



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

FP38X

 **smeg**

Sumário

Editorial	p.123
Como se apresenta o seu forno?	p.124
Acessórios	p.125
Conselhos de Segurança	p.126
Como instalar o seu forno?	
Ligação	p.127
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	p.128
Como utilizar o seu forno?	
Como acertar a hora do relógio do seu forno?	p.129
Como efectuar uma cozedura imediata?	p.130
Como personalizar a temperatura de cozedura?	p.131
Como iniciar uma cozedura com início imediato?	p.131
Como programar uma cozedura com a hora de final de cozedura seleccionada?	p.132
Como utilizar o temporizador?	p.133
Como utilizar o dispositivo de segurança para crianças?	p.133
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?	p.134
Como mudar a lâmpada?	p.135
Modos de cozedura do forno	p.136-137
Como limpar a cavidade do seu forno?	
O que é a pirólise?	p.138
Em que caso é necessário efectuar uma pirólise?	p.138
Como efectuar uma pirólise?	p.139-140
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	p.141

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.

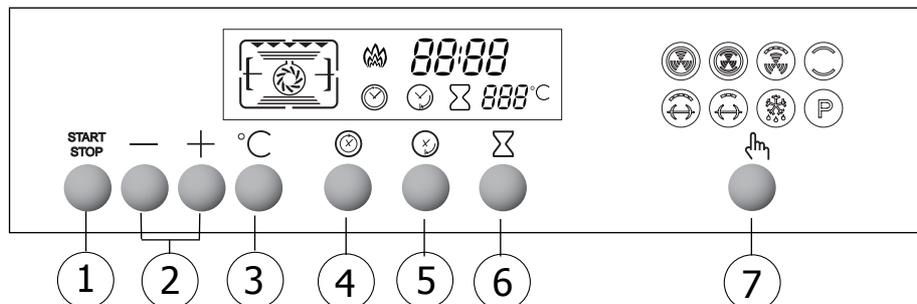
Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo forno SMEG integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.

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.

PT

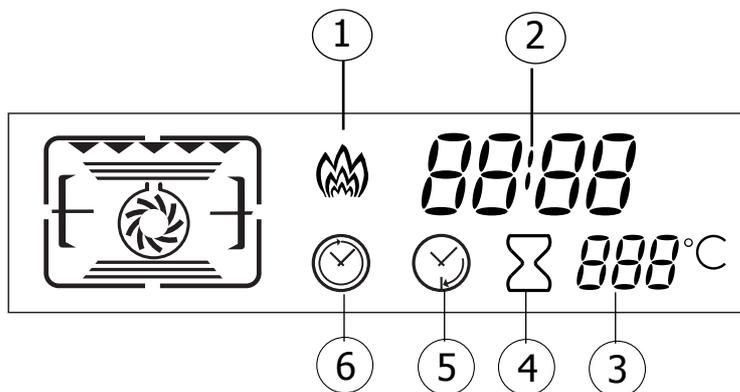
Graças a estes "novos objectos de valor" que nos servem de marcos na nossa vida do dia-a-dia, SMEG, referência da excelência, é um verdadeiro convite para uma nova arte de bem viver.

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 | ⑦ Selector de funções |
| ④ Tempo de cozedura | |

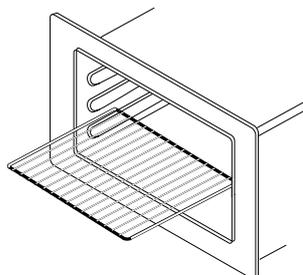
Pormenores do programador



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 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 |

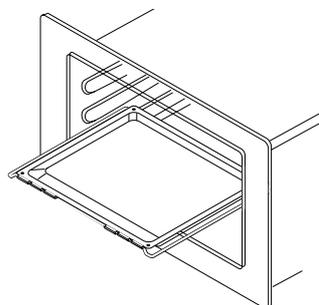
Acessórios

Grelha de suporte para assadeiras



Tabuleiro esmaltado

Serve para recolher os molhos de cozedura. Evite assar os rolos de carne directamente no tabuleiro para não causar projecções nem fumos importantes.

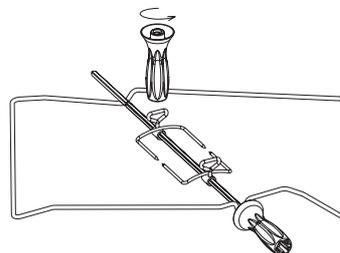


PT

Espeto rotativo

Para a sua utilização:

- coloque o tabuleiro multi-usos no encaixe N.º 1, de modo a recolher os molhos de cozedura, ou na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.
- enfie uma das forquilha no espeto; coloque no espeto a peça para assar; enfie a segunda forquilha; centre e aperte, aparafusando as duas forquilha.
- coloque o espeto no seu suporte.
- empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno.
- retire o cabo, desaparafusando-o. Após a cozedura, aparafuse novamente o cabo no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar. Na extremidade do cabo, uma marca permite-lhe desaparafusar as forquilha.



Não revista o interior do forno com papel de alumínio para poupar uma limpeza. Isto iria provocar um sobreaquecimento, danificando o esmalte do interior do forno.

Após uma cozedura, não toque nos acessórios do forno (grelha, espeto rotativo, tabuleiro, suporte TB, etc.) sem luvas.



Conselhos de Segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares no seu local de habitação e destina-se exclusivamente à cozedura de alimentos. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, proceda ao aquecimento com o forno vazio e a porta fechada, durante cerca de 15 minutos em posição máxima a fim de "rodar" o aparelho. No início, a lã mineral que reveste a cavidade do forno pode libertar um cheiro particular devido à sua decomposição. Do mesmo modo, é possível que possa constatar a existência de fumo. Este fenómeno é normal.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

- Assegure-se de que a porta do seu forno está bem fechada, a fim que a junta de estanqueidade desempenhe correctamente a sua função.

- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.

- Aquando da utilização do grelhador, com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou as superfícies podem ficar quentes. Afastar as crianças.

- Durante a utilização, o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos aquecidos situados na cavidade do forno.

- Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (grelha, espeto rotativo, tabuleiro, suporte de espeto rotativo...) com as mãos desprotegidas, utilize pegas ou um tecido isolante.

- Não revista o interior do seu forno com folhas de alumínio. Caso contrário, haverá uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura e que danificaria o esmalte.

Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, o forno deve estar parado.

- Durante a limpeza, as superfícies acessíveis tornam-se mais quentes que aquando do uso normal, pelo que convém afastar as crianças.

Caso o aparelho esteja equipado com uma ficha eléctrica, esta deve permanecer acessível uma vez o forno encastrado.

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 electricidade pública CEI60083, 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.

Se o cabo de alimentação estiver estragado, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Pós-Venda.

Tensão de funcionamento.....	220-240 V ~ 50 Hz
Potência total absorvida durante a cozedura	2,925 kW
Potência nominal do grelhador.....	2,65 kW

Consumo de energia

-durante a subida até aos 175°C.....	0,205 kWh
-durante 1 hora à temperatura de 175°C.....	0,410 kWh
TOTAL.....	0,615 kWh

Dimensões úteis do forno

Largura.....	43 cm
Altura	19 cm
Profundidade.....	38 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

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:

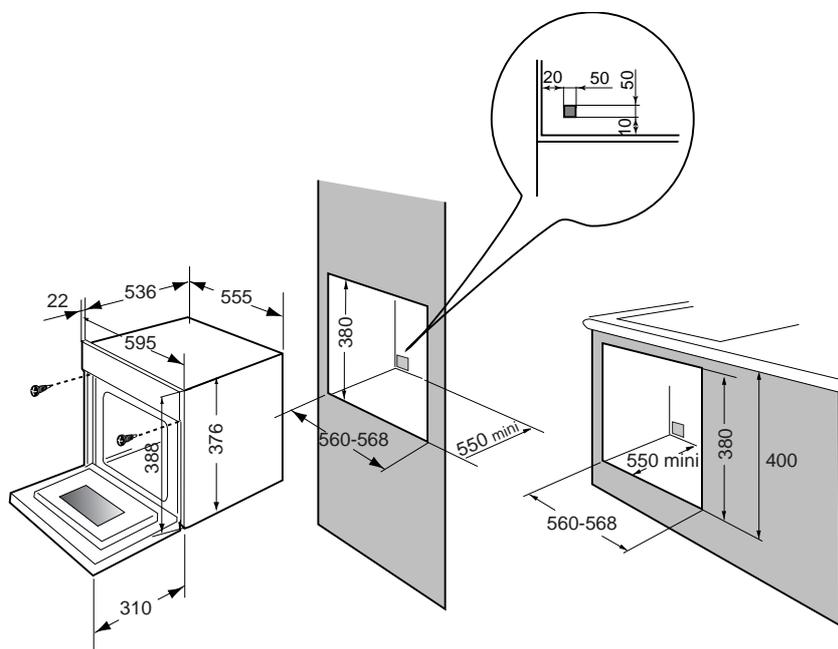
O forno pode ser instalado quer por debaixo de uma bancada de trabalho, quer num móvel em forma de coluna cujas dimensões de encastramento sejam adaptadas. Efectue um corte de 50 mm X 50 mm na parte traseira do compartimento, para poder fazer passar o fio de alimentação (ver esquema abaixo).

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?

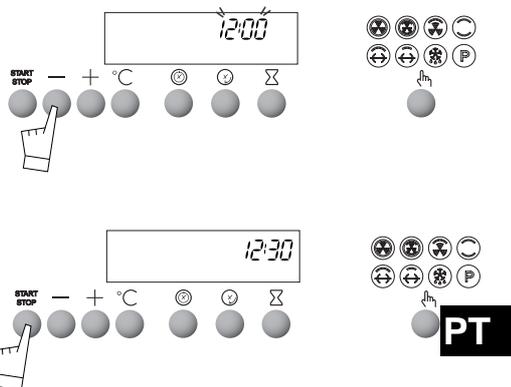
Como acertar a hora do relógio do seu forno?

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.

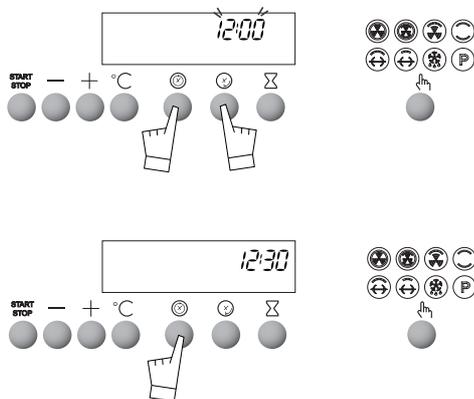


Acertar o relógio

- Prima simultaneamente as teclas \odot e \otimes durante alguns segundos até que a hora indicada acenda por intermitência.

- Regule a hora com as teclas **+** ou **-**.

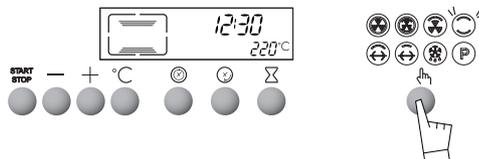
Prima a tecla \odot para validar.



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

Como efectuar uma cozedura imediata?

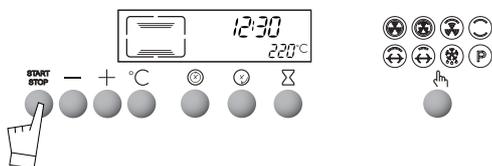
- Escolha o modo de cozedura
- Selecciona, com a tecla , a função pretendida:
Exemplo: posição "☺".



Nota:
Mantendo apoiada a tecla  fará desfilir o cursor sobre as funções de cozedura.

A temperatura aconselhada aparece no visor:
Exemplo: 220°C.

- Carregue na tecla **START/STOP** para dar início à cozedura

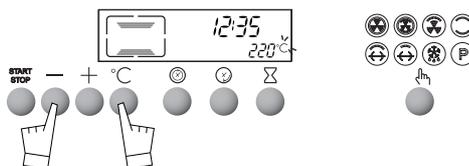


O seu forno propõe-lhe a temperatura mais frequentemente utilizada.
Contudo, também é possível regular a temperatura frequentemente

- Carregue na tecla simbolizada por **°C**.

O símbolo **°C** acende por intermitência.

- Ajuste o número através das teclas **+** ou **-**.



- Registe a sua escolha carregando na tecla **°C** (Sem validação sobre a tecla **°C**, o registo efectua-se automaticamente passados alguns segundos).

Durante a cozedura o valor da temperatura acende por intermitência: Quando a temperatura escolhida é atingida, o seu forno emite um sinal sonoro durante 3 segundos.

Caso particular: Grelhador de potência variável:  

- Potência proposta : - 4 - = 100%

- Regulação de - 1 - = 50% a - 4 - = 100%



A porta deve apenas ser entreaberta quando os grelhadores estiverem a ser utilizados na potência máxima (-4-).

Para as outras potências do grelhador, a porta deve ser mantida fechada.

Pare a cozedura, premindo a tecla START/STOP durante um segundo.

Durante a utilização do grelhador, as partes acessíveis do seu forno tornam-se mais quentes do que durante a cozedura. Afaste as crianças.

Como personalizar a temperatura de cozedura?

A temperatura pode ser personalizada tanto durante a selecção do modo de cozedura, como durante a própria cozedura:

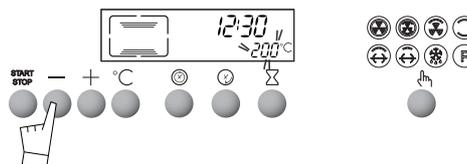
Carregue na tecla °C (durante aproximadamente 2 segundos) até que os algarismos correspondentes à temperatura se ponham a piscar.

Regule, através das teclas + ou -, a temperatura que deseja registar.

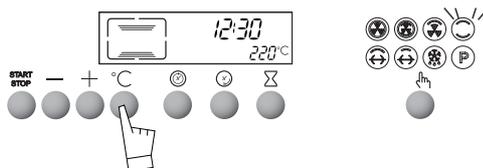
Valide carregando na tecla simbolizada por °C.

Aquando das suas próximas cozeduras, a temperatura que acabou de registar será tomada em conta.

Esta operação de personalização da temperatura pode ser renovada tantas vezes quantas quiser.



Como iniciar uma cozedura com início imediato?



PT

Defina o modo de cozedura escolhido e regule eventualmente a temperatura.

Exemplo :

Convecção natural

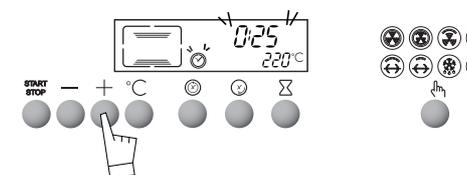
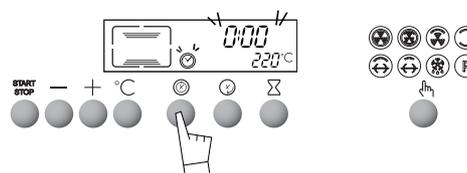
Temperatura 220°C.

Prima o botão "Tempo de cozedura"

O tempo de cozedura pisca a **0.00**, assim como o símbolo para indicar que a regulação é então possível.

Prima as teclas + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 25 min de cozedura.



O registo do tempo definido é automático após 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 minutos e o símbolo  começa a piscar.

A paragem dos sinais sonoros é efectuada, premindo a tecla **START/STOP** durante um segundo. É possível consultar ou alterar a qualquer momento o final de cozedura, premindo a tecla .

Para cancelar a sua programação, prima a tecla **START/STOP**.

Como programar uma cozedura com a hora de final de cozedura seleccionada?

- 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.

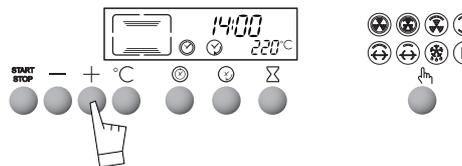
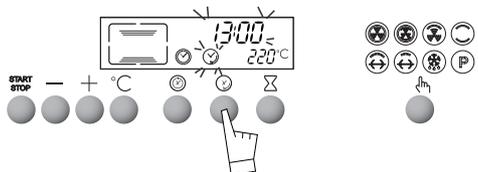
- Regule a hora do final de cozedura carregando nas teclas + ou -.

Exemplo: fim de cozedura às 14:00.

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 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 a contagem do tempo. Neste caso, a visualização é prioritária em relação à visualização da hora do dia.

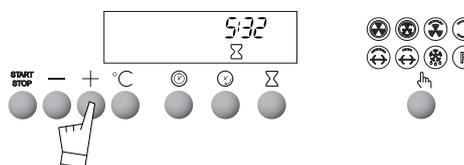
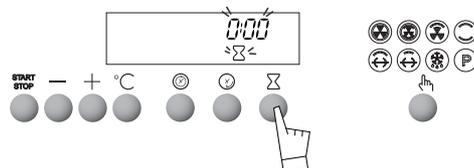
- Carregue na tecla da ampulheta . O visor luminoso acende por intermitência e o símbolo da ampulheta aparece e acende por intermitência.

- 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 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?

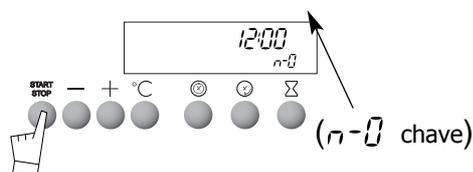
A fim de poder evitar o arranque intempestivo do seu forno, pode bloquear os respectivos comandos. Para isso:

- 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.



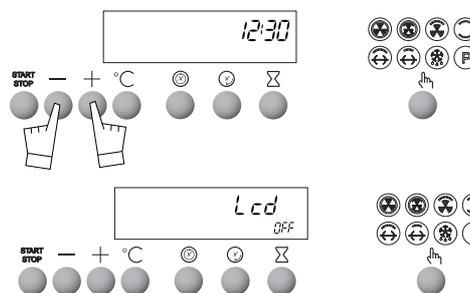
Como pôr o mostrador luminoso do forno em modo económico?

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:

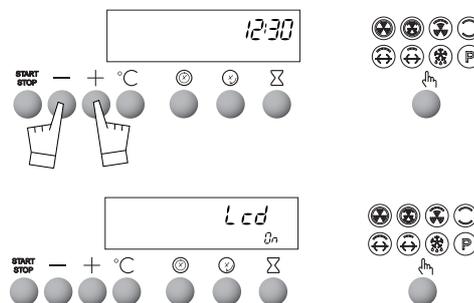
- seu forno deve estar em modo de visualização das horas
- Prima simultaneamente as teclas + e - durante cerca de 5 segundos.
- O mostrador luminoso indica "Lcd off"
- Largue as teclas.
- Passados 30 segundos o mostrador apaga-se.



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:

- seu forno deve estar em modo de visualização das horas.
- Prima simultaneamente 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.



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.

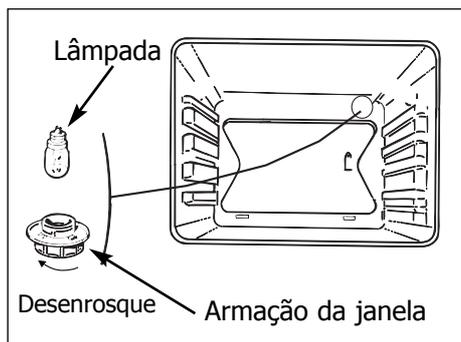
a) Desaparafuse a janela (ver ao lado).

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

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

c) Mude a lâmpada e torne a montar a armação da janela. Ligue novamente o forno.



PT



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

Modos de cozedura do forno

Símbolo Nome da função Descrição da função



Calor giratório

A cozedura efectua-se graças ao elemento aquecedor situado no fundo do forno e graças à hélice equipada com um sistema de circulação do ar.



Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos com o forno frio.



Calor combinado

A cozedura efectua-se graças aos elementos inferiores e superiores, e graças à hélice equipada com um sistema de circulação do ar.



Três fontes de calor associadas: muito calor na parte inferior, um pouco de calor rotativo e um tudo nada de grelhador.



Turbo-grill

A cozedura efectua-se, alternativamente, graças ao elemento superior e graças à hélice equipada com um sistema de circulação do ar.



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 vem atenuar este efeito.

*



Tradicional

A cozedura efectua-se graças aos elementos inferiores e superiores sem circulação do ar.



Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos com o forno frio.



Grill duplo

A cozedura efectua-se graças ao elemento superior.



Grill simples

A cozedura efectua-se graças ao elemento superior.



O grill duplo cobre toda a superfície da grelha. O grelhador simples, este demonstrará a mesma eficácia, mas para quantidades menores.



Descongelação

A descongelação é garantida através da turbina que movimenta o ar ambiente à volta do alimento a descongelar.



A temperatura nunca ultrapassa os 50°C, garantindo deste modo uma descongelação ideal.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a Directiva 2002/40/CE.

Modo	Recomendações	Preconização T°		
		min.	precon.	máx.
►	Recomendado para manter as carnes brancas, os peixes e os legumes fofos. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis	40°	180°	250°
►	Recomendado para as quiches, empadas, tartes de frutos sumarentos	40°	200°	250°
►	Recomendado para cozer rapidamente e na perfeição as carnes vermelhas e brancas . Para cozer lentamente as aves até 2 kg.	40°	195°	250°
►	Recomendado para manter as carnes brancas, os peixes e os legumes fofos. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis	40°	220°	275°
►	Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas na grelha.		1 a 4	
►	Recomendado para descongelar as carnes e as aves . Utilize a grelha com o tabuleiro por baixo ou a placa para os bolos. Não utilize nunca os molhos da descongelação, pois estes são impróprios para consumo.	30°	40°	50°

Conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia

Como limpar a cavidade do seu forno?

O que é a pirólise?

O seu forno limpa-se sozinho, por aquecimento a temperatura elevada, eliminando as sujidades resultantes de salpicos ou derrames, por aquecimento a temperatura elevada. O fumo e odor emanados são destruídos pela passagem através de um catalisador.

Este forno dispõe de 3 ciclos de limpeza por pirólise, os quais se adaptam ao grau de sujidade do forno:

- Um ciclo económico que dura 1h30 (dado o tempo necessário para o forno arrefecer, o fecho da porta manter-se-á bloqueado durante 2h00). Este ciclo consome menos 25% de energia do que o ciclo de pirólise padrão. Accionado regularmente (após 2 ou 3 assados de carne), este ciclo permite manter o seu forno limpo seja quais forem as circunstâncias de utilização.

- Um ciclo normal que dura 1h45 (dado o tempo necessário para o forno arrefecer, o fecho da porta manter-se-á bloqueado durante 2h15). Este ciclo garante uma limpeza eficaz quando o forno está sujo.

- Um ciclo de limpeza superior que dura 2 horas (dado o tempo necessário para o forno arrefecer, o fecho da porta manter-se-á bloqueado durante 2h30). Este ciclo garante uma limpeza eficaz quando o seu forno está muito sujo.

Como medida de segurança, a porta do forno bloqueia-se completamente, dois minutos após o início da pirólise.

Em que caso é necessário efectuar uma pirólise?

Quando há saída de fumo na altura em que se aquece o forno ou durante a cozedura. O seu forno liberta cheiros mesmo quando está frio, depois de ter efectuado diversos cozinhados (borrego, peixe, grelhados, etc.)

Não se deve deixar acumular demasiadamente a sujidade antes de efectuar esta limpeza.

No entanto, não é necessário realizar uma pirólise após cada cozinhado, mas somente se o grau de sujidade o justificar.

COZINHADOS QUE SUJAM POUCO	Bolachas, legumes, bolos, quiches, soufflés.	Cozeduras sem salpicos: não há necessidade de efectuar uma pirólise
COZINHADOS QUE SUJAM	Carne, peixe (assados em assadeiras), legumes recheados.	A pirólise justifica-se depois de efectuadas 3 cozeduras
COZINHADOS QUE SUJAM MUITO	Peças grandes de carne, assados no espeto, pato.	A pirólise pode ser feita após uma cozedura deste tipo, se houver muitas projecções



Não se deve deixar acumular demasiadamente a sujidade antes de efectuar esta limpeza.

Como efectuar uma pirólise?

1) Como realizar uma pirólise imediata?

a) **Retire os acessórios do forno e limpe os depósitos de gordura e derrames que existam.**

b) Verifique se o programador indica a hora certa e sem piscar.

c) Carregue na tecla de selecção de funções até obter a função Pirólise (Pyrolyse).

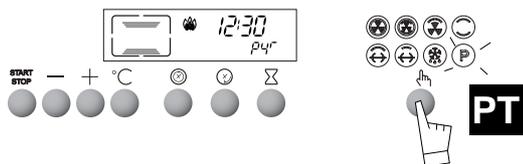
O visor do seu forno indica os 3 símbolos de pirólise (🔥) correspondentes a uma pirólise de 2 horas (duração não podendo ser modificada).



Se carregar nas teclas + ou -, pode seleccionar

outras 2 durações de pirólise: (🔥) 1h45, (🔥) 1h30) as quais não podem ser modificadas.

O forno deixa de poder funcionar durante 2h ou 2h15 ou 2h30. Este período compreende o tempo necessário para que o forno arrefeça até que se possa abrir novamente a porta.



d) Carregue na tecla **START/STOP**

- A porta bloqueia-se durante a pirólise (passados cerca de dois minutos após o arranque).

- A hora em que deve terminar a

pirólise pode ser consultada, carregando na tecla (🕒) No final da pirólise, o símbolo (🔥)



mantém-se aceso até que o ferrolho da porta se liberte.

e) Pare o forno carregando na tecla **START/STOP**.

f) Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para limpar a cinza branca que se depositou no fundo e nas paredes.

O forno está limpo e pode ser novamente utilizado para efectuar a cozedura da sua escolha.

Observações: A temperatura de limpeza não pode ser modificada. Durante o ciclo de pirólise, a iluminação mantém-se apagada. Se o forno não estiver limpo depois de efectuada a pirólise, é porque ficou muito tempo sem ser limpo. Renove a operação.

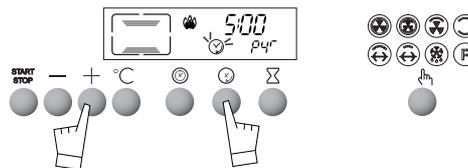


Não pendurar roupa ou panos à pega do forno. Durante a pirólise, a fachada do forno aquece mais do que durante a cozedura normal. Mantenha as crianças afastadas.

2) Efectuar uma pirólise diferida

Siga as instruções descritas no parágrafo "Efectuar uma pirólise imediata" e em seguida:

a) Carregue na tecla . **A hora do fim da pirólise acende por intermitência** e o símbolo  põe-se a piscar para indicar que a regulação se torna então possível.



b) Regule a hora do final da pirólise, carregando nas teclas **+** ou **-**.

Exemplo: fim da pirólise às

5h00.

Depois da pirólise ter terminado, carregue na tecla **START/STOP**.

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.
A limpeza por pirólise não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> - A porta está mal fechada. - A indicação da hora do programador acende por intermitência. - Outras causas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar o fecho da porta. - Acertar a hora antes de lançar o programa de pirólise. - Chamar o Serviço de Assistência Pós-venda.
O ferrolho da porta não funciona durante a pirólise.	<ul style="list-style-type: none"> - O ferrolho não se acciona instantaneamente - O ferrolho só se torna efectivo 2 minutos após o início do ciclo. 	Se o ferrolho não se fechar passados 5 minutos chame o Serviço de Assistência Pós-venda.
O espeto continua a funcionar depois da cozedura terminar.	<ul style="list-style-type: none"> - O motor do espeto rotativo continua a ser alimentado até que o selector tenha sido posto novamente na posição zero, ou enquanto a porta estiver aberta, ou durante 30 minutos após o final da cozedura. Esta função permite evitar que os alimentos se queimem depois do forno parar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normal
Emissão de fumo durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Temperatura de cozedura demasiado elevada - 2. Forno engordurado 	<ul style="list-style-type: none"> - 1. Reduzir a temperatura de cozedura (ver guia de cozedura anexo). - 2. Efectuar uma pirólise se o forno possuir esta função.
O forno não se ilumina durante a pirólise.	<ul style="list-style-type: none"> - A iluminação só foi prevista para funcionar durante a cozedura. 	<ul style="list-style-type: none"> - O ciclo de pirólise provoca temperaturas demasiado elevadas para que a iluminação possa funcionar correctamente.
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 de pirólise 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.