  na área de informações .

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**.



5. Toque por 3 segundos no ícone .



## Show Room (apenas para expositores)



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

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



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.

## Sons



A cada pressão dos símbolos no visor o aparelho emitirá 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.

## Manter quente



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

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



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



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



# Utilização

## Eco light



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

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



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



Se este modo for definido para Off, as lâmpadas são desativadas após cerca de 15 minutos da abertura da porta.



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



A função Eco light está predefinida para On.

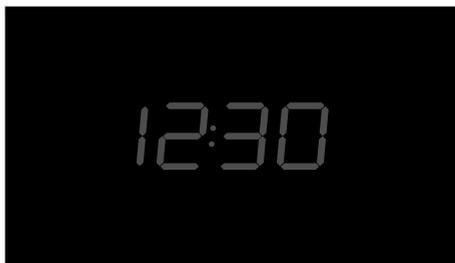
## Relógio digital



Permite visualizar a hora atual em formato digital.

1. Selecione  Relógio digital.
2. Selecione On.

Toque na tecla CONFIRMAR  para ativar o modo Relógio digital.



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



## **DEMO mode** 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.

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



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



## Exibe a hora



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

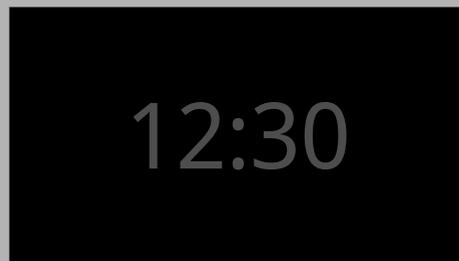
1. Seleccione  **Exibe a hora**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para ativar a visualização da hora.



A função **Exibe a hora** está predefinida para **Off**.



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



A função **Exibe a hora** definida para **On** implica um maior consumo de energia do aparelho em stand-by.



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



# Utilização

## Formato da hora



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

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



A função **Formato da hora** está predefinida para **24h**.

## Formato da temperatura



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

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



A função **Formato da temperatura** está predefinida para **°C**.

## Luminosidade display



Permite selecionar o nível de luminosidade do display.

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



A função **Luminosidade display** está predefinida para **Alta**.

## Repor as definições



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

1. Selecione  **Repor as definições**.
2. Toque na tecla **CONFIRMAR**  para confirmar a seleção.



## 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 não correta  
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- A não limpeza do compartimento de cozedura poderá causar efeitos negativos na vida do aparelho e constituir perigo.
- Retire sempre os resíduos de alimentos do compartimento de cozedura.



Utilização imprópria  
Perigo de explosão/queimadura

- Não utilize 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

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



## Limpeza e manutenção

### Manchas de alimentos ou resíduos

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

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

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

### 4.2 Limpeza da porta

#### Limpeza dos vidros da porta

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



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

### 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.

Evite 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
- o vedante do forno.



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

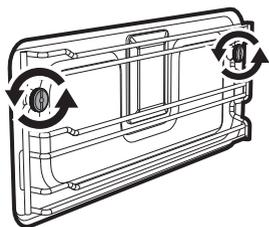


## Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

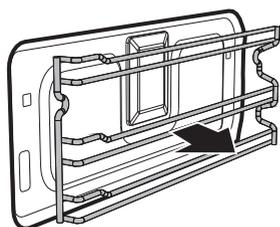
A remoção das armações guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações guias:

1. Desaperte os pernos de fixação da armação:



2. Puxe a armação para dentro do cavidade de forma a liberá-la dos pinos de fixação.



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

## Limpeza da parte superior



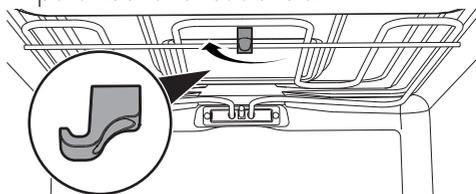
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

**Perigo de queimaduras**

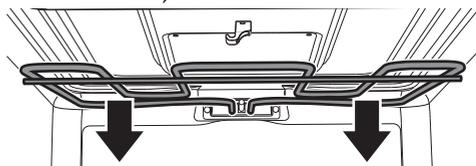
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

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 não correta

**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.



## Limpeza e manutenção

### Vapor Clean



O Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujeira. Graças a este procedimento é possível limpar o compartimento de cozedura com extrema facilidade. Os resíduos de sujeira são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção seguinte.



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

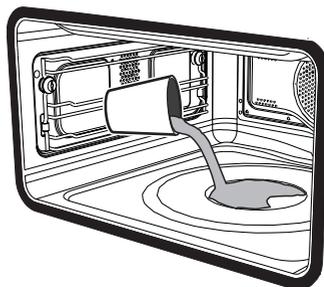
- Remove do interior do compartimento de cozedura os resíduos de alimentos ou derrames de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

### Operações preliminares

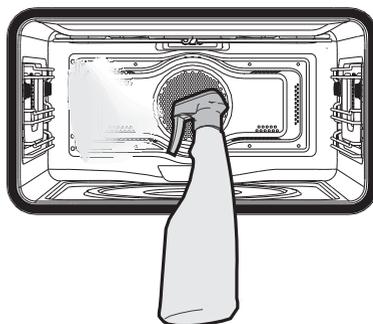
Antes de acionar o Vapor Clean:

1. Retire todos os acessórios do interior do forno. A proteção superior pode ser mantida no interior do forno.

2. Verta cerca de 40 cc de água no fundo do forno. Preste atenção para que não saia da cavidade.



3. Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no interior do forno. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.



Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

4. Feche a porta.



## Definição do ciclo Vapor Clean



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.



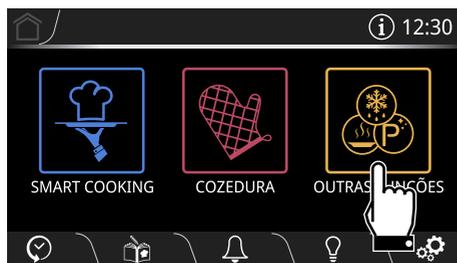
Os parâmetros de duração e temperatura não são modificáveis pelo utilizador.



Através da tecla **COZEDURA DIFERIDA**  é possível programar uma hora de fim da função diferida.

5. No «menu principal» toque na tecla

**OUTRAS FUNÇÕES**



8. Toque na tecla **INICIAR**  para começar o Vapor Clean.



6. Percorra o menu à esquerda e seleccione

a função **VAPOR CLEAN**



7. No display surgirá o ecrã do ciclo de limpeza.



No caso da temperatura no interior do compartimento de cozedura se tornar demasiado elevada, um sinal acústico e um aviso no visor avisam para aguardar o arrefecimento.

## Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

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

**Função concluída**



## Limpeza e manutenção

9. Toque na tecla HOME  para sair da função.
10. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.
11. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
12. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
13. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxágue o compartimento de cozedura através de uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.



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



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

### Que fazer se...

- display está totalmente apagado:
  - Verifique a corrente elétrica.
  - Verifique se um possível interruptor omipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição «On».
- aparelho não aquece:
  - Verifique se foi definido o modo «**Show Room (apenas para expositores)**» ou «**Modo de demonstração (apenas para expositores)**» (para mais detalhes veja o parágrafo «Definições»).
- Os comandos não respondem:
  - Verifique se foi definido o modo «**Comandos bloqueados**» (para mais detalhes veja o parágrafo «Definições»).
- display mostra a informação **Erro 4**:
  - O bloqueio da porta não está bem preso na porta, isto é possível porque a porta pode ter ficado aberta acidentalmente durante a execução do mesmo. Desligue e volte a ligar o forno esperando alguns minutos antes de selecionar de novo um ciclo de limpeza.



Abrindo a porta durante uma função ventilada, a ventoinha para:

- Não se trata de uma avaria, é um funcionamento normal do produto, útil quando se mexe nos alimentos durante a cozedura para evitar uma saída excessiva de calor. Ao fechar a porta, a ventoinha retomará o seu funcionamento normal.



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



No caso de serem assinaladas outras mensagens de erro **Erro XX**: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.

## Alarmes de conectividade (apenas em alguns modelos)

Para mais informações, recomenda-se a leitura do **Manual de Conectividade**.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



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

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

#### Informações gerais

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

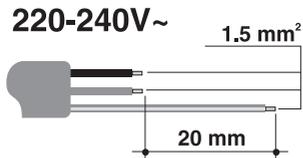
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deverá ser removida.

O aparelho funciona a 220-240 V~.

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

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



#### Ligação com ficha e tomada

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

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

#### Ligação fixa

Na linha de alimentação, instale um dispositivo que assegure a desativação omnipolar, 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.

#### Teste

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

#### Substituição do cabo



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

- Desligue a alimentação elétrica geral.

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



## 5.2 Colocação



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

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



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

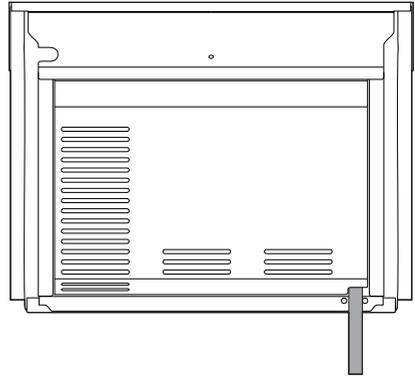
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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

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

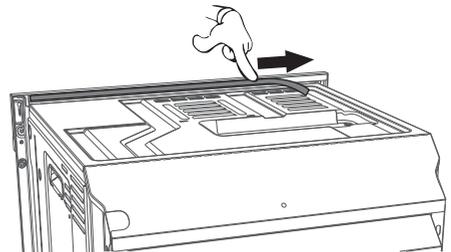
## Posição do cabo de alimentação



(vista posterior)

## Vedante do painel frontal

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

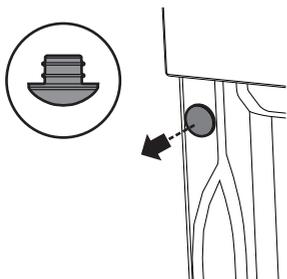




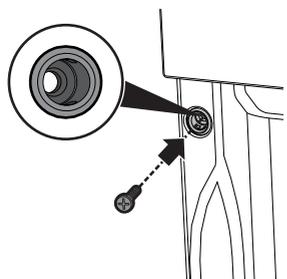
# Instalação

## Virolas de fixação

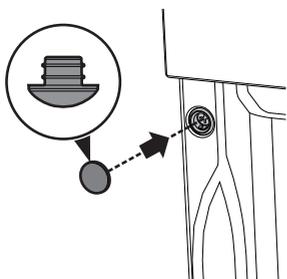
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



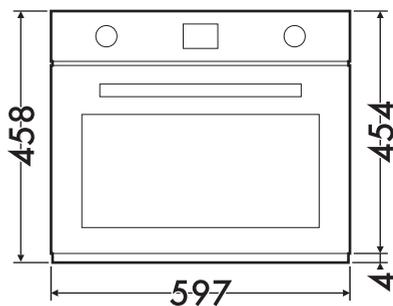
Coloque o aparelho no encaixe.  
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



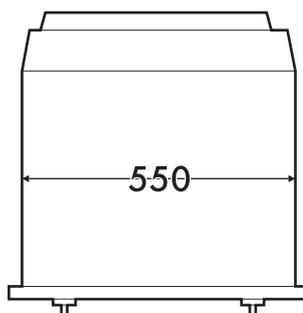
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



## Dimensões totais do aparelho (mm)



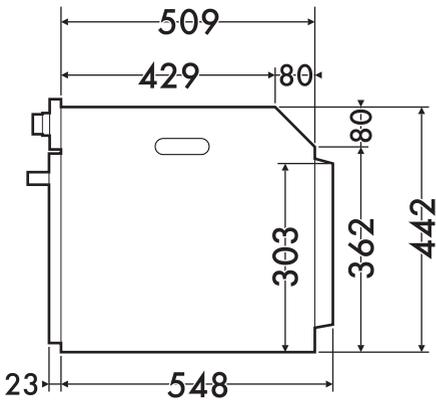
(vista frontal)



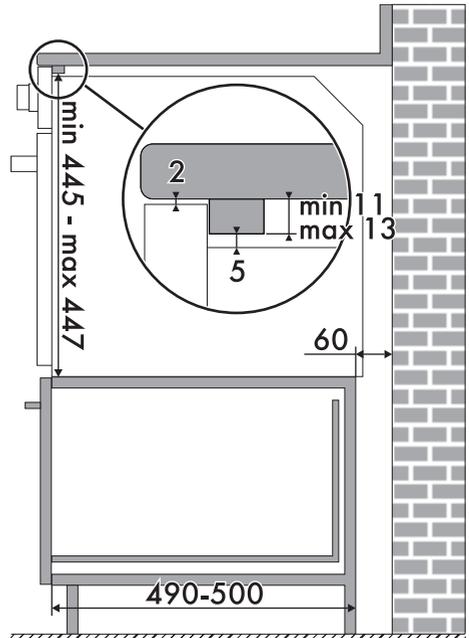
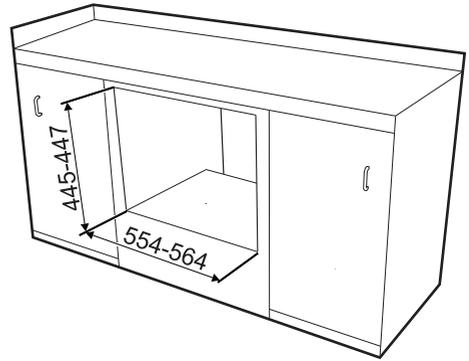
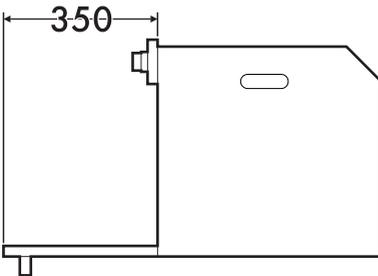
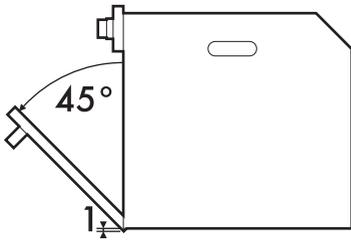
(vista superior)



## Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)



PT

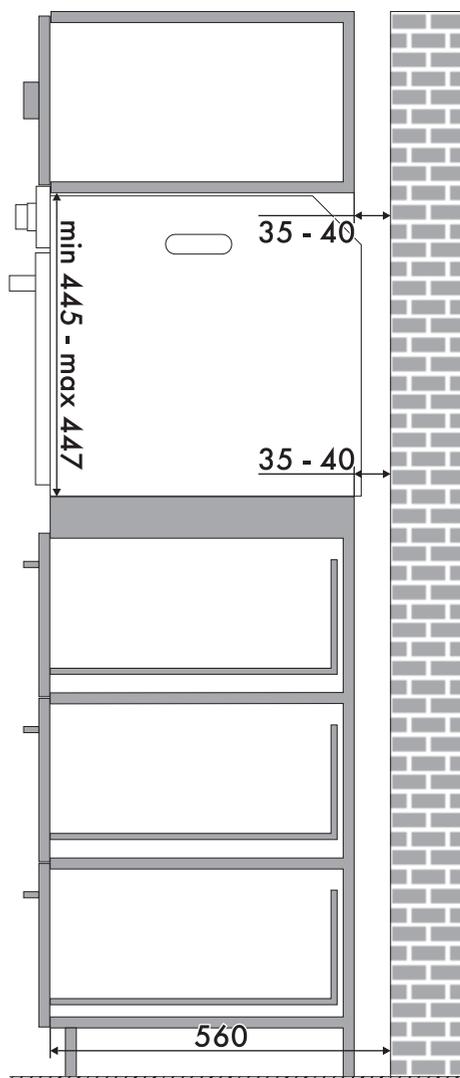
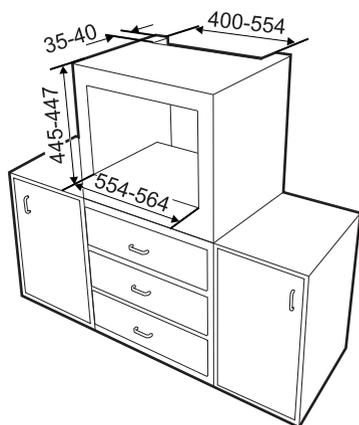


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel dispõe de uma abertura de cerca de 60 mm.



# Instalação

## Encaixe em coluna (mm)



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