



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

FM38X

smeg

Sumário

Editorial	p.135
Conselhos	p.136
Como se apresenta o seu forno?	p.137
Acessórios	p.138
Como instalar o seu forno?	
Ligação	p.139
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	p.140
Como utilizar o seu forno?	
Como acertar a hora do relógio do seu forno?	p.141
Como utilizar o modo microondas?	p.142
Descongelação automática no microondas	p.143-144
Como utilizar o modo combinado?	p.145
Como utilizar o modo tradicional?	p.146
Como personalizar a temperatura de cozedura?	p.147-148
Como efectuar uma cozedura diferida?	p.149-150
Como utilizar o temporizador?	p.151
Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?	p.151
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?	p.152
Modos de cozedura do forno	p.152-153
Como limpar a cavidade do seu forno?	p.154
Como mudar a lâmpada?	p.154
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	p.155

Ao longo do folheto,



assinala-lhe as instruções de segurança,

assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um forno SMEG e estamos-lhe gratos por isso.

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia-a-dia.

Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo forno SMEG integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.

Encontrará igualmente na gama dos produtos SMEG, uma vasta escolha de placas de exaustores, de máquinas de lavar loiça/ropa e de frigoríficos integráveis, que poderá coordenar ao seu novo forno SMEG.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões.

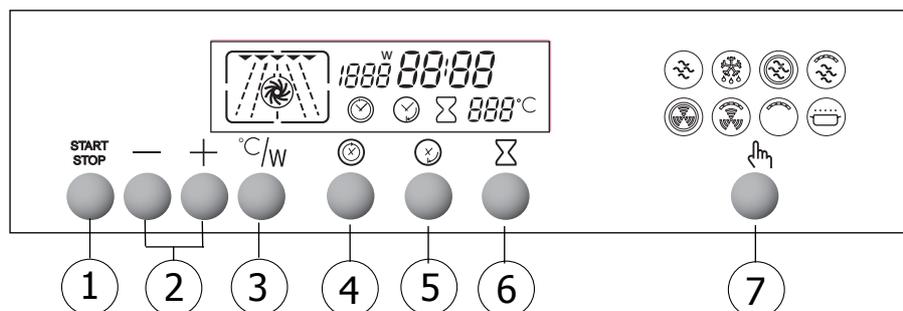
PT

Graças a estes "novos objectos de valor" que nos servem de marcos na nossa vida do dia-a-dia, SMEG, referência da excelência, é um verdadeiro convite para uma nova arte de bem viver.

Conselhos

- O seu aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos. O fabricante fica isento de toda responsabilidade em caso de utilização não conforme.
- Antes de pôr o forno a funcionar, certifique-se de que os recipientes e acessórios utilizados são compatíveis com fornos de microondas (por exemplo: vidro à prova de fogo, porcelana, etc.).
- Para não deteriorar o seu aparelho, não o deixe funcionar vazio ou sem o tabuleiro.
- Não efectue qualquer intervenção nos orifícios da fechadura situada na face dianteira, pois poderia originar avarias no forno que exijam reparação.
- Vigie frequentemente o forno quando aquece ou cozinha alimentos em recipientes não reutilizáveis de matéria plástica, de papel ou de outro material combustível, por causa dos riscos de inflamação.
- Não é aconselhável usar recipientes metálicos, garfos, colheres e facas, bem como aghiões ou agrafos de metal, habituais em sacos de descongelação. Contudo, ocasionalmente, pode aquecer os alimentos acondicionados em caixas de alumínio, baixas (4 cm de altura no máximo) sem a tampa. Neste caso, o tempo de aquecimento será ligeiramente maior. Deve-se colocar o recipiente bem no centro da soleira do forno, a distância nunca inferior a 1 cm das paredes metálicas ou da porta do forno.
- No que diz respeito às crianças, é imperativo:
 - Aquecer os biberões sem a tetina, agitar o líquido e testar a temperatura sobre as costas da mão antes de ser ingerido pela criança.
 - Misturar os alimentos destinados às crianças e verificar a respectiva temperatura, antes de serem consumidos, para evitar queimaduras internas graves.**CUIDADO!** Não deixe crianças utilizarem o aparelho sem vigilância, excepto se estas foram previamente instruídas sobre a forma de utilizar o forno de maneira segura, e se elas compreenderam os perigos advindos de uma utilização incorrecta.
- É recomendável, para a maioria dos casos, cobrir os alimentos, porque estes ficarão mais saborosos e o seu aparelho manter-se-á sempre limpo. No entanto, antes de se cozer alimentos ou antes de se aquecer líquidos dentro de uma garrafa ou recipiente hermético, deve retirar a rolha ou a tampa para prevenir todos os riscos de explosão.
- O aquecimento ou cozedura, em forno de microondas, de ovos com casca, ou escalfados e estrelados é desaconselhado. Estes podem explodir ocasionando queimaduras graves e/ou a degradação irremediável do seu forno.
- Quando se aquecem líquidos, a temperatura de ebulição pode ser atingida sem que as típicas bolhas de vapor subam até à superfície. Para evitar transbordos ou riscos de queimadura, aguarde 20 segundos antes de retirar o recipiente do aparelho ou de introduzir qualquer outro acessório para impedir que o líquido salpique subitamente.
- Em caso de quantidades pequenas (uma salsicha, um croissant, etc.) ponha um copo com água ao lado do alimento.
- Quando ficam demasiado tempo no forno, os alimentos podem secar e carbonizar. Para evitar tais incidentes, nunca utilize os mesmos tempos preconizados para a cozedura em forno tradicional.
- Se constatar a aparição de fumo, mantenha a porta do aparelho fechada e desligue-o da corrente.

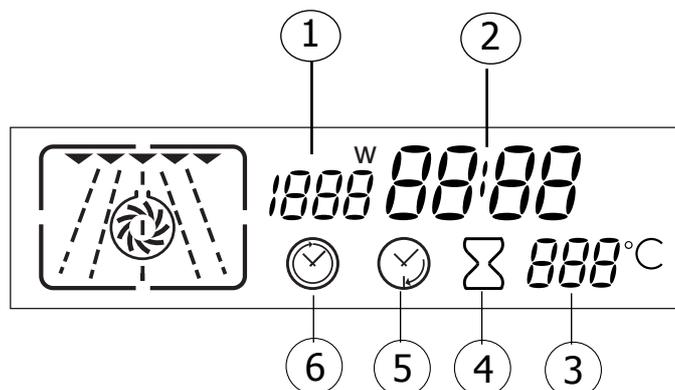
Como se apresenta o seu forno?



- | | |
|---|-----------------------------|
| ① Botão: On/Off (Ligar/Desligar) | ⑤ Final de cozedura |
| ② Regulação dos tempos e das temperaturas | ⑥ Temporizador independente |
| ③ Regulação das temperaturas/potencias | ⑦ Selector de funções |
| ④ Tempo de cozedura | |

PT

Pormenores do programador



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| ① Indicador de potência | ④ Símbolo do Temporizador |
| ② Visor do relógio e dos tempos | ⑤ Símbolo do final de cozedura |
| ③ Indicador de temperatura | ⑥ Símbolo do tempo de cozedura |

Acessórios

Grelha reversível para suporte de recipientes

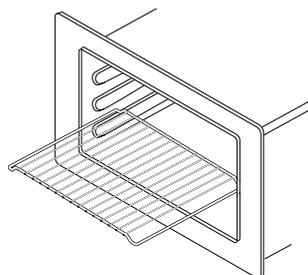
Virar esta grelha permite-lhe beneficiar de alturas adicionais.

Esta deve apenas ser utilizada para o aquecimento de 2 níveis.

A utilização da grelha com recipientes metálicos é exclusivamente reservada às funções



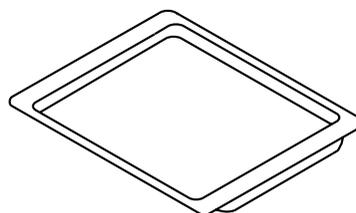
Todavia, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-a da grelha com o auxílio de um prato.



Tabuleiro de vidro

Este pode ser utilizado na base do seu forno para recuperar os molhos de cozedura ou as gorduras dos alimentos cozidos na grelha.

Também pode ser utilizado para a função , .



 **Para preservar a limpeza do seu forno em todas as funções de cozedura, pode colocar o tabuleiro de vidro na base do forno.**

 **Após uma cozedura, não tocar nos acessórios do forno sem luvas.**

Como instalar o seu forno?

Ligação

A ligação eléctrica deve ser feita por um electricista instalador. Este deve cumprir com as instruções de montagem e com as regulamentações locais relativas à ligação de aparelhos eléctricos.

Quando não se utiliza uma ficha de tomada de corrente para ligar o aparelho à rede de electricidade pública, é necessário instalar um dispositivo omnipolar de corte (com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos), à chegada da alimentação, a fim de cumprir com as prescrições em matéria de segurança.

NOTA: Quando se liga o aparelho à electricidade, o sistema electrónico do seu forno inicializa-se, neutralizando a iluminação durante alguns segundos.

No caso de ligação a uma tomada de corrente, esta deve permanecer acessível após a instalação do aparelho.

Esta garantia perde o seu valor em caso de acidente derivado de ausência de ligação à terra ou de deficiência existente nesta mesma ligação.

PT

Tensão de funcionamento.....	220-240 V ~ 50 Hz
Potência total absorvida durante a cozedura	3,561 kW
Potência nominal do grelhador.....	1,5 kW
Potência restituída do microondas.....	1000 W

Consumo de energia

-durante a subida até aos 175°C.....	0,29 kWh
-durante 1 hora à temperatura de 175°C.....	0,78 kWh
TOTAL.....	1,07 kWh

Dimensões úteis do forno

Largura	42 cm
Altura	21 cm
Profundidade	37 cm

Volume útil	32 litros
--------------------------	-----------

Rede eléctrica pública	ligação	Secção mínima do cabo	Calibre do dispositivo de protecção
230V~ 50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A



Algumas partes internas apresentam um perigo de choque eléctrico, mesmo com a alimentação desligada. Apenas pessoal devidamente qualificado pode intervir sem perigo para efectuar reparações necessitando a remoção de uma tampa de protecção contra a exposição à energia das microondas. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo serviço pós-venda ou por pessoal de qualificação similar, de modo a evitar qualquer perigo.

Dimensões úteis para encastrar o seu forno

O sistema de circulação de ar, existente no seu forno, permite obter resultados de cozedura e de limpeza consideráveis, com a condição que sejam cumpridos os seguintes requisitos:

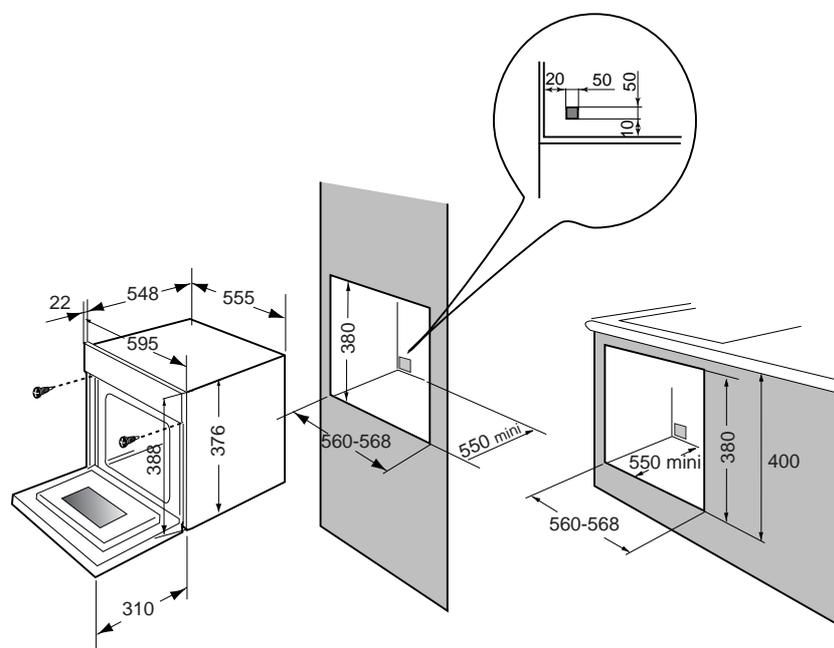
O forno pode ser instalado quer por debaixo de uma bancada de trabalho, quer num móvel em forma de coluna cujas dimensões de encastramento sejam adaptadas. Efectue um corte de 50 mm X 50 mm na parte traseira do compartimento, para poder fazer passar o fio de alimentação (ver esquema abaixo).

Coloque o forno no centro do móvel, de modo a deixar uma distância mínima de 2 mm de separação entre este e o móvel vizinho.

O móvel de encastramento deve ser de material que resista ao calor (ou ser revestido de material similar)

Quando se instala o forno no compartimento, este deve estar desligado da corrente eléctrica.

Para obter maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos metidos nos orifícios, previstos para o efeito, situados nos caixilhos laterais (conferir com o esquema). Antes de efectuar esta operação, faça um buraco de 3 mm de diâmetro na parede do móvel para evitar que a madeira estoire.



Como utilizar o seu forno?

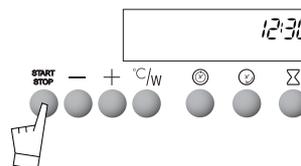
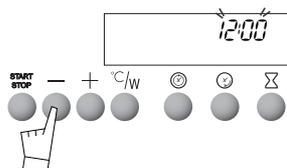
Como acertar a hora do relógio do seu forno?

Aquando da ligação eléctrica

- o visor acende por intermitência.
- Acerte a hora, premindo as teclas **+** **ou -** (se mantiver a pressão do dedo na tecla pode obter um desfile rápido)

Exemplo:12h30.

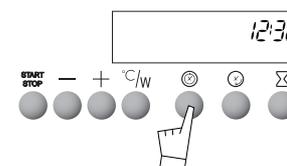
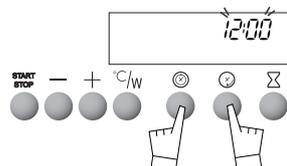
- Prima a tecla **START/STOP** para validar.



PT

Acertar o relógio

- Prima simultaneamente as teclas e durante alguns segundos até que a hora indicada acenda por intermitência.
- Regule a hora com as teclas **+** **ou -**.
- Prima a tecla para validar.



Se não houver validação por intermédio da tecla , o registo é automático no final de alguns segundos.

Como utilizar o seu forno?

Como utilizar o modo microondas?

O SEU FORNO POSSUI 2 FUNÇÕES DE COZEDURA NO MICROONDAS.

Funções  , 

Atenção: Não colocar, em caso algum, o forno vazio em funcionamento nestes 2 modos.

Selecione com a tecla  , a função .

Definição do tempo de cozedura:

- A tecla  começa a piscar
- Regule, premindo as teclas + ou - exemplo: 30 segundos

Definição da potência:

- Prima a tecla  ,  começa a piscar.
- Regule, premindo as teclas + ou - exemplo: 800W
- Certifique-se de que a porta está devidamente fechada.

Valide a sua escolha, premindo a tecla START/STOP.

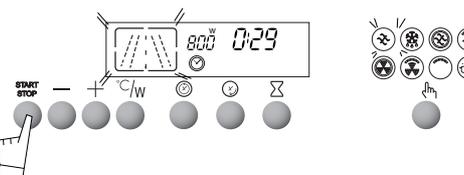
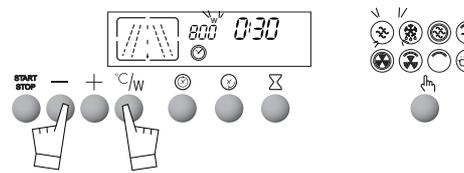
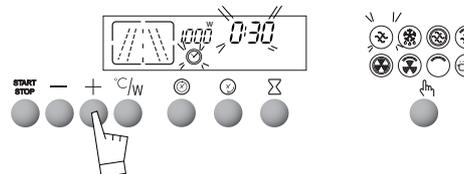
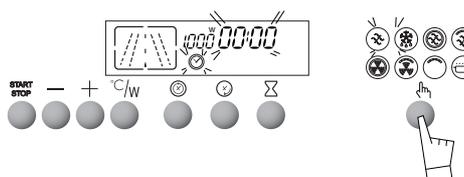
O seu forno começa a funcionar, procedendo a uma contagem decrescente de segundo em segundo.

Caso necessário, pare a cozedura, premindo START/STOP durante 1 segundo.

ABERTURA DA PORTA DURANTE A COZEDURA

Quando abre a porta durante a cozedura, o forno suspende o funcionamento em curso.

Quando fecha novamente a porta do forno, a cozedura é retomada, ao premir START/STOP.



A função  não necessita definição de potência.

Descongelção automática no microondas

Com o seu novo forno microondas, acabaram-se as horas de espera para descongelar um alimento! O microondas é o melhor amigo do congelador, permitindo uma descongelação até dez vezes mais rápida que em temperatura ambiente.

Conselhos:

- O tempo de descongelação varia segundo o tipo de aparelhos. Este também depende da forma, do tamanho, da temperatura inicial e da qualidade do alimento.
- Ter cuidado em retirar o gancho metálico do saco de descongelação quando descongelar os alimentos directamente ensacados.
- Quando existirem cristais de gelo sobre o alimento, retirá-los previamente com o auxílio de uma faca, caso contrário o gelo iria atrasar o processo de descongelação.
- Descongelar carnes e peixes em cima de um pires virado em cima de outro prato, de modo a deixar escorrer o líquido que, em contacto com o alimento, iria provocar um início de cozedura.
- Para obter uma descongelação homogénea, logo que possível, separar os escalopes de aves ou os filetes de peixe, e separar os pedaços de carne.
- Virar ou mexer os alimentos a meio da descongelação.
- Deixar repousar os alimentos após a descongelação. Em regra geral: tempo de repouso = tempo de descongelação.
- Não voltar nunca a congelar um alimento antes de o ter cozinhado.

PT

Descongelação automática no microondas

	Alimentos	Quantidade	Tempo	
Descongelação de pão e de massas	pão cacete	100g	45 s a 55 s	dispor no tabuleiro de vidro colocado na base.
	pão bola	200g	1 a 1 min 30 s	
	massa folhada ou quebrada	400g 300g	2 min a 2 min 30 s 1 min	
Descongelação de crustáceos	Alimentos	Quantidade	Tempo	dispor no tabuleiro de vidro colocado na base.
	vieiras	500g	5 min	
	miolo de camarão	100g	1 min 30 s a 2 min	
	camarão inteiro	200g	5 a 7 min	
	gambas (10)	500g	11 a 13 min	
lagostim	1000g	10 a 11 min		
Descongelação de peixe	Alimentos	Quantidade	Tempo	dispor no tabuleiro de vidro colocado na base.
	filetes de bacalhau ou de badejo	400g 500g	3 a 4 min 3 a 4 min	
	pescada branca, pescadinhas, solha, linguado (2)	300g	2 min a 2 min 30 s	
	postas de pescada	1 unidade	1 min 30 s a 2 min	
	pescada cinzenta, salmão, truta (3)	4 unidades 540g	4 a 5 min 4 a 5 min	
	Descongelação de carnes	Alimentos	Quantidade	
galo pequeno, pombo		500g a 600g	5 a 7 min	
escalope de frango (2), coxas de frango (4)		200g 1000g	3 a 4 min 7 a 9 min..... ..virar a meio da cozedura	
frango inteiro		1000g	11 a 13 min	
Ccsteletas de vitela		600g	5 min	
rolo de vaca		1000g	10 min	
hambúrgueres (4)		360g	3 a 4 min	
carne em pedaços	600g	6 a 7 min		
Descongelação de fruta	Alimentos	Quantidade	Tempo	dispor no tabuleiro de vidro colocado na base.
	morangos	250g	2 a 3 min	
	framboesas, gingas groselhas, mirtilos, cássis	250g 250g	2 a 3 min 2 min 3 s a 4 min	

Como utilizar o modo combinado?

O seu forno possui 2 funções que combinam a cozedura tradicional com a cozedura no microondas.



Atenção: não colocar, em caso algum, o forno vazio em funcionamento nestes 2 modos.

Seleccione com a tecla , a função .

Definir o tempo de cozedura:

- O símbolo  começa a piscar
- Regule, premindo as teclas + ou - exemplo: 30 segundos

Definir a potência:

- Prima a tecla °C/w, 200W começa a piscar.
- Regule, premindo as teclas + ou - exemplo: 100W

Definir a temperatura:

- Prima a tecla °C/w, °C começa a piscar
- Regule, premindo as teclas + ou - exemplo: 200°C
- Certifique-se de que a porta está devidamente fechada.
- Valide a sua escolha, premindo a tecla START/STOP.

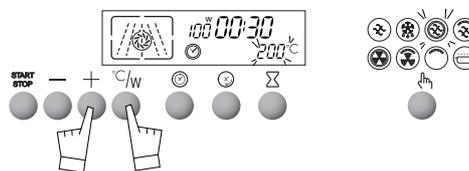
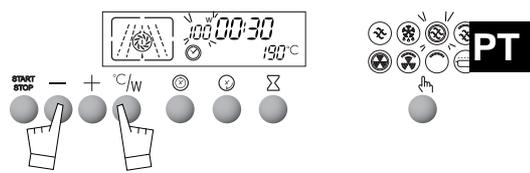
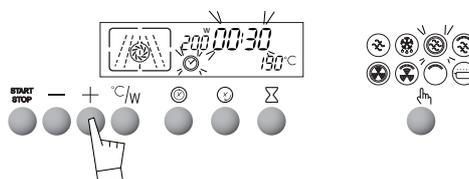
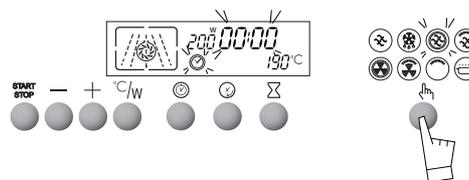
O forno começa a funcionar, efectuando uma contagem decrescente de segundo em segundo.

Pode a qualquer momento durante a cozedura redefinir os parâmetros do tempo de cozedura, a potência e a temperatura de cozedura.

Caso necessário, pare a cozedura, premindo START/STOP durante 1 segundo.

ABERTURA DA PORTA DURANTE A COZEDURA

Quando abre a porta durante a cozedura, o forno suspende o funcionamento em curso. Quando fecha novamente a porta do forno, a cozedura é reiniciada, ao premir START/STOP.



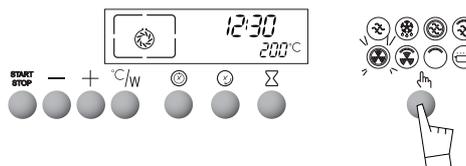
Como utilizar o modo tradicional?

Neste modo, as resistências constituem a única fonte de energia.

Funções: 

- Escolha o modo de cozedura
- Seleccione com a tecla , a função da sua escolha:

Exemplo: posição "".

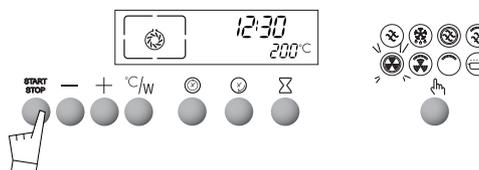


Uma pressão contínua na tecla  permitirá visualizar as funções de cozedura.

A temperatura é visualizada:

Exemplo: 200°C

- Prima a tecla **START/STOP** para iniciar a cozedura.



O seu forno propõe-lhe a temperatura mais frequentemente utilizada.

Todavia, é possível regular a temperatura

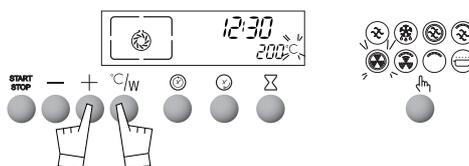
- Prima a tecla **°C/w**.

O símbolo °C começa a piscar.

- Regule, premindo as teclas + ou -.

- Registe a sua escolha, premindo a tecla **°C**

(se não houver validação através da tecla **°C/w**, o registo será automático após alguns segundos).



Durante a cozedura, o valor da temperatura escolhida pisca: uma vez alcançada, o visor deixa de piscar e o seu forno emite um sinal sonoro de 3 segundos.

Caso particular: Grelhador de potência variável:

- **Potência proposta: turbo-grill - = 66%**
- **Regulação de - 1 - = 50% a - 4 - = 100%**
- Pare a cozedura, premindo a tecla **START/STOP** durante 1 segundo

Não é necessário definir um tempo de cozedura para o modo tradicional.

Como personalizar a temperatura de cozedura?

Cozedura tradicional

Aquando da selecção das funções ou durante a cozedura, pode personalizar a temperatura para as cozeduras tradicionais:



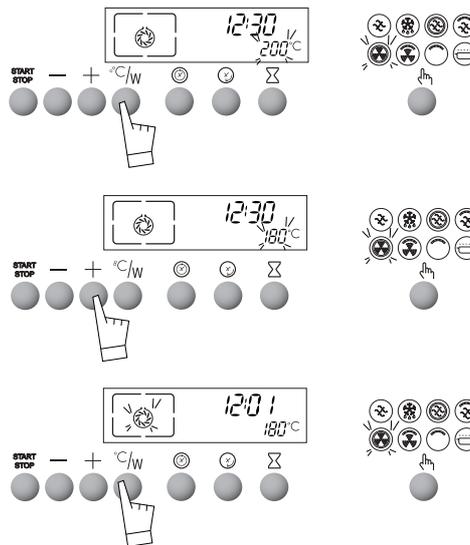
Prima a tecla °C w (aproximadamente 2 segundos) até os algarismos de temperatura começarem a piscar.

Defina com as teclas + ou - a temperatura que pretender registar.

Valide, premindo a tecla °C w.

Aquando das próximas cozeduras, a temperatura que acabou de registar será tida em consideração.

Esta operação de personalização da temperatura de cozedura poderá sempre ser renovada.



Cozedura no microondas

Aquando da selecção das funções ou durante a cozedura, pode personalizar a potência para as cozeduras no microondas:



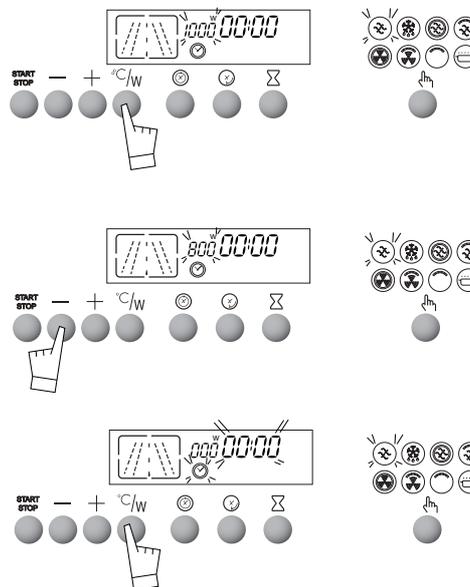
Prima a tecla °C w (aproximadamente 2 segundos) até os algarismos de potência começarem a piscar.

Defina com as teclas + ou - a potência que pretender registar.

Valide, premindo a tecla °C w.

Aquando das próximas cozeduras, a potência que acabou de registar será tida em consideração.

Esta operação de personalização da potência de cozedura poderá sempre ser renovada.



Cozedura em modo combinado Tradicional - Microondas

Aquando da selecção das funções ou durante a cozedura, pode personalizar as potências e as temperaturas para as cozeduras em modo combinado:  

Prima a tecla °C w (aproximadamente 2 segundos) até os algarismos das potências começarem a piscar.

Defina com as teclas + ou - a potência que pretender registar.

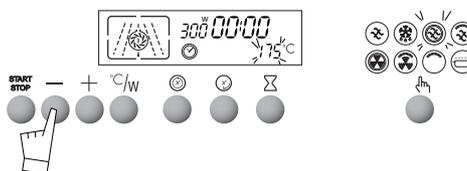
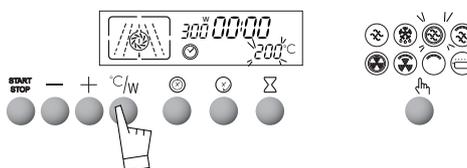
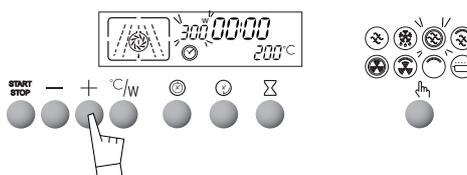
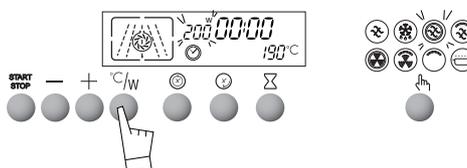
Valide, premindo a tecla °C w.

Chega-se então à personalização da temperatura.

Os algarismos da temperatura começam a piscar.

Defina com as teclas + ou - a temperatura que pretender registar.

Valide o conjunto das definições de potência e de temperatura, premindo START/STOP.

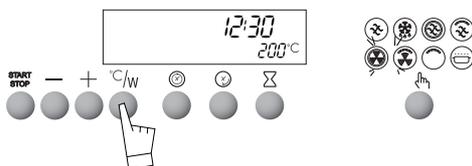


Aquando das próximas cozeduras, a temperatura e a potência que acabou de registar serão tidas em consideração.

Esta operação de personalização poderá sempre ser renovada.

 **Nenhuma personalização possível em função** 

Como efectuar uma cozedura diferida?



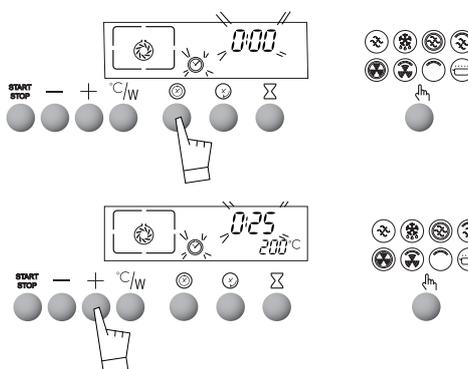
Regule o modo de cozedura escolhido e defina eventualmente a temperatura.



exemplo: posição de calor giratório do calor temperatura 200°C.

Prima o botão "tempo de cozedura" .

O tempo de cozedura pisca a 0:00, assim como o símbolo para indicar que a regulação é agora possível.



PT

Prima as teclas + ou - para definir o tempo pretendido.
exemplo: 25 min de cozedura

O registo do tempo definido é automático no final de alguns segundos ou pode ser confirmado, premindo novamente a tecla . A hora reaparece então no visor e o símbolo deixa de piscar.

Após estas acções, o forno aquece. No final da cozedura, é emitida uma série de sinais sonoros é emitida durante alguns segundos e o símbolo começa a piscar. A paragem dos sinais sonoros efectua-se, premindo a tecla START/STOP durante 1 segundo. É possível consultar ou alterar a qualquer momento o final da cozedura, premindo a tecla . Para cancelar a sua programação, prima a tecla START/STOP.

Cozedura diferida com hora final pré seleccionada

Esta função só funciona com os modos de cozedura



- Proceda do mesmo modo que para uma cozedura programada. Em seguida, terminada a cozedura,

- carregue na tecla "Final da cozedura" , a hora do final da cozedura acende por intermitência, bem como o símbolo  para indicar que a regulação se torna então possível.

Exemplo: É 12h30.

Você programou uma duração de 30 minutos para realizar a cozedura.

A hora do final de cozedura visualizada é: 13h00.

- Regule a hora do final de cozedura carregando nas teclas + ou -.

Exemplo: fim de cozedura às 14h00.

Depois de se ter programado a hora da cozedura diferida, a hora do dia volta a aparecer no visor luminoso.

Terminadas estas operações, o arranque do aquecimento é diferido para que a cozedura se termine à hora programada, isto é, às 14 horas.

Quando a cozedura termina, é emitida uma série de sinais sonoros é emitida durante alguns minutos. A emissão dos sinais sonoros pode ser interrompida carregando na tecla START/STOP durante 1 segundo.

 **É possível consultar ou modificar a qualquer instante a hora do final da cozedura. Para isso, basta carregar na tecla . Se quiser anular a programação, carregue na tecla START/STOP.**

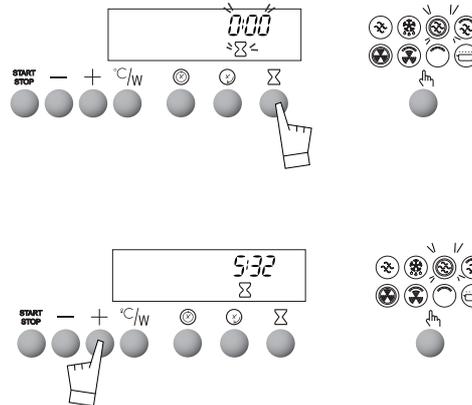
Como utilizar o temporizador?

O seu forno está equipado com um temporizador electrónico, **independente do funcionamento do forno** que permite efectuar contagem do tempo. Neste caso, a visualização é prioritária em relação à visualização da hora do dia.

- Carregue na tecla da ampulheta  O visor luminoso acende por intermitência e o símbolo da ampulheta aparece e acende por intermitência.
- Carregue nas teclas + ou - até obter a duração pretendida (máximo 59 minutos e 50 segundos). O visor luminoso pára de piscar passados alguns segundos, e o temporizador põe-se a funcionar, descontando o tempo de segundo em segundo. Assim que o tempo programado terminar, o temporizador emite sinais sonoros de aviso e o símbolo acende  por intermitência.

Para interromper a emissão dos sinais sonoros basta carregar na tecla  ou na tecla **START/STOP**.

A partir desse instante, a hora torna a aparecer no visor luminoso.



PT



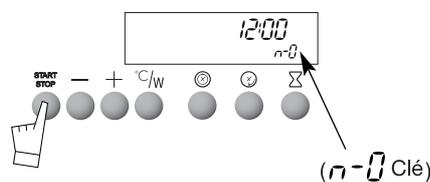
É possível não só modificar o tempo restante, carregando na tecla  e regulando-o através das teclas + ou -, mas também anular a programação a qualquer instante, voltando a pôr o tempo na posição 0:00 e carregando na tecla **START/STOP**.

Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?

A fim de poder evitar o arranque intempestivo do seu forno, pode bloquear os respectivos comando. Para isso:

- Carregue na tecla **START/STOP** até ouvir um sinal sonoro de longa duração.
- **Não largue a tecla enquanto o sinal sonoro não tiver terminado e enquanto o símbolo de uma chave não tiver aparecido no visor luminoso.**
- Para desbloquear os comandos, efectue novamente a mesma operação. Carregue na tecla **START/STOP** até ouvir um sinal sonoro de longa duração. Não largue a tecla enquanto o sinal não tiver terminado e enquanto o símbolo da chave

 não tiver desaparecido no visor luminoso. Apenas a função "temporizador independente" continua funcional".



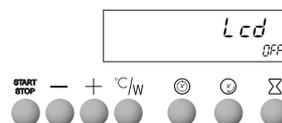
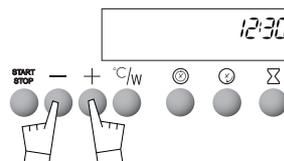
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?

Para reduzir o consumo de energia do seu forno fora do tempo de utilização, tem a possibilidade de pôr o mostrador luminoso em MODO ECONÓMICO.

Para este efeito, siga o seguinte procedimento:

ACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:

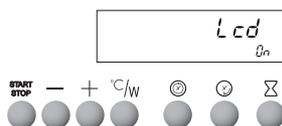
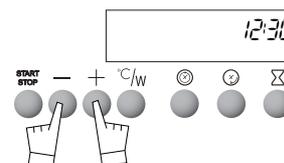
- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas
- Prima simultaneamente as teclas + e - durante 5 segundos.
- O mostrador luminoso indica "Lcd off"
- Largue as teclas.
- Passados 30 segundos o mostrador apaga-se.



O seu forno está presentemente em modo económico. Este apaga-se automaticamente 30 segundos após a selecção do modo de visualização das horas.

DESACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:

- O seu forno deve estar em modo de visualização das horas.
- Prima simultaneamente, sobre as teclas + e - durante 5 segundos.
- O mostrador luminoso indica "Lcd on"
- Largue as teclas.
- O forno saiu do MODO ECONÓMICO. O mostrador mantém-se aceso em permanência.



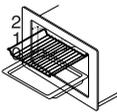
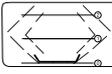
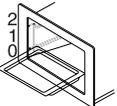
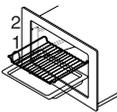
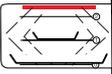
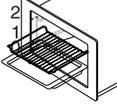
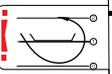
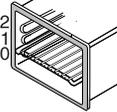
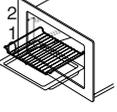
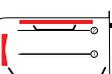
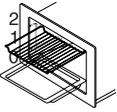
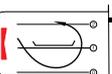
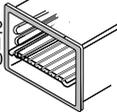
Modos de cozedura



Durante o funcionamento, o aparelho aquece.

Por conseguinte, não se deve tocar nos dispositivos aquecedores situados no interior do forno.

Afaste as crianças pequenas.

FUNÇÕES	Elementos em funcionamento	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO	Níveis aconselhados
<p>Potência mínima pré-seleccionada/máxima 100W/ 1000W /1000W</p>  <p>Microondas</p>	<p>Cozedura</p>  <p>Aquecimento</p> 	<p>A fonte de energia é fornecida por um sistema de microondas, sendo a distribuição feita através da combinação de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 gerador em cima - 1 gerador em baixo 	
 <p>Descongelação automática</p>		<p>Esta função permite otimizar a descongelação.</p>	
<p>Temperatura mínima pré-seleccionada / máxima. 40°/ 190° /210°</p> <p>Potência 100W/ 200W /350W</p>  <p>Combinada microondas</p>		<p>Este modo combina o calor giratório e as microondas. O calor giratório coze o alimento pelo movimento de ar quente e as microondas aceleram a cozedura interior.</p>	
<p>1 a 4</p> <p>100W/ 200W /500W</p>  <p>Grelhador combinado</p>		<p>Este modo combina o grelhador e as microondas. O grelhador doura o alimento e as microondas garantem uma cozedura perfeita do interior.</p>	
<p>Temperatura mínima pré-seleccionada / máxima. 40°/ 200° /250°</p>  <p>Calor giratório</p>		<p>A fonte de calor consiste numa resistência colocada no fundo do forno, o ar aspirado por uma turbina no centro é difundido pelas partes laterais. Não é necessário pré-aquecer, excepto para as cozeduras que exigem tempos muito curtos (bolachas) ou para as cozeduras fortes e rápidas (rolo de vaca). O calor giratório é particularmente adaptado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - para manter fofas as carnes brancas - para os legumes e os peixes 	
<p>1 a 4</p>  <p>Turbo-grill</p>		<p>Este modo combina o efeito da turbina e do grelhador: o grelhador provoca a iluminação dos infravermelhos nos alimentos e o movimento de ar criado pela turbina atenua este efeito. Esta função permite grelhar ou assar sem espeto rotativo.</p>	
<p>1 a 4</p>  <p>Grelhador</p>		<p>Esta função permite grelhar: (Tostas, costeletas, postas espessas de carne, salsichas).</p>	
<p>Temperatura pré-seleccionada 35°</p>  <p>Conservação do calor</p>		<p>A conservação do calor é garantida pela turbina que faz circular o ar aquecido à volta do alimento.</p>	

PT

Como limpar a cavidade do seu forno?

Antes de proceder à limpeza manual do seu forno, deixe arrefecer o aparelho.

De modo geral, **os pós abrasivos e as esponjas metálicas, assim como os objectos afiados devem ser proscritos.**

- Inclinação do grelhador:

O grelhador pode ser inclinado para aceder à limpeza da parte superior do grelhador.

- a) Puxe ligeiramente o grelhador para a frente
- b) Incline o grelhador
- c) A parte superior está acessível

Para colocar novamente o grelhador no lugar, proceder de modo inverso.



Não colocar o forno em funcionamento com o grelhador inclinado.

- Desmontagem dos encaixes:

Os encaixes podem ser removidos para a limpeza

- a) Levante ligeiramente
- b) Rode sem forçar
- c) Retire.

- Os contornos da porta e do recinto devem ser mantidos limpos. Caso, devido a um excesso de sujidade, estas superfícies se encontrem danificadas, contacte um técnico especializado antes de utilizar o seu aparelho.

- Em caso de cheiros ou de forno engordurado, ponha a ferver água acrescentada de sumo de limão ou de vinagre numa chávena durante 2 min e limpe as paredes com um pouco de detergente para a loiça.

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade interna do seu forno.



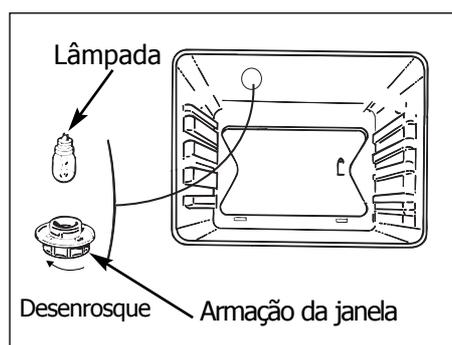
Para evitar choques eléctricos, desligue o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção na lâmpada e, se necessário, deixe arrefecer o aparelho.

- a) Vire a grelha.
- b) Desparafuse a janela (ver ao lado).
- c) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Casquilho E 14

- d) Mude a lâmpada e torne a montar a armação da janela.



- e) Monte novamente a grelha e volte a ligar o forno.



Use uma luva de borracha para desmontar a armação e a lâmpada com mais facilidade.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

Se tem dúvidas quanto ao devido funcionamento do seu forno, isso não significa obrigatoriamente que este esteja avariado. Seja qual for o problema, verifique os seguintes pontos:

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> - O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. - Outras causas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16 A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-venda.
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada está fundida. - O forno não está ligado ou o fusível está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a girar mesmo depois de o forno estar parado.	<ul style="list-style-type: none"> - A ventilação deve parar após 1 hora no máximo ou assim que a temperatura do forno desça a cerca de 125° C. - Se não se apaga após 1 hora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normal - Chamar o Serviço de Assistência Pós-venda.
O forno liberta faíscas.	<ul style="list-style-type: none"> - Um elemento metálico está muito perto de uma das paredes ou da grelha. 	<ul style="list-style-type: none"> - Afastar as peças de metal das paredes do microondas. - Nunca utilizar recipientes de metal com a grelha.
O alimento não aquece em modo microondas.	<ul style="list-style-type: none"> - As microondas não atingem o alimento. - A porta está mal fechada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar se os utensílios convêm para fornos de microondas. - Verificar o fecho da porta.
A lâmpada do forno fica acesa depois do forno apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - A porta está mal fechada. - Um dos componentes do microondas tem um defeito. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar o fecho da porta. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-venda.
Emissão de fumo durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de cozedura demasiado elevada 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduzir a temperatura de cozedura
O forno faz barulho após o final da cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> - A ventilação da parte superior do forno (invisível) funciona (até mesmo em posição parada). 	<ul style="list-style-type: none"> - É normal, os fornos são equipados com um ventilador que funciona até que o forno arrefeça completamente.

PT

Se a sua intervenção não for suficiente para resolver estes problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-venda.