

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| ADVERTÊNCIAS | 237 | UTILIZAÇÃO | 249 |
| Advertências gerais de segurança | 237 | Operações preliminares | 249 |
| Para este aparelho | 244 | Materiais adequados para micro-ondas | 249 |
| Finalidade do aparelho | 244 | Utilização dos acessórios | 249 |
| Este manual de utilização | 244 | Programador digital | 250 |
| Responsabilidade do fabricante | 244 | Primeira utilização | 250 |
| Chapa de identificação | 244 | Utilização do forno | 251 |
| Eliminação | 244 | Conselhos para a cozedura | 257 |
| Para poupar energia | 245 | Mini-guia para os acessórios | 258 |
| Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby | 245 | Descubra as receitas | 259 |
| Fontes luminosas | 245 | Funções especiais | 259 |
| Como ler o manual de uso | 245 | Funções secundárias | 264 |
| DESCRIÇÃO | 246 | Outras definições | 267 |
| Descrição geral | 246 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 267 |
| Painel de comandos | 246 | Limpeza do aparelho | 267 |
| Outras partes | 247 | Limpeza do compartimento de cozedura | 268 |
| Acessórios | 247 | Funções especiais de limpeza | 269 |
| Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente) | 248 | Vapor Clean (apenas em alguns modelos) | 269 |
| Micro-ondas | 248 | Manutenção extraordinária | 270 |
| | | INSTALAÇÃO | 271 |
| | | Ligação elétrica | 271 |
| | | Posicionamento | 271 |

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 DESTES 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

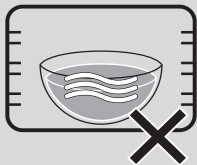
- roupa, aquecer pantufas, esponjas, panos molhados ou similares, desidratar alimentos) podem provocar riscos de lesão ou incêndio.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar uma ebulição eruptiva retardada, pelo que é necessário prestar atenção quando se manuseia o recipiente.
 - Limpar 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 conformidade com as normas e as diretivas atualmente em vigor em matéria de segurança e compatibilidade eletromagnética. Recomenda-se, contudo, aos portadores de pacemaker que mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o micro-ondas em funcionamento e o pacemaker. Consultar o fabricante do pacemaker para obter mais informações.
- O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
- Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).



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.

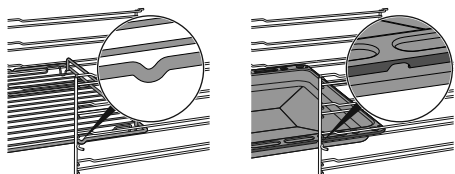
Danos no aparelho

- 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 4000 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

- Preeaqueça o aparelho apenas se exigido pela receita. A fase de pré-aquecimento pode ser excluída em todas as funções (veja o capítulo «Fase de pré-aquecimento») com a exclusão da função PIZZA (o pré-aquecimento não pode ser excluído) e da função ECO (pré-aquecimento não presente).
- Em todas as funções (incluindo a função ECO) evite a abertura da porta durante a cozedura.
- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

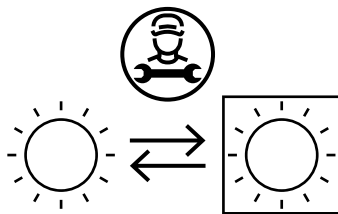
Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

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:



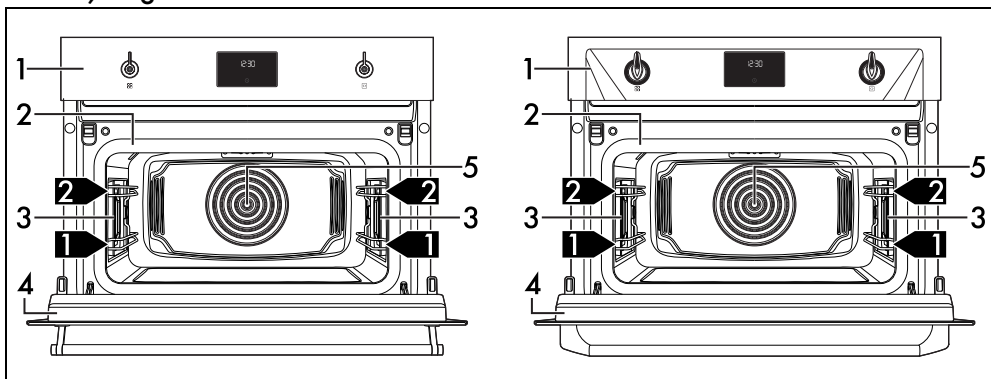
Advertência/Atenção



Informação/Sugestão

DESCRIÇÃO

Descrição geral



1 Painel de comandos

2 Junta

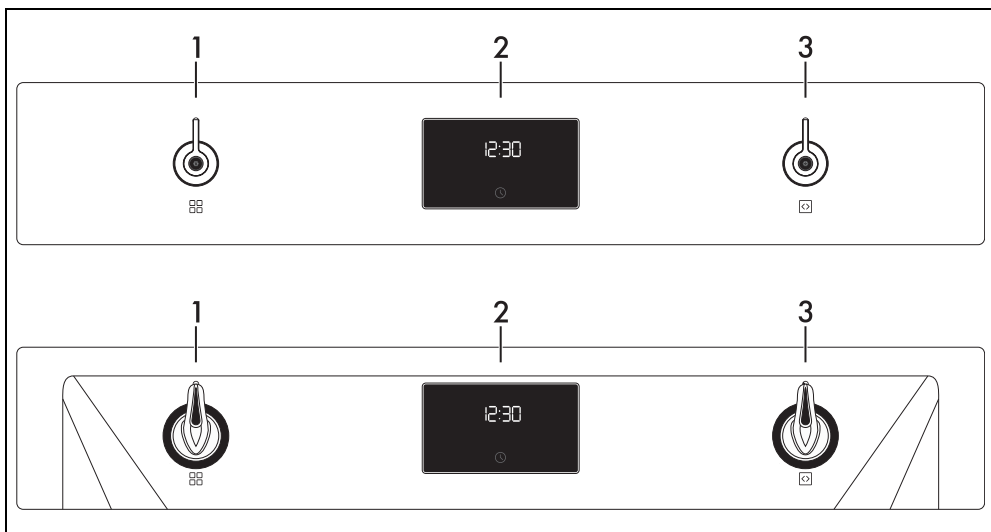
3 Lâmpada

4 Porta

5 Ventoinha

1,2,3 Prateleira da armação

Painel de comandos



1 Seletor 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, a função, a potência e a temperatura de cozedura selecionadas e o eventual tempo atribuído.

3 Seletor de temperatura

Através deste botão é possível configurar:

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

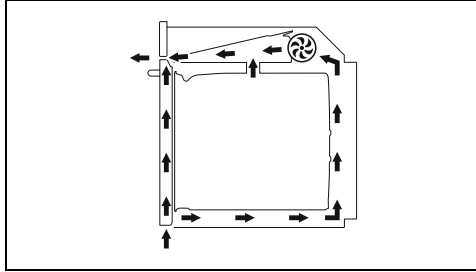
- acionar ou interromper temporariamente uma função.

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 interna do aparelho liga-se:

- quando a porta é aberta;
- quando a tecla  é premida no display;
- quando é selecionada uma função

qualquer, exceto as funções -  -



(conforme os modelos).

Acessórios

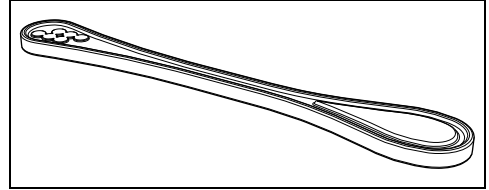
- Em alguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.
- Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.
- Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. 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.



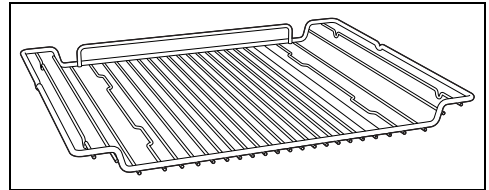
No presente manual, as sugestões relativas à segunda prateleira ou à prateleira central são referentes ao uso das guias extraíveis.

Vareta de fervura



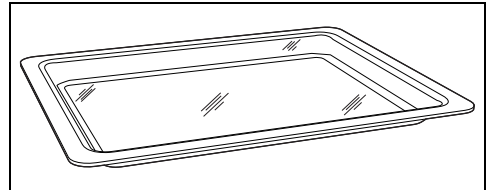
Para utilizar num recipiente durante o aquecimento de líquidos, necessária para evitar o atraso do processo de ebulição.

Grelha rebaixada



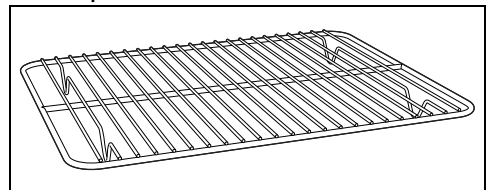
Útil para colocar recipientes com alimentos a serem cozidos.

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

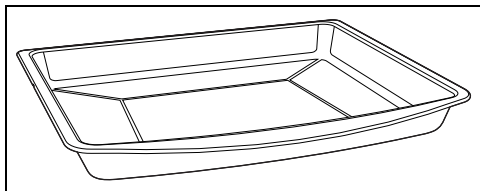


Deve ser apoiada sobre o tabuleiro de vidro,

útil para a cozedura de alimentos cuja gordura possa pingar.

Acessórios opcionais (adquiríveis separadamente)

Tabuleiro fundo

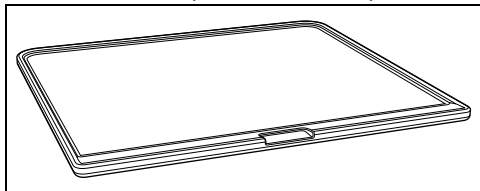


Útil para recolher as gorduras provenientes dos alimentos colocados na grelha sobrejacente e para a cozedura de bolos, pizzas, biscoitos...



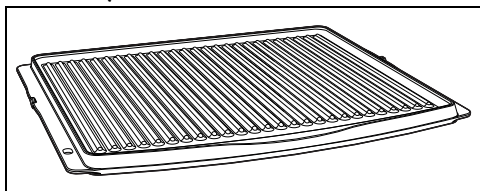
ATENÇÃO: É possível utilizar o tabuleiro fundo para cozeduras combinadas com micro-ondas. Não o utilize para cozeduras APENAS micro-ondas.

PPR2 oU STONE (Pedra refratária)



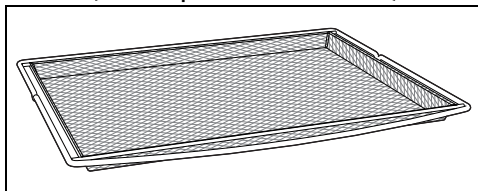
Acessório ideal para a cozedura de alimentos para a panificação (pizza, pão, focaccia ...), mas também pode ser usado para preparações mais delicadas como os biscoitos, por ex.

BBQ (Placa revestida com teflon para barbecue)



Acessório de dupla utilização: o lado enfiado é recomendado para grelhar carnes (filetes, hambúrgueres ...), enquanto a superfície lisa pode ser usada para cozinhar legumes, frutas, peixes

AIRFRY (Grelha para fritos sem óleo)



Acessório aconselhado para os fritos a ar de alimentos previamente panados, pré-cozidos e/ou ultracongelados (batatas fritas, croquetes de batatas ou de carne, mozzarelas pequeninas...).

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 conseqüente geração de calor.

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

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

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 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

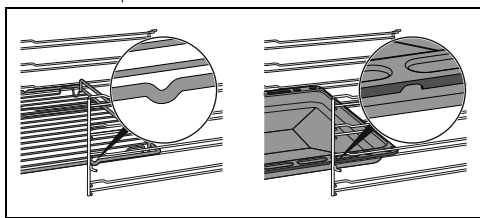
Grelhas e tabuleiros

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos

PT

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.

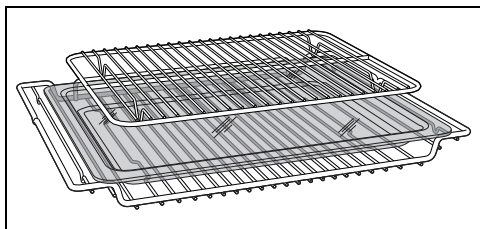


Introduza delicadamente no compartimento de cozedura as grelhas e os tabuleiros até à sua retenção.



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

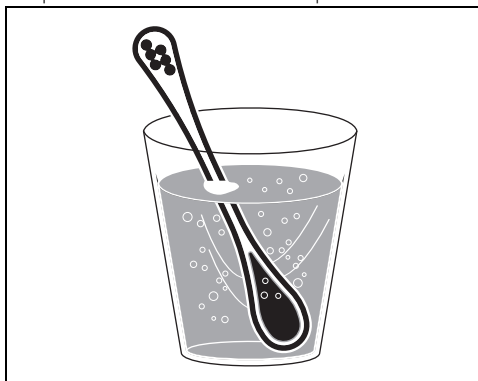
- Para evitar o perigo de uma explosão no interior do aparelho ou a saída repentina do líquido em fervura, é necessário adicionar sempre a haste de fervura introduzida no líquido que se está a aquecer.



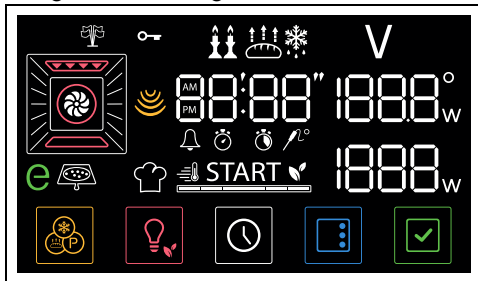
Temperatura elevada
Riscos de danos ao acessório

- 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 os botões de funções e temperatura e/ou pressionar os botões presentes na parte baixa do display, conforme as operações que desejam fazer executar ao aparelho.

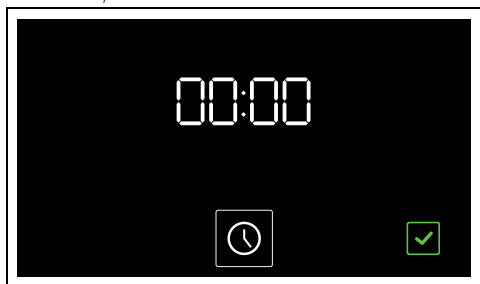
Primeira utilização




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


Na primeira utilização ou após uma




interrupção prolongada de corrente, o forno apresenta no display o texto **00:00** e a tecla  a piscar. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual.





Definição do horário



1. Pressione a tecla .
2. Rode o botão de temperatura para selecionar o formato de hora a ser visualizado (**12h** ou **24h**).

 Quando selecionar a versão **12h** aparece no display o texto **AM** (a.m) ou **PM** (p.m.).


3. Prima a tecla  para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla  para confirmar.

 Pode ser que seja necessário modificar a hora atual, por exemplo na altura da mudança da hora de verão e de inverno.

 Quando a hora atual ficar visível, o display passa para a exibição em baixa luminosidade após 2 minutos da última pressão nos botões.

 Para anular a operação, mantenha a tecla  premida por alguns segundos.


Modificação das horas

1. No menu principal, manter premido por alguns segundos o botão .





2. Proceder com a modificação das horas como descrito a partir do ponto 2 do capítulo anterior.

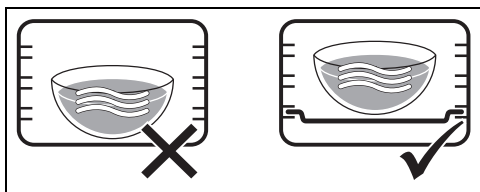
Utilização do forno


 Ver Advertências gerais de segurança.

Cozinhar no micro-ondas

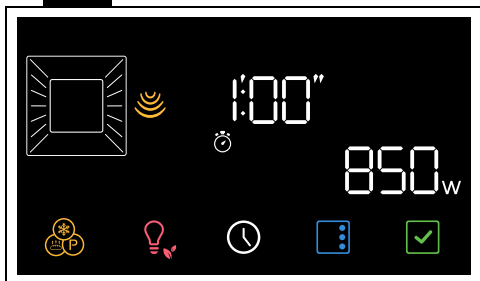
 Ao penetrarem diretamente nos alimentos, as micro-ondas permitem cozinhar em tempos muito breves e com uma notável poupança de energia. Adequadas para cozinhar sem gorduras, são também indicadas para descongelar e para aquecer os alimentos, mantendo inalterados tanto o seu aspeto original como o seu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



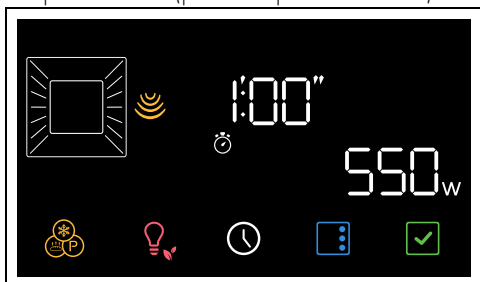
 **NÃO UTILIZAR RECIPIENTES/ ACESSÓRIOS** (tabuleiros, tabuleiros de vidro, etc.), APOIADOS DIRETAMENTE NO FUNDO DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA.

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




O botão  e a indicação **START** começam a piscar.

5. Rodar o botão da temperatura para modificar o valor de potência de 150W para 850W (por exemplo "550 watt").



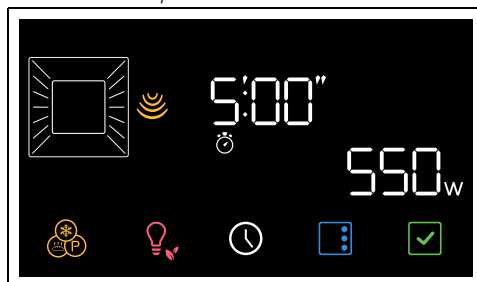
Para uma referência sobre a potência das micro-ondas, ver o parágrafo Potências das micro-ondas.


6. Pressionar o botão .

No display os indicadores luminosos  e

 piscam.


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




Prima o botão  para confirmar a duração da cozedura.

Prima o botão  para iniciar a função.

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

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

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

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

End

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

Potências do micro-ondas

Em seguida, são indicadas as potências selecionáveis:

| Potência (W) | Utilidades |
|--------------|----------------------------|
| 150 | |
| 250 | Descongelação de alimentos |
| 350 | |
| 450 | |
| 550 | Cozeduras delicadas |

| Potência (W) | Utilidades |
|--------------|------------------------------|
| 650 | Aquecer e cozinhar alimentos |
| 750 | |
| 850 | Aquecer líquidos |

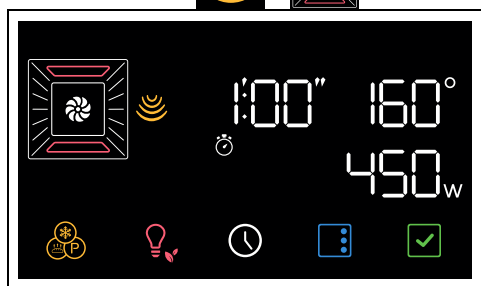
Cozedura combinada




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.

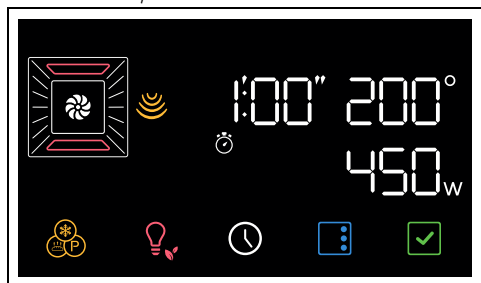
1. A partir da posição 0, rodar o botão das funções até selecionar uma função combinada (por exemplo MICRO-ONDAS


+ VENTILADO  + ).



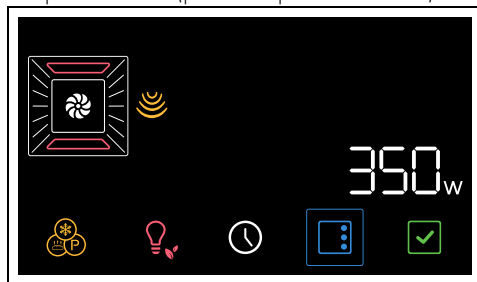
O botão  e a indicação **START** começam a piscar.



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 .

4. Rodar o botão da temperatura para modificar o valor de potência de 150W para 450W (por exemplo "350 watt").

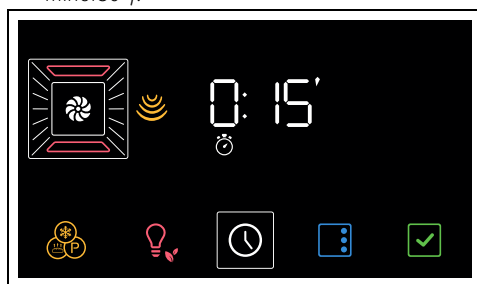


5. Pressionar o botão  para confirmar a potência das micro-ondas.
6. Pressionar o botão .

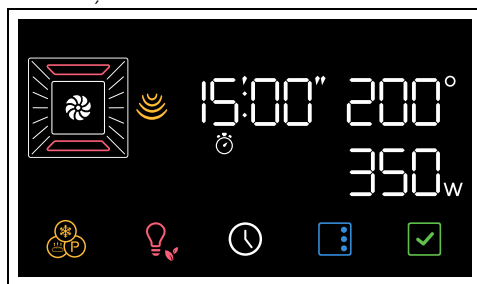
No display os indicadores luminosos  e


 piscam.

7. Rode o botão da temperatura para estabelecer a duração da cozedura (de 1 minuto até 13 horas) (por exemplo "15 minutos").





8. Prima o botão  para confirmar a duração da cozedura.




9. Pressionar novamente o botão  para acionar 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 sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso  e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura .




É possível saltar a fase de pré-aquecimento mantendo pressionado por uns segundos o botão .

Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora  apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a escrita **START** e o botão  piscam para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de 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, pressiona o botão  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 display é visualizada a indicação

End.

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

Lista das funções de cozedura combinadas

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.

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.


Cozedura tradicional



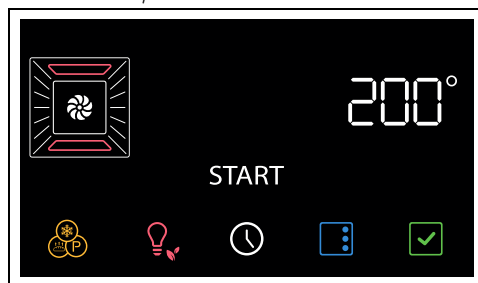
É possível interromper uma cozedura em qualquer altura rodando o botão das funções para a posição 0.

1. Rodar o botão das funções para a direita ou para a esquerda para selecionar a função desejada (por exemplo

“VENTILADO ”).

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. Prima o botão  para iniciar a função.




Quando se abre a porta, a função em curso é interrompida. 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 sinalizada pelo acendimento do indicador luminoso  e pelo aumento progressivo do nível de alcance da temperatura .




É possível saltar a fase de pré-aquecimento mantendo pressionado por uns segundos o botão .

Terminado o pré-aquecimento:

- a luz indicadora  apaga-se;
- será emitido um sinal sonoro;
- a escrita **START** e o botão  piscam para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento de 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, pressiona o botão  para iniciar a cozedura.
4. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.

Fim da cozedura

5. Para terminar a cozedura, voltar a colocar o botão das funções no 0 para sair da função.


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.

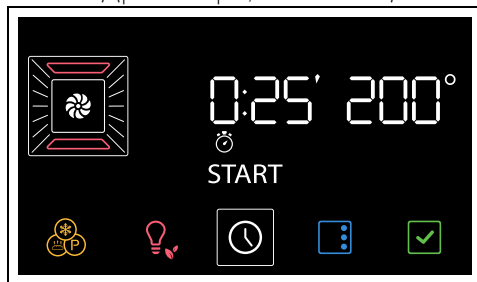


Quando a porta é aberta, a função em curso é interrompida. A função recomeça automaticamente quando a porta é fechada.

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .

No display as lâmpadas  e  piscam.


2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Prima a tecla  para confirmar a duração da cozedura.




Tenha em consideração que à duração da cozedura são adicionados alguns minutos úteis para o pré-aquecimento do forno.

4. Prima novamente a tecla  para iniciar a função.



Ao final do pré-aquecimento:

5. Introduza o alimento no compartimento de cozedura.
6. Fechar novamente a porta, a cozedura inicia no automático.

A cozedura com tempo é sinalizada pela diminuição progressiva do tempo no display numérico e pela diminuição progressiva da barra com segmentos .

- Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto **End**.
7. Volte a colocar o botão de funções em 0.

Para cancelar uma cozedura temporizada

1. Prima novamente a tecla .
2. Rode o botão de temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio para colocar a zero a duração da cozedura.
3. Prima a tecla  para confirmar.

Cozedura programada




Por cozedura programada entende-se a função que permite terminar uma cozedura temporizada a uma hora estabelecida pelo utilizador, com o consequente desligamento automático do forno.



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




Se for mantido o horário de fim de cozedura programado, a cozedura programada não inicia, adicione pelo menos um minuto

1. Depois de ter selecionado uma função e uma temperatura da cozedura, prima a tecla .

No display as lâmpadas  e  piscam.

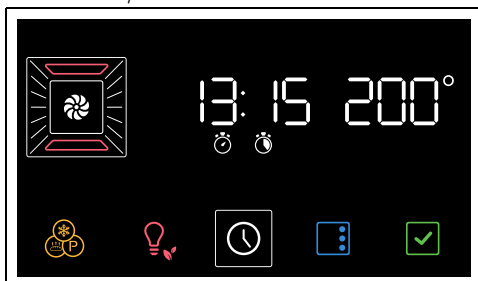
2. Rode o botão da temperatura para definir a duração da cozedura (de 1 minuto a 13 horas) (por exemplo, "25 minutos").



3. Pressione a tecla .

No display as lâmpadas  e  piscam.

4. Rode o botão de temperatura para definir a hora de fim de cozedura (por exemplo "13:15").



5. Prima a tecla  para confirmar a hora de fim de cozedura.

6. Após ter confirmado a hora, a função inicia em automático.

O aparelho fica à espera da hora de início

programada.




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

Ao final da cozedura, intervém um sinal sonoro e no display é visualizado o texto **End**.

7. Volte a colocar o botão das funções em 0.

Para cancelar uma cozedura programada

1. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas  e  piscam.

2. Prima novamente a tecla .

No display as lâmpadas  e  piscam.

3. Rode o botão da temperatura no sentido contrário aos ponteiros do relógio até chegar à hora mínima definida de final da cozedura

4. Prima a tecla .



Deste modo, é cancelada somente a cozedura programada. A cozedura temporizada começa imediatamente com a fase de pré-aquecimento.





Para interromper cada cozedura, coloque o botão de funções na 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.

1. Pressione a tecla .


No display as lâmpadas  e  piscam.

2. Pressione a tecla .

No display aparecem os dígitos  e a lâmpada indicadora  pisca.

3. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).

4. Prima a tecla .

Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora  pisca.

5. Prima a tecla  para sair da função.

Lista das funções de cozedura tradicionais



Em alguns modelos nem todas as funções estão presentes.

ESTÁTICO



Cozedura tradicional adequada à preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozinhar assados, carnes gordas, pão, quiches e bolas salgadas.

VENTILADO



Cozedura intensa e homogénea. Ideal para biscoitos, bolos e cozeduras em diferentes 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 em grelhados e gratinados. Utilizado no fim da cozedura confere uma douradura uniforme aos cozinhados.

BASE



O calor provém só de baixo da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas.

ECO



Esta função é particularmente indicada para a cozedura num único nível com baixos consumos energéticos. É aconselhada para todos os tipos de alimentos exceto os que podem gerar muita humidade (por exemplo as hortaliças). Para obter a máxima poupança de energia e reduzir os tempos, é aconselhável enfiar os alimentos sem aquecer previamente o compartimento de cozedura.



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



Na função ECO os tempos de cozedura (e de um eventual pré-aquecimento) são mais prolongados e podem depender da quantidade dos alimentos inseridos no compartimento de cozedura.



A função ECO é uma função de cozedura delicada e é aconselhada para cozeduras que não requerem temperaturas superiores a 210°C; Para cozeduras a temperaturas mais elevadas recomendamos escolher 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

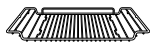
- Coloque os alimentos congelados sem a embalagem num recipiente sem tampa na primeira prateleira do compartimento de cozedura.

- 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.

Para as cozeduras multinível, posicionar duas grelhas mantendo um nível livre entre uma e outra e utilizar a função TERMO-VENTILADO .



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.

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.



Tabuleiro fundo

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.

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.


Funções especiais

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



pisca.



Para percorrer as funções disponíveis, pressionar o botão  até selecionar a função especial desejada.




Para sair da função selecionada (ainda não iniciada), manter premido o botão



DESCONGELAÇÃO




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

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até

selecionar a função




Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

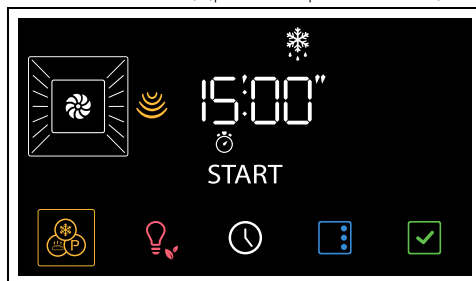
2. Abra a porta.
3. Introduzir os alimentos a descongelar no compartimento de cozedura.



É aconselhável posicionar o alimento a descongelar na primeira prateleira a partir de baixo.

4. Feche a porta.
5. Prima o botão  para confirmar.

6. Rodar o botão da temperatura para inserir a duração da descongelação (de 1 minuto até 30 minutos) (por exemplo "15':00").



Na função de descongelamento, a potência das micro-ondas não é alterável.

7. Prima o botão  para iniciar a função.



A meio da função, é aconselhável virar o alimento a 180° para obter um melhor resultado.

No final, no display é visualizada a indicação **End** intermitente acompanhada por um sinal sonoro.

8. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.



Deixe repousar o alimento durante alguns minutos antes de o retirar do compartimento de cozedura.

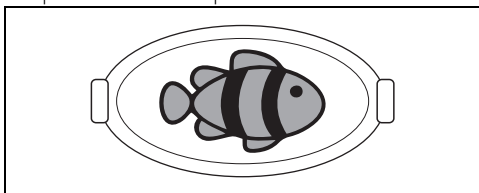
9. Mostramos a seguir uma tabela de referência com os tempos de descongelação por tipos de alimentos.

| Tipos | Peso (kg) | Tempo |
|------------|-----------|--------|
| Carnes | 0,4 | 0h 23m |
| Peixe | 0,5 | 0h 10m |
| Pão | 0,3 | 0h 15m |
| Sobremesas | 1,0 | 0h 02m |

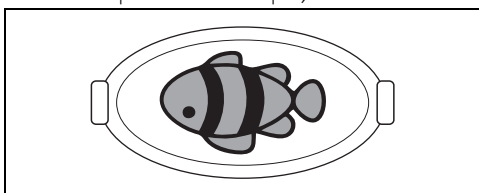
Procedimento "Turn" (Rodar)


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.

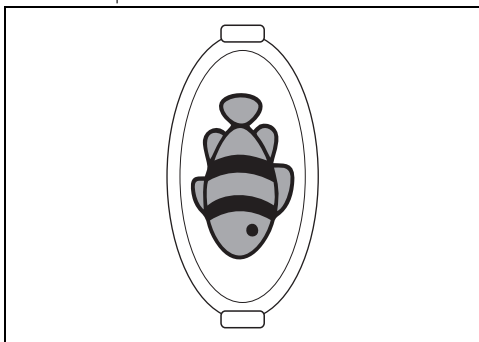


2. Quando o aparelho exibe no display a informação **turn** é necessário rodar a peça.
3. Abra a porta e rode a peça em 180°.



 Se a operação de virar os alimentos não for efetuada, o aparelho aguardará um minuto e, em seguida, continua automaticamente na fase de descongelação.

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




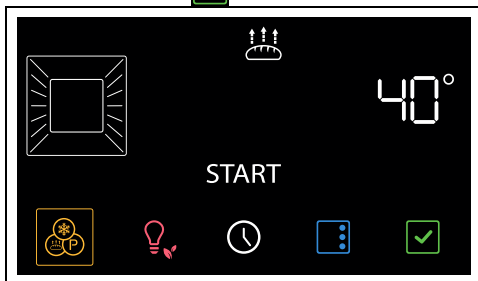
Esta função é particularmente indicada para a levedação das massas.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função .




Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

2. Abra a porta.
3. Posicionar a massa a levedar no segundo nível.
4. Feche a porta.
5. Prima o botão  para confirmar.



Rodar o botão de temperatura para modificar o valor da temperatura (de 25°C para 40°C)

6. Prima o botão  para iniciar a função.
7. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.



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

SABBATH






O aparelho nesta função seguirá alguns comportamentos específicos:

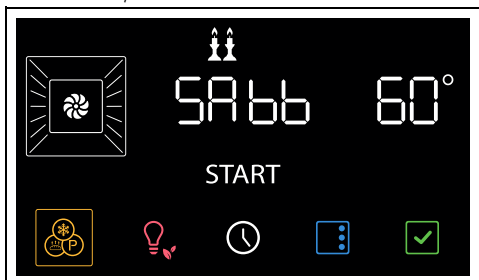
- A cozedura pode continuar durante um tempo indefinido, não é possível programar qualquer duração de cozedura.
- Não será efetuado qualquer tipo de pré-


- aquecimento.
- A temperatura de cozedura seleccionável 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.
- Luz dos botões e indicações sonoras desativados.



Após ter ativado a função Sabbath não será possível modificar nenhum parâmetro. Qualquer ação nos botões e/ou nos botões do display, não produz qualquer efeito; ficará ativo somente o botão de funções para poder voltar ao menu principal.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função .
2. Prima o botão  para confirmar.
3. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (por exemplo "90°C").





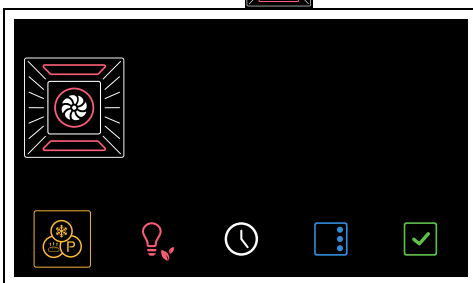
4. Prima o botão  para iniciar a função.
5. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.

TURBO

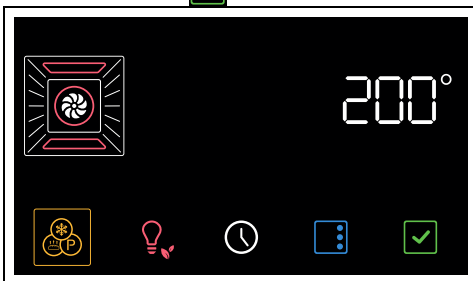



Permite a rápida cozedura em diferentes níveis sem misturar os aromas. Ideal para alimentos de grande volume ou que necessitam de cozeduras intensas.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função .



2. Prima o botão  para confirmar.



3. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
4. Prima o botão  para iniciar a função.





Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

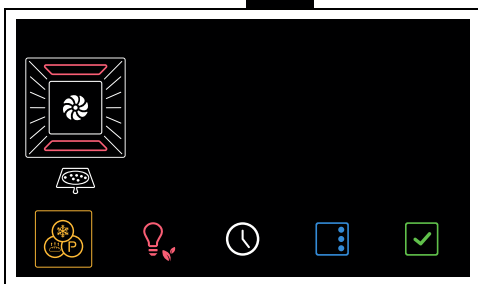
5. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir os alimentos para serem cozinhados, no vão de cozedura.
6. Feche a porta.
7. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.
8. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

PIZZA

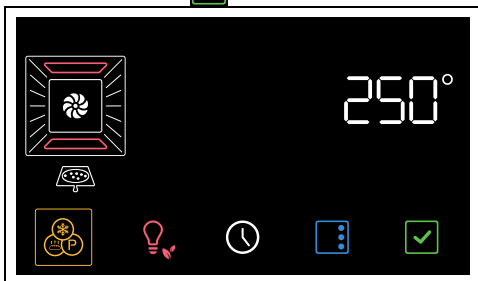


Função específica para cozer a pizza. Ideal não só para pizzas, mas também para biscoitos e bolos.


1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função .



2. Prima o botão  para confirmar.





3. Prima o botão  para iniciar a função.

 Nesta função não é possível saltar a fase de pré-aquecimento.



4. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir os alimentos para serem cozinhados, no vão de cozedura.
5. Feche a porta.
6. Controlar o estado de cozedura dos alimentos através do acendimento da lâmpada interna.
7. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

STONE

 Útil para obter cozeduras sobre pedra. A utilizar com o acessório PPR2 ou STONE vendido separadamente.

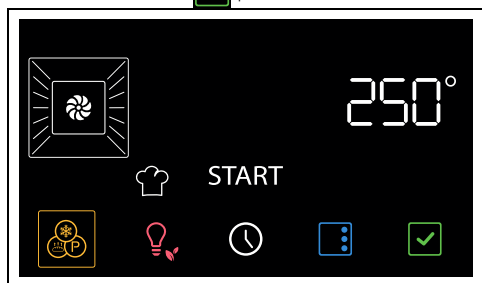
 Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.


1. Abra a porta.


2. Inserir o acessório PPR2 ou STONE no compartimento de cozedura (consultar o manual específico do acessório).
3. Feche a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função .



5. Prima o botão  para confirmar.




6. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
7. Prima o botão  para iniciar a função.

 Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Feche a porta.
10. Terminada a cozedura, rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

BBQ (Grelhador)

 Útil para obter cozeduras de churrasco. A utilizar com o acessório BBQ vendido separadamente.



Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abrir a porta.
2. Introduzir o acessório BBQ no compartimento de cozedura.
3. Fechar a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, pressionar o botão até selecionar a função **bbq**.



5. Pressionar o botão para confirmar.



6. Rodar o botão da temperatura para definir a temperatura da cozedura (de 50°C a 250°C).
7. Pressionar o botão para acionar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Fechar a porta.
10. Rodar o botão das funções para a posição 0 para sair da função.

BBQ (Grelhador)

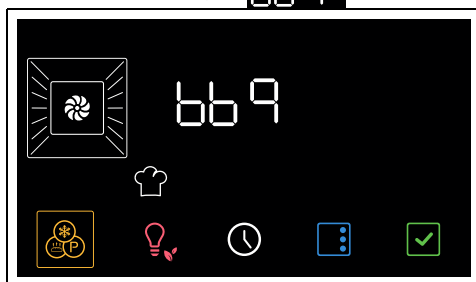


Útil para obter cozeduras de churrasco. A utilizar com o acessório BBQ vendido separadamente.

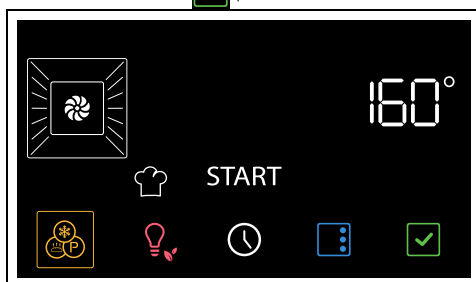


Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Abra a porta.
2. Introduza o acessório BBQ no compartimento de cozedura.
3. Feche a porta.
4. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão até selecionar a função **bbq**.



5. Prima o botão para confirmar.



6. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
7. Prima o botão para iniciar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

8. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e colocar no acessório os alimentos a serem cozinhados.
9. Feche a porta.

10. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.


AIRFRY

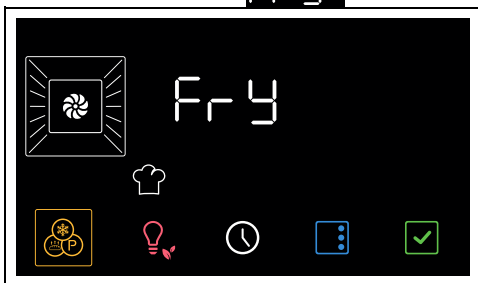


Útil para obter cozeduras fritas sem óleo. A utilizar com o acessório AIRFRY vendido separadamente.

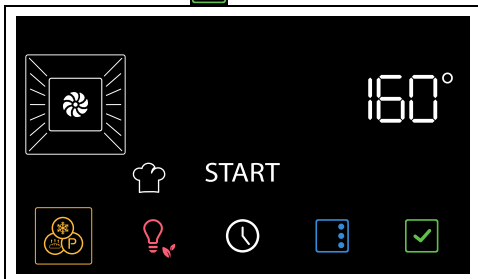



Consultar as instruções e conselhos de utilização descritos na documentação do acessório.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função **FrY**.



2. Prima o botão  para confirmar.



3. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida (de 50°C a 250°C).
4. Prima o botão  para iniciar a função.



Como para as normais funções de cozedura, é possível saltar o pré-aquecimento e definir uma cozedura temporizada e programada.

5. Terminado o pré-aquecimento, abrir a porta e introduzir o acessório AIRFRY com os alimentos a serem cozinhados no compartimento de cozedura.
6. Feche a porta.

7. Rodar o seletor de funções para a posição 0 para sair da função.



Funções secundárias

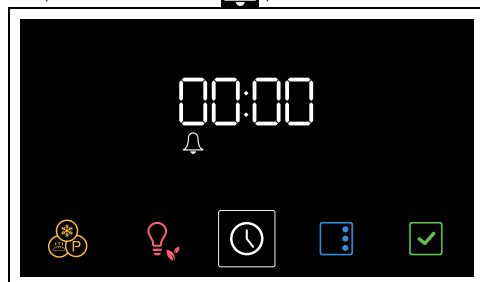
Os botões situados na parte inferior do ecrã têm algumas funções secundárias:




TEMPORIZADOR CONTADOR DE MINUTOS




O temporizador contador de minutos só avisa o utilizador quando decorreram os minutos definidos.

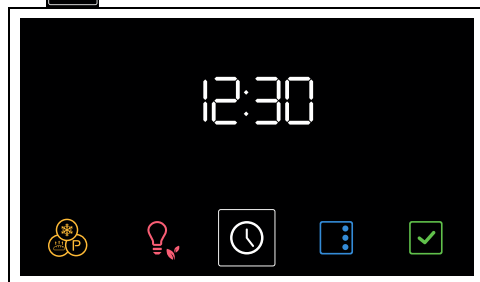
1. No menu principal, prima a tecla . No display aparecem os dígitos **00:00** e a lâmpada indicadora  pisca.




2. Rode o botão de temperatura para definir a duração do contador de minutos (de 1 minuto até 23 horas).
3. Prima a tecla  para confirmar.
4. Ao final do temporizador contador de minutos, ocorre um sinal sonoro e no display a lâmpada indicadora  pisca.
5. Prima a tecla  para sair da função.




HORÁRIO



1. No meu principal, manter premida a tecla  por alguns segundos.




2. Rode o botão de temperatura para seleccionar o formato de hora a ser visualizado (**12h** ou **24h**).


 Quando seleccionar a versão **12h** aparece no display o texto **AM** (a.m.) ou **PM** (p.m.).

3. Prima a tecla  para confirmar e passar à regulação da hora.
4. Rode o botão da temperatura para regular a hora atual.
5. Prima a tecla  para definir a hora atual e passar para a seleção dos minutos.
6. Rode o botão da temperatura para regular os minutos da hora atual.
7. Prima a tecla  para confirmar.

 Para anular a operação, mantenha a tecla  premida por alguns segundos.

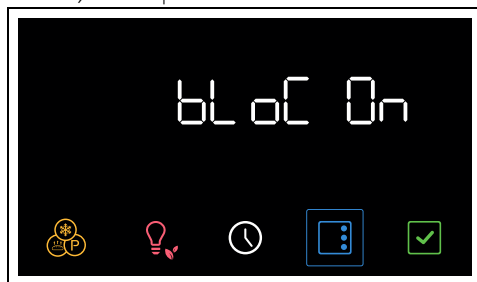
Bloqueio dos comandos (segurança das crianças)



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



1. Depois de entrar no menu das definições, prima a tecla  até seleccionar a função de bloqueio dos comandos.




2. Rode o botão da temperatura para ativar a função Bloqueio dos comandos.



3. Prima a tecla  para passar para a definição seguinte ou prima a tecla  para confirmar.


 No funcionamento normal, o bloqueio dos comandos é indicado pelo acendimento da lâmpada indicadora .

 No caso de se tocar as teclas do display ou alterar as posições dos botões, o display exibirá por dois segundos o texto "Loch On".

Para desbloquear o bloqueio temporariamente:


1. durante uma cozedura, rode o botão de temperatura ou prima uma tecla do display.




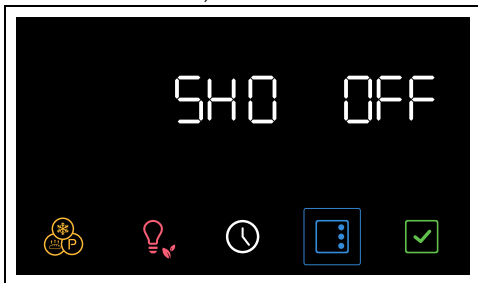
2. Quando o display exhibe o ecrã "Loch On", prima a tecla  por alguns segundos.

Após dois minutos da última definição o bloqueio voltará a ficar ativo.

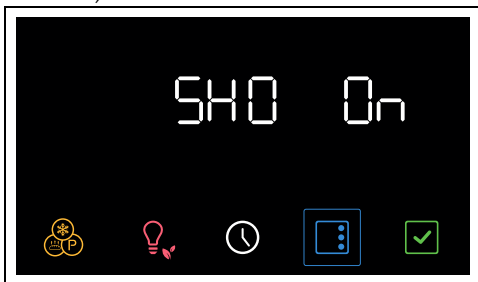
Show Room (apenas para expositores)



 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 definições, pressionar o botão  até seleccionar a função show room.




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





3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

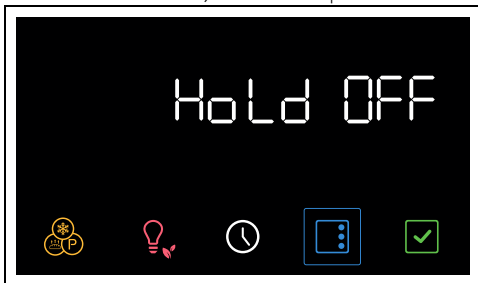
 A Show Room ativa é assinalada no display pelo indicador luminoso  aceso.

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

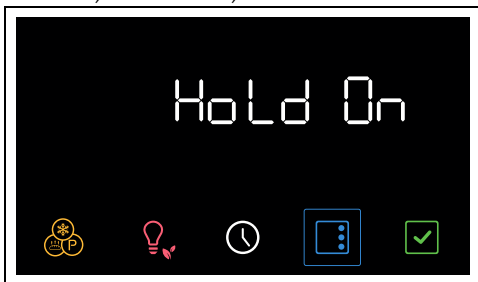
Manter quente



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


1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até seleccionar a função manter quente.




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




3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

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



Luminosidade do ecrã


 Esta modalidade permite seleccionar o nível de luminosidade do ecrã.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até


selecionar a função de luminosidade do ecrã.




2. Rodar o botão da temperatura para a direita ou para a esquerda para selecionar a luminosidade desejada, do valor 1 (baixa luminosidade) até ao valor 5 (alta luminosidade).
3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.

 A função de luminosidade do ecrã está predefinida de fábrica para alta.

Sons



 A cada pressão dos símbolos no display o aparelho emite um som. Através desta definição é possível desativá-lo.

1. Depois de ter entrado no menu das definições, pressionar o botão  até selecionar a função tons.




2. Rodar o botão da temperatura para desativar o som associado ao toque dos símbolos no display.




3. Pressionar o botão  para passar para a definição seguinte ou pressionar o botão  para confirmar.



Outras definições

Eco light

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


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

 A função Eco light está predefinida para On.

- Para desativar a função Eco light, premir o botão  durante alguns instantes.
- Para reativar a função Eco light, premir o botão  durante alguns instantes.

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 microfibras.

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 microfibras.

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.

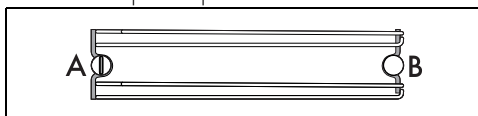
No final de cada cozedura:

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 mais fácil limpar as partes laterais.



A = alojamento dianteiro

B = perno traseiro

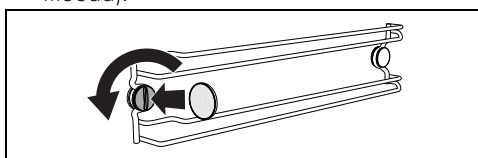


Nalguns modelos, o perno traseiro B pode ser desmontado e remontado da mesma forma que o alojamento dianteiro A.

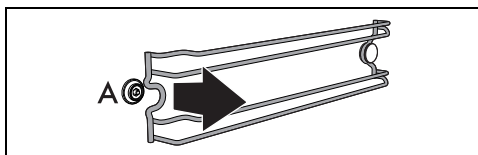


Para remover a armação de suporte das grelhas/dos tabuleiros:

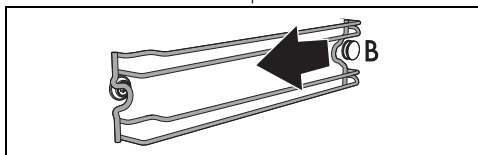
1. Desapertar o perno de fixação dianteiro situado na parede lateral junto à abertura do compartimento de cozedura (é possível utilizar um utensílio, por exemplo, uma moeda).



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



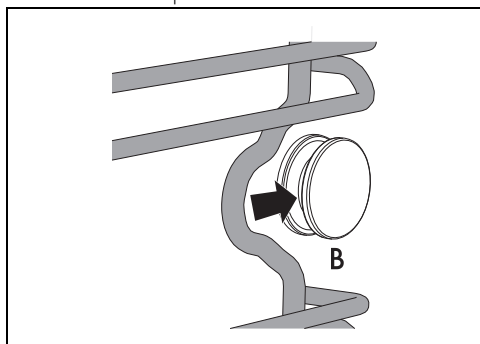
3. Retirar a armação do perno traseiro B situado no fundo da parede lateral.



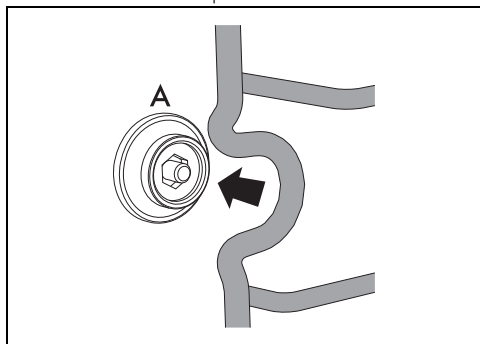
4. Repetir a operação para a armação situada na outra parede lateral.

Para remontar as armações de suporte das grelhas/tabuleiros:

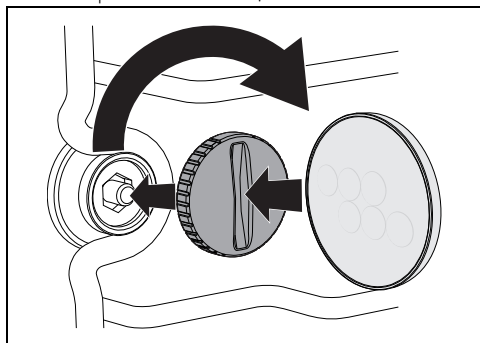
1. Enfiar a parte traseira da armação no alojamento por baixo do perno B situado no fundo da parede lateral.



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



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.

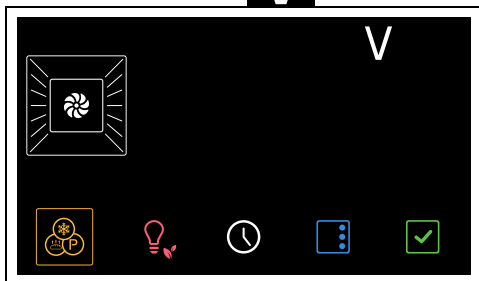
- Feche a porta.
- Durante o ciclo de limpeza assistida, lave separadamente os painéis com autolimpeza (se presentes), anteriormente removidos, com água morna e pouco detergente.

Definição da função Vapor Clean

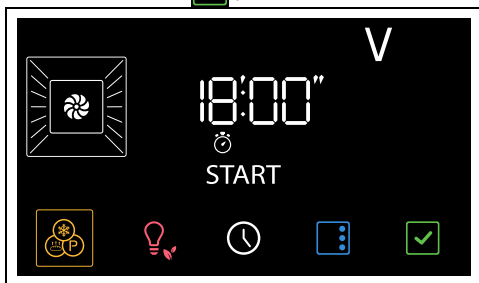


Se a temperatura interna for superior à prevista, a função não é ativada e a cada pressão do botão  o aparelho emite um aviso sonoro. Deixe o aparelho arrefecer antes de ativar a função.

1. Depois de ter entrado no menu das funções especiais, prima o botão  até selecionar a função **V**.



2. Prima o botão  para confirmar.



3. Prima o botão  para iniciar a função.




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



No final, no display é visualizada a indicação **End** intermitente acompanhada por um sinal sonoro.


4. Rodar o seletor de funções para a 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. Uma vez selecionada a função Vapor Clean, pressionar o botão .

No display os indicadores luminosos  e  piscam.

2. Pressionar o botão de temperatura para confirmar a hora de fim da função.
3. Prima o botão .

O aparelho fica à espera de atingir a hora de início programada para acionar 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

INSTALAÇÃO

Ligação elétrica



Ver Advertências gerais de segurança.

Informações gerais

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

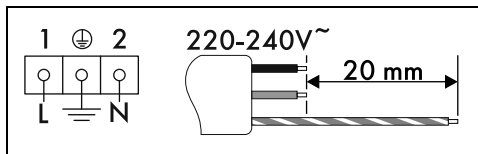
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

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.

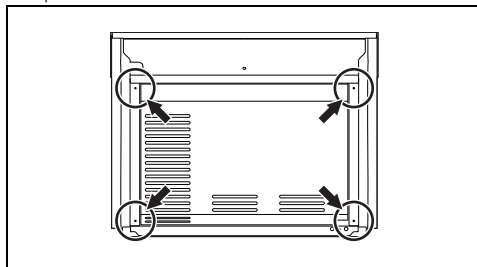
Substituição do cabo



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.



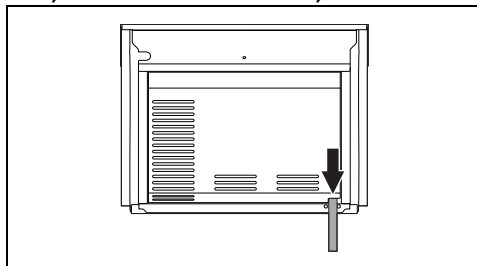
2. Substituir o cabo.
3. Certificar-se de que os cabos (forno ou eventual placa de cozinha) sejam encaminhados de forma correta, de modo a evitar qualquer contato com o aparelho.

Posicionamento



Ver Advertências gerais de segurança.

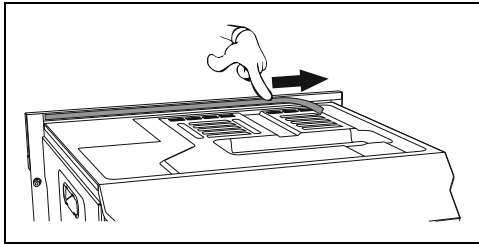
Posição do cabo de alimentação



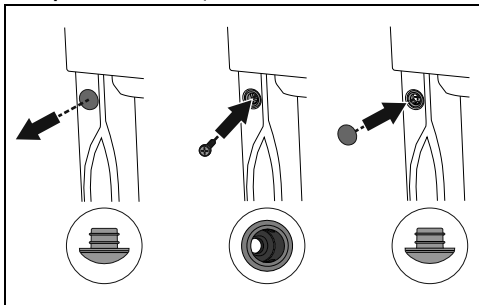
Guarnição do painel frontal

Colocar a guarnição fornecida na parte

posterior do painel frontal para evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.

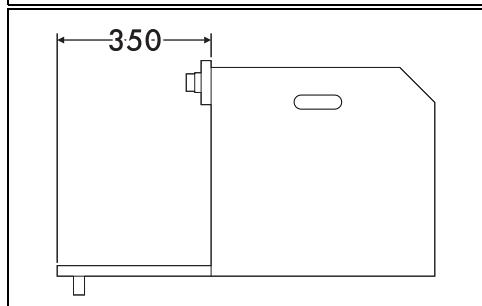
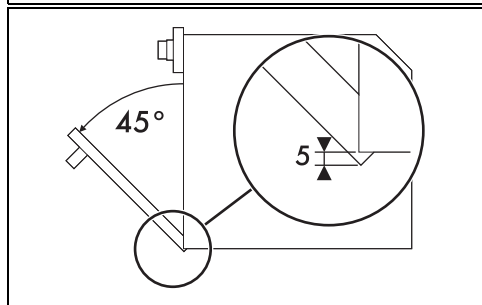
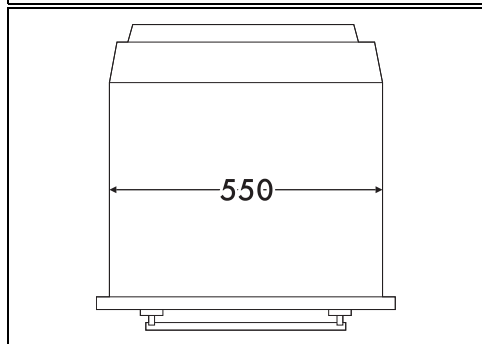
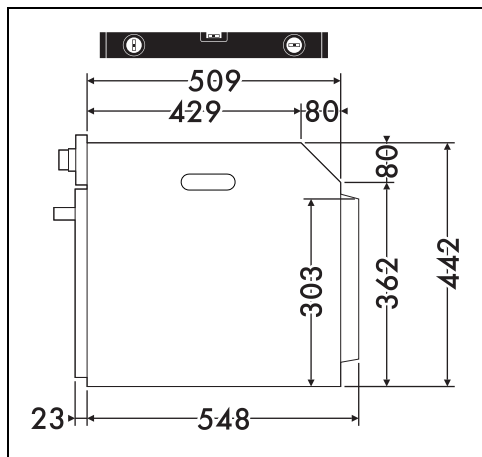
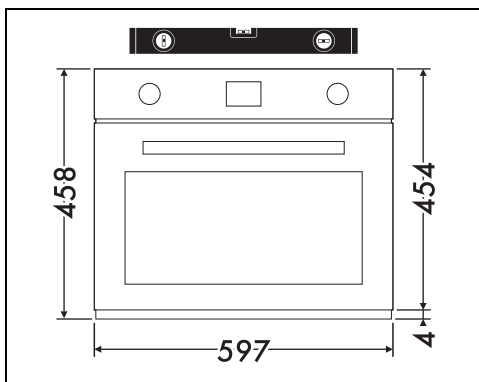


Casquilhos de fixação

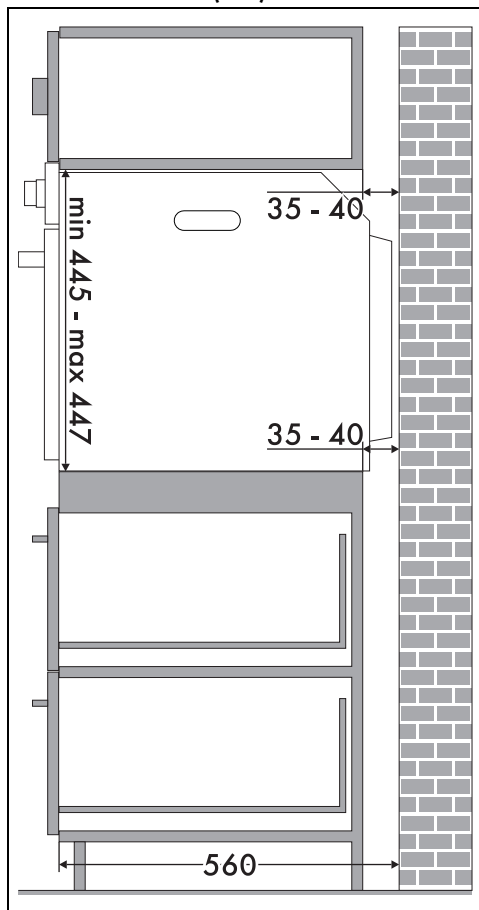


1. Retire as tampas da virola introduzidas na parte frontal do aparelho.
2. Colocar o aparelho no encaixe.
3. Fixar o aparelho no móvel com os parafusos.
4. Cobrir os casquilhos com as tampas anteriormente retiradas.

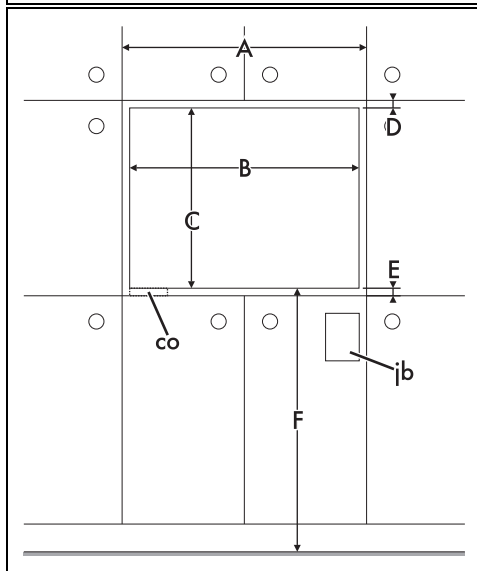
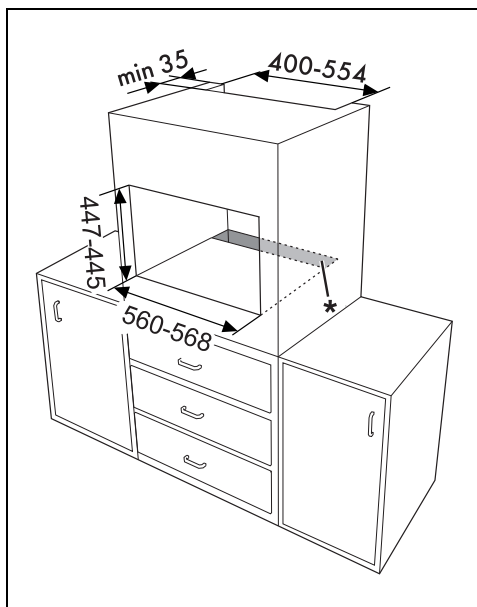
Dimensões totais do aparelho (mm)



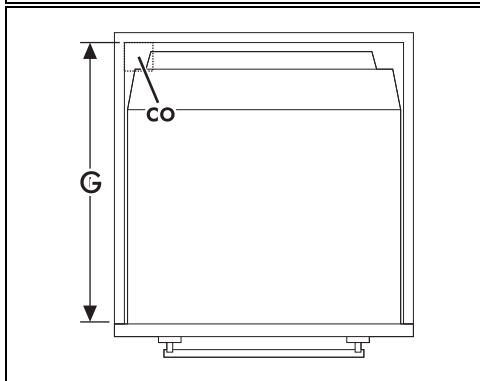
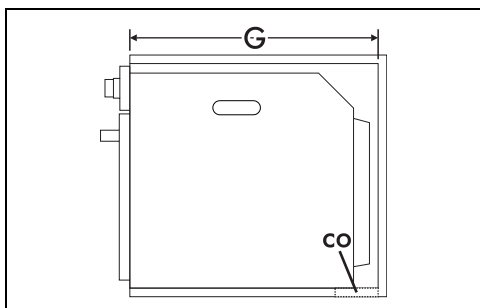
Encaixe em coluna (mm)



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



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

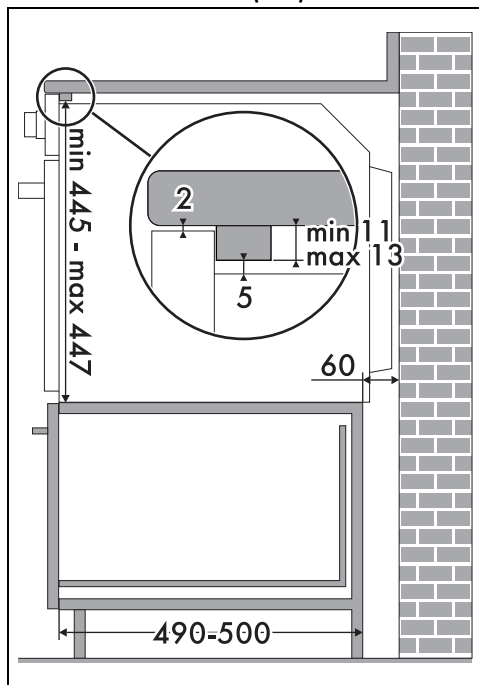
G mín. 560 mm

H mín. 458 mm

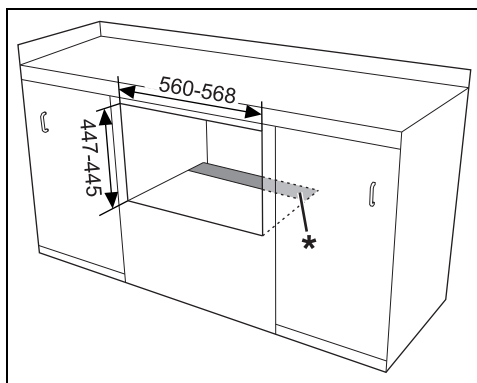
co Recorte para o cabo de alimentação (mín. 6 cm²)

jB Caixa das conexões elétricas

Encaixe sob bancadas (mm)

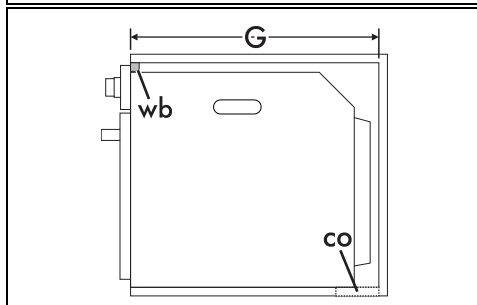
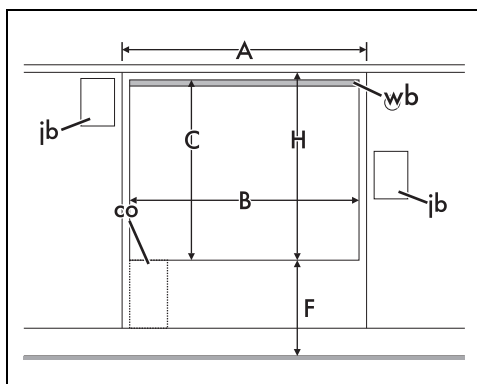


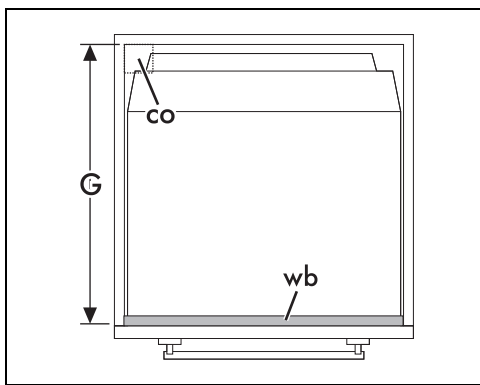
Se tentarem encaixar o aparelho por baixo de uma bancada, deverá ser instalada uma barra de madeira por debaixo da bancada para garantir a utilização do vedante adesivo colado na parte traseira do painel frontal, a fim de evitar eventuais infiltrações de água ou outros líquidos.



* 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 cm²)

jb Caixa das conexões elétricas

wb Barra de madeira (recomendada)