

MANUAL D'USO IT
Microonde

Manual de Utilização PT
Microondas

Manual de Uso ES
Microonda



IT

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **SMEG**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.smeg.com

PT

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **SMEG**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.smeg.com

ES

Estimado Cliente,

Gracias por haber elegido este producto **SMEG**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.smeg.com

Índice

| | |
|--|-----------|
| 1. Advertências | 32 |
| 1.1. Informações de segurança | 32 |
| 1.2. Eliminação..... | 37 |
| 1.3. Este manual de utilização | 37 |
| 1.4. Como ler o manual de utilização | 37 |
| 2. Descrição..... | 38 |
| 2.1. Descrição geral | 38 |
| 2.2. Painel de Controle | 39 |
| 2.3. Acessórios | 40 |
| 2.4. Descrição das Funções..... | 40 |
| 3. Utilização | 41 |
| 3.1. As vantagens dos micro-ondas | 41 |
| 3.2. Advertências | 42 |
| 3.3. Que tipo de loiça pode ser utilizada? | 42 |
| 3.4. Primeira utilização | 44 |
| 3.5. Utilização do forno | 44 |
| 3.6. Funções de cozedura | 45 |
| 3.7. Funções especiais e programas automáticos | 46 |
| 3.8. Durante o funcionamento..... | 48 |
| 3.9. Menu secundário | 49 |
| 3.10. Tempos recomendados de preparação | 50 |
| 4. Limpeza e manutenção | 55 |
| 4.1. Advertências | 55 |
| 4.2. Limpeza das superfícies | 55 |
| 4.3. Limpeza diária normal | 55 |
| 4.4. Manchas de alimentos ou resíduos | 55 |
| 4.5. Limpeza do aparelho | 55 |
| 4.6. Manutenção extraordinária..... | 56 |
| 4.7. O que fazer se o forno não funciona? | 56 |
| 5. Instalação | 58 |
| 5.1. Ligação elétrica | 58 |
| 5.2. Localização do forno..... | 58 |
| 6. Imagens de Instalação..... | 87 |



Advertências

1.1. Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTENCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças..
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.



O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.
- O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**



Advertências

- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendearia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

INSTALAÇÃO

- O sistema eléctrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação eléctrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A proteção contra choques eléctricos tem que ser garantida através da instalação eléctrica (conexão à terra).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.



LIMPEZA

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.



Advertências

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior.
RISCO DE DANOS!
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- A base cerâmica e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.



1.2. Eliminação

Eliminação da embalagem



A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

Eliminação de aparelhos fora de uso



A directiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

1.3. 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.

1.4. 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

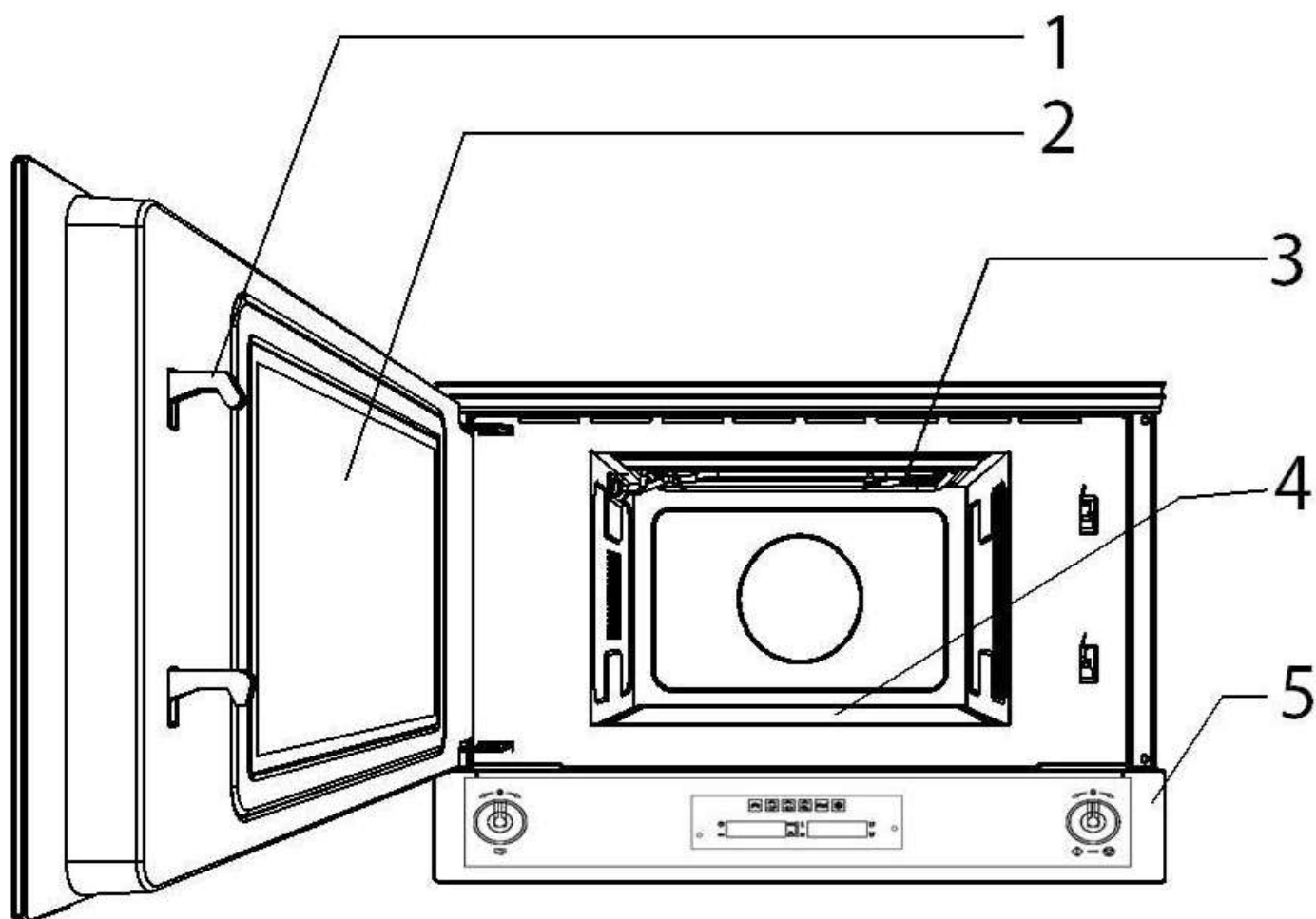


Sugestão



Descrição

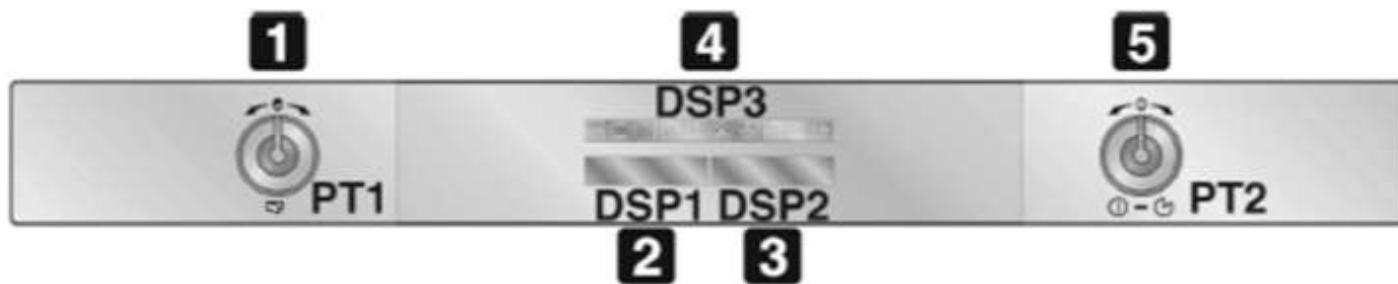
2.1. Descrição geral



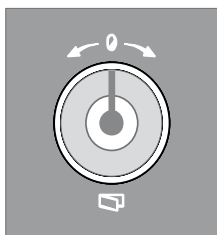
1. Ganchos
2. Vidro da janela da porta
3. Grill rebatível
4. Base de cerâmica
5. Painel de controlo



2.2. Painel de Controle



1 PT1 Botão dos parâmetros de funcionamento



(Daqui em diante, para facilitar, será referido como PT1.)

Este botão permite:

- Abrir a porta
- Definir o tempo
- Selecionar a temperatura
- Selecionar a duração
- Programar o início e o final da preparação.

Para obter instruções acerca da sua correta utilização, consulte os capítulos seguintes.

Nota: O botão PT1 permite-lhe abrir a porta pressionando-o brevemente.

2 DSP1 Visor da hora actual / duração

(Daqui em diante, para facilitar, será referido como DSP1.)

Está igualmente visível o díodo da interrupção de funcionamento (consulte o ponto “Bloqueio para segurança infantil”).

3 DSP2 Temperatura / potência das Micro-ondas / visor do peso

(Daqui em diante, para facilitar, será referido como DSP2.)

Este visor mostra os parâmetros definidos para a função em curso ou os parâmetros definidos pelo utilizador.

4 DSP3 Visor de função

(Daqui em diante, para facilitar, será referido como DSP3.)

Este visor mostra (quando iluminado) todas as funções passíveis de serem selecionadas.

Para obter instruções acerca de como selecionar uma função, consulte o ponto “Definições de operação”.

5 PT2 Botão para accionar função



(Daqui em diante, para facilitar, será referido como PT2.)

Este botão permite:

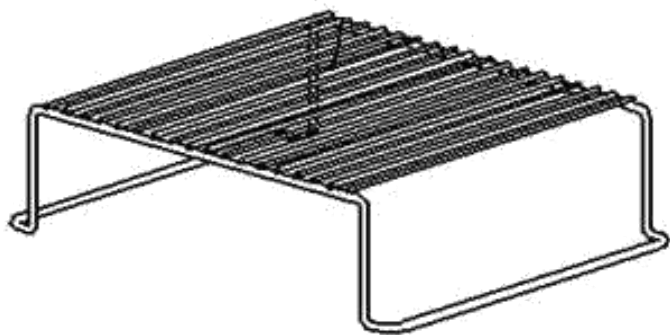
- Ligar e desligar o aparelho
- Selecionar uma função específica (consulte o ponto “Condições de funcionamento”).



Descrição

2.3. Acessórios

Grelha



Adequado para cozinhar alimentos grossos ou para uma utilização genérica.



Assegure-se de que a grelha não está em contacto com as laterais da cavidade do forno, de forma a evitar danos no aparelho.



Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

2.4. Descrição das Funções

A tabela abaixo apresenta uma breve descrição das funções disponíveis.



Micro-ondas



Descongelação por tempo



Micro-ondas + Grill



Descongelação por peso



Grill



Função de pizza



3.1. As vantagens dos micro-ondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No micro-ondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é, o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos micro-ondas), ou seja, apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno micro-ondas

No forno micro-ondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia elétrica em energia de micro-ondas. Estas ondas eletromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por uma espalhador metálico ou através de uma Base de cerâmica.

Dentro do forno as micro-ondas propagam-se em todos os sentidos e são refletidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por ação das micro-ondas.

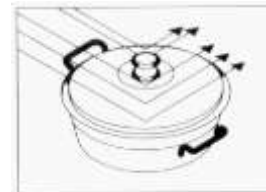
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como se forma o calor no interior dos alimentos:

- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

As micro-ondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas no forno micro-ondas.

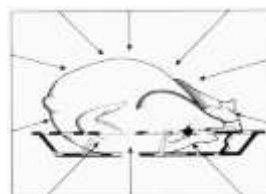
As micro-ondas são refletidas pelo metal...



... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.





Utilização

3.2. Advertências



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

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

3.3. Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função Micro-ondas

Na função Micro-ondas tenha em atenção que as Micro-ondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as Micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no Micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno Micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função Grill

No caso da função Grill a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função Micro-ondas + Grill

Na função Micro-ondas + Grill a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para Micro-ondas como para Grill.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no Micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre a base cerâmica. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as Micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para Micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as Micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.



Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;

4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Tabela – Loiça

| Modo de funcionamento Tipo de loiça | Micro-ondas | | Grill | Micro-ondas + Grill |
|---|-----------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| | Descongelar / aquecer | Cozinhar | | |
| Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça | sim | sim | não | não |
| Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo | sim | sim | sim | sim |
| Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas | sim | sim | não | não |
| Loiça de barro 2) vidrado não vidrado | sim não | sim não | não não | não não |
| Loiça de plástico 2) resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C | sim sim | não sim | não não | não não |
| Películas de plástico 3) Película para conservação de alimentos Celofane | não sim | não sim | não não | não não |
| Papel, cartão, pergaminho 4) | sim | não | não | não |
| Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe) | sim não sim | não sim sim | sim sim sim | não sim sim |

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.



Utilização

3.4. Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (ver 4 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 microondas.

3.5. Utilização do forno

Abertura da porta

Para abrir a porta pressione PT1 brevemente.

Condições de funcionamento

Este produto foi programado para disponibilizar 3 modos de operação, que podem ser alterados premindo PT2.

Stand-by: Ativa-se logo que a hora atual é confirmada, com o DSP1 ligado e a mostrar a data atual.



ON: A partir do modo de standby, prima PT2 uma vez. Iluminam-se todos os visores e botões.



OFF: a partir do modo ON, prima PT2 uma vez. Apenas o símbolo ☺ em DSP1 permanece ligado.



O sistema de aquecimento não é ativado imediatamente em nenhuma destas funções,

para garantir uma maior segurança ao utilizador.

Ajuste da hora

Na primeira utilização, ou depois de uma falha de corrente, o visor do lado esquerdo do forno, DSP1, apresentará o símbolo 00:00 intermitente. Para dar início a qualquer processo, é necessário acertar a hora atual.

1. Pressione o botão PT1 durante 3 segundos para acertar a hora.
2. Para acertar a hora, gire o botão PT1 para a direita e para a esquerda para avançar ou retroceder nas horas, respetivamente.
3. Prima-o novamente para poder acertar os minutos.
4. Gire-o para a direita e para a esquerda para avançar ou retroceder nos minutos, respetivamente.
5. Prima o botão PT1 novamente para acertar os minutos da hora atual.
6. O símbolo ☺ aparecerá no visor e deixará de piscar.

Ajuste da hora atual

Poderá ser necessário alterar a data atual, por exemplo ao passar da hora de Verão para a hora de Inverno. Para isso, a partir do modo de standby (consulte o ponto “Condições de funcionamento”), mantenha o botão PT1 premido durante alguns segundos até que os números no DSP1 fiquem intermitentes. Repita agora as operações descritas no ponto “Ajuste da hora”.



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

Selecionar a função

1. Apenas no modo ON, poderá selecionar uma função, bastando para tal girar o botão PT2 para a direita ou para a esquerda.
2. A função selecionada passará a cor de laranja no DSP1.
3. O tempo de preparação predefinido será apresentado no DSP1 e os parâmetros predefinidos (temperatura, potência das microondas, peso) serão apresentados alternadamente no DSP2.



3.6 Funções de cozedura

Microondas



Ao penetrarem diretamente nos alimentos, as microondas 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 intactos tanto o seu aspecto original como o aroma.

1. Após seleccionar esta função, gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida.
2. Prima o PT1 durante 3 segundos para validar e começa a piscar o díodo da potência das microondas **w**.
3. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a potência predefinida das microondas.
4. Prima o PT2 para dar imediatamente início ao processo de preparação ou prima o PT1 para definir uma hora diferente para o início da preparação (consulte o ponto “Início Programado (preparação automática)”).



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

Combinadas



A cozedura combinada permite combinar uma cozedura tradicional junto com as microondas.

Microondas + Grill



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

1. Após seleccionar esta função, gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida.
2. Prima o PT1 durante 3 segundos para validar e começa a piscar o díodo da potência das microondas **w**.
3. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a potência predefinida das microondas.
4. Prima o PT2 para dar imediatamente início ao processo de preparação ou prima o PT1 durante 3 segundos para definir uma hora diferente para o início da preparação (consulte o ponto “Início Programado (preparação automática)”).



Utilização imprópria

Riscos de danos ao aparelho

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



Utilização

Funções de cozedura tradicionais

Grill



O calor proveniente da resistência grill permite obter ótimos resultados de grelhados sobretudo com carne de média/pequena espessura e permite dar ao final da cozedura um dourado uniforme. Ideal para salsichas, entrecosto de porco, entremeada. Tal função permite grelhar de modo uniforme grandes quantidades de alimento, de modo particular carne.

1. Após seleccionar esta função, gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida.
2. Prima o PT2 para dar imediatamente início ao processo de preparação ou prima o PT1 para definir uma hora diferente para o início da preparação (consulte o ponto “Início Programado (preparação automática)”).

3.7. Funções especiais e programas automáticos

Descongelação por tempo (manual)



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

1. Após seleccionar esta função, gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração predefinida da descongelação.
2. Prima o PT2 para iniciar o processo de descongelação.
3. A potência das micro-ondas variará automaticamente para conseguir os melhores resultados na descongelação.



Se a duração seleccionada de descongelação for superior a 5 minutos, para obter o melhor resultado será necessário virar os alimentos dentro do compartimento.



Descongelação por peso (automático)



Esta função permite descongelar os alimentos através da função microondas de acordo com o peso e tipo de alimento a ser descongelado.



1. Após selecionar esta função, gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o tipo de alimentos predefinido, visível no DSP1.
2. Prima o PT1 durante cerca de 3 segundos para validar e o díodo do peso começa a piscar.
3. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o peso predefinido dos alimentos.
4. Prima o PT2 para iniciar o processo de descongelação.
5. O tempo de descongelação será calculado com base no tipo e peso dos alimentos e a potência das micro-ondas variará automaticamente para conseguir os melhores resultados na descongelação.



Durante a fase de descongelação, para obter o melhor resultado, será necessário virar os alimentos no interior do compartimento.

A seguinte tabela mostra os programas de descongelação por peso, indicando os intervalos de peso e os tempos de descongelação e espera (para garantir que os alimentos se encontram a uma temperatura uniforme).

| Programa | Alimento | Peso (g) | Tempo (min) | Tempo de espera (min) |
|----------|----------|------------|-------------|-----------------------|
| PR-01 | Carne | 100 - 2000 | 2 - 43 | 20 - 30 |
| PR-02 | Aves | 100 - 2500 | 2 - 58 | 20 - 30 |
| PR-03 | Peixe | 100 - 2000 | 2 - 40 | 20 - 30 |
| PR-04 | Fruta | 100 - 500 | 2 - 13 | 5 - 10 |
| PR-05 | Pão | 100 - 800 | 2 - 19 | 5 - 10 |

Função de Pizza



1. Gire o PT2 para a direita ou para a esquerda para selecionar a função Pizza.
2. O indicador da função Pizza acende e o DSP2 indica o tempo predefinido de 7 minutos.
3. Este tempo predefinido é adequado para cozinhar pizzas caseiras e pizzas congeladas de até 26 cm de diâmetro, com um peso aproximado de 350g e cuja temperatura seja superior a 5 °C.




Para garantir resultados de cozedura satisfatórios com pizzas congeladas, deve deixar que se descongelem até alcançarem pelo menos 5°C.



Utilização

Início Programado (preparação automática)

1. Quando se prime o PT1 para definir um início programado para mais tarde, começa a piscar o díodo correspondente , no DSP1 está a hora atual e no DSP2 "Auto".
2. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar o início programado.
3. Prima o PT2 para validar a hora do início programado.
4. O forno entra num modo de espera da hora predefinida para o início. O DSP3 mostra a função selecionada e os DSP1 e DSP2 mostram todos os parâmetros definidos para a função, alternando permanentemente.
5. Se pretender que comece a funcionar antes da hora selecionada, prima o PT2.
6. Se pretender cancelar a programação, prima o PT2 durante 3 segundos.

3.8. Durante o funcionamento...

Interromper um ciclo de cozedura

É possível parar o processo de cozedura em qualquer altura, premindo Start/Stop uma vez e abrindo a porta do forno. Em ambos os casos:

- **A emissão de micro-ondas pára de imediato.**
- O grill é desligado, mas mantém-se muito quente. Perigo de queimadura!
- O temporizador pára e o visor mostra o tempo restante de funcionamento.


Se pretender, nesta altura poderá:

- Virar ou mexer os alimentos para garantir que são preparados uniformemente.
- Modificar os parâmetros do processo.
- Cancelar o processo, premindo o PT2 durante 3 segundos.

Para reiniciar o processo, feche a porta e prima o PT2.

Modificar os parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (tempo, peso, potência, etc.) apenas podem ser modificados depois de interromper o processo de preparação. Proceda da seguinte forma:

- Prima o PT1 durante alguns segundos para ativar o modo de modificação dos parâmetros. O símbolo  começa a piscar. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para alterar a duração restante da preparação.
- Prima o PT1 durante 3 segundos para validar e começa a piscar o díodo do parâmetro seguinte. Para modificar os restantes parâmetros, proceda conforme descrito no capítulo da função ativa.
- Prima o PT2 para continuar o processo de preparação.

Cancelar um ciclo de preparação

1. Se pretender cancelar o processo de preparação, prima o PT2 durante 3 segundos.
2. Ouvirá um apito e o forno volta ao estado de desligado (OFF).

Terminar um ciclo de preparação

No final do processo ouvirá três apitos e o visor mostrará a palavra "End" (fim).

Os apitos repetem-se a cada 30 segundos até que a porta é aberta ou o botão PT2 é premido. O forno volta ao estado de desligado (OFF).



3.9. Menu secundário

Este aparelho dispõe ainda de um "menu secundário" oculto que permite ao utilizador:

1. Ativar ou desativar a função Show Room (que desativa todos os elementos de aquecimento, para que apenas funcione o painel de controlo);
2. Ativar ou desativar a função que limita a absorção da potência máxima a 2000 W;
3. Ativar ou desativar o dispositivo de segurança infantil (🔑);

Bloqueio para segurança infantil

1. Com o forno desligado (OFF) (consulte o ponto "Condições de funcionamento") mantenha o PT1 premido até aparecer a mensagem OFF SHO no DSP1. Agora prima PT1 até aparecer a mensagem "OFF BLOC" no DPS1.
2. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para ativar (ON BLOC) ou desativar (OFF BLOC) esta função, que bloqueia todas as funções e botões após 3 minutos de funcionamento, sem qualquer comando do utilizador (quando este sistema está ativo, o símbolo 🔑 aparece no DPS2).
3. Depois de definir o parâmetro exigido, prima o PT2 para colocar o forno no estado inicial de standby.
4. Para sair temporariamente do estado de bloqueio para modificar um programa de preparação ou para selecionar uma função diferente, mantenha premido o PT1 até que o símbolo 🔑 desapareça do DSP2.
5. As alterações pretendidas podem agora ser efetuadas e 2 minutos depois da última definição ter sido feita, o bloqueio voltará a ficar ativo.
6. Para desativar permanentemente o bloqueio, aceda ao menu secundário e desative a função, conforme descrito nesta secção.

Função Show Room (apenas para expositores)

1. Com forno desligado (OFF) (consulte o ponto "Condições de funcionamento") mantenha o PT1 premido durante 3-6 segundos, até aparecer a mensagem OFF SHO no DSP1. Esta mensagem significa que a função Show Room (que desativa todos os elementos de aquecimento, para que apenas funcione o painel de controlo) não está ativa.
2. Gire o PT1 para a direita ou para a esquerda para ativar (ON SHO) ou desativar (OFF SHO) esta função. Para usar o forno normalmente, defina OFF SHO.
3. Depois de definir o parâmetro exigido, prima o PT2 para colocar o forno no estado inicial de standby.

Sistema de arrefecimento por ventoinha

O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento que entra em funcionamento assim que se dá início à preparação (aquecer, cozer, tostar, grelhar, gratinar).

O funcionamento das ventoinhas gera um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por um curto período de tempo mesmo depois de se desligar o forno.

Iluminação do interior

A luz do forno acende-se:

- quando a porta do forno é aberta no modo de standby (ponto "Condições de funcionamento") ou
- quando o botão de função está a selecionar alguma função.

Se a porta do forno ficar aberta, a luz do forno desliga-se automaticamente após 10 minutos.



Utilização

3.10. Tempos recomendados de preparação

Cozinhar com Micro-ondas



Atenção!

- Leia a secção “Informações de segurança” antes de cozinhar com o micro-ondas.

Ao cozinhar com micro-ondas, siga as seguintes recomendações:

- Antes de aquecer ou cozinhar os alimentos com pele ou casca (por ex. maçãs, tomates, batatas, enchidos) pique-os para que não rebentem. Corte os alimentos antes de começar a prepará-los no micro-ondas.
- Antes de utilizar um recipiente ou prato, certifique-se de que é adequado para utilizar no micro-ondas (consulte a secção sobre os tipos de loiça adequada para o forno).
- Ao preparar alimentos com pouca humidade (por ex. descongelar pão, fazer pipocas, etc.) a evaporação é muito rápida. O forno funciona então como se estivesse vazio e os alimentos podem queimar-se. Nessa situação, podem danificar-se o forno e o recipiente. Deverá, por isso, definir apenas o tempo necessário à preparação e vigiar os alimentos durante todo o processo.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (para fritar) no micro-ondas.
- Retire os alimentos pré-cozinhados dos recipientes em que se adquirem, pois nem sempre resistem ao calor. Siga as instruções do fabricante desses alimentos.
- Se pretender utilizar vários recipientes, tais como taças, distribua-as uniformemente pela base cerâmica.
- Não feche sacos de plástico com molas metálicas. Utilize antes molas plásticas. Pique várias vezes os sacos para que o vapor possa sair com facilidade.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos, certifique-se de que atingem, no mínimo, uma temperatura de 70°C.
- Durante a cozedura, poderá formar-se vapor na janela da porta do forno e este poderá começar a pingar em forma de água. Esta situação é normal e será mais visível quanto

mais baixa a temperatura ambiente. O funcionamento em segurança do forno não é afectado. Depois de terminar, limpe a água resultante da condensação.

- Ao aquecer líquidos, utilize recipientes com uma abertura larga para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos conforme as instruções e lembre-se dos tempos e dos níveis de potência indicados nas tabelas.

Lembre-se que os valores apresentados são meramente indicativos e podem variar dependendo do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É recomendável que se ajustem os tempos e os níveis de potência consoante a situação. Dependendo das características exactas do alimento, poderá ter de aumentar ou reduzir os tempos e os níveis de potência.

Cozinhar com micro-ondas...

1. Quanto maior a quantidade de alimento(s), maior o tempo de preparação necessário.

Recorde-se:

- Dobro da quantidade » dobro do tempo
- Metade da quantidade » metade do tempo

2. Quanto mais baixa a temperatura, mais prolongado o tempo de preparação.

3. Os alimentos com maior componente líquida aquecem mais rapidamente.

4. A preparação (aquecimento ou cozedura) será tanto mais uniforme quanto melhor distribuídos estiverem os alimentos pela base cerâmica. Se colocar alimentos mais compactos na berma do prato e menos compactos no centro, pode aquecer diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo.

5. A porta do forno pode ser aberta a qualquer altura. Ao fazê-lo, o forno desliga-se automaticamente. O micro-ondas só voltará a funcionar quando fechar a porta e premir o botão.

6. Os alimentos cobertos (tapados) requerem menos tempo de preparação e retêm melhor as respetivas propriedades. As tampas utilizadas devem permitir que as micro-ondas perpassem e devem ter pequenas aberturas ou orifícios para permitir a saída do vapor.



Preparação de vegetais

| Alimento | Quantidade (g) | Adição de líquido | Potência (w) | Tempo (min) | Tempo espera (min) | Instruções |
|-------------------------------|----------------|-------------------|--------------|-------------|--------------------|--|
| Couve-flor | 500 | 100 ml | 850 | 9-11 | 2-3 | Cortar em fatias |
| Brócolos | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Manter tapados |
| Cogumelos | 250 | 25 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | |
| Ervilhas, cenouras | 300 | 100 ml | 850 | 7-9 | 2-3 | |
| Cenouras congeladas | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | |
| Batatas | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Descascar e cortar em pedaços de tamanhos idênticos manter tapadas |
| Pimento | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Cortar em fatias ou aos cubos. Manter tapado. |
| Alho francês | 250 | 50 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | |
| Couves de bruxelas congeladas | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Manter tapadas |

Preparação de peixe

| Alimento | Quantidade (g) | Potência (w) | Tempo (min) | Tempo espera (min) | Instruções |
|------------------|----------------|--------------|-------------|--------------------|---|
| Filetes De peixe | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Cozinhar tapados Virar a meio do tempo |
| Peixe inteiro | 800 | 850 360 | 2-3 7-9 | 2-3 | Cozinhar tapado. Virar a meio do tempo Poderá ser necessário proteger as extremidades do peixe. |

Descongelo com Micro-ondas

Instruções gerais para descongelação

1. Ao descongelar, utilize apenas pratos adequados a micro-ondas (porcelana, vidro, plástico adequado).
2. A função de descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da espessura dos alimentos. Quando congelar alimentos, pense logo no processo de descongelação. Distribua os alimentos de forma uniforme no recipiente.

4. Distribua os alimentos o melhor possível dentro do forno. As partes mais espessas do peixe ou as pernas de galinha devem ser abertas. Pode proteger as partes mais delicadas dos alimentos com papel de alumínio. Importante: O papel de alumínio não pode entrar em contacto com o interior da cavidade do forno, pois isto poderá causar choques elétricos.

5. As partes espessas de alimentos devem ser viradas várias vezes.

6. Distribua os alimentos congelados o mais uniformemente possível pois as partes mais finas e pequenas descongelam mais rapidamente do que as partes maiores e mais espessas.



Utilização

7. Os alimentos ricos em gordura, como a manteiga, o queijo em creme e as natas não devem descongelar por completo. Se forem mantidos à temperatura ambiente, estarão prontos a servir em alguns minutos. As natas batidas ultracongeladas poderão ter alguns pedacinhos de gelo, pelo que deve mexer bem antes de servir.

8. Coloque o frango sobre um prato virado ao contrário, para que o suco da carne possa escorrer mais facilmente.

9. O pão deve ser envolto num guardanapo para que não seque demasiado.

10. Volte os alimentos sempre que o forno apitar e o visor DSP1 mostrar a palavra: *turn*.

11. Retire os alimentos congelados dos respetivos invólucros e não se esqueça de retirar quaisquer etiquetas metálicas. No caso dos recipientes utilizados para guardar alimentos congelados no

congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, basta retirar a tampa. Em todos os outros casos, deverá colocar os alimentos em recipientes adequados para o micro-ondas.

12. O líquido que resulta da descongelação, principalmente das aves, não deverá ser consumido. Esses líquidos nunca devem entrar em contacto com outros alimentos.

13. Não se esqueça de que, ao utilizar a função de descongelação, terá de ter em conta o tempo de espera até os alimentos estarem completamente descongelados.

A seguinte tabela mostra diferentes tempos de descongelação e de espera (para garantir que a temperatura dos alimentos está uniformemente distribuída) para diferentes tipos e pesos de alimentos e algumas recomendações.

| Alimento | Peso (g) | Tempo descongelação (min) | Tempo espera (min) | Recomendações |
|--|----------|---------------------------|--------------------|------------------|
| Porções de carne (vitela, vaca, porco) | 100 | 2-3 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Virar duas vezes |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | Virar duas vezes |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | Virar duas vezes |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | Virar três vezes |
| Goulash | 500 | 8 -10 | 10-15 | Virar duas vezes |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | Virar três vezes |
| Carne picada | 100 | 2-4 | 10-15 | Virar duas vezes |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | Virar três vezes |
| Enchidos | 200 | 4-6 | 10-15 | Virar uma vez |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | Virar duas vezes |
| Aves (porções) | 250 | 5-6 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 1000 | 20-24 | 20-30 | Virar duas vezes |
| | 2500 | 38-42 | 25-35 | Virar três vezes |
| Filetes de peixe | 200 | 4-5 | 5-10 | Virar uma vez |
| Truta | 250 | 5-6 | 5-10 | Virar uma vez |
| Camarão | 100 | 2-3 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 500 | 8-11 | 15-20 | Virar duas vezes |
| Fruta | 200 | 4-5 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | Virar duas vezes |
| Pão | 200 | 4-5 | 5-10 | Virar uma vez |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Virar uma vez |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | Virar duas vezes |
| Manteiga | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Queijo creme | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Natas | 250 | 7-8 | 10-15 | |



Cozinhar com o Grill

Para obter os melhores resultados com o grill, utilize a prateleira fornecida com o forno.

Encaixe a prateleira de modo a não ficar em contacto com as superfícies metálicas do interior do forno, para evitar curto-circuitos, que danificariam o forno.

IMPORTANTE:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez, surge algum fumo e odor, devido aos óleos utilizados no processo de fabrico do forno.
2. A janela da porta do forno aquece muito quando o grill está em funcionamento. Mantenha as crianças afastadas.
3. Quando o grill está em funcionamento, as paredes do interior e a grelha de ferro aquecem muito. Utilize luvas de forno.

4. Se o grill for utilizado durante um longo período de tempo, é normal que os elementos se desliguem temporariamente, para segurança do termóstato.

5. Importante! Quando os alimentos deverem ser grelhados ou cozinhados em recipientes, verifique antes se o recipiente em questão é adequado para o micro-ondas. Consulte a secção sobre os tipos de loiça adequada para o forno!

6. Ao utilizar o grill, é possível que alguns salpicos de gordura fiquem queimados no forno. Esta situação é normal e não acarreta qualquer problema para o funcionamento do forno.

7. Após ter acabado, limpe o interior e os acessórios do forno para que a sujidade não fique incrustada.

Grill

| Peixe | Quantidade (g) | Tempo (min) | Instruções |
|--|----------------|-------------|---|
| Peixe | | | |
| Robalo | 800 | 18-24 | Unte ligeiramente com manteiga |
| Sardinha/ ruivo | 6-8 peixes | 15-20 | Vire a meio do tempo e condimente |
| Carne | | | |
| Enchidos | 6-8 unidades | 22-26 | Pique-os a meio do tempo E vire-os |
| Hambúrgueres Congelados | 3 unidades | 18-20 | |
| Costeleta (cerca de 3 cm espessura) | 400 | 25-30 | Regue-a com molho a meio do tempo E vire-a |
| Outros | | | |
| Torradas | 4 unidades | 1½-3 | Vigie o processo. |
| Tostas | 2 unidades | 5-10 | Vigie o processo. |

Aqueça o grill com 2 minutos de antecedência. Salvo se indicado de outra forma, utilize a prateleira. Coloque um tabuleiro por baixo da prateleira para que a água e a gordura possa cair. Os tempos mostrados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade dos alimentos, bem como do resultado pretendido. O peixe e a carne saberão muito melhor se, antes de grelhar, os untar com óleo vegetal, condimentos e ervas aromáticas e os deixar a marinar por algumas horas. Adicione o sal apenas depois de grelhar.

Os enchidos não reventarão se os picar com um garfo, antes de os grelhar.

Depois de decorrido metade do tempo, verifique como vai o processo e, se necessário, volte os alimentos.

O grill é especialmente adequado para cozinhar pequenas porções de carne e de peixe. As pequenas porções de carne apenas têm de ser viradas uma vez, mas partes mais espessas devem ser viradas várias vezes. Aqueça o grill com 2 minutos de antecedência.



Utilização

Micro-ondas + Grill

A função de micro-ondas + grill é ideal para cozinhar rapidamente e alourar, em simultâneo. Além disso, pode grelhar e cozinhar alimentos

cobertos de queijo. O micro-ondas e o grill funcionam em simultâneo. As micro-ondas cozem e o grill tosta.

| Alimento | Quantidade (g) | Prato | Potência (w) | Tempo (min) | Tempo Espera (min) |
|--|-------------------|--------------------|--------------|-------------|--------------------|
| Massa com queijo | 500 | Prato raso | 180 | 12-17 | 3-5 |
| Batatas com queijo | 800 | Prato raso | 600 | 20-22 | 3-5 |
| Lasanha | aprox. 800 | Prato raso | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Queijo creme | aprox. 500 | Prato raso | 180 | 18-20 | 3-5 |
| 2 coxas de frango Frescas (para grelhar) | 200 cada | Prato raso | 360 | 10-15 | 3-5 |
| Galinha | aprox. 1000 | Prato raso e largo | 360 | 35-40 | 3-5 |
| Sopa de cebola Com queijo | 2 tigelas x 200 g | Tigelas de sopa | 360 | 2-4 | 3-5 |

Antes de utilizar um prato no micro-ondas, certifique-se de que é adequado para utilizar no micro-ondas. Utilize apenas pratos ou recipientes adequados para micro-ondas.

O prato a ser utilizado na função combinada tem de ser adequado para utilização no micro-ondas e no grill. Consulte a secção sobre os tipos de loiça adequada para o forno!

Lembre-se que os valores apresentados são meramente indicativos e podem variar

dependendo do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não for suficiente para alourar bem os alimentos, coloque-os sob o grill por mais 5 ou 10 minutos.

Respeite os tempos de espera e não se esqueça de virar os pedaços de carne.

Os valores dados nas tabelas são válidos quando o forno está frio (não é necessário pré-aquecer o forno).



4.1. Advertências



Temperatura elevada no interior do forno após a utilização

Perigo de queimaduras

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



Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jactos 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 falta de limpeza do compartimento do forno poderá influir negativamente na vida útil do aparelho e constituir um perigo.
- Remova sempre os resíduos de alimentos do compartimento forno.



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.



ANTES DE LIMPAR O MICRO-ONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

4.2. Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. Limpeza do aparelho

Limpeza do interior do forno

A única manutenção necessária é apenas a limpeza.

Depois de cada utilização do forno, limpe as paredes interiores com um pano húmido, pois assim é mais fácil remover salpicos ou nódoas de comida que possam ter restado no interior.

Para remover a sujidade mais difícil, utilize um produto de limpeza não agressivo. Não utilize sprays para forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Mantenha a porta e a parte frontal do forno sempre bem limpas para garantir que a porta abre e fecha devidamente.

Certifique-se de que não entra água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Retire regularmente a base cerâmica e o respetivo suporte e limpe a base interior do forno, especialmente depois de se ter derramado qualquer líquido.

Se o interior do forno estiver muito sujo, coloque um copo com água na base cerâmica e ligue o micro-ondas por 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amaciará a sujidade que poderá depois ser facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (depois de cozinhar peixe, por ex.) podem ser facilmente eliminados. Coloque algumas gotas de sumo de limão num copo com água. Coloque uma colher de café no copo para evitar que a água ferva e derrame. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos na potência máxima do micro-ondas.



Limpeza e manutenção

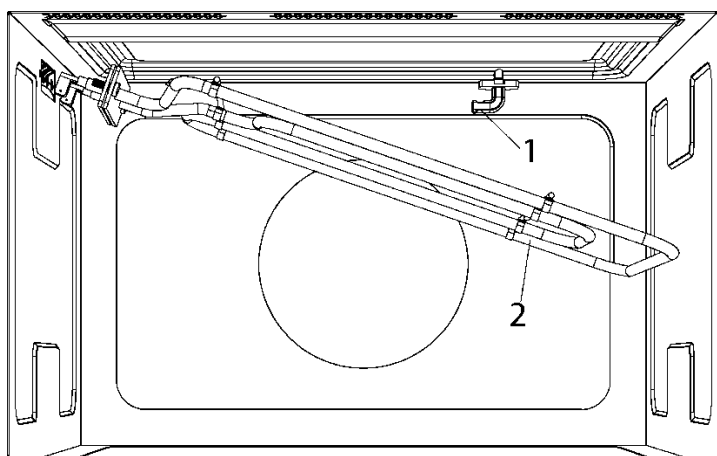
Limpeza do tecto do forno

Quando o tecto do forno está sujo, pode baixar-se o grill para facilitar a limpeza.

Para evitar queimaduras, aguarde até o grill arrefecer para o baixar.

Proceda da seguinte forma:

1. Gire o suporte do grill 180° (1).
2. Baixe cuidadosamente o grill (2). **Não faça força excessiva para não causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto, volte a colocar o grill (2) no lugar, procedendo da forma inversa à acima descrita.



Aviso importante!

- O Suporte do Grelhador (1) pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grelhador (1) no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90° até à posição de suporte do Grelhador (2).

Limpeza dos acessórios

Limpe os acessórios depois de cada utilização. Se estiverem muito sujos, demolhe-os primeiro e depois lave-os com uma escova e esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que a base cerâmica e o respetivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem que a base cerâmica e o respetivo suporte estejam nos devidos lugares.

4.6. Manutenção extraordinária

Ocasionalmente, o forno requererá procedimentos menores de assistência técnica ou a substituição de peças sujeitas a desgaste, tais como as lâmpadas, etc. As operações específicas de cada procedimento deste tipo estão indicadas abaixo.



Antes de efetuar qualquer operação que envolva peças com corrente, desligue o aparelho da eletricidade.

Substituição da lâmpada

- Caso necessite de substituir a lâmpada contacte a Assistência Técnica, uma vez que será necessário desinstalar o forno para proceder à substituição da lâmpada.

4.7. O que fazer se o forno não funciona?



Atenção!

- Todos os tipos de reparações devem ser realizados por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas poderá ser perigosa.

Para solucionar as seguintes questões, não é necessário contactar a Assistência Técnica.

O visor não apresenta dados! Verifique se:

- A indicação da hora foi desligada (consulte a secção em Definições Básicas).

Não acontece nada quando primo os botões! Verifique se:

- O Bloqueio de Segurança está ativo (consulte a secção em Definições Básicas).

O forno não funciona! Verifique se:

- A ficha está bem ligada na tomada.
- A potência do forno está ligada.
- A porta está completamente fechada. A porta deve fechar-se com um clique audível.
- Existem objetos estranhos entre a porta e a parte frontal do forno.



Ouvem-se ruídos quando o forno está a funcionar! Verifique se:

- Existem curto-circuitos no forno causados por objectos metálicos estranhos (consulte a secção sobre os tipos de loiça adequada para o forno).
- A loiça está a tocar nas paredes do forno.
- Existem talheres ou instrumentos no forno.

A comida não aquece ou aquece muito devagarinho! Verifique se:

- Utilizou inadvertidamente loiça metálica.
- Selecionou os tempos e níveis de potência adequados.
- Os alimentos que colocou no forno não são em maior quantidade ou mais frios que o habitual.

A comida está demasiado quente, demasiado seca ou queimou! Verifique se:

- Selecionou os tempos e níveis de potência adequados.

Ouvem-se ruídos depois de terminado o processo de preparação.

- Não é um problema. A ventoinha de arrefecimento fica a funcionar durante algum tempo. Depois de a temperatura baixar o suficiente, a ventoinha desligar-se-á.

O forno liga-se, mas a luz interior não acende!

- Se todas as funções funcionarem devidamente, é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o forno.



No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.



ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.



Instalação

5.1. Ligação elétrica

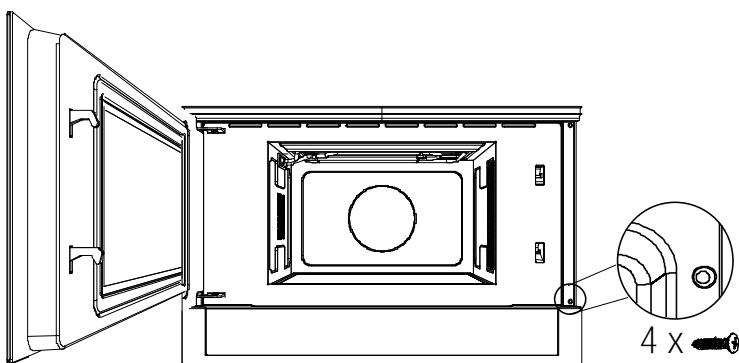
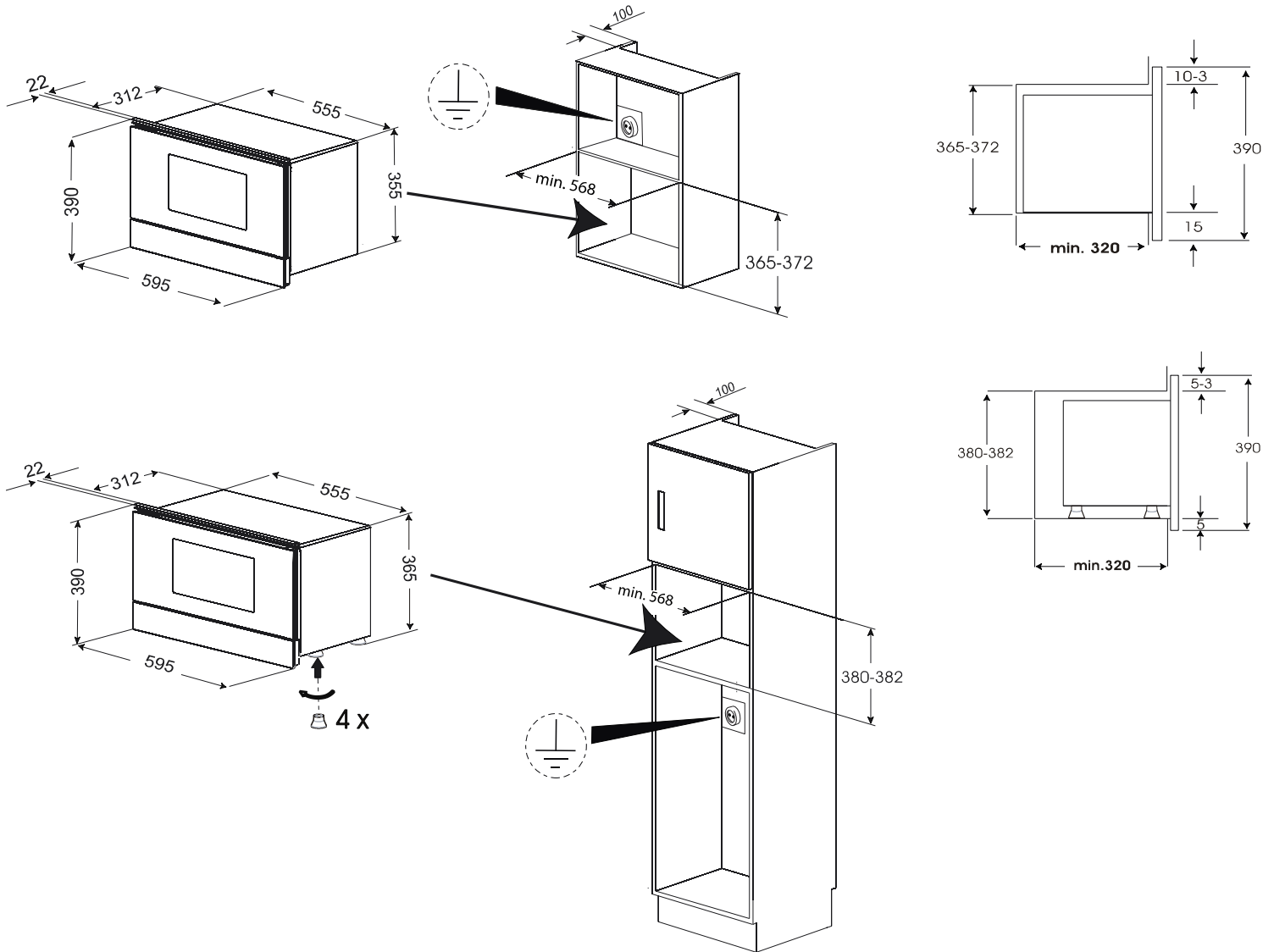
- A placa com o nome, dados técnicos, número de série e marca encontra-se num local visível na estrutura da porta do forno.
- Esta placa não deve ser removida em caso algum.
- O aparelho tem de ter uma ligação à terra, conforme as normas de segurança aplicáveis a sistemas elétricos.
- Se se utilizar uma ligação permanente, o cabo de alimentação à corrente tem de dispor de um corte omnipolar, com um intervalo de contacto mínimo de **3 mm**, localizado num lugar acessível próximo do próprio aparelho.
- Se utilizar uma ligação de ficha e tomada, verifique se são do mesmo tipo. Não utilize redutores, adaptadores ou junções pois poderiam causar sobreaquecimento ou incêndio.

5.2. Localização do forno

Este aparelho foi concebido para ser embutido em armários de material resistente ao calor. Respeite as dimensões apresentadas nas seguintes imagens (ver: 6. Imagens de Instalação)

Ao instalar em armários altos, lembre-se que as partes superior e traseira do forno devem dispor de uma abertura de 100 mm de profundidade.

Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparechio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesese los 4 agujeros en el marco del horno.

