

Índice

1	Advertências	292
1.1	Advertências gerais de segurança	292
1.2	Advertências para a utilização do microondas	293
1.3	Responsabilidade do fabricante	295
1.4	Finalidade do aparelho	295
1.5	Chapa de identificação	295
1.6	Eliminação	295
1.7	Este manual de utilização	296
1.8	Como ler o manual de utilização	296
2	Descrição	297
2.1	Descrição geral	297
2.2	Painel de comandos	298
2.3	Micro-ondas	299
2.4	Outras partes	299
2.5	Acessórios disponíveis	300
3	Utilização	301
3.1	Advertências	301
3.2	Materiais adequados para micro-ondas	301
3.3	Primeira utilização	303
3.4	Utilização dos acessórios	303
3.5	Utilização do forno	304
3.6	Funções especiais	317
3.7	Programas automáticos	322
3.8	Menu secundário	325
4	Limpeza e manutenção	328
4.1	Advertências	328
4.2	Limpeza das superfícies	328
4.3	Limpeza dos vidros da porta	329
4.4	Limpeza do compartimento de cozedura	329
4.5	Vapor Clean	331
5	Instalação	334
5.1	Ligação elétrica	334
5.2	Colocação	335

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



1 Advertências

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA QUALQUER USO FUTURO.

2 Advertências

2.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- **ATENÇÃO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não deve ser usado até que tenha sido reparado por pessoal competente.
- **ATENÇÃO:** É perigoso para todos, exceto para o pessoal responsável, realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação que implique a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das 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 tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- 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.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- Se existir emissão de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as eventuais chamas.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas



fendas.

- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

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.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos encaixados nas portas.

2.2 Advertências para a utilização do microondas

- 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 microondas 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 fervera fornecida (ou uma colher de plástico termorresistente) dentro do recipiente durante a fase de aquecimento.
- Utilize as microondas apenas para a preparação de alimentos



Advertências

- 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 através das microondas.
 - Não utilize o microondas para aquecer ou fritar óleos.
 - Não utilize o aparelho para aquecer alimentos ou bebidas que contenham álcool.
 - 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 homogênea a temperatura entre as partes para evitar queimaduras.
 - Não aqueça ovos com casca e os ovos inteiros cozidos, podem explodir, mesmo depois do processo de aquecimento.
 - Antes de proceder à cozedura de alimentos com pele ou casca dura (por exemplo, batatas, maçãs, etc) é necessário furar a casca.
 - Não aqueça alimentos contidos em embalagens alimentares.
 - Não utilize as funções microondas quando o compartimento está vazio.
 - Utilize loiças e utensílios adequados para o uso com microondas.
 - Não utilize recipientes de alumínio para cozinhar os alimentos.
 - Não utilize loiças com decorações metálicas (banhadas a ouro, prata).
 - O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
 - Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).
 - Este aparelho está em conformidade com as normas e diretivas em vigor em matéria de segurança e de compatibilidade eletromagnética. Recomenda-se, contudo, aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o microondas em funcionamento e o pacemaker. Consulte o fabricante do pacemaker para obter mais informações.



2.3 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.

2.4 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 para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - em fábricas/agroturismos.
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
 - em pensões/estalagens (B&B).
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

2.5 Chapa de identificação

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

2.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha (se presente).
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou volte a entregar 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 são 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

2.7 Este manual de utilização

Este manual 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 usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

2.8 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 correcta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



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



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

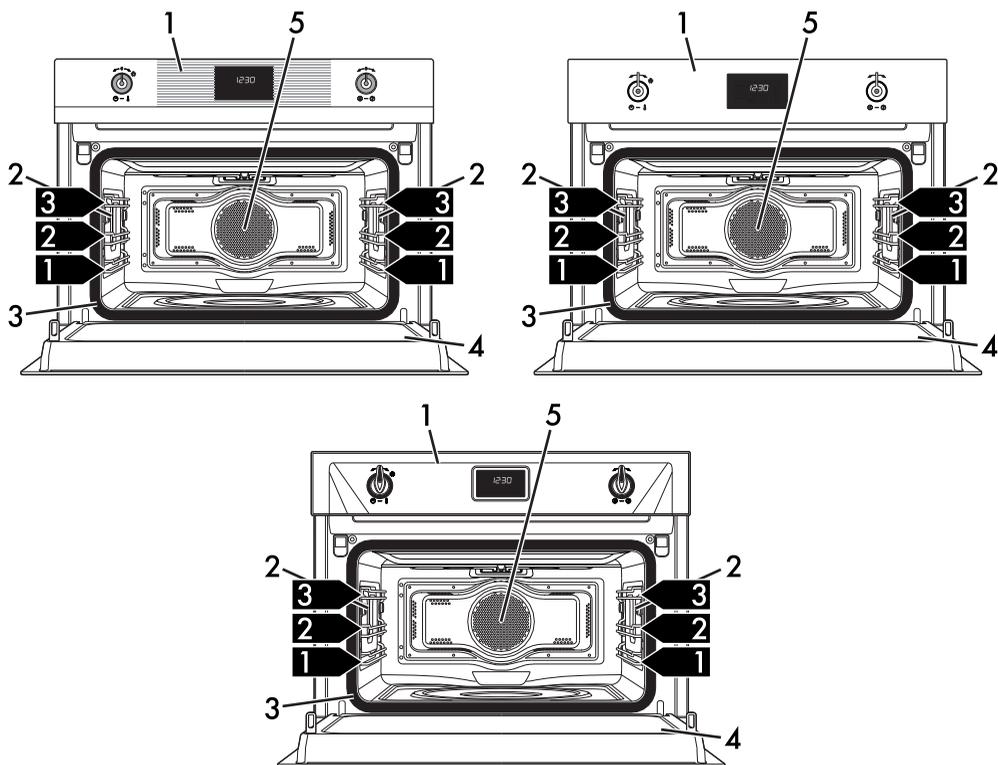
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



3 Descrição

3.1 Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Lâmpada

3 Vedante

4 Porta

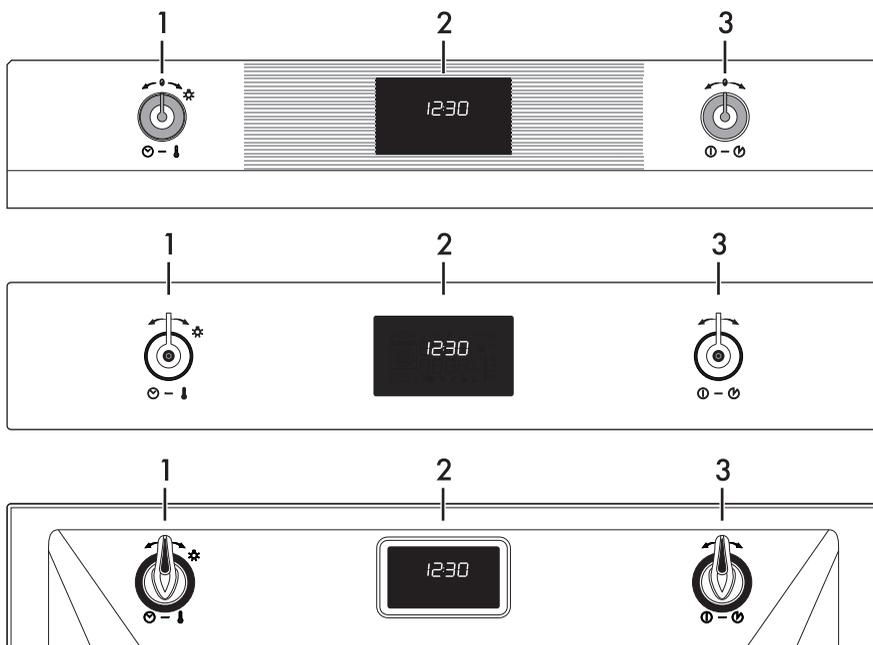
5 Ventoinha

1,2,3 ▶ Prateleira da armação



Descrição

3.2 Painel de comandos



1 Botão de temperatura

Através deste botão é possível selecionar:

- a potência das micro-ondas,
- a temperatura de cozedura,
- a duração de uma função,
- a cozedura programada,
- a hora atual,
- o acendimento e o apagamento da lâmpada no interior do aparelho.

2 Display

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

3 Botão de funções

Através deste botão é possível:

- ligar/desligar o aparelho,
- selecionar uma função,
- acionar ou interromper temporariamente uma função.



3.3 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 conseqüente 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 (consulte 4.2 Materiais adequados para micro-ondas).

3.4 Outras partes

Prateleiras de colocação

O aparelho dispõe de prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima (veja 3.1 Descrição geral).

Ventoinha de refrigeração

A ventoinha faz com que o aparelho arrefeça e entra em funcionamento durante a cozedura.

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

Iluminação interna

A iluminação interna do aparelho entra em funcionamento:

- quando a porta é aberta;
- quando é selecionada uma função

qualquer, exceto as funções **ECO**



e **Vapor Clean**

- Quando o botão de temperatura é rodado rapidamente para a direita (ativação e desativação manual).



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



Utilização

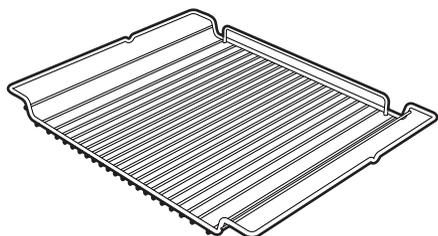
3.5 Acessórios disponíveis

Haste de fervura



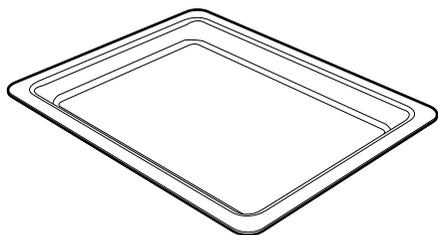
Para utilizar num recipiente durante o aquecimento de líquidos, necessária para evitar o atraso do processo de ebulição.

Grelha



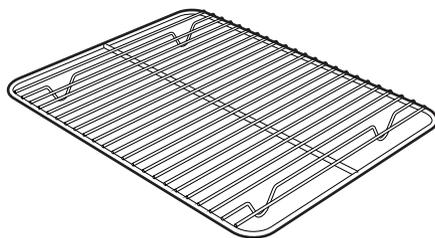
Útil para apoiar recipientes com alimentos em cozedura.

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.

i Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

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

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



4 Utilização

4.1 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 dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Não toque nos alimentos que estão a aquecer no interior do compartimento de cozedura.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Não permita que as crianças se aproximem do aparelho 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 bata nem arraste as panelas sobre o fundo esmaltado.
- 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 borrife produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos (exceto na função micro-ondas).
- Não introduza no compartimento de cozedura enlatados ou recipientes fechados.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizadas durante a cozedura.

4.2 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:



Utilização

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 de cozedura.
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. Em caso de estar quente, deve ser considerada não apropriada para cozinhar no micro-ondas.



4.3 Primeira utilização

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 5 Limpeza e manutenção).
4. Aqueça o forno vazio à máxima temperatura (com funções tradicionais) para remover eventuais resíduos de fabricação.

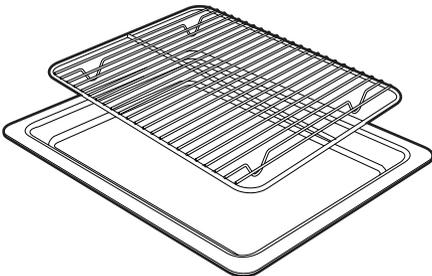


Para o primeiro aquecimento, utilize uma função tradicional e não uma função de micro-ondas.

4.4 Utilização dos acessórios

Grelha para tabuleiro

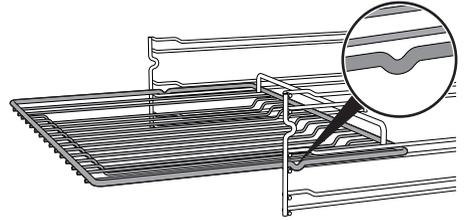
A grelha para o tabuleiro é inserida no interior do tabuleiro. Deste modo é possível recolher a gordura separadamente do alimento em cozedura.



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.



Utilização

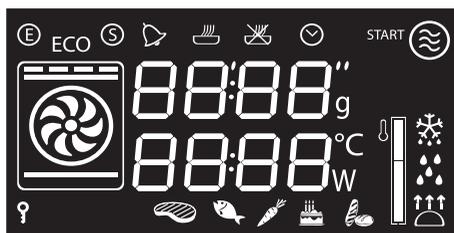
Haste de fervura

Durante a utilização de microondas 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.



4.5 Utilização do forno

Display



-  Lâmpada indicadora Eco Logic
-  Lâmpada indicadora Show Room
-  Lâmpada indicadora do temporizador
-  Lâmpada indicadora da cozedura temporizada
-  Lâmpada indicadora da cozedura programada
-  Lâmpada indicadora do relógio
-  Lâmpada indicadora do microondas
-  Lâmpada indicadora de descongelação
-  Lâmpada indicadora do bloqueio para crianças



Nível de alcance da temperatura



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

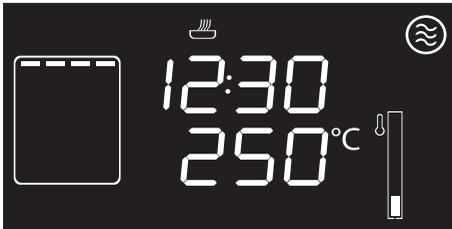


Condições de funcionamento

Stand-by: Quando nenhuma função for selecionada, o display mostra a hora atual.



ON: Quando qualquer função é acionada, o display exibe os parâmetros definidos como temperatura, duração, potência das microondas e nível de alcance da temperatura.



A cada pressão do botão de temperatura durante uma função se avançará ciclicamente no estado dos parâmetros na seguinte ordem.

Em cada estado é possível modificar o valor rodando o botão de temperatura para a direita e para a esquerda. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

Se uma função de microondas está ativa:



1. Potência das micro-ondas
2. Duração da função

Se uma função Microondas+Grill está ativa:



1. Temperatura
2. Duração da função
3. Potência das micro-ondas

Se uma função Grill está ativa:



1. Temperatura
2. Duração do temporizador
3. Duração da função
4. Duração da cozedura programada (se estiver selecionada uma cozedura temporizada).
5. Visualização da hora



Utilização

Ajuste da hora

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresenta no display o símbolo



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

1. Rode o botão de temperatura para definir a hora exibida (mantenha rodado o botão para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para definir os minutos (mantenha o botão rodado para obter um aumento ou uma diminuição mais rápidos).
4. Pressione o botão de temperatura para terminar o ajuste.



Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo nas alturas da mudança de hora de Verão e de Inverno. A partir da posição de stand-by, mantenha rodado o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda até que o valor da hora pisque.

Não é possível modificar a hora se o aparelho estiver no estado de ON.

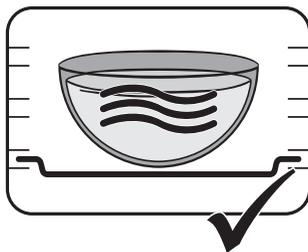
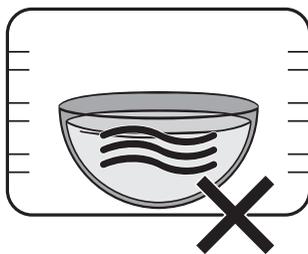
Micro-ondas



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.



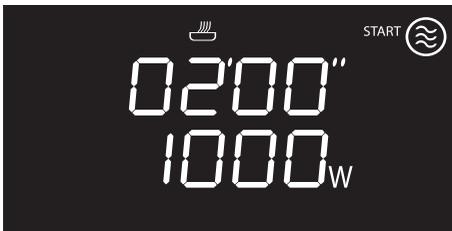
Para obter melhores resultados com cozeduras prolongadas nas funções micro-ondas e combinadas, aconselha-se mexer os alimentos uma ou duas vezes.



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. Selecione através do botão de funções a função microondas .



2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para alterar o valor de duração (máximo 30 minutos).
4. Pressione o botão de temperatura.
5. Rode o botão de temperatura para alterar o valor de potência de 100W a 1000W (veja Potências do micro-ondas).

6. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura no micro-ondas.



Se a porta for aberta, a função de cozedura será interrompida. Ao fechar, pressione o botão de funções para retomar a cozedura.



Pressione o botão de funções para parar temporariamente a função de cozedura. Pressione-o novamente para retomar a cozedura.

7. Concluída a cozedura, no display aparece a palavra **Stop** e soa um sinal acústico.





Utilização

8. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



Para desativar o sinal acústico e selecionar uma outra cozedura temporizada, rode o botão de temperatura para a direita.



Para desativar o sinal acústico e selecionar uma outra função de cozedura, rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.

Potências do micro-ondas

A seguir indicam-se as potências selecionáveis:

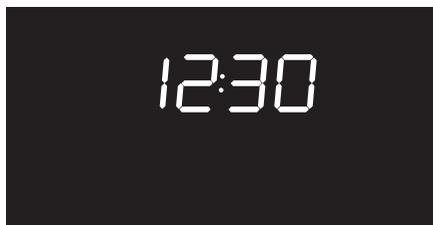
Potência (W)	Útil para
100	Descongelar alimentos
200	
300	
400	Cozinhar carnes ou cozeduras delicadas
500	
600	Aquecer e cozinhar alimentos
700	
800	
900	Aquecer líquidos
1000	

Função QUICK START (Início Rápido) das micro-ondas

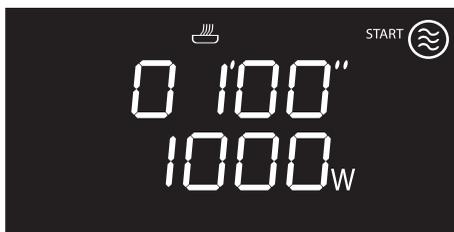


A função QUICK START permite ativar as micro-ondas de forma rápida, útil para aquecer pequenas quantidades de líquidos ou alimentos.

1. A partir do estado de stand-by, pressione duas vezes o botão de funções.



2. O aparelho iniciará o micro-ondas com os parâmetros padrão.





Funções combinadas



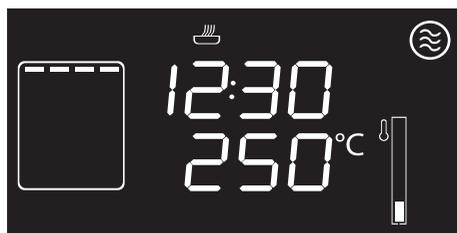
Utilização imprópria Riscos de danos ao aparelho

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



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

1. Através do botão de funções seleccione uma função combinada.



2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão para definir a temperatura.
4. Pressione o botão de temperatura.
5. Rode o botão de temperatura para modificar o valor de duração.
6. Pressione o botão de temperatura.
7. Rode o botão de temperatura para modificar o valor de potência (de 100W a 700W).
8. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura combinada.

Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pelo piscar do nível de alcance.



Concluído o pré-aquecimento, o nível de alcance permanece fixo e soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.



Na função combinada Microondas+Grill, devido ao tipo de cozedura e para favorecer uma maior velocidade, não é efetuado o pré-aquecimento.



É possível interromper uma cozedura a qualquer momento, mantendo pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 3 segundos.



Utilização

Lista das funções combinadas



Micro-ondas + Grill

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



Microondas + forno ventilado

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



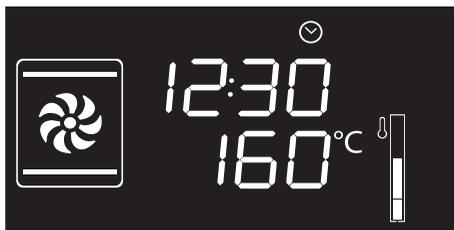
Microondas + Circular + ventilado

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



Funções tradicionais

1. Selecione através do botão de funções uma função de cozedura.



2. Pressione e rode o botão de temperatura para modificar a temperatura de cozedura.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a cozedura tradicional.



Para interromper uma cozedura a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 3 segundos.

Fase de pré-aquecimento

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

Esta fase é assinalada pelo piscar do nível de alcance.



Concluído o pré-aquecimento, o nível de alcance permanece fixo e soará um sinal acústico para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de cozedura.





Lista das funções tradicionais



ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico.

Ideal para cozer carnes, peixes e verduras. Não é aconselhável para alimentos que exijam fermentação.

Para conseguir a máxima economia energética e reduzir os tempos, é recomendável que coloque 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 (e de um eventual pré-aquecimento) são mais longos.



Estática

O calor, proveniente simultaneamente de baixo e de cima, torna este sistema adaptado para cozinhar tipos de alimentos particulares. A cozedura tradicional, denominada também estática, é adaptada para cozinhar um único prato de cada vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas, é, de qualquer modo, particularmente indicada para carnes gordas como ganso ou pato.



Grill

O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e, em combinação com o espeto rotativo (quando presente), permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeadas. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular a carne.



Estático+ventilador

O funcionamento da ventoinha, associado à cozedura tradicional, assegura também cozeduras homogéneas para receitas complexas. Ideal para biscoitos e bolos, também cozinhados simultaneamente em mais níveis. (Para as cozeduras em mais níveis aconselha-se a utilizar a 2ª e a 4ª prateleira).



Grill ventilado

O ar produzido pela ventoinha suaviza a decidida onda de calor gerada pelo grill, permitindo também uma grelhagem excelente mesmo para alimentos de grande espessura. Ideal para pedaços grandes de carne (por ex.: pá de porco).



Inferior+ventilador

A combinação entre a ventoinha e a única resistência inferior permite concluir a cozedura mais rapidamente. Este sistema é aconselhado para esterilizar ou terminar a cozedura de alimentos já bem cozidos na superfície, mas não no interior, que requerem, por isso, um calor superior moderado. Ideal para qualquer tipo de alimento.



Circular

A combinação entre a ventoinha e a resistência circular (incluída na parte posterior do compartimento de cozedura) permite a cozedura de alimentos diferentes em várias prateleiras, desde que requeiram as mesmas temperaturas e o mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente assegura uma repartição instantânea e uniforme do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo (em várias prateleiras) peixe, verduras e biscoitos sem qualquer mistura de odores e sabores.



Turbo

A combinação da cozedura ventilada com a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e eficácia diversos alimentos em várias prateleiras, sem a transmissão de odores ou sabores. Ideal para alimentos de grande volume que necessitam de cozeduras intensas.

Temporizador

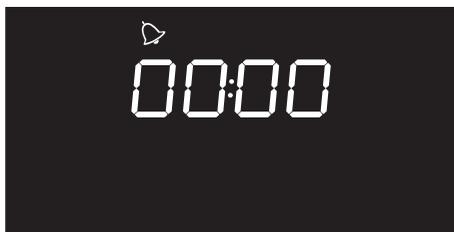


Esta função não interrompe a cozedura, mas aciona apenas o sinal acústico.



O temporizador pode ser ativado tanto na fase de cozedura como no estado de stand-by do aparelho.

1. Pressione o botão de temperatura uma vez (2 vezes se já estiver na fase de cozedura). No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão para programar a duração (de 1 minuto até 4 horas). Após alguns segundos, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a contagem decrescente.
3. Selecione a função desejada para a cozedura e espere que o sinal acústico assinala o fim do tempo de cozedura. A lâmpada indicadora  pisca.



4. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões.
5. Para seleccionar um outro temporizador, rode o botão de temperatura.



Para remover o temporizador, é necessário recolocar a contagem em zero.

Cozedura temporizada

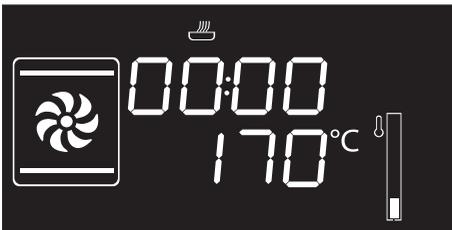


Por cozedura temporizada entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador.

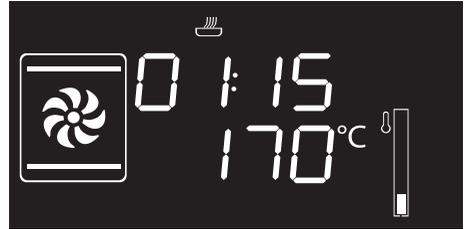


A ativação de uma cozedura temporizada anula um eventual temporizador contador de minutos definido anteriormente.

1. Depois de ter seleccionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.



2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para programar a duração da cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição mais rápidos.



3. Alguns segundos após ter seleccionado a duração desejada, a lâmpada indicadora  deixa de piscar e começa a cozedura temporizada.



Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente seleccionadas.

4. Concluída a cozedura, no display aparece a palavra **Stop** e soa um sinal acústico.





Utilização

5. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



Para desativar o sinal acústico e selecionar uma outra cozedura temporizada, rode o botão de temperatura para a direita.



Para desativar o sinal acústico e selecionar uma outra função de cozedura, rode o botão de funções para a direita ou para a esquerda.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.

Modificação dos dados definidos na cozedura temporizada

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura temporizada:

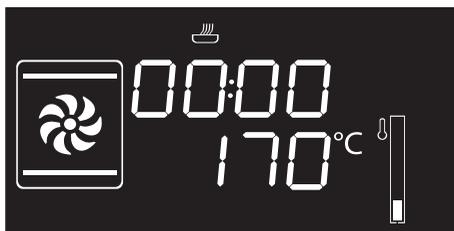
1. Quando a lâmpada indicadora  está fixa e o aparelho se encontra na fase de cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.

Cozedura programada

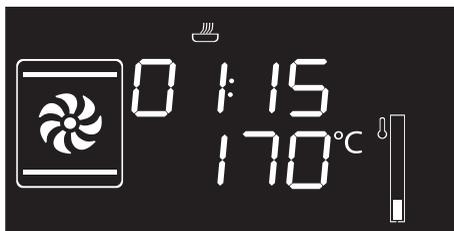


Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar automaticamente uma cozedura a uma hora estabelecida ao fim de um certo período de tempo definido pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do aparelho.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressione três vezes o botão de temperatura. No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.

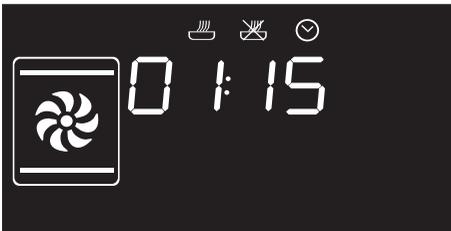


2. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para programar a duração da cozedura de 00:01 a 12:59. Mantenha rodado o botão para conseguir um aumento ou uma diminuição rápidos.





3. Pressione o botão de temperatura uma quarta vez. A lâmpada indicadora  pisca. Rode o botão para a direita ou para a esquerda para definir a hora de fim da cozedura.
4. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar. O aparelho fica à espera da hora de início programada.

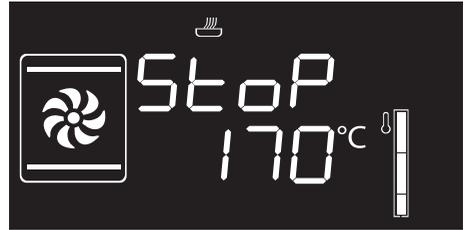


Para prolongar a cozedura no modo manual, pressione novamente o botão de temperatura. O aparelho retoma o seu funcionamento normal com as definições de cozedura anteriormente selecionadas.



Na cozedura programada, o acendimento do forno é antecipado em 10 minutos para permitir ao aparelho alcançar a temperatura necessária para a cozedura (pré-aquecimento).

5. Concluída a cozedura, no display aparece a palavra **STOP** e soa um sinal acústico.



6. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.



Para desligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de funções.



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

PT

Modificação dos dados definidos na cozedura programada



Após ter modificado a duração da cozedura, é necessário programar novamente a hora de fim da cozedura.

Durante o funcionamento, é possível modificar a duração da cozedura programada:



Utilização

1. Quando as lâmpadas indicadoras  e  estiverem fixas e o aparelho está à espera de iniciar a cozedura, pressione duas vezes o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar.
2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para modificar a duração da cozedura anteriormente definida.
3. Pressione novamente o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  apaga-se e a lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da cozedura.
4. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
5. Após alguns segundos, as lâmpadas indicadoras  e  deixam de piscar e a cozedura programada recomeça o seu funcionamento a partir das novas definições.

Conselhos para a cozedura tradicional

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).

Conselhos para a cozedura de carne

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

Conselhos para as cozeduras com Grill e Grill ventilado

- 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 Grill ventilado é recomendado o pré-aquecimento do forno antes de grelhar.
- 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.

Para poupar energia

- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente utilizado. 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 interior do aparelho permanentemente limpo.

4.6 Funções especiais

Fermentação



Na função fermentação não é possível modificar a temperatura.



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

1. Coloque no segundo nível a massa a fermentar.
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função de fermentação . A escrita **START** pisca.
3. Pressione o botão de funções para iniciar a fermentação.
4. No final, aparece a palavra **Stop** e é ativado um sinal acústico.



Utilização

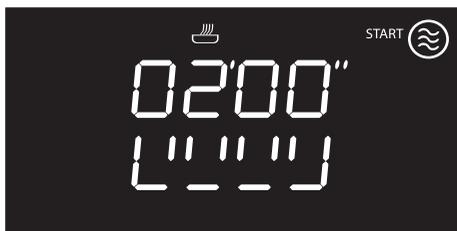
5. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
6. Mantenha pressionado o botão de funções por no mínimo 3 segundos para sair da função.

Reaquecer



Esta função permite-lhe aquecer alimentos com as micro-ondas os alimentos já cozinhados previamente armazenados no frigorífico.

1. Pressione o botão de funções para selecionar a função de aquecimento.



2. Pressione o botão de temperatura.
3. Rode o botão de temperatura para modificar a duração do aquecimento.
4. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros e iniciar o aquecimento.

Sabbath



Esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



O dispositivo nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer temporização.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-100 °C.
- A lâmpada do compartimento de cozedura está desativada, qualquer intervenção como a abertura da porta ou a ativação manual com o botão não ativa a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.

Qualquer ação sobre os botões não produzirá nenhum efeito; apenas permanecerá ativo o botão de funções para poder desligar o aparelho.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Sabbath

SAbb

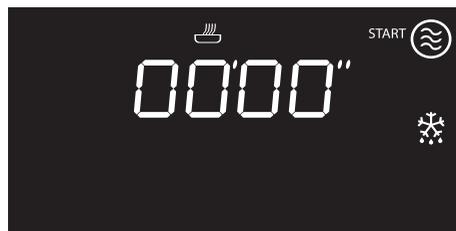
2. Pressione e rode o botão de temperatura para modificar a temperatura da função.
3. Pressione o botão de temperatura para confirmar a temperatura definida. A escrita **START** pisca.
4. Pressione o botão de funções para ativar a função Sabbath.
5. Mantenha pressionado o botão de funções por no mínimo 3 segundos para sair da função.

Descongelo por tempo



Esta função permite descongelar os alimentos através da função micro-ondas com base num tempo seleccionável.

1. Coloque o prato dentro do compartimento de cozedura (veja Procedimento "Turn" (Rodar)).
2. Selecione através do botão de funções a função descongelar por tempo indicado pelo símbolo  e .



3. Pressione o botão de temperatura para definir a duração.
4. Rode o botão para modificar o valor (de 5 segundos a 99 minutos).
5. Pressione o botão de funções para iniciar a descongelação.



Se a duração selecionada de descongelação for superior a 5 minutos, para obter o melhor resultado será necessário virar os alimentos dentro do compartimento, veja: Procedimento "Turn" (Rodar).

6. Ao concluir será visualizada a palavra

Stop a piscar.



Utilização

Descongelar por peso



Esta função permite descongelar os alimentos de acordo com o peso e o tipo de alimentos a serem descongelados.



Durante a fase de descongelação, para obter o melhor resultado, será necessário virar os alimentos no interior do compartimento, veja: Procedimento "Turn" (Rodar).

1. Coloque o prato dentro do compartimento de cozedura (veja Procedimento "Turn" (Rodar)).
2. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função descongelar por peso assinalada pela palavra **dE00** e pelos símbolos dos alimentos  iluminados.

7. No final, aparece a palavra

StoP e é ativado um sinal acústico.

8. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.
9. Mantenha pressionado o botão de funções por no mínimo 3 segundos para sair da função.



3. Pressione o botão de funções para confirmar a função descongelar por peso.
4. Rode o botão de funções para selecionar o tipo de alimento a ser descongelado.
5. Rode o botão de temperatura para selecionar o peso (em gramas) do alimento a ser descongelado.
6. Pressione o botão de funções para confirmar os parâmetros definidos e iniciar a descongelação.

Parâmetros pré-definidos

dE	Tipo	Peso (g)	Tempo (min.)*
01	 Carnes	500	20
02	 Peixes	400	17
03	 Fruta	300	15
04	 Pão	300	5

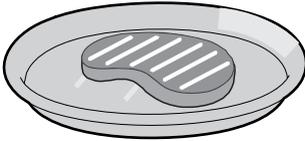
* Os tempos de descongelação podem variar com base na forma e na dimensão do alimento a descongelar.



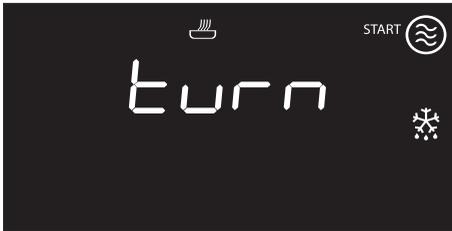
Procedimento "Turn" (Rodar)

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

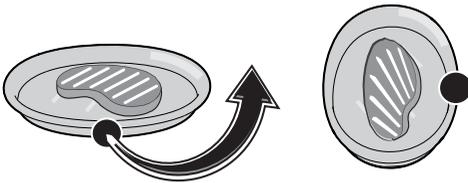
1. Insira o alimento no interior do compartimento de cozedura colocando-o paralelamente à porta.



2. Quando o aparelho exibir no display a informação **turn** é necessário rodar o alimento.



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



i Se a operação de virar o alimento não for efetuada, o aparelho aguardará um minuto e, em seguida, continua automaticamente na fase de descongelação. No display será ainda exibido como um lembrete a palavra **turn** por baixo da contagem.

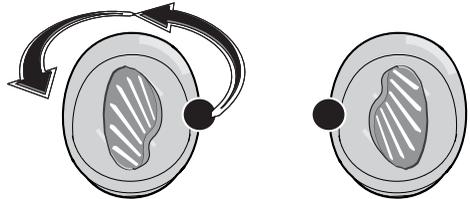


4. Feche a porta do aparelho e pressione o botão de função para retomar a função.

5. Se necessário, o aparelho poderá pedir novamente a rotação do alimento. No display será mostrada a informação

turn

6. Para a segunda rotação será necessário abrir a porta e virar o alimento em 180°.

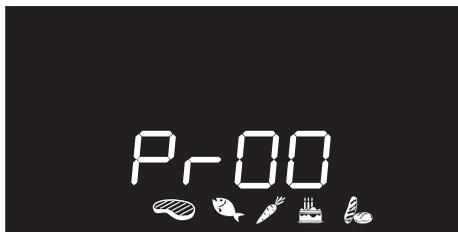


7. Feche a porta e pressione o botão de função para retomar a função.

PT



4.7 Programas automáticos



Os programas automáticos de cozedura estão divididos por tipos de alimentos a cozinhar.

1. Pressione e rode o botão de funções para seleccionar a cozedura com programas automáticos assinalada pela palavra **P-00** e pelos símbolos dos alimentos  iluminados.
2. Pressione o botão de funções para confirmar a cozedura com programas automáticos.
3. Rode o botão de funções para seleccionar o programa favorito (veja Tabela de programas automáticos).
4. Rode o botão de temperatura para seleccionar o peso (em gramas) do alimento a cozer.

5. No final do pré-aquecimento, a escrita **START** pisca. Introduza o alimento a cozer e pressione o botão de funções para iniciar a cozedura.

6. No final, aparece a palavra **Stop** e é ativado um sinal acústico.

7. Para desativar o sinal acústico, pressione ou rode um dos dois botões ou abra a porta.

8. Mantenha pressionado o botão de funções por no mínimo 3 segundos para sair da função.



Nos programas automáticos é possível definir uma cozedura programada.



Para interromper uma cozedura a qualquer momento, mantenha pressionado o botão de funções durante, pelo menos, 3 segundos.



Tabela de programas automáticos



CARNES (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
01	Rosbife (cozedura média)	1000	1		200	60
02	Lombo de porco c/osso	1000	1	+	190+300W	60
03	Borrego (bem passado)	1200	1	+	190+300W	60
04	Vitela (assada)	1000	1	+	190+300W	70
05	Frango assado (inteiro)	1000	1	+	200+300W	50



PEIXES (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
06	Fresco (inteiro)	500	1	+	160+300W	30
07	Congelado	500	1	+	160+300W	40



VEGETAIS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
08	Mistos grelhados	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Assados	1000	2	+	220+300W	30
10	Batatas fritas (congeladas)	500	2		220	13

⁽¹⁾ 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.



Utilização



BOLOS (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
11	Biscoitos	600	1		160	18
12	Tarte	800	1		170	40



PÃO - PIZZA - MASSA (14 - 20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
13	Pão levedado (pãozinho)	1000	1		200	30
15	Pizza no prato	1000	1		250	9
15	Pizza (congelada)	300	1		250	8
16	Massa no forno	2000	1		220	40
17	Lasanha (fresca)	2000	1		230	35
18	Lasanha (congelada)	300	1		230+500W	9
19	Quiche	1000	1		200	40
20	Suflé	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modelos sem pedra para pizza) A pedra deve ser apoiada no fundo do compartimento de cozedura. A pizza congelada cozida na pedra não exige tempos de cozedura diferentes consoante o peso.



Os tempos indicados na tabela não compreendem os tempos de pré-aquecimento e referem-se a cozeduras de peças inteiras. No caso do alimento ser dividido em porções mais pequenas, o tempo de cozedura diminui.



4.8 Menu secundário

Este aparelho está equipado com um menu secundário oculto que permite ao utilizador:

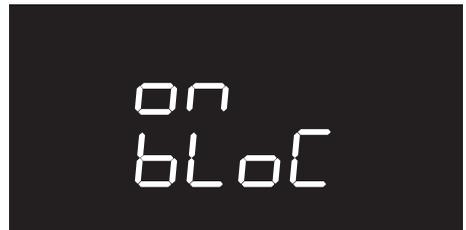
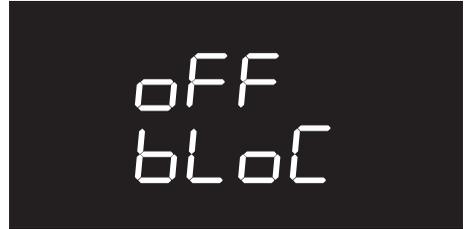
- Ativar ou desativar o bloqueio para crianças.
- Ativar ou desativar o modo Show room (que desativa todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).
- Ativar ou desativar o modo de baixa potência (Eco-Logic).
- Ativar ou desativar a temporização da lâmpada (Eco light).

Com o aparelho no estado de stand-by

1. Ative a lâmpada interna, rodando rapidamente o botão de temperatura.
2. Mantenha premido o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos.
3. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para modificar o estado da programação (ON/OFF).
4. Pressione o botão de temperatura para passar ao modo seguinte.

Modo Bloqueio para crianças

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



No funcionamento normal, é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

Para desativar temporariamente o bloqueio durante uma cozedura, mantenha premido o botão de temperatura durante, pelo menos, 5 segundos. Após um minuto a partir da última definição o bloqueio volta a ficar ativo.



No caso de se variar as posições dos botões, o display exibirá por alguns segundos a informação

bLoC



Mesmo com o modo bloqueio para crianças ativo, é possível desligar o aparelho imediatamente, pressionando o botão de funções durante 3 segundos.



Utilização

Modo show room (apenas para expositores)

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



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



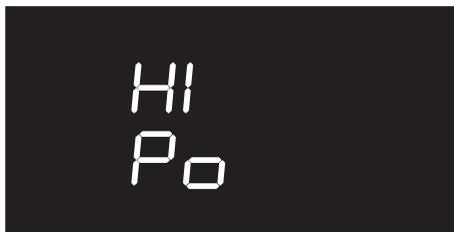
Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no display.

Modo de baixa potência

Este modo permite ao aparelho limitar a potência utilizada.

Indicada para quando utilizar vários eletrodomésticos simultaneamente.

HI: potência normal.



LO: baixa potência.



Ativando o modo de baixa potência os tempos de pré-aquecimento e de cozedura podem prolongar-se.



Se o modo estiver ativo, a lâmpada indicadora  acende-se no display.



Modo de Manter quente (apenas em alguns modelos)

Este modo permite ao aparelho, ao concluir uma cozedura a qual tenha sido definida uma duração (se esta não for interrompida manualmente), de manter quente (a baixas temperaturas) os alimentos acabados de cozer, durante um período de tempo de cerca de 1 hora.



Modo de temporização da lâmpada

Para uma maior poupança de energia a lâmpada é desligada automaticamente decorrido um minuto desde o início da cozedura.



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



O controlo manual para ligar/desligar está sempre disponível, rodando o botão de temperatura para a direita em ambas as definições.



5 Limpeza e manutenção

5.1 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 ex: 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.

5.2 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.

Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.



Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe 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.

5.3 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.

5.4 Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura é necessário limpá-lo regularmente após deixá-lo arrefecer.

Evite deixar secar os resíduos de alimento dentro do compartimento de cozedura, já que isso pode danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza, extraia todas as partes suscetíveis de remoção.

Para facilitar as operações de limpeza, é aconselhável que desmonte armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.



Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, recomenda-se que faça o aparelho funcionar na temperatura máxima por cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

PT

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.



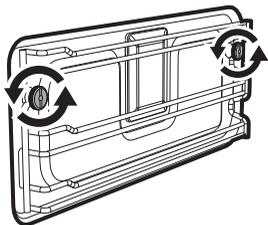
Limpeza e manutenção

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

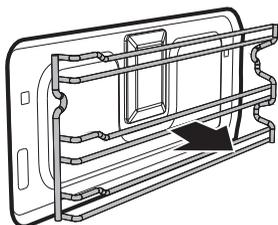
A remoção das armações guias permite uma posterior facilidade de limpeza das partes laterais.

Para remover as armações guias:

1. Desaperte os parafusos de fixação da armação:



2. Puxe a armação para dentro do compartimento 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



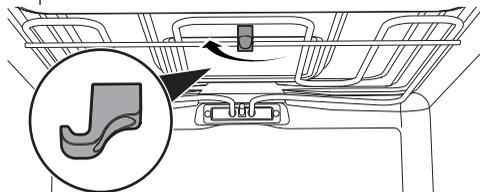
Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização

Perigo de queimaduras

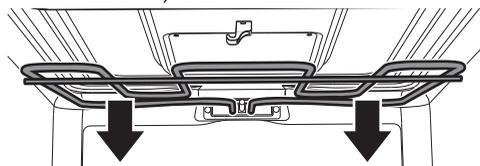
- As seguintes operações devem ser realizadas apenas com o forno completamente frio e desligado.

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.



5.5 Vapor Clean

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

! **Utilização não correta**
Riscos de danos nas superfícies

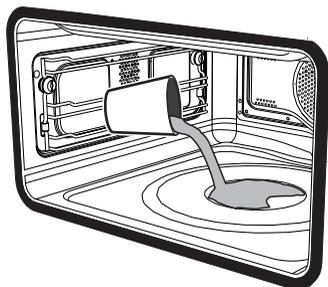
- Remove do interior do compartimento de cozedura os resíduos de alimentos ou derrames de cozeduras anteriores.
- Realize as operações de limpeza relativas à limpeza assistida apenas com o forno frio.

Operações preliminares

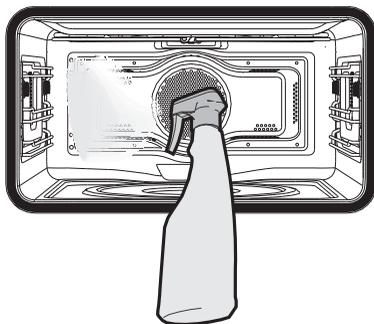
Antes de acionar o Vapor Clean:

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

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



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



✍ Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

- Feche a porta.

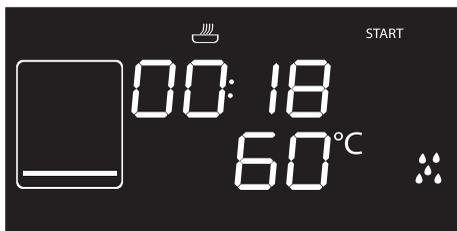


Limpeza e manutenção

Definição do ciclo Vapor Clean

i Se a temperatura interna for superior àquela prevista para o ciclo de limpeza Vapor Clean, o ciclo será imediatamente interrompido e o display exibirá a mensagem **STOP**. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função de limpeza assistida.

1. Pressione e rode o botão de funções para selecionar a função Vapor Clean . No display aparecerá a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.



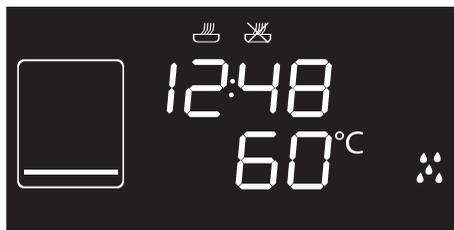
i Os parâmetros de temperatura e tempo não são modificáveis pelo utilizador.

2. Pressione o botão de funções para ativar o ciclo de limpeza automática.

Vapor Clean programada

Como para as funções normais de cozedura, também para a Vapor Clean é possível definir uma hora de fim da função.

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, pressione o botão de temperatura. A lâmpada indicadora  começa a piscar. No display aparece a hora de fim da função.



2. Rode o botão de temperatura para a direita ou para a esquerda para adiar a hora de fim da cozedura.
3. Rode o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
4. Pressione o botão de funções. O aparelho fica à espera da hora de início programada.

Final do ciclo de limpeza Vapor Clean

No final, aparece a palavra **STOP** e soa um sinal acústico que pode ser desativado pressionando o botão de temperatura.

1. Mantenha pressionado o botão de funções por no mínimo 3 segundos para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano em microfibra.



3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja anti-arranhão com filamento de arame.
4. Em caso de resíduos de gordura, é possível utilizar produtos específicos para a limpeza dos fornos.
5. Retire a água residual do interior do compartimento de cozedura.

Por questões de higiene e para evitar que os alimentos ganhem cheiros desagradáveis, enxagúe 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 omnipolar do lado mais alto da alimentação do aparelho está na posição "On".
- aparelho não aquece:
 - Verifique se foi definido o modo "show room" (para mais detalhes veja o parágrafo 4.8 Menu secundário).

Os comandos não respondem:

- Verifique se foi definido o modo "bloqueio para crianças" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário").

Os tempos de cozedura parecem elevados em relação aos indicados na tabela:

Verifique se foi definido o modo "Baixa potência" (para mais detalhes veja o parágrafo "Menu secundário")

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 ERRx: tome nota da mensagem de erro, função e temperatura definidas e contacte o serviço de assistência local.



6 Instalação

6.1 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja 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

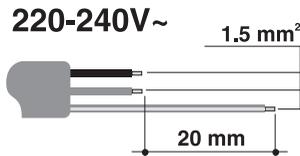
Verifique se as características da rede elétrica estão adaptadas aos dados indicados na chapa.

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

A chapa nunca deverá ser removida.
O aparelho funciona a 220-240 V~.

Utilize um cabo tripolar (cabo de 3 x 1,5 mm², com referência à seção do condutor interno).

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



Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção onipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

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.

Substituição do cabo



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica geral.
1. Desparafuse os parafusos da caixa da parte 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 contato com o aparelho.



6.2 Colocação



Aparelho pesado
Perigo de ferimento por esmagamento

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



Pressão na porta aberta
Riscos de danos ao aparelho

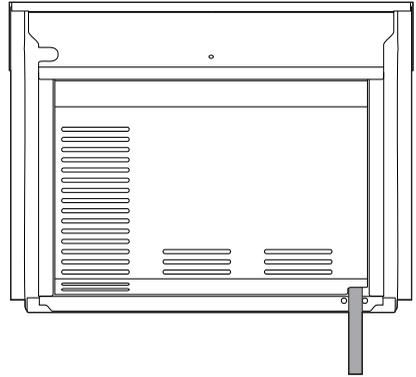
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.



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 cacifo.

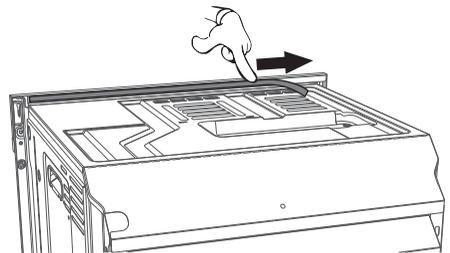
Posição do cabo de alimentação



(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.

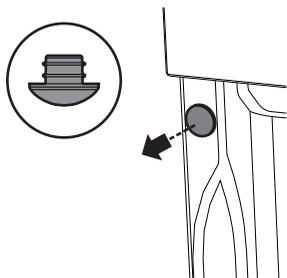




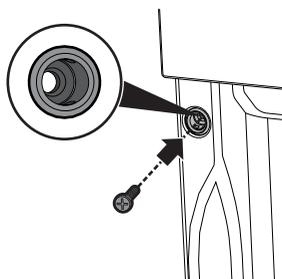
Instalação

Virolas de fixação

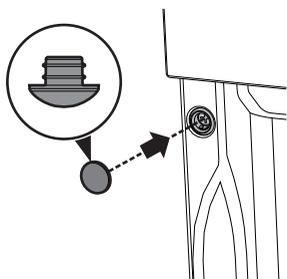
Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do forno.



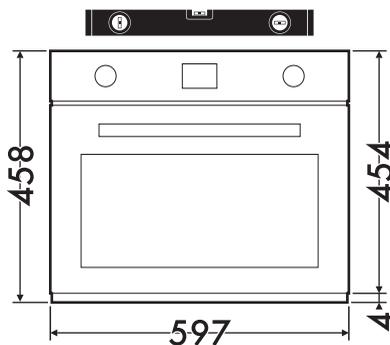
Coloque o aparelho no encaixe.
Fixe o aparelho ao móvel com os parafusos.



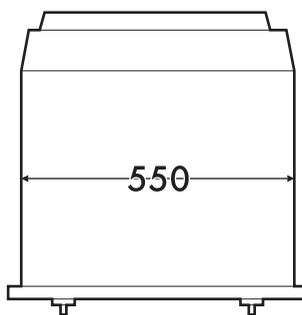
Cubra as virolas com as tampas anteriormente retiradas.



Dimensões totais do aparelho (mm)



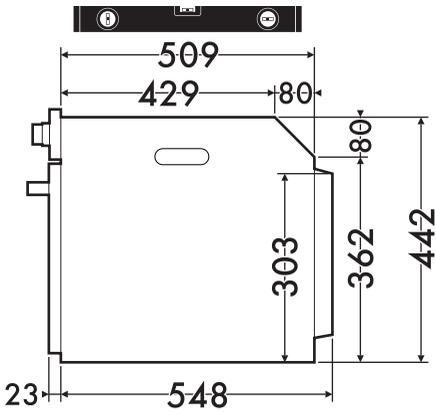
(vista frontal)



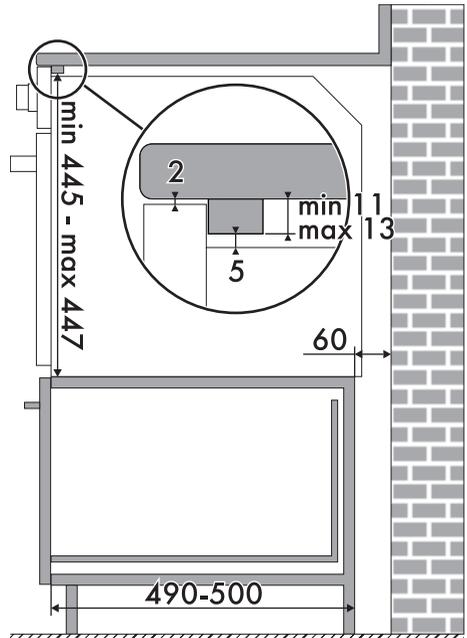
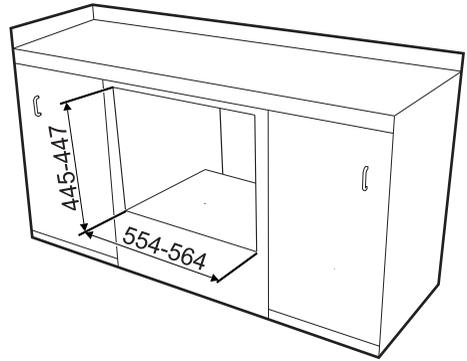
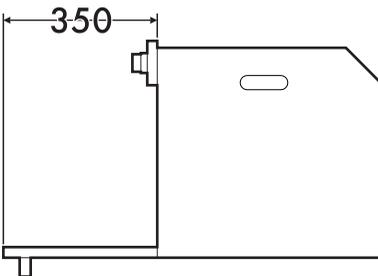
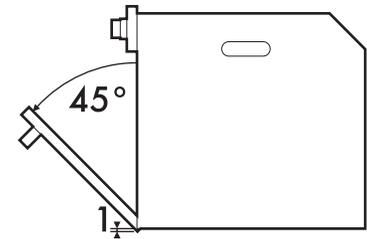
(vista superior)



Encaixe sob bancadas (mm)



(vista lateral)



PT

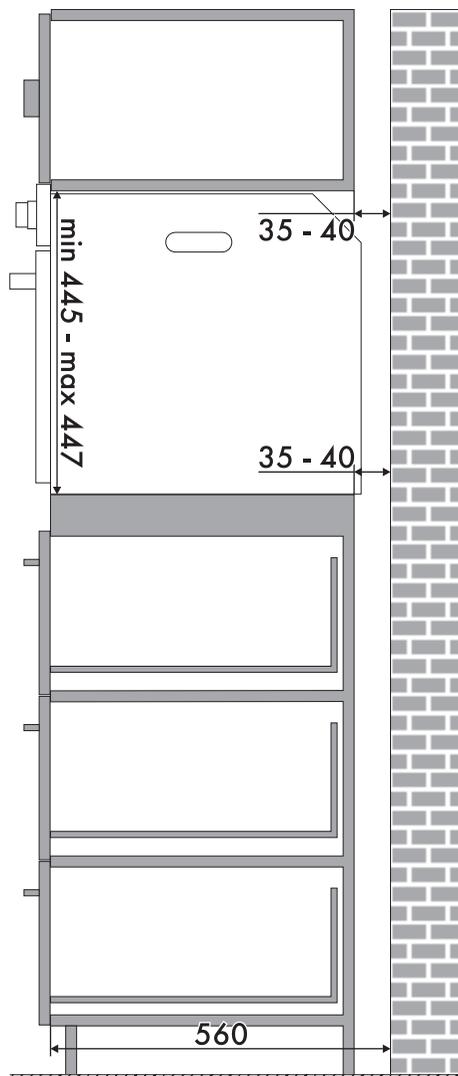
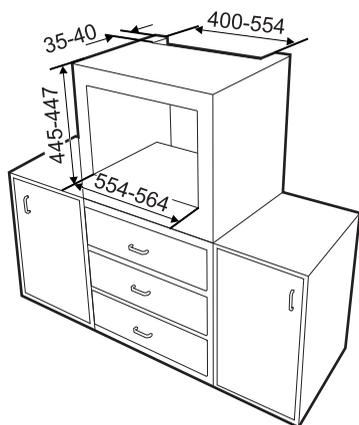


Certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura de cerca de 60 mm.



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.