ADVERTÊNCIAS 225
Advertências gerais de segurança 225
Para este aparelho 232
Finalidade do aparelho 232
Este manual de utilização 232
Responsabilidade do fabricante 232
Chapa de identificação 232
Eliminação 232
Para poupar energia 233
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby 233
Fontes luminosas 233
Como ler o manual de uso 233
DESCRIÇÃO 234
Descrição geral 234
Painel de comandos 235
Outras partes 235
Acessórios 236
Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente) 236
Micro-ondas 237
UTILIZAÇÃO 237
Operações preliminares 237
Materiais adequados para micro-ondas 237
Utilização dos acessórios 238
Programador digital 239
Utilização do forno 239
Conselhos para a cozedura 246
Mini-guia para os acessórios 247
Descubra as receitas 247
Funções especiais 248
Definições 251
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 253
Limpeza do aparelho 253
Limpeza do compartimento de cozedura 253
Funções especiais de limpeza 254
Funções especiais de limpeza 255
Vapor Clean (apenas em alguns modelos) 255
Manutenção extraordinária 256
INSTALAÇÃO 256
Ligação elétrica 256
Posicionamento 257

PT

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

ADVERTÊNCIAS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA QUALQUER USO FUTURO

Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

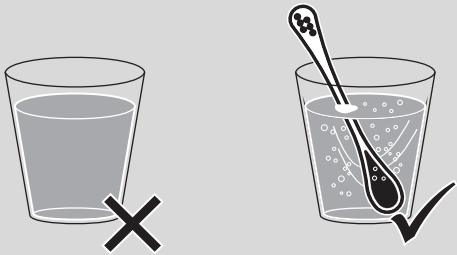
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: não tocar os elementos quentes durante a utilização.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é

permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção.
- Não deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Manter a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre nos alimentos ou no final da cozedura, abrir a porta 5 centímetros durante alguns segundos, deixar sair o vapor e, em seguida, abrir completamente a porta.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- NÃO UTILIZAR NEM CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR VAPORIZADORES SPRAY NAS PROXIMIDADES DESTE APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

Para aparelhos micro-ondas

- ATENÇÃO: Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o aparelho não deve ser usado até que tenha sido reparado por pessoal competente.
- ATENÇÃO: É perigoso para todos, exceto para o pessoal responsável, realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação que implique a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.
- ATENÇÃO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados uma vez que poderão explodir.
- Quando for utilizada uma função combinada, as crianças apenas devem utilizar o aparelho sob a supervisão de um adulto devido às elevadas temperaturas geradas
- Manter sob controlo visual o aparelho durante a cozedura de alimentos em recipientes de plástico ou de papel.

Utilização imprópria
Perigo de explosão



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

- Utilizar as micro-ondas apenas para a preparação de alimentos destinados ao consumo. Outros tipos de aplicações são estritamente proibidas (por exemplo, secar

PT

roupa, aquecer pantufas, esponjas, panos molhados ou similares, desidratar alimentos) podem provocar riscos de lesão ou incêndio.

- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar uma ebulição eruptiva retardada, pelo que é necessário prestar atenção quando se manuseia o recipiente.
- Limpar o aparelho constantemente e remover eventuais resíduos de alimentos.
- A falta de limpeza do compartimento de cozedura favorece o deterioramento da superfície, que poderá influenciar negativamente a duração do aparelho e eventualmente provocar uma situação perigosa.
- Não secar os alimentos através das micro-ondas.
- Não utilizar o micro-ondas para aquecer ou fritar óleos.
- Não utilizar o aparelho para aquecer alimentos ou bebidas que contenham álcool.
- Não aquecer ovos com casca e os ovos inteiros cozidos, podem explodir, mesmo depois do processo de aquecimento.
- Não aquecer alimentos contidos em embalagens alimentares.
- Não utilizar as funções combinadas para aquecer ou ferver líquidos.
- Os alimentos para recém-nascidos não devem ser aquecidos em recipientes fechados. Retirar a tampa ou a tetina (no caso de biberões). Concluída a cozedura, verificar sempre a temperatura do preparado, esta não deve estar alta. Mexer ou agitar o conteúdo para tornar homogénea a temperatura entre as partes para evitar queimaduras.
- Antes de proceder à cozedura de alimentos com pele ou casca dura (por exemplo, batatas, maçãs, etc.) é necessário furar a casca.
- Não utilizar as funções micro-ondas quando o compartimento está vazio.
- Utilizar louças e utensílios adequados para o uso com micro-ondas.
- Não utilizar recipientes de alumínio para cozinhar os alimentos.
- Não utilizar recipientes metálicos para cozinhar alimentos e bebidas.
- Não utilizar louças com decorações metálicas (banhadas a ouro, prata).
- Se presente, não utilizar o tabuleiro e/ou o tabuleiro fundo para as cozeduras

APENAS micro-ondas.

- Em caso de presença de fumo, desligue ou desconecte o aparelho da tomada de corrente e mantenha a porta fechada para extinguir eventuais chamas.
- Este aparelho está em conforme com as normas e as diretivas atualmente em vigor em matéria de segurança e compatibilidade eletromagnética. Recomenda-se, contudo, aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o micro-ondas em funcionamento e o pacemaker. Consultar o fabricante do pacemaker para obter mais informações.
- O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
- Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

Utilização imprópria
Riscos de danos no aparelho

Utilização imprópria
Riscos de danos no aparelho

- Durante a utilização das micro-ondas, a comida (ou o seu recipiente) não deve ser colocada no fundo do compartimento de cozedura. Utilize os acessórios fornecidos inseridos nas prateleiras adequadas para a receita que pretende executar.
- NÃO UTILIZAR RECIPIENTES/ACESSÓRIOS (tabuleiros, tabuleiros de vidro, etc.), APOIADOS DIRETAMENTE NO FUNDO DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA.

- Se o aparelho estiver instalado num móvel deve ser acionado com a eventual porta do móvel aberta.

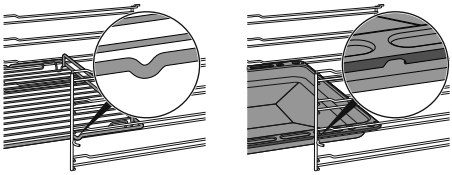
Danos no aparelho

- Nas partes de vidro não utilizar detergentes abrasivos agressivos ou corrosivos (ex. produtos em pó, tira-nódoas e esponjas metálicas), materiais ásperos ou raspadores de metal afiados, pois eles podem arranhar a superfície, provocando o estilhaçamento do vidro. Utilizar eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sentar no aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas

PT

na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.

- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao bloqueio completo. Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a sua extração devem ser virados para baixo e para a parte traseira do compartimento de cozedura.



- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixar objetos dentro do compartimento de cozedura.
- NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA AQUECER O AMBIENTE.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduzir no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retirar do compartimento de cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cobrir o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio.
- Não colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se necessário, pode utilizar a grelha para tabuleiro (fornecida ou vendida separadamente dependendo dos modelos) colocando-a na parte inferior como suporte para a cozedura.
- Caso se utilize papel para forno, colocá-lo numa posição que não interfira na circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilizar a porta aberta para colocar panelas ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para posicionar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.

Instalação e manutenção

- ESTE APARELHO **NÃO DEVE SER INSTALADO** EM BARCOS OU RULOTES.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contactar de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- ATENÇÃO: Durante o posicionamento do eletrodoméstico, certificar-se de que o cabo de alimentação não fique preso nem sofra danos.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível ou interruptor, no caso de uma ligação fixa.
- Providencie, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação unipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 2000 metros acima do nível do mar.

Para este aparelho

- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- Utilize apenas a sonda de temperatura fornecida ou recomendada pelo fabricante (só nalguns modelos).

Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria. Também não pode ser utilizado:

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

Este manual de utilização

- Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.
- As explicações neste manual incluem imagens que descrevem aquilo que aparece habitualmente no ecrã. No entanto, é necessário perceber que o aparelho pode dispor de uma versão atualizada do sistema e, por isso, o que se visualiza no ecrã pode ser diferente do que é apresentado no manual.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:

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

Chapa de identificação

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

Eliminação

Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil.

Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.

Para eliminar o aparelho:

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

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

- Entregar os materiais de embalagem nos

centros apropriados de recolha seletiva.

Embalagens de plástico
Perigo de asfixia

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

Para poupar energia

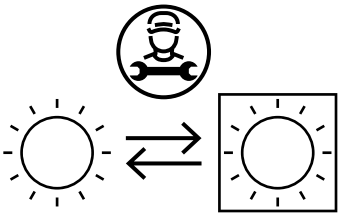
- Pré-aquecer o aparelho apenas se exigido pela receita.
- Em todas as funções evitar a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongelar os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras,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

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas que não podem ser substituídas pelo utilizador; a substituição deve ser efetuada exclusivamente pelo serviço de assistência técnica.



- As fontes luminosas contidas no produto são declaradas como adequadas para o funcionamento com temperatura ambiente ≥300 °C e destinam-se ao uso em aplicações de alta temperatura, como os fornos.
- Este aparelho contém fontes luminosas de classe de eficiência "G".

Como ler o manual de uso

Este manual de uso utiliza as seguintes convenções de leitura:

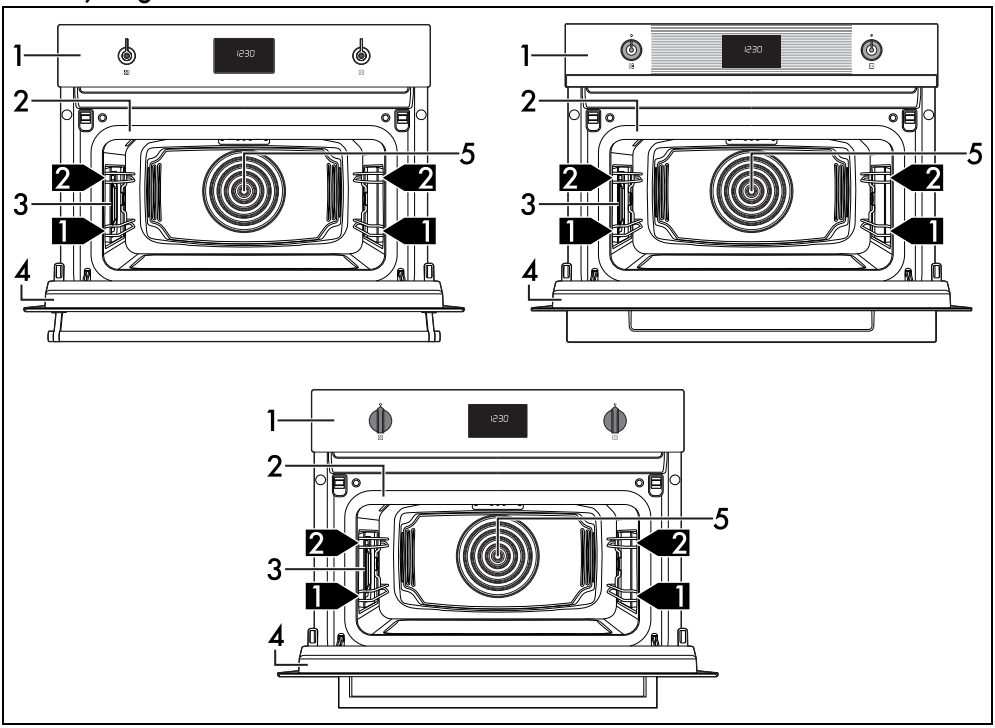
Advertência/Atenção

Informação/Sugestão

PT

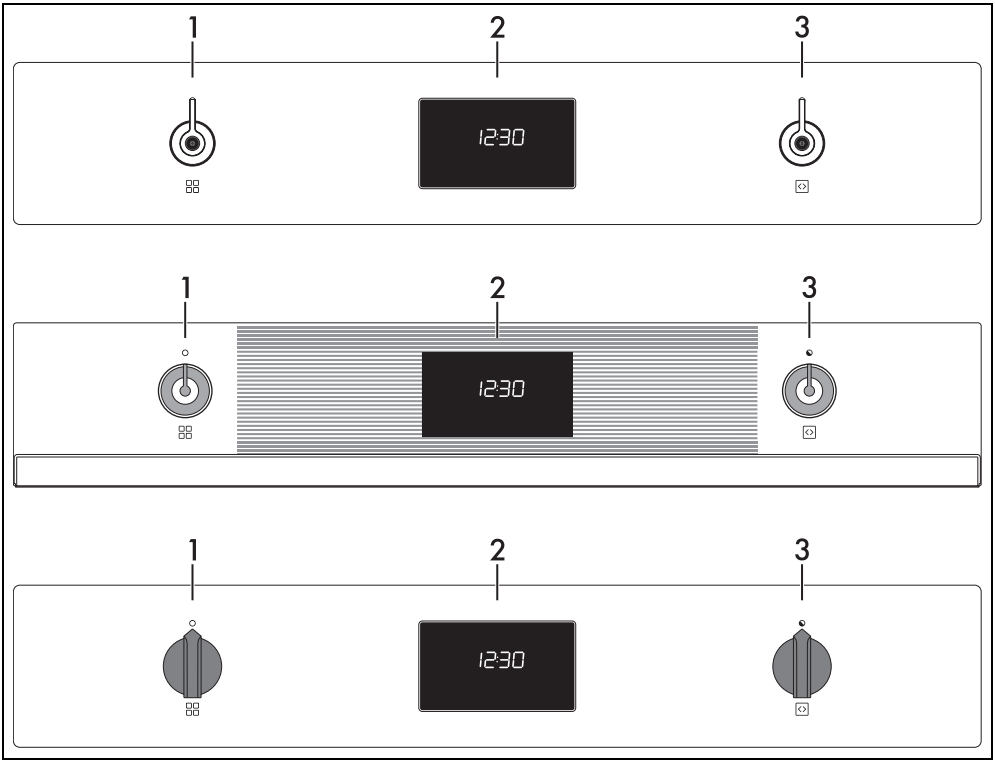
DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Junta
3 Lâmpada
4 Porta
5 Ventoinha
1,2,3... Prateleira da armação

Painel de comandos



PT

1 Botão de funções

Através deste botão é possível:

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

Rodar o botão de funções para a posição 0 para terminar instantaneamente uma eventual cozedura.

2 Programador digital

Mostra a hora atual, o contador de minutos, a função, a eventual potência das micro-ondas, a potência e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo atribuído.

3 Botão de temperatura

Através deste botão é possível configurar:

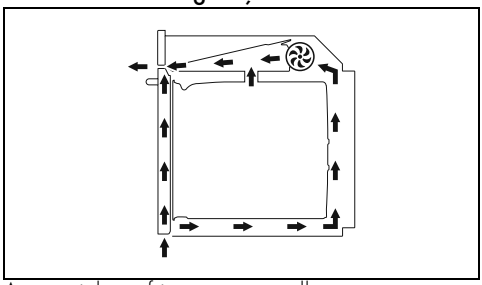
- a temperatura de cozedura;
- a duração de uma função;
- cozeduras programadas;
- a hora atual.

Outras partes

Prateleiras de posicionamento

O aparelho dispõe de prateleiras para o posicionamento dos tabuleiros e das grelhas a várias alturas. As alturas de introdução devem ser entendidas de baixo para cima.

Ventoinha de refrigeração



A ventoinha refrigera o aparelho 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 do compartimento de cozedura

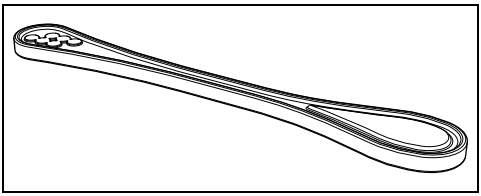
- A iluminação do compartimento de cozedura ativa-se quando se seleciona uma função de cozedura qualquer, excetuando a função ECO.
- A iluminação interna fica desativada durante a execução das funções especiais dEFr - PrOu - SAbb e das funções de limpeza CLEA - PYro (conforme os modelos).
- Quando se abre a porta, exceto a função SAbb, acende-se a iluminação do compartimento de cozedura. Desliga-se imediatamente ao fechar a porta.
- Quando a porta está aberta, não é possível desligar a iluminação interna.

Acessórios

- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilizar apenas acessórios originais do fabricante.
- É aconselhável montar as guias extraíveis na primeira prateleira das armações. Deste modo, é possível otimizar o espaço no interior do compartimento de cozedura com um nível intermédio entre a primeira e a segunda prateleira.

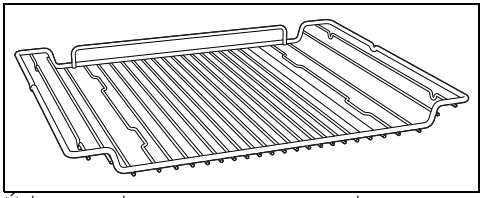
No presente manual, as sugestões relativas à segunda prateleira ou à prateleira central são referentes ao uso das guias extraíveis.

Vareta de fervura



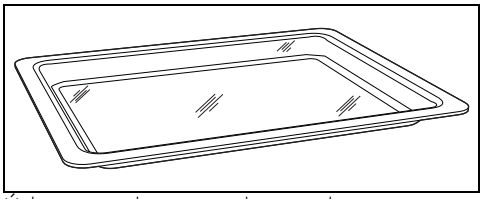
Para utilizar num recipiente durante o aquecimento de líquidos, necessária para evitar o atraso do processo de ebulição.

Grelha rebaixada



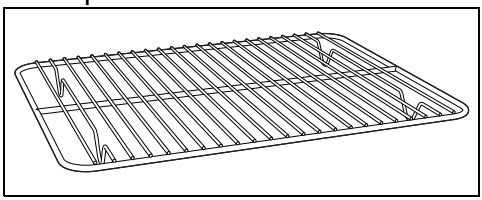
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

Tabuleiro de vidro



Útil para qualquer tipo de cozedura e para a recolha das gorduras provenientes de alimentos posicionados na grelha superior. Para apoiar sobre a grelha rebaixada, é particularmente indicada para as cozeduras com micro-ondas.

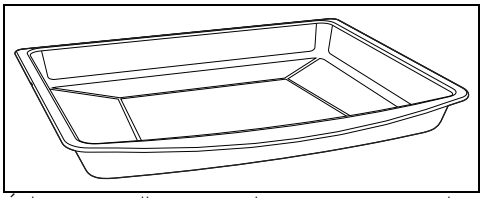
Grelha para tabuleiro



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

Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

Tabuleiro fundo



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

ATENÇÃO: É possível utilizar o tabuleiro fundo para cozeduras combinadas com micro-ondas. Não o utilize para cozeduras APENAS micro-ondas.

Micro-ondas

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

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

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

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

UTILIZAÇÃO

Operações preliminares

Ver Advertências gerais de segurança.

- Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remover as eventuais etiquetas (com exceção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver capítulo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO").

Primeiro aquecimento

1. Predefinir uma cozedura de pelo menos uma hora (ver parágrafo "Uso do forno").
2. Aquecer o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover eventuais resíduos de fabrico.

Durante o aquecimento do aparelho

- Arejar o local;
- não ficar na área.

Materiais adequados para micro-ondas

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

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

MATERIAIS A UTILIZAR:

- Vidro (remover sempre as tampas)*
- Pyrex
- Copos
- Frascos

- Porcelana
- Barro
- Plástico (se apropriados para micro-ondas)*

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

*apenas se forem termorresistentes.

MATERIAIS A NÃO UTILIZAR:

- Metal (podem gerar arcos ou faíscas).

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

- Madeira
- Copos de cristal
- Papel (perigo de incêndio)
- Recipientes de esferovite (perigo de contaminação dos alimentos)

A louça não deve ter decorações metálicas.

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

Teste das louças

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

Para verificar se as louças são adequadas para

PT

utilização com micro-ondas é possível efetuar um teste simples:

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

Louças não apropriadas
Riscos de danos no aparelho

- Interrompa imediatamente o teste se notar faíscas ou um estalido emitido a partir das louças. Neste caso, as louças não são apropriadas para cozinhar no microondas.

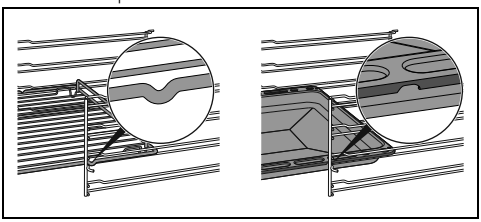
Concluído o teste a louça deve estar fria ou morna. Caso esteja quente, deve ser considerada não apropriada para cozinhar no microondas.

Utilização dos acessórios

Grelhas e tabuleiros

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.

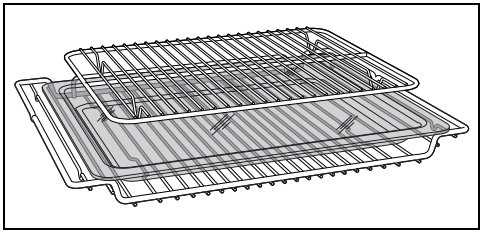
- Os bloqueios mecânicos de segurança que impedem a extração da grelha devem estar virados para baixo e para a parte posterior do compartimento de cozedura.



Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.

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

Grelhas e tabuleiros de vidro



O tabuleiro de vidro deve ser posicionado na grelha rebaixada.

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

Vareta de fervura

Utilização imprópria
Perigo de explosão/queimadura

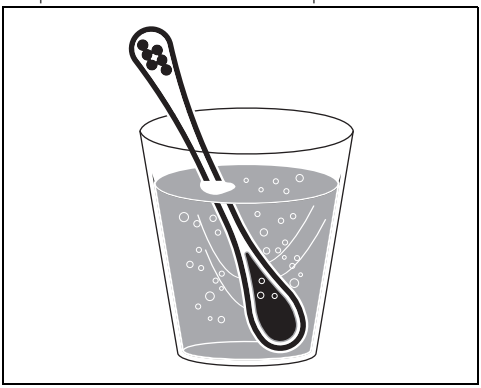
- Para evitar o perigo de uma explosão no interior do aparelho ou a saída repentina do líquido em fervura, é necessário adicionar sempre a haste de fervura introduzida no líquido que se está a aquecer.

Temperatura elevada
Riscos de danos ao acessório

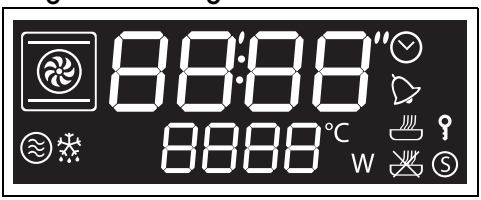
- Utilizar apenas a haste de fervura nas funções Micro-ondas. A haste não deve ser utilizada nas funções combinadas ou tradicionais.

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

recipiente durante a fase de aquecimento.



Programador digital



O display mostra os parâmetros e os valores relativos à operação selecionada no momento. Para o utilizar, é suficiente rodar o botão das funções e o botão da temperatura para selecionar os valores indicados.

Indicador luminoso do relógio

Indicador luminoso do contador de minutos

Indicador luminoso da cozedura

Indicador luminoso da cozedura programada

Indicador luminoso de bloqueio dos comandos

Indicador luminoso do Show Room

Indicador luminoso do micro-ondas

Indicador luminoso da descongelação

°C Indicador luminoso da temperatura

W Indicador luminoso de Watts

Primeira utilização

Se a hora não estiver programada, o forno não ligará.

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

1. Rodar o botão da temperatura para selecionar a hora atual.
2. Pressionar o botão da temperatura para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
3. Rodar o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
4. Pressionar o botão da temperatura para terminar a regulação.

Poderá ser necessário modificar a hora atual, por exemplo na mudança da hora de Verão para a hora de Inverno.

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

Utilização do forno

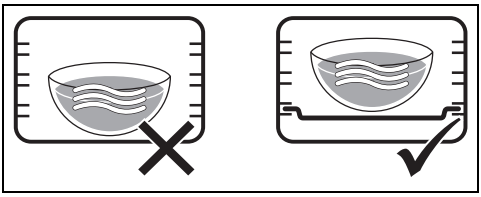
Ver Advertências gerais de segurança.

Micro-ondas

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

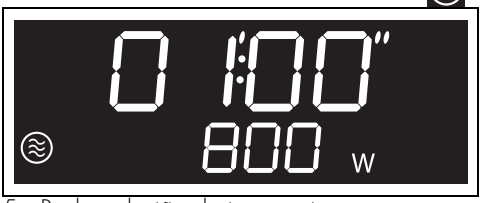
Durante a utilização das micro-ondas, a comida (ou o seu recipiente) não deve ser colocada no fundo do compartimento de cozedura. Utilize os acessórios fornecidos inseridos nas prateleiras adequadas para a receita que pretende executar.

PT



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

1. Abra a porta.
2. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Da posição 0, rodar o botão de funções para a direita de uma posição para selecionar a função MICRO-ONDAS.

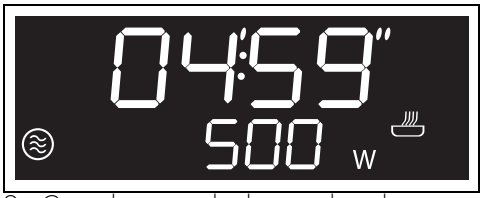


5. Rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 5 segundos até 1 hora e meia) (por exemplo "5 minutos").

6. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
7. Com o indicador luminoso Watt W a piscar, rodar o botão da temperatura para modificar o valor de potência de 100W para 800W (por exemplo "500 watt").

Para uma referência sobre a potência das micro-ondas, ver o parágrafo Potências das micro-ondas.

8. Aguardar 3 segundos para iniciar a cozedura ou premir o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura, horário de fim de cozedura....



9. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida.
Ao fechar, pressionar o botão da temperatura para retomar a cozedura.

É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

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

Potências do micro-ondas

Em seguida, são indicadas as potências selecionáveis:

Potência (W)	Utilidades
150	Descongelar alimentos
250	
350	
450	Cozeduras delicadas
550	
650	Aquecer e cozinhar alimentos
750	

Potência (W)	Utilidades
850	Aquecer líquidos

Cozedura combinada

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

Utilização imprópria
Riscos de danos no aparelho

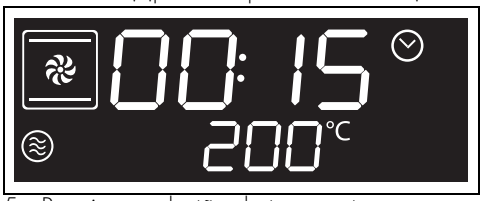
- Não utilizar as funções combinadas para aquecer ou ferver líquidos.

1. A partir da posição 0, rodar o botão das funções até selecionar uma função combinada (por exemplo MICRO-ONDAS + VENTILADO).

O botão e a indicação START começam a piscar.

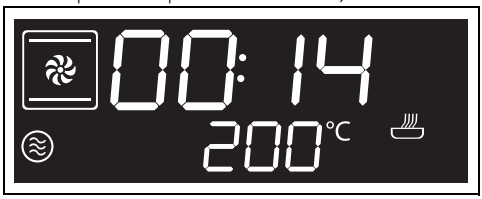
2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a temperatura desejada (por exemplo "200°C").

3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
4. Com o indicador luminoso a piscar, rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para modificar a duração de cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "15 minutos").



5. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
6. Com o indicador luminoso Watt W a piscar, rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para modificar o valor de potência de 150W para 450W (por exemplo "350 watt").

7. Pressionar o botão da temperatura para confirmar os dados introduzidos.
8. Pressionar novamente o botão da temperatura para iniciar a função.



Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente. Esta fase é assinalada pelo piscar do indicador luminoso .

É possível saltar a fase de pré-aquecimento pressionando o botão da temperatura por alguns segundos.

Terminado o pré-aquecimento, o indicador luminoso fica fixo, o símbolo do compartimento de cozedura pisca e é emitido um sinal sonoro.

1. Abra a porta

PT

2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressionar o botão da temperatura para iniciar a cozedura.

Fase de cozedura

1. Abra a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.

ou

- Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressionar o botão da temperatura para iniciar a cozedura.
4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

Fim da cozedura

Terminada a cozedura intervém um sinal sonoro e no ecrã é visualizada a indicação

5. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

Lista das funções de cozedura 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.

MICRO-ONDAS + VENTILADO

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

MICRO-ONDAS + TERMO-VENTILADO

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

Cozedura tradicional

É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo "VENTILADO ").
2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para definir a temperatura desejada (por exemplo "200°C").

Aguardar 3 segundos (ou pressionar o botão da temperatura antes dos 3 segundos de espera) para iniciar a cozedura.

Depois de ter iniciado a cozedura, pressionar o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de duração da cozedura, horário de fim de cozedura.

Quando se abre a porta, a função em curso entra em pausa.
A função retoma automaticamente o seu curso quando se fecha a porta.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a

temperatura de cozedura mais rapidamente. Esta fase é assinalada pelo piscar do indicador luminoso .

É possível saltar a fase de pré-aquecimento pressionando o botão da temperatura por alguns segundos.

Terminado o pré-aquecimento, o indicador luminoso fica fixo, o símbolo do compartimento de cozedura pisca e é emitido um sinal sonoro.

1. Abrir a porta
2. Colocar os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
3. Fechar a porta.

ou

Se os alimentos já estiverem no compartimento de cozedura, pressionar o botão da temperatura para iniciar a cozedura.

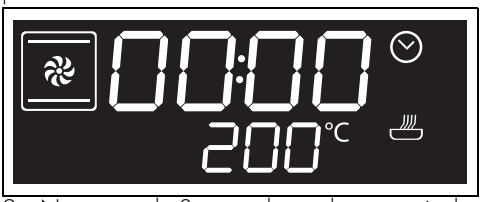
Cozedura temporizada

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

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

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

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 a piscar.



2. No prazo de 3 segundos rodar o manípulo da temperatura para alterar a temperatura

ou

3. Pressionar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "25 minutos").

4. Aguardar 3 segundos.

O indicador luminoso deixa de piscar, o símbolo acende-se e a cozedura temporizada inicia.

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

Para selecionar mais uma cozedura temporizada, rodar novamente o botão da temperatura.

Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero a duração da cozedura.
3. Aguardar 3 segundos ou pressionar o botão da temperatura para sair da função cozedura temporizada e voltar à visualização do horário atual.

PT

Cozedura programada

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

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

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

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 a piscar.

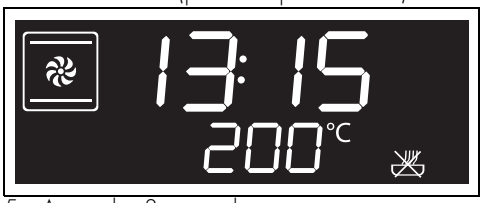
2 No prazo de 3 segundos, rodar o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "25 minutos").

3. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã aparece a hora sugerida a piscar para uma cozedura imediata.

Em caso de confirmação sem modificações, a cozedura inicia imediatamente. Se for acrescentado tempo à hora sugerida, a cozedura para.

4. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para configurar a hora de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Aguardar 3 segundos.

O indicador luminoso e o aparelho fica à espera da hora de início programada.

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

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

Para cancelar uma cozedura programada

1. Pressione o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido horário ou anti-horário para configurar uma nova cozedura temporizada.

Neste ponto a cozedura programada foi cancelada.

É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

Temporizador contador de minutos durante uma cozedura

O temporizador contador de minutos não interrompe a cozedura, mas avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

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

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura de cozedura, pressionar 2 vezes o botão de temperatura.

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso pisca.

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

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguardar 3 segundos.

O Indicador luminoso deixa de piscar e o contador de minutos inicia.

4. Aguardar que o sinal sonoro avise o utilizador que terminou o tempo.

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso piscam.

5. Rodar o botão da temperatura para selecionar mais contadores de minutos ou pressionar o botão da temperatura para desativar o sinal sonoro e sair do contador de minutos durante uma cozedura.

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

Para cancelar um temporizador contador de minutos durante uma cozedura

1. Durante a cozedura, pressionar 2 vezes o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do contador de minutos.
3. Aguardar 3 segundos para sair da função contador de minutos durante uma cozedura.

Lista das funções de cozedura tradicionais

Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO

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

VENTILADO

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

TERMOVENTILADO

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

GRILL

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

ECO

Esta função é particularmente indicada para a cozedura sobre uma única prateleira, com baixo consumo elétrico. É aconselhada para todos os tipos de alimentos onde se possa formar muita humidade (por exemplo, verduras). Para obter a máxima poupança energética e reduzir os tempos de cozedura, recomenda-se introduzir os alimentos no forno sem preaquecer o compartimento de cozedura.

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

PT

Na função ECO os tempos de cozedura (e eventualmente do pré-aquecimento) são mais longos e podem depender da quantidade de alimentos introduzidos no compartimento de cozedura.

A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não exigem temperaturas superiores a 210°C. Para cozeduras com temperaturas mais elevadas, recomenda-se que escolha uma outra função.

Conselhos para a cozedura

Conselhos gerais

- Utilize uma função ventilada para obter uma cozedura uniforme em diversas prateleiras.
- Aumentar as temperaturas não abrevia os tempos de cozedura (os alimentos poderão ficar muito cozidos no exterior e pouco cozidos no interior).

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

- As carnes podem ser grelhadas tanto com o forno frio, como com o forno pré-aquecido caso se pretenda mudar o efeito da cozedura.
- Na função de Grill ventilado, recomenda-se o pré-aquecimento do compartimento de cozedura antes do grelhado.
- Recomenda-se a disposição dos alimentos no centro da grelha.
- Na função Grill, aconselha-se definir a temperatura para o valor mais alto para otimizar a cozedura.

Conselhos para a cozedura de bolos e biscoitos

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

Conselhos para a descongelação e a fermentação

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

Para poupar energia

- Parar a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduzir ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o interior do aparelho permanentemente limpo.

Mini-guia para os acessórios

Grelha rebaixada	Aconselhamos a utilização da grelha como plano de apoio para formas de bolos/tachos para o forno. Na ausência da grelha para tabuleiro, a grelha pode ser utilizada como base para os grelhados com o tabuleiro profundo colocado num nível inferior para recolher os molhos.
Tabuleiro de vidro	Utilizar o tabuleiro de vidro posicionando-o na grelha Está indicado para as cozeduras em micro-ondas e micro-ondas combinadas.
Grelha para tabuleiro	Aconselhamos a utilização da grelha para tabuleiro como base para recolher os alimentos a grelhar. O tabuleiro por baixo recolhe os sucos dos grelhados.
Tabuleiro fundo	Aconselhamos a utilização do tabuleiro profundo para cozeduras num só nível. Posicionar o tabuleiro profundo no nível central quando se utilizam as funções ventiladas. Quando se utiliza a função ESTÁTICO posicionar o tabuleiro profundo no nível desejado. Posicionar o tabuleiro no último nível com a grelha para tabuleiro para efetuar as cozeduras com a função GRILL . ATENÇÃO: É possível utilizar o tabuleiro fundo para cozeduras combinadas com micro-ondas. Não o utilize para cozeduras apenas micro-ondas.

PT

Descubra as receitas

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

Temporizador

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

1. Com o Botão Funções na posição 0, premir o botão da temperatura.

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura para programar a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 13 horas).
3. Aguardar 3 segundos.

O Indicador luminoso deixa de piscar e o contador de minutos inicia.

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

Fim do contador de minutos

1. Aguardar que o sinal sonoro avise o utilizador que terminou o tempo.

No ecrã aparecem os dígitos 00:00 e o indicador luminoso piscam.

2. Rodar o botão da temperatura para selecionar um contador de minutos adicional.

ou

3. Pressionar o botão da temperatura para desativar o sinal acústico e sair da função contador de minutos.

Após alguns segundos no ecrã aparece a hora atual.

Para cancelar um contador de minutos

1. Pressionar o botão da temperatura.

No ecrã o indicador luminoso pisca.

2. No prazo de 3 segundos rodar o botão da temperatura no sentido anti-horário até colocar a zero o valor do contador de minutos.

3. Aguardar 3 segundos para sair da função contador de minutos.

Funções especiais

1. Rodar o botão das funções até aparecer no ecrã a seguinte indicação.

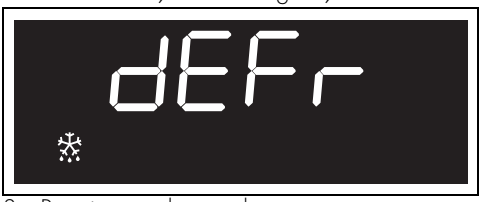
2. Pressionar o botão de temperatura para entrar no menu das funções especiais.

Para as funções CLEA / Pyro dESC (conforme os modelos) e consultar o capítulo de funções especiais de limpeza.

Descongelação

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

1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Rodar o botão de funções até aparecer o ecrã da função Descongelação.



3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função DESCONGELAÇÃO .

No display aparecem os dígitos 00:00 e os indicadores luminosos micro-ondas e descongelação piscam.

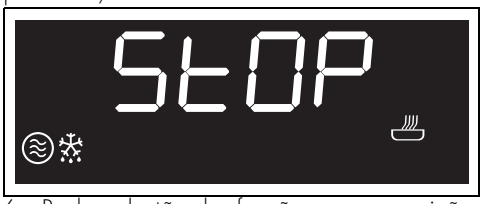
4. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da Descongelação (de 5 segundos até 99 minutos) (por exemplo "12 minutos e 30 segundos").

5. Aguardar 3 segundos ou premir o botão da temperatura para iniciar a descongelação.

Quando se abre a porta, a função em curso entra em pausa.
Ao fechar a porta, pressionar o botão da temperatura para retomar a cozedura.

Fim da Descongelação

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



6. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

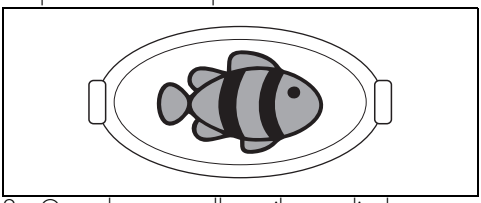
Tabela de descongelações

Tipo	Peso (g)	Tempo (min)
Carne moída	500	25
Frango inteiro	1100	40
Peixe inteiro	500	20
Torta	500	5

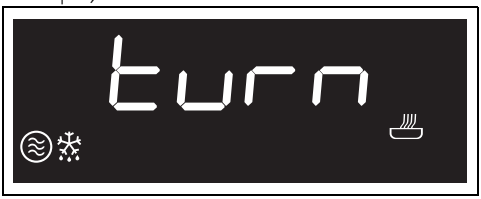
Procedimento "Turn" (Rodar)

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

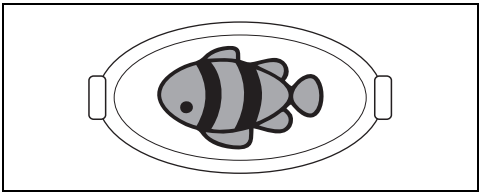
1. Insira o alimento no interior do compartimento de cozedura colocando-o paralelamente à porta.



2. Quando o aparelho exibe no display a informação turn é necessário rodar a peça.

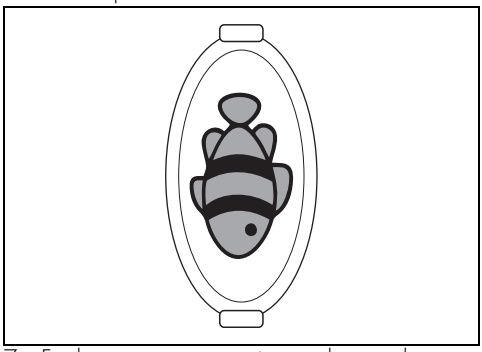


3. Abra a porta e rode a peça em 180°.



Se a operação de virar os alimentos não for efetuada, o aparelho aguardará um minuto e, em seguida, continua automaticamente na fase de descongelação. No display será, em todo o caso, 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 dos alimentos. No display será mostrada a informação turn.
6. Para a segunda rotação será necessário abrir a porta e virar os alimentos em 90°.



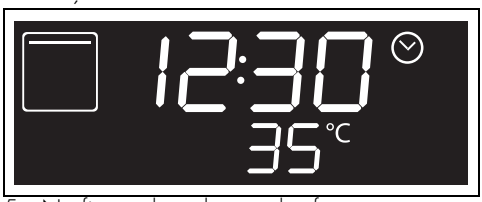
7. Feche a porta e pressione o botão de função para retomar a função.

Levedação

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

1. Posicione a massa a levedar no segundo nível.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Levedação.

3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.
4. Aguardar 3 segundos para iniciar a função ou pressionar o botão da temperatura para inserir as eventuais configurações de duração da função, horário de fim da função...



5. No fim, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

PT

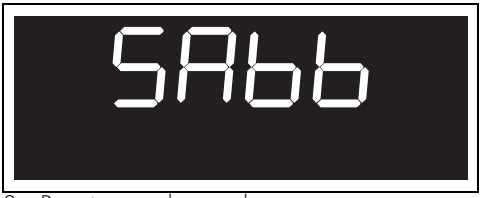
Sabbath

O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

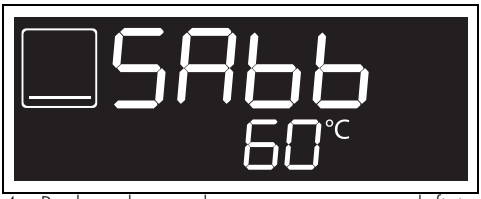
- A cozedura pode continuar por um tempo máximo de 73 horas, não é possível programar qualquer duração de cozedura.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-aquecimento.
- A temperatura de cozedura selecionável varia entre 60-150 °C.
- Lâmpada do forno desligada, qualquer intervenção, como abrir a porta (quando presente) ou a ativação manual através do botão não acende a lâmpada.
- Ventoinha interior desligada.
- Luzes dos botões e avisos sonoros desativados.

Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro.
Cada ação sobre os botões não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão das funções para poder voltar para a posição 0 a fim de desligar a função.

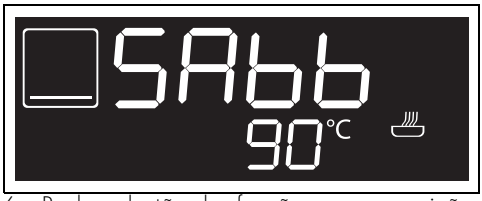
1. Coloque os alimentos no interior do compartimento de cozedura.
2. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, rodar o botão da temperatura até selecionar a função Sabbath.



3. Pressionar o botão da temperatura para confirmar a função.



4. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "90°C").
5. Pressionar o botão da temperatura para iniciar a função.

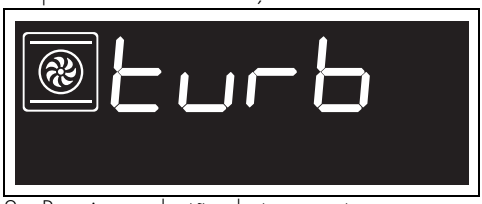


6. Rodar o botão das funções para a posição 0 para terminar a cozedura

TURBO

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

1. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão de temperatura para selecionar a função TURBO.



2. Pressione o botão da temperatura para confirmar a função.
3. Aguarde 3 segundos para iniciar a função ou prima o botão da temperatura para inserir as eventuais definições de temperatura, duração da cozedura, hora de fim da cozedura, etc.

A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente.
Esta fase é assinalada pelo piscar da lâmpada indicadora .
Concluído o pré-aquecimento, a lâmpada indicadora permanece fixa e soará um sinal sonoro para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de

cozedura.

É possível saltar a fase de pré-aquecimento pressionando o botão de temperatura durante alguns segundos.

No fim da cozedura, aparece no display a mensagem StOP a piscar e soa um sinal sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou pressionando/rodando um dos dois botões.

4. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.

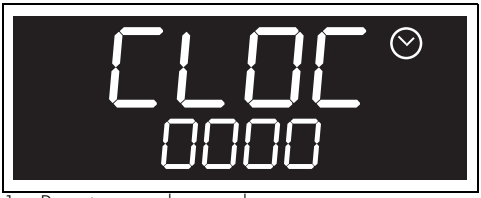
Definições

1. Rode o botão de funções até surgir o seguinte no display.

2. Pressione o botão da temperatura para entrar no menu de definições.

A hora atual

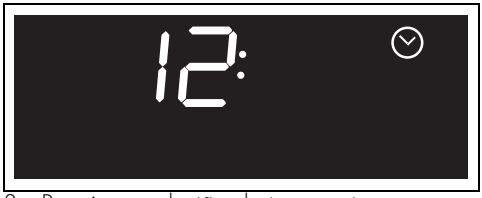
Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função hora atual.



1. Pressionar o botão da temperatura para começar a regulação da hora atual (por exemplo "12:30").

Durante este procedimento, o indicador luminoso e os símbolos piscam.

2. Rodar o botão da temperatura para selecionar a hora atual.



3. Pressionar o botão da temperatura para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.

4. Rodar o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.

5. Pressionar o botão da temperatura para terminar a regulação.

6. Rodar o botão da temperatura para selecionar uma nova configuração ou aguardar 10 segundos.

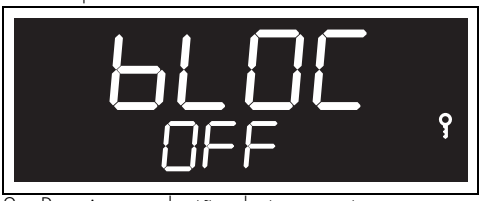
Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)

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

1. Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da

PT

temperatura até selecionar a função bloqueio dos comandos.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.

O indicador luminoso pisca.

3. No prazo de 10 segundos, rodar o botão da temperatura para ativar a função de bloqueio dos comandos.

4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
5. Rodar o botão da temperatura para selecionar uma nova configuração.

No normal funcionamento o bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento do indicador luminoso .

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

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

Show Room (apenas para expositores)

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

1. Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função show room.

2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
3. Rodar o botão da temperatura para ativar a função show room.

4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar ou aguardar 10 segundos.

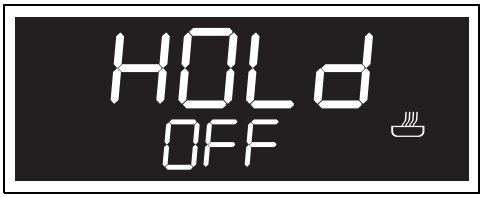
A Show Room ativa é assinalada no ecrã pelo indicador luminoso aceso.

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

Conservação do calor

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

1. Depois de ter entrado no menu das configurações, rodar o botão da temperatura até selecionar a função conservação do calor.



2. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.
3. Rodar o botão da temperatura para ativar a função conservação do calor.

4. Pressionar o botão da temperatura para confirmar.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do aparelho

Ver Advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies

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

Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

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

Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Evitar deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Antes de cada limpeza extraia todas as partes removíveis.

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se desmontar:

- a porta;
- as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Em caso de utilização de produtos de limpeza específicos, aconselha-se fazer funcionar o aparelho à temperatura máxima durante cerca de 15/20 minutos, a fim de eliminar eventuais resíduos.

Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.

No final de cada cozedura:

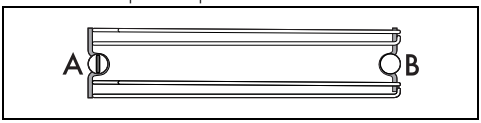
1. deixar o aparelho arrefecer;
2. remover a sujidade do compartimento de cozedura;
3. secar o compartimento de cozedura com um pano macio;
4. deixar a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.

Remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros

A remoção das armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros permite que seja ainda

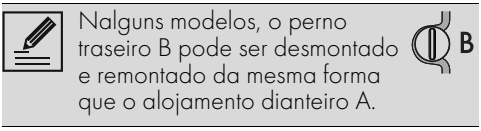
PT

mais fácil limpar as partes laterais.



A = alojamento dianteiro

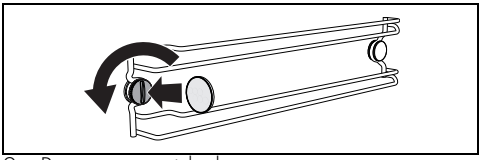
B = perno traseiro



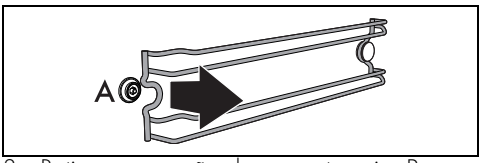
Nalguns modelos, o perno traseiro B pode ser desmontado e remontado da mesma forma que o alojamento dianteiro A.

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

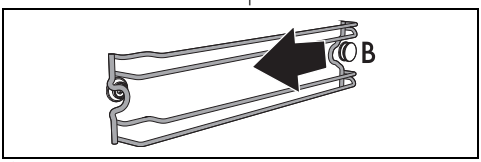
1. Desapertar o perno de fixação dianteiro situado na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura (é possível utilizar um utensílio, por exemplo, uma moeda).



2. Puxar com cuidado a armação para o centro do compartimento de cozedura de forma a desprendê-la do alojamento dianteiro A.



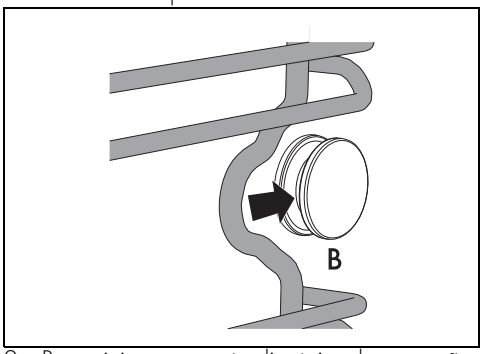
3. Retirar a armação do perno traseiro B situado no fundo da parede lateral.



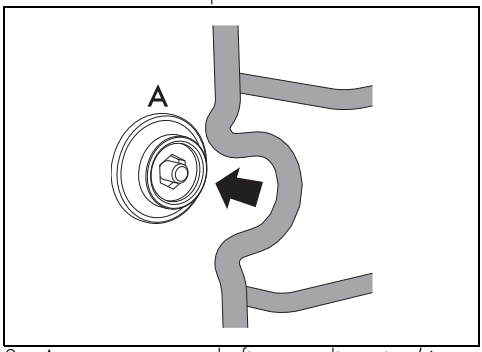
4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

Para remontar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

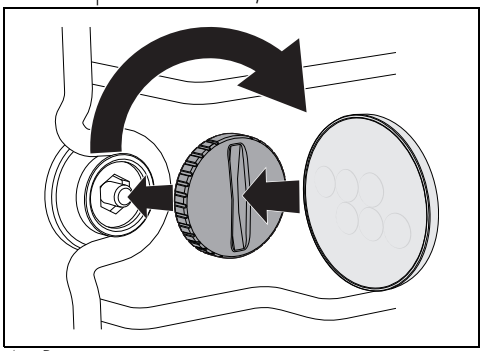
1. Enfiar a parte traseira da armação no alojamento por baixo do perno B situado no fundo da parede lateral.



2. Reposicionar a parte dianteira da armação no alojamento A na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura.



3. Apertar o perno de fixação dianteiro (é possível ajudar-se com um utensílio, por exemplo uma moeda).



4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

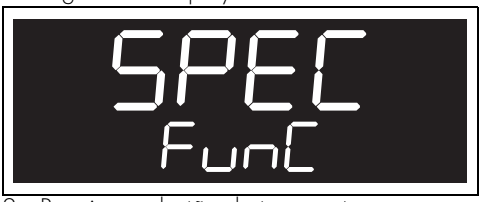
Funções especiais de limpeza

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

pisca.

Funções especiais de limpeza

1. Rode o botão de funções até surgir o seguinte no display.



2. Pressione o botão da temperatura para entrar no menu das funções especiais.

Vapor Clean (apenas em alguns modelos)

Veja Advertências gerais de segurança.

A função Vapor Clean é um procedimento de limpeza assistida que facilita a remoção da sujidade. Graças a este procedimento é possível limpar o interior do forno com extrema facilidade. Os resíduos de sujidade são amolecidos pelo calor e pelo vapor de água facilitando a sua remoção.

Operações preliminares

Antes de acionar o Vapor Clean:

- Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- Se presente, remova a sonda de temperatura.
- Se presentes, remova os painéis autolimpantes.
- Verta cerca de 120 cc de água no fundo do compartimento de cozedura. Preste atenção para que não saia da cavidade.
- Com um nebulizador de borrifar, nebulize uma solução de água e detergente de loiça no compartimento de cozedura. Dirija o borrifo para as paredes laterais, para cima, para baixo e para o defletor.

Aconselha-se efetuar no máximo 20 nebulizações.

Não pulverize sobre o defletor se este for revestido com material autolimpante.

- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição do ciclo de limpeza Vapor Clean

Se a temperatura interna for superior à prevista, a função é imediatamente interrompida e o display exibe a seguinte mensagem:

Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

3. Depois de entrar no menu de funções especiais, rode o botão da temperatura para selecionar a função Vapor Clean.

4. Pressione o botão da temperatura para confirmar a função.

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

5. Aguarde 3 segundos para iniciar a função.

PT

6. No final da função Vapor Clean aparece no display a mensagem StOP a piscar e soa um aviso sonoro que pode ser desativado abrindo a porta ou premindo/rodando um dos dois botões.

7. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.

Vapor Clean programada

A hora de início da função Vapor Clean pode ser programada como as outras funções de cozedura.

1. Após ter selecionado a função Vapor Clean, rode o botão da temperatura (a lâmpada indicadora acende-se) para definir a hora na qual se pretende que termine a função Vapor Clean.
2. Aguarde 3 segundos para confirmar os dados inseridos.

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para iniciar a função Vapor Clean.

Fim da função Vapor Clean

1. Rode o botão de funções até à posição 0 para sair da função.
2. Abra a porta e remova a sujidade menos persistente com um pano de microfibra.
3. Nas incrustações mais resistentes utilize uma esponja antirrisco com filamento de latão.
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.
6. Se presentes, remova os painéis com autolimpeza e as armações de suporte das grelhas/dos tabuleiros.

Para uma melhor higiene e para evitar que os alimentos ganhem um cheiro desagradável:

- aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura com uma função ventilada a 160°C durante cerca de 10 minutos.
- Em caso de presença dos painéis autolimpantes, aconselha-se efetuar uma secagem do compartimento de cozedura simultaneamente ao ciclo de catálise.

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

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

Manutenção extraordinária

Conselhos para a manutenção do vedante

O vedante deve ser macio e elástico.

- Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica

Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

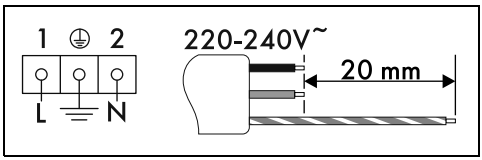
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V~



Cabo de 3 polos 3 x 1,5 mm².

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

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

Ligação fixa

Prever, na linha de alimentação, um dispositivo que assegure a desativação da rede omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

Para o mercado Australiano/Neozelandês:

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

Ligação com ficha e tomada

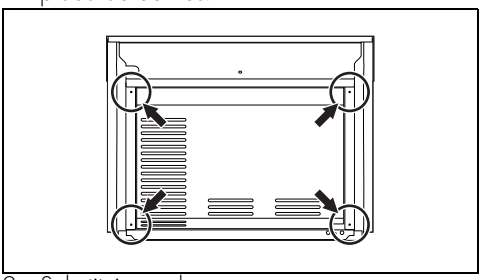
Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Substituição do cabo

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.

1. Desapertar os parafusos da proteção traseira e retirar o cárter para aceder à placa de bornes.

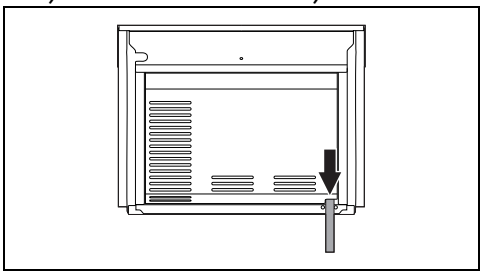


2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Posicionamento

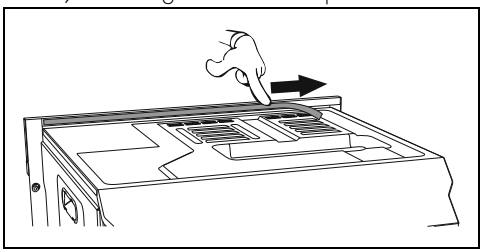
Ver Advertências gerais de segurança.

Posição do cabo de alimentação

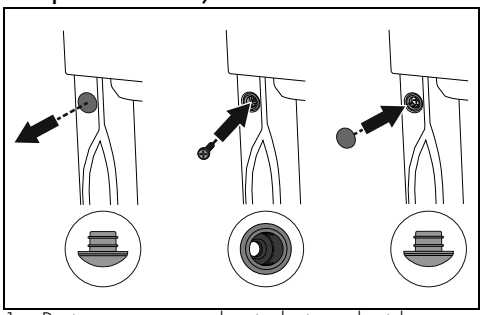


Guarnição do painel frontal

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



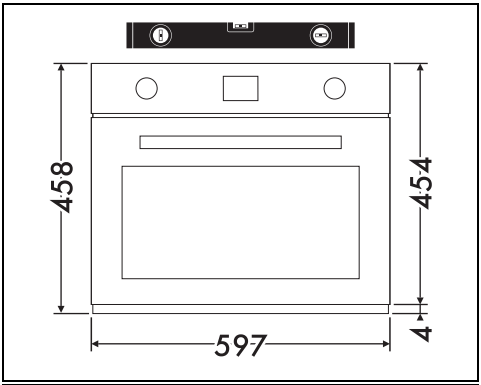
Casquilhos de fixação

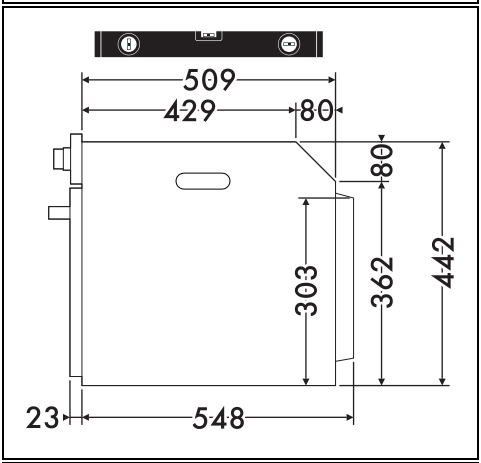


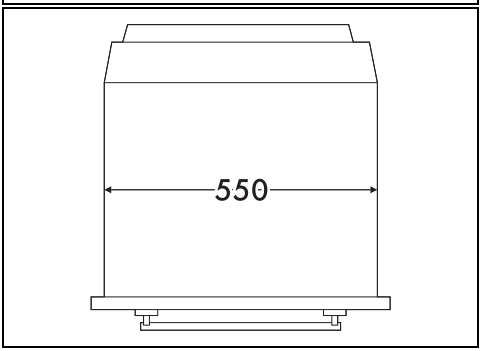
1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

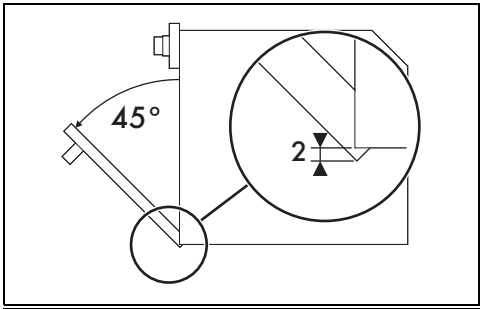
PT

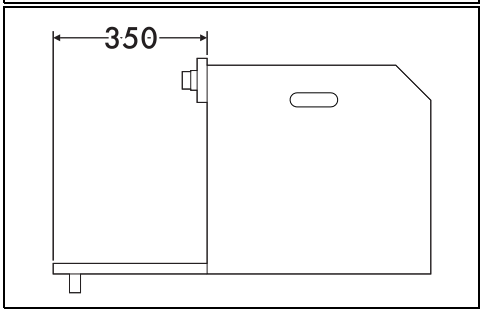
Dimensões totais do aparelho (mm)



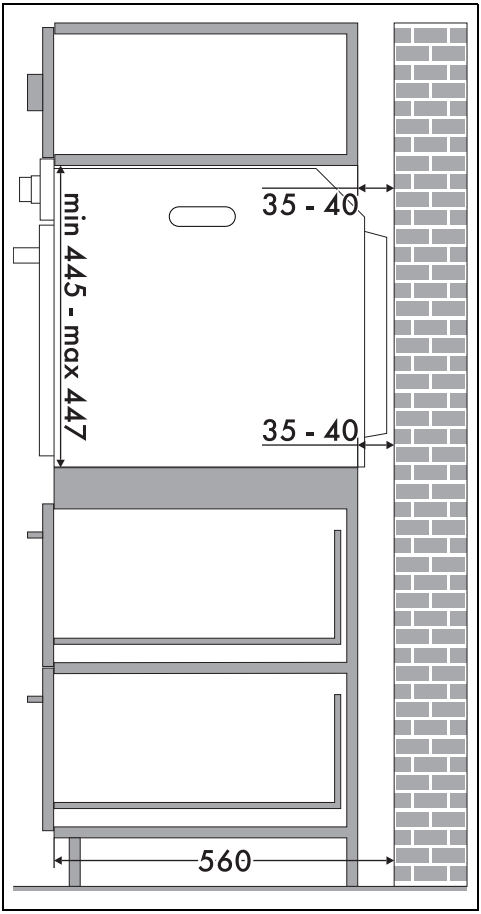




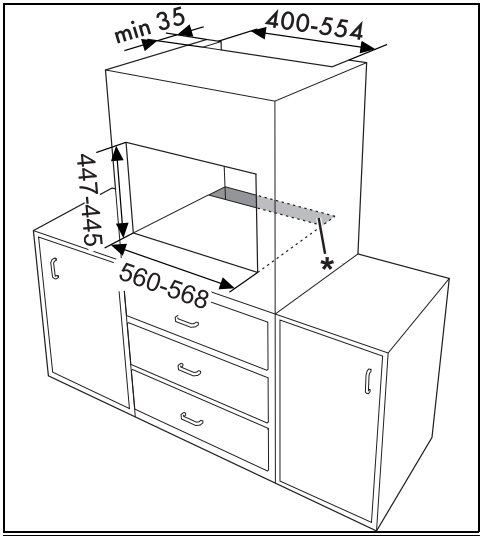


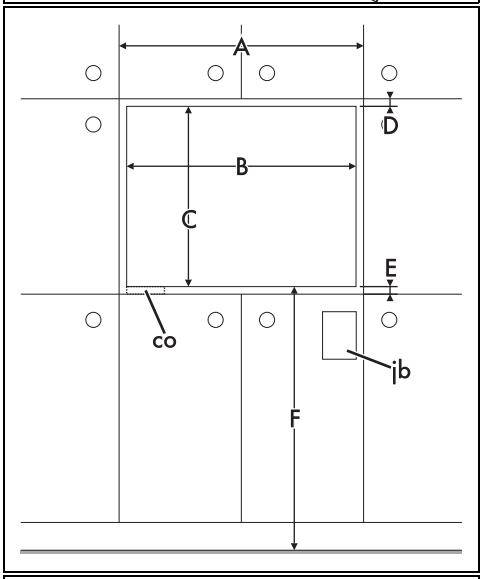


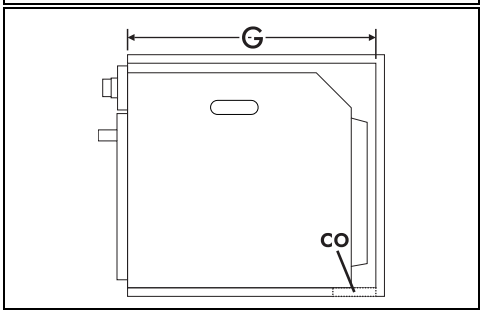
Encaixe em coluna (mm)



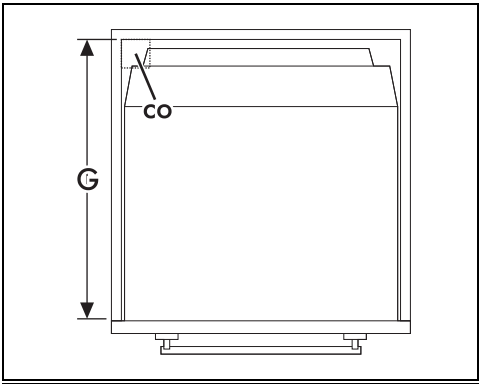
* Assegure-se de que a parte superior/posterior do móvel possua uma abertura de cerca de 35-40 mm de profundidade.





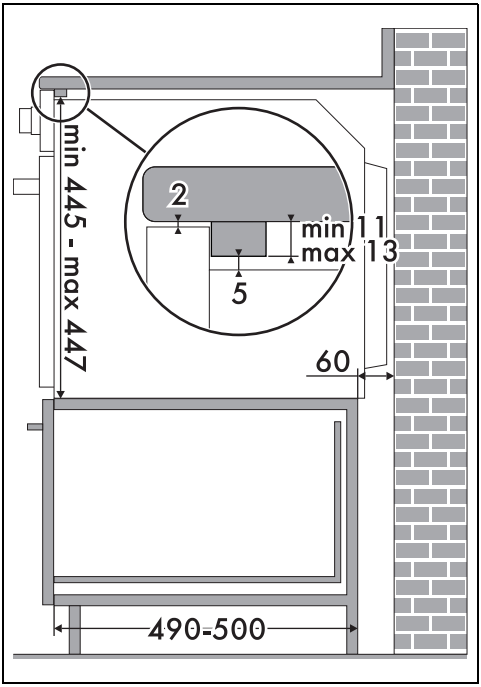


PT

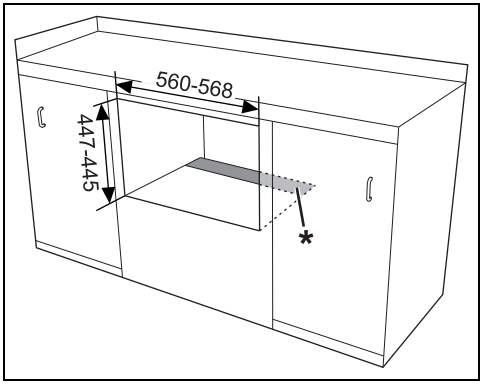


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das ligações elétricas

Encaixe sob bancadas (mm)

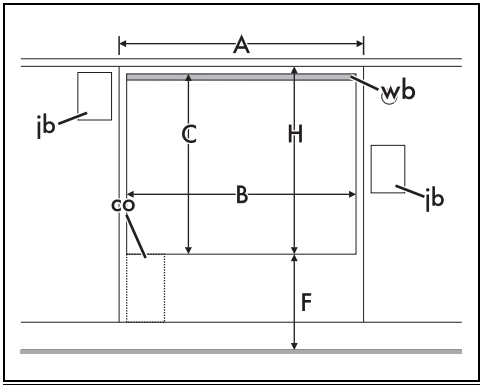


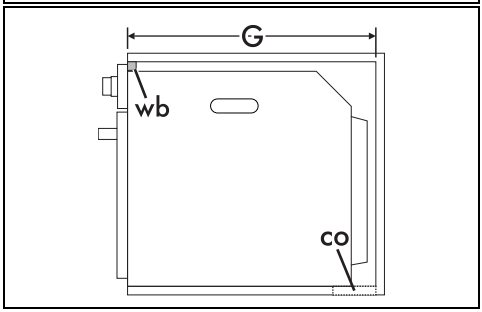
Se tencionar encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

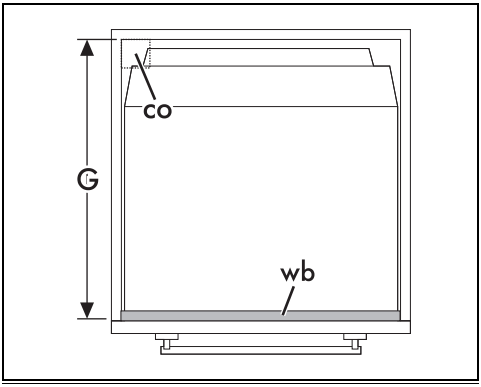


* Certificar-se de que a parte superior/posterior do móvel tenha uma abertura de cerca de 60 mm de profundidade.

PT







A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm^2)
jb	Caixa das conexões elétricas
wb	Barra de madeira (recomendada)