



- 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

FV38X

 **smeg**

Sumário

| | |
|---|--------------------|
| Editorial | p.123 |
| Cozer a vapor | |
| Generalidades | p.124 |
| Como é que se apresenta o seu forno? | p.125 |
| Acessórios | p.126 |
| Como instalar o seu forno? | |
| Ligação eléctrica | p.127 |
| Encastramento | p.128 |
| Como utilizar o seu forno? | |
| Regulação da hora | p.129 |
| Bloqueio do visor | p.130 |
| Visor em modo económico | p.131 |
| Como efectuar uma cozedura imediata? | p.132 a 134 |
| Gestão da água | p.134 |
| Como efectuar uma cozedura diferida? | p.135 |
| Como utilizar o temporizador? | p.136 |
| Descrição das funções | p.137 |
| Tabela de cozeduras | p.138-139 |
| Como limpar o seu forno? | p.140 |
| Como mudar a lâmpada? | p.141 |
| 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 dicas

Estimado(a) Cliente,

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

As nossas equipas de pesquisa conceberam uma nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, design e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais e revelam um know-how único.

Com linhas modernas e requintadas, o seu novo forno SMEG integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente o domínio tecnológico, as performances de cozedura e o luxo estético.

Na gama de produtos SMEG, encontrará igualmente uma vasta gama de placas, exaustores, máquinas de lavar louça/roupa, microondas e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno SMEG.

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.

PT

Cozer a vapor

Generalidades

Cozer a vapor traz imensos benefícios se se respeitar o modo de utilização. Saudável e natural, a cozinha a vapor conserva o paladar dos alimentos. Um molho requintado ou à base de ervas aromáticas dá aquele sabor especial que faz a diferença.

Além disso, não transmite cheiros. Não vale a pena aromatizar a água de cozer com especiarias ou ervas aromáticas, mas, em contrapartida, pode-se aromatizar um peixe, depositando-o sobre algas, ou a carne de aves, colocando-a sobre um ramo de alecrim ou de estragão.

A cozinha a vapor permite cozer simultaneamente carne, peixe e legumes.

Permite aquecer com suavidade massa, arroz e purés sem os ressequeir e sem correr o risco que estes peguem aos recipientes.

Facilita a cozedura de pudins, flans, arroz doce... cobertos com papel de alumínio, a água de condensação não os embebe.

É inútil salgar antecipadamente os alimentos, bem como a água de cozer.

Para dar um melhor aspecto à carne, aloure-a rapidamente de todos os lados numa frigideira com manteiga quente.

Comparada com a cozedura em água, a cozinha a vapor só apresenta vantagens:

É rápida: a cozedura tem início de imediato, ao passo que o tempo de cozedura dos alimentos num recipiente com água só começa quando a água recomeça a ferver.

É dietética: as vitaminas (as que são hidrossolúveis) e os sais minerais são bem preservados, já que se dissolvem escassamente na água condensada que cobre os alimentos.

Além disso, não é utilizada qualquer gordura para proceder à cozedura.

O vapor respeita o paladar dos alimentos. Não acrescenta qualquer aroma nem sabor a grelhado ou a frito, mas também não retira nenhum, pois os alimentos não são diluídos na água.

Reverso da medalha: não vale a pena cozer a vapor peixe que não seja fresco ou legumes esquecidos há uma semana no frigorífico, pois o resultado é catastrófico!

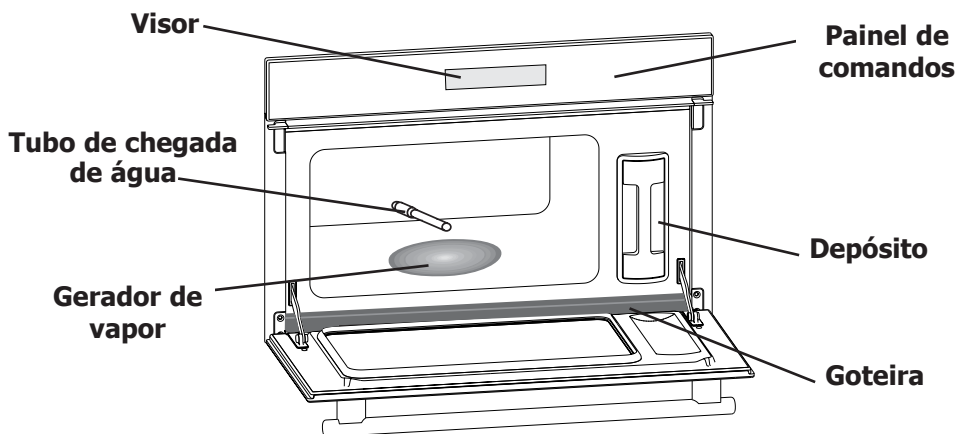
O vapor não comunica sabores nem cheiros, portanto, não hesite em ganhar tempo e dinheiro, fazendo cozer lado a lado - mas sem se tocarem -, por exemplo um peixe e uma sobremesa.

O vapor também é adequado para escaldar, descongelar, aquecer ou ainda manter os alimentos quentes, especialmente os molhos.

Antes de tudo, aloure as carnes de tipo aves, vitela e porco numa frigideira, em muito pouca gordura, para ficarem com um aspecto dourado apetitoso. De seguida, acabe de as cozer a vapor.

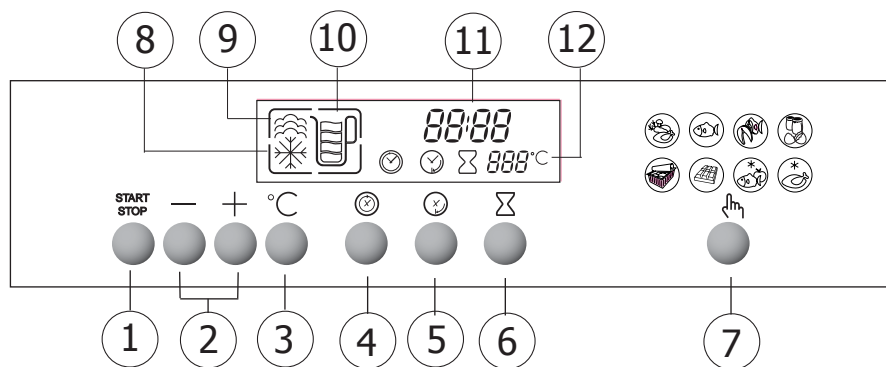
Cortados em pedaços, os alimentos cozem mais depressa e de forma mais homogénea do que se forem conservados inteiros.

Como é que se apresenta o seu forno?



PT

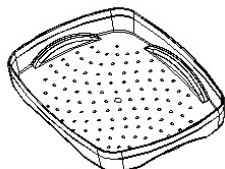
Pormenor do painel de comandos



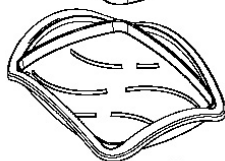
- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tecla: Ligar/Desligar | 7 Selector de funções |
| 2 Modificação dos tempos e das temperaturas | 8 Indicador de descongelação |
| 3 Regulação das temperaturas | 9 Indicador de cozedura |
| 4 Tempo de cozedura | 10 Indicador de falta de água |
| 5 Fim da cozedura | 11 Visor do relógio e dos tempos |
| 6 Temporizador independente | 12 Indicador de temperatura |

Acessórios

Tabuleiros e grelhas



Tabuleiro perfurado para cozedura que evita o contacto entre os alimentos e a água de condensação.



Tabuleiro para recuperação da água de condensação.

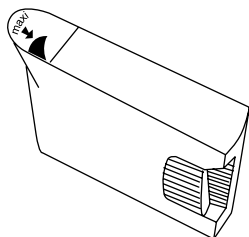


Grelha amovível em inox para suporte: a meter obrigatoriamente no forno



Os tabuleiros e grelhas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Depósito amovível



Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno. A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).



O uso de água com fraco teor calcário facilitará a manutenção do forno.



É proibido usar água desmineralizada (não alimentar).

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica

Para efectuar uma ligação fixa, coloque na conduta de alimentação um meio de desconexão em conformidade com os regulamentos de instalação. Caso contrário, o aparelho tem de ser instalado de modo a que a ficha ligada à tomada eléctrica fique acessível quando este estiver encastrado.

Utilize obrigatoriamente uma tomada eléctrica com um terminal de ligação à terra e que esteja ligada de acordo com as normas de segurança em vigor.

A sua instalação deve estar equipada com uma protecção térmica de 10 Amperes.

Não faça funcionar o forno se o fio de alimentação ou a sua ficha estiverem danificados. Se isso acontecer e para evitar qualquer perigo, os mesmos deverão ser substituídos pelo fabricante, pelo seu Serviço de Pós-Venda ou por pessoas com semelhante qualificação.

PT

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Tensão de funcionamento..... | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Potência total do forno | 1,77 kW |

Consumo de energia

- de subida e de mantimento a 100°C durante 1 hora 0,71 kWh

Dimensões úteis do forno

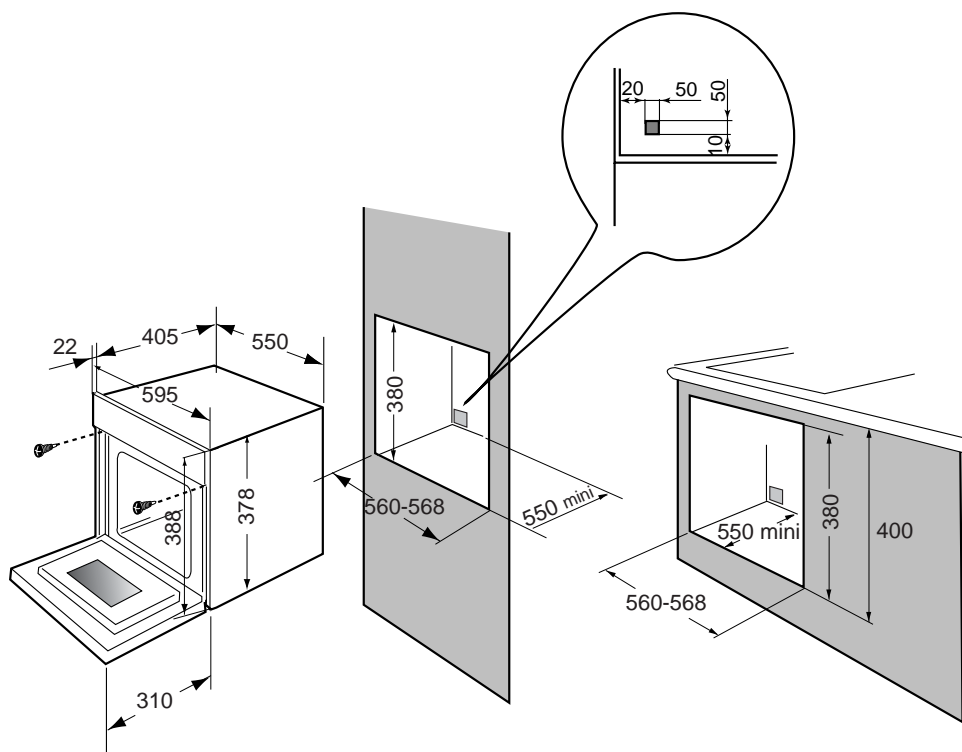
Largura..... 38,5 cm

Altura 18,2 cm

Profundidade..... 33,5 cm

Volume útil 23,5 litros

Encastramento



1. Coloque o aparelho no compartimento onde deve ser instalado. O aparelho deve ficar horizontal. Controle esta posição.
2. Para maior estabilidade, fixe o forno ao móvel com 2 parafusos introduzidos nos orifícios previstos para o efeito nas partes laterais.
3. Proceda à ligação eléctrica.

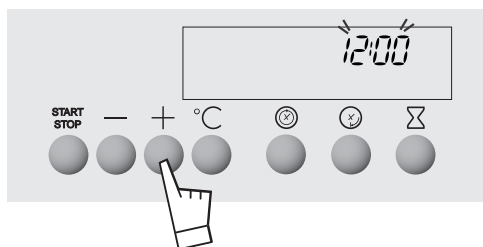


Certifique-se de que a ficha se encontra acessível após a instalação.

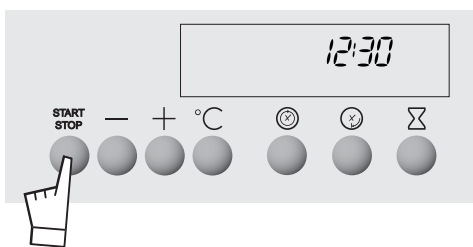
Como utilizar o seu forno?

Regulação da hora

Acertar a hora, quando o forno for ligado pela primeira vez à corrente.



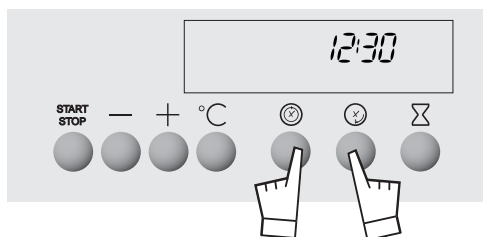
1 O visor pisca, indicando 12h00. Premir as teclas + ou - e fazer desfilir a hora.



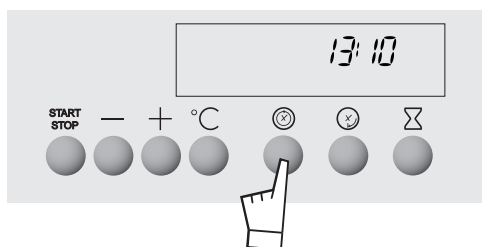
2 Validar com START/STOP.

PT

Alteração da hora



1 A hora é indicada de forma fixa. Premir simultaneamente as teclas e até a hora começar a piscar. Acertar a hora com as teclas + ou -



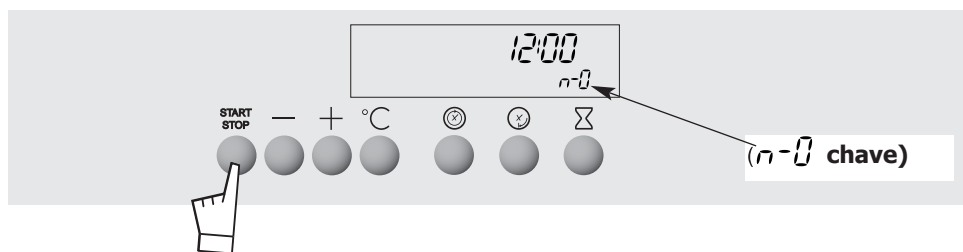
2 Confirmar com a tecla



Se não houver confirmação com a tecla , a hora é registada automaticamente ao fim de um minuto.

Bloqueio do visor

É possível proceder ao bloqueio do visor. Este só pode ser activado quando o forno não estiver a cozer - no modo hora.



1 Carregar na tecla START/STOP durante alguns segundos.

2 Ouve-se um sinal sonoro e no ecrã aparece uma "chave" (n-0). A partir deste momento, as teclas deixam de estar activas.

3 Para o desbloquear, carregue na tecla START/STOP durante alguns segundos. Ouve-se então um sinal sonoro e a "chave" desaparece.

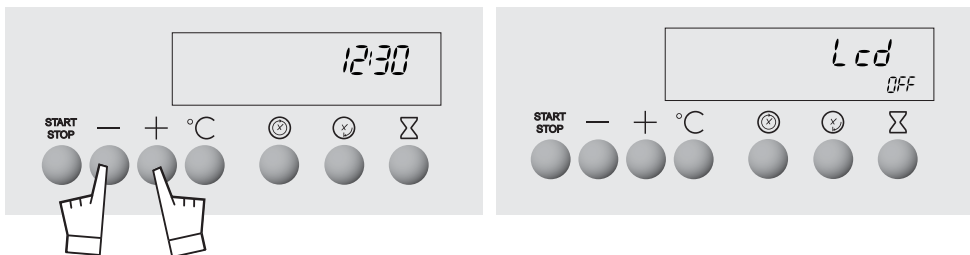
Visor em modo económico

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

Para tal, proceder do seguinte modo:

O forno deve estar em modo de visualização das horas.

ACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:

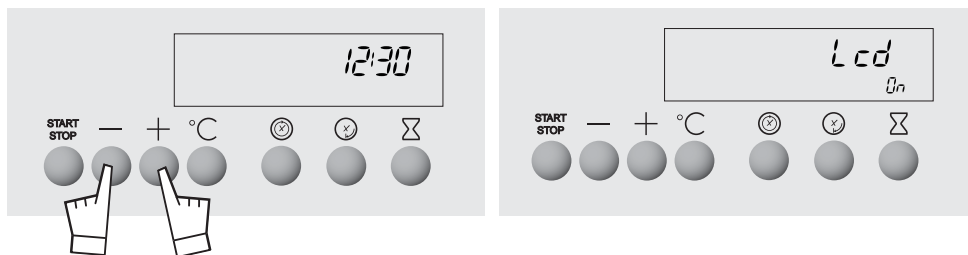


PT

- 1** Premir simultaneamente as teclas + ou - durante 5 segundos.
O visor indica "LCD OFF"
Deixar de premir as teclas.
Passados 30 segundos, o visor apaga-se.

O forno está agora em modo económico e apagar-se-á automaticamente decorridos 30 segundos, no modo de visualização das horas.

DESACTIVAÇÃO DO MODO ECONÓMICO:




- 1** Premir simultaneamente as teclas + ou - durante 5 segundos.
O visor indica "LCD ON".
Deixar de premir as teclas.
O forno deixou de estar em MODO ECONÓMICO, pelo que o visor se mantém aceso em permanência.


Como efectuar uma cozedura imediata?

Princípios de funcionamento

A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água transforma-se em vapor ao entrar em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade: trata-se do gerador de vapor.

Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

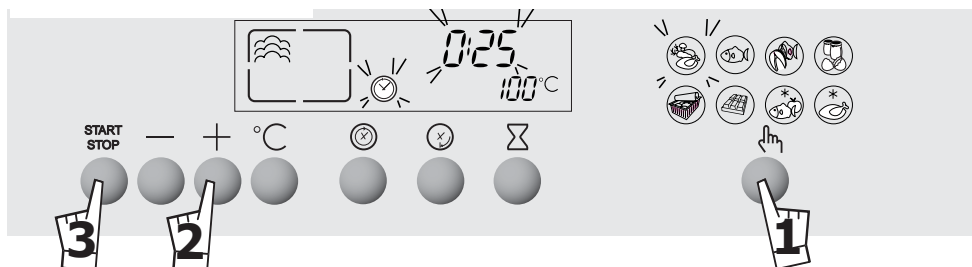
 Antes de meter os alimentos a cozer, encha IMPERATIVAMENTE o depósito de água até ao nível **máximo**. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.




 O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças.

Foram pré-programados tempos de cozedura para as diversas funções.

| Cozedura Temperatura | Tempo pré-programado | Tempo mín. de regulação | Tempo máx. de regulação |
|--|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
|  100°C | 25 min. | 5 min. | 1 hora |
|  85°C | 15 min. | 5 min. | 1 hora |
|  75°C | 15 min. | 5 min. | 1 hora |
|  90°C | 20 min. | 5 min. | 1 hora |
|  95°C | 30 min. | 5 min. | 1 hora |
|  80°C | 15 min. | 5 min. | 1 hora |
|  55°C | 30 min. | 5 min. | 1 hora |
|  60°C | 30 min. | 5 min. | 1 hora |

Cozer a vapor



- 1** Carregar na tecla  e fazer desfilas as funções de cozedura. Seleccionar, por exemplo, a função  Aparece a temperatura predefinida de 100°C e é proposta uma duração de 25 minutos. O símbolo  começa a piscar.
- 2** Regular o tempo desejado (mínimo 5 min. e máximo 60 min.), carregando nas teclas + ou -

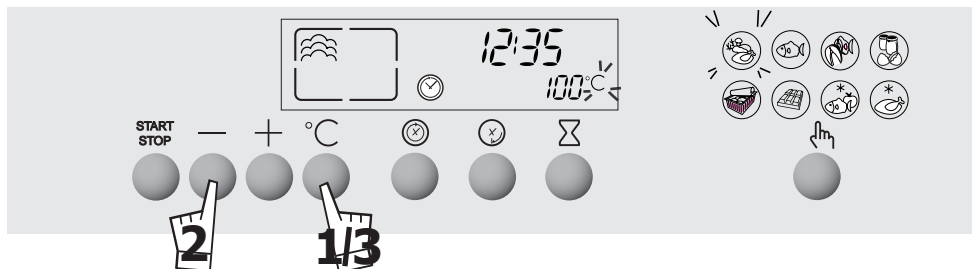
- 3** Premir START/STOP para dar início à cozedura. O tempo predefinido e os símbolos tornam-se fixos e o indicador de cozedura anima-se. Quando a temperatura for alcançada, o símbolo 100°C torna-se fixo e ouve-se um sinal sonoro.



Para não perturbar os resultados da cozedura, não abrir a porta do forno enquanto este estiver a cozer.

Modificação da temperatura de cozedura

A temperatura só pode ser ajustada na posição 




- 1** Premir a tecla °C. O símbolo °C começa a piscar.
- 2** Ajustar a temperatura, premindo as teclas +
- 3** Registrar a escolha, premindo a tecla °C.

Se não houver confirmação com a tecla °C, a temperatura é registada automaticamente após alguns segundos.

PT

Modificação do tempo de cozedura

Para alterar o tempo de cozedura quando o forno está a cozer, basta carregar na tecla  e nas teclas + ou -

Interrupção da cozedura

Para parar a cozedura a qualquer instante, basta carregar na tecla START/ STOP (premir durante cerca de 1 segundo).

Se a formação de vapor ainda não tiver tido início (cerca de 1 minuto), o forno pára de imediato e o tempo desaparece.

Se a formação de vapor já tiver tido início, o tempo passa para 3 minutos e começa a contagem decrescente. O vapor é evacuado antes da abertura.

No fim da cozedura

Aparece 0m00s. Extinção da animação. Emissão de sinais sonoros descontínuos durante 3 minutos. Para parar os sinais sonoros, carregar em START/STOP ou abrir a porta.

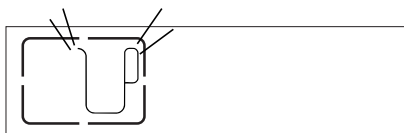
 **Esvaziar OBRIGATORIAMENTE o depósito.**



Para garantir uma boa fiabilidade do forno, o ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o fim da cozedura.

Gestão da água

Em caso de problemas relacionados com o circuito de água quando o forno está a cozer, o indicador "falta de água" aparece e é emitido um sinal sonoro.




Esta falha deve-se especialmente ao facto de o depósito estar:

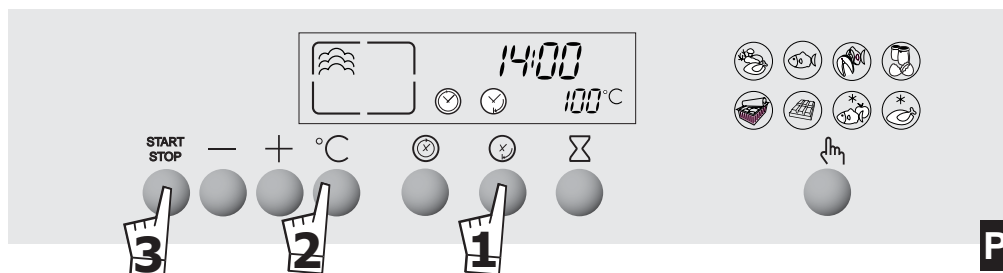
- vazio.
- mal encaixado.



Depois de ter verificado estes dois aspectos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.


Como efectuar uma cozedura diferida?

Regular o modo de cozedura pretendida, a duração e, eventualmente, ajustar a temperatura, (**ver CAPÍTULO "Como efectuar uma cozedura imediata?" Pontos 1 e 2**)


Exemplo: posição  Temperatura a 100°C.



- 1** Carregar na tecla "Fim de cozedura"  A hora para o final da cozedura e o símbolo  aparecem a piscar, para indicar que é possível efectuar agora a regulação. Exemplo: São 12h30.
O tempo de cozedura programado é de 30 min. A hora indicada para o final da cozedura é 13 horas.
- 2** Acertar a hora para o final da cozedura, carregando nas teclas + ou -. Exemplo: Final da cozedura 14h00.
- 3** Confirmar, carregando em START/STOP.

Depois de a hora para o final da cozedura diferida ter sido programada, a hora volta a ser indicada no visor. Após estes procedimentos, o início do aquecimento do forno é diferido, de modo a que a cozedura termine às 14 horas. Quando a cozedura estiver concluída, são emitidos diversos sinais sonoros durante alguns minutos e o símbolo  começa a piscar. Para parar os sinais sonoros, carregar na tecla START/STOP durante um segundo.

Modificação do tempo de cozedura e hora do final de cozedura

É possível consultar a hora do final da cozedura a qualquer momento. Para isso, basta carregar na tecla . Para cancelar a programação, premir a tecla START/STOP.

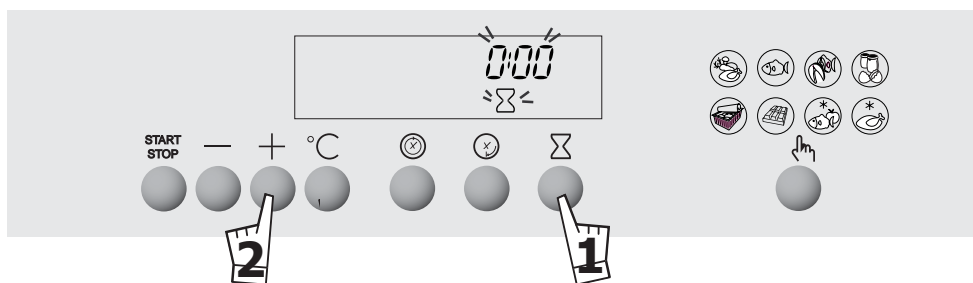
Como utilizar o temporizador?

Temporizador

O seu forno está equipado com um temporizador electrónico independente do funcionamento do forno e que permite contar o tempo.

⚠ Esta função é independente do forno, pelo que não pode comandar a interrupção da cozedura automática.

Todavia, esta função pode ser utilizada mesmo durante o funcionamento do forno. Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação à indicação da hora do dia.



1 Carregar na tecla Σ . 0m00s e o símbolo do temporizador começam a piscar.

2 Regular o tempo desejado (máximo 59 minutos e 50 segundos), carregando nas teclas + ou -. Após alguns segundos, o temporizador começa a fazer a contagem decrescente. Assim que o tempo programado terminar, o temporizador emite um sinal sonoro durante alguns segundos. O símbolo Σ começa a piscar.

Para parar a emissão dos sinais sonoros, carregar em Σ ou START/STOP.

Modificação e paragem do temporizador

Depois de a contagem começar, é possível alterar o tempo restante, carregando primeiro em Σ e depois nas teclas + ou -.

Para cancelar a contagem do temporizador, premir a tecla Σ e colocar o tempo em 0m00s.

Descrição das funções

| FUNÇÕES Temperatura | COZEDURA | EXEMPLOS DE COZINHADOS |
|---|---|---|
|  100°C | Cozedura a vapor mais utilizada | Legumes e carnes |
|  85°C | Para cozinhar alimentos delicados | Peixes delicados inteiros (trutas) |
|  75°C | A carne permanece nacarada e o colagénio não aparece | Cozinhar peixes delicados (filetes de sardinhas, salmonetes) |
|  90°C | Para cozinhar alimentos delicados, fruta e compotas | Ovos cozidos à "cocotte"; boa apresentação dos tomates recheados. Tacinhas, cremes... |
|  95°C | | Patés, fígados de aves. Aquecimento de pratos cozinhados |
|  80°C | Aquecer lentamente | Chocolate derretido, manteiga. Fruta aquecida muito levemente para consumo imediato |
|  55°C | Descongelação lenta sem cozer os alimentos | Descongelação de filetes de peixe antes de serem panados. Frutos silvestres que devem permanecer frios (para tartes e molhos de fruta) |
|  60°C | | Descongelação de carne antes de ser grelhada (ex.: salsichas) |

PT

Tabela de cozedura

| ALIMENTOS <small>Independentemente da quantidade</small> | | TEMPO | °C | PREPARAÇÕES | OBSERVAÇÕES |
|---|--------------------------|---|--------------------------------|--|---|
| LEGUMES | Alcachofras (pequenas) | 40 a 45 min. | 100 ° | dispostas ao contrário no recipiente | <ul style="list-style-type: none"> Os tempos indicados variam em função da natureza, da espessura e da frescura dos legumes. Seguir as indicações dadas na coluna "Preparações". O tempo de cozedura é o mesmo, seja qual for a quantidade a cozinhar. <i>Exemplo:</i> 1 ou 4 alcachofras têm o mesmo tempo de cozedura. Para verificar a cozedura, espete um palito na parte mais carnuda do legume; se estiver cozido, não haverá resistência. |
| | Espargos | 35 a 40 min. | 100 ° | para as pontas, reduzir o tempo | |
| | Brócolos | 18 min. | 100 ° | em raminhos | |
| | Cenouras | 20 a 22 min. | 100 ° | em rodela finas | |
| | Aipo-rábano | 25 a 30 min. | 100 ° | em fatias finas | |
| | Abóbora | 15 a 20 min. | 100 ° | em cubos | |
| | Cogumelos | 15 min. | 100 ° | em lascas finas | |
| | Couve | 30 a 35 min. 22 min. 30 a 35 min. | 100 ° | Bruxelas Flor, em ramos finos Verde, cortada finamente | |
| | Courgetes | 10 a 15 min. | 100 ° | às rodela | |
| | Crosnes | 20 min. | 100 ° | | |
| | Espinafres | 20 min. 35 min | 100 ° | (frescos) mexer durante a cozedura (ultracongelados) " | |
| | Endívias | 30 min. | 100 ° | talo retirado e cortadas ao meio ao comprido | |
| | Funcho | 22 min. | 100 ° | cortados ao meio | |
| | Feijão verde | 30 a 35 min. | 100 ° | | |
| | Nabo | 15 a 20 min. | 100 ° | em cubos | |
| Ervilhas frescas | 20 a 25 min. | 100 ° | / | | |
| Alho francês | 25 min. | 100 ° | cortados ao meio | | |
| Batata | 25 min. 40 a 45 min. | 100 ° | cortadas às rodela inteiras | | |
| MOLUSCOS E MARISCO | Vieiras | 10 a 12 min. | 90 ° | com especiarias ou ervas aromáticas | <ul style="list-style-type: none"> Coloque os moluscos na grelha do tabuleiro de vidro e tempere com ervas aromáticas. Disponha o marisco sobre uma camada de algas. |
| | Mexilhão/ Burrié | 20 a 25 min. | 95 ° | com especiarias ou ervas aromáticas | |
| | Caranguejo/ Sapateira | 25 min. | 95 ° | / | |
| | Lavagante | 30 a 35 min. | 95 ° | consoante o peso | |
| | Lagostim | 12 a 15 min. | 90 ° | / | |
| FRUTA PUDINS | Maças/ pêssegos/pêras | 10 a 15 min. | 90 ° | inteiros, descascados | <ul style="list-style-type: none"> Tempo conforme a maturidade da fruta. |
| | Compota | 25 min. | 95 ° | fruta em fatias finas | |
| | Pudins | 10 min. | 90 ° | em tacinhas | |

Tabela de cozedura

| ALIMENTOS Independente da quantidade | | TEMPO | °C | PREPARAÇÕES | OBSERVAÇÕES |
|---|---|--------------|---------------------------------|--|--|
| PEIXE | Lúcio | 25 a 30 min. | 85 ° | inteiro (1kg) | <ul style="list-style-type: none"> *Postas: fatias redondas de peixe com 2 a 3 cm de espessura (180/200g) por pessoa. • Exija produtos bastante frescos. • Coloque peixes inteiros directamente no recipiente ou sobre folhas de louro, funcho ou outras ervas aromáticas. • No fim da cozedura, retire a pele, que se descolará com muita facilidade. |
| | Bacalhau fresco/ Pescada | 13 a 15 min. | 85 ° | postas (180 gr)* | |
| | Dourada | 20 a 25 min. | 85 ° | inteira (1kg) | |
| | Eglefim fumado | 15 min. | 75 ° | filetes | |
| | Arenque | 20 min. | 85 ° | inteiro (200gr) | |
| | Garoupa (preta & branca) | 15 a 20 min. | 85 ° | postas (180 gr) | |
| | Tamboril | 15 min. | 80 ° | inteiro (250gr) | |
| | Cavala | 20 min. | 85 ° | conforme a grossura | |
| | Marmota/Bacalhau | 15 min. | 75 ° | filetes | |
| | Raia | 25 a 30 min. | 80 ° | | |
| | Salmonete | 15 min. | 80 ° | inteiro (200gr) | |
| | Salmonete/ linguado | 10 min. | 75 ° | filetes | |
| | Pata-roxa | 20 min. | 85 ° | postas grandes (6 a 10 cm de comprimento) | |
| Salmão | 15 a 20 min. | 85 ° | postas (180/200 gr) | | |
| Atum | 20 a 25 min. | 100 ° | postas (180/200 gr) | | |
| Truta inteira (1kg) | 20 a 25 min. | 100 ° | inteira (200gr) 13 a 15 min. | | |
| CARNES | Vaca | 15 a 30 min. | 100 ° | Rolo de carne 800 gr.: 55 a 60 min. | <ul style="list-style-type: none"> • Depois leve a alourar no grelhador, dentro de outro recipiente. |
| | Porco (lombo) | 25 min. | 100 ° | Coxas de frango: 35 a 40 min. | |
| | Aves (peito) (Rolinhos) | 20 a 25 min. | 100 ° | | |
| | Salsichas | 25 min. | 95 ° | Rolo de peru: 50-60 min. | |
| | Morcelas | 20 min. | 90 ° | Tipo "Morteau" 400 gr | |
| OVOS | Com ovos muito frescos conservados a temperatura ambiente. | 7 min. | 100 ° | <u>Cozido "à la coque"</u> : Colocado directamente em cima da grelha. <u>cozido à "Mollet"</u> : Colocado directamente em cima da grelha. <u>Cozido</u> <u>Estrelado</u> : partido para um prato individual colocado na grelha e coberto com película aderente. <u>Cozido à "cocotte"</u> : ver receitas detalhadas. | |
| | | 8 min. | 100 ° | | |
| | | 10 a 12 min. | 100 ° | | |
| | | 5 a 6 min. | 100 ° | | |
| | | 90 ° | | | |
| ARROZ, MASSA E SÊMOLA | Coloque directamente num recipiente, cubra com água ou leite. Com efeito, o vapor não é suficiente para saturar este tipo de alimentos que aumentam de volume. Coloque uma folha de alumínio por cima do recipiente para evitar a queda de gotas de água. | | | | |
| | Arroz doce | 30 min. | 100 ° | 100 g de arroz lavado-20 cl. de leite-2 colheres de sopa de açúcar | <ul style="list-style-type: none"> • Separe os grãos com um garfo no fim da cozedura. |
| Sêmola | 20 min. | 100 ° | 200gr (1/4 litro de água) | | |

PT

Como limpar o forno?

Manutenção

Cavidade (depois de cada utilização)

Limpar a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido ou então deixar secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

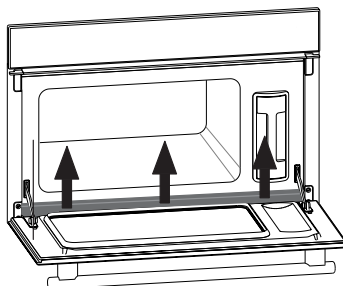
Tubo de chegada de água (1 vez por mês)

Retirar o tubo de chegada de água, puxando-o para fora. Remover o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objecto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

Gerador de vapor (1 vez por mês)

Deitar 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador. Deixar agir durante alguns minutos, limpar e enxaguar com água. Não usar esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.

Limpeza da Goteira

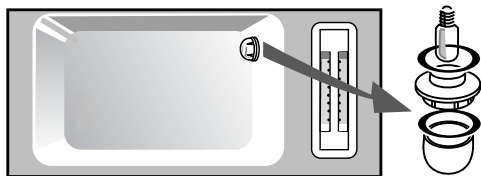


Desmontar a goteira puxando-a para cima, secá-la com um pano e voltar a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.



A limpeza do forno não deve ser efectuada com máquinas de limpar a vapor.

Como mudar a lâmpada?



A lâmpada está situada no canto superior direito da cavidade do forno.

⚠ Para evitar choques eléctricos, desligar o forno da corrente eléctrica antes de efectuar qualquer tipo de intervenção na lâmpada.

- Rodar a janela para a esquerda, dando um quarto de volta.
- Desenroscar a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

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

- Mudar a lâmpada e depois voltar a montar a janela, tendo o cuidado de deixar as juntas devidamente posicionadas.
- Ligue novamente o forno.

PT

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

| SE CONSTATAR QUE... | CAUSAS POSSÍVEIS | O QUE SE DEVE FAZER? |
|--|--|--|
| O visor não se acende. | Defeito de alimentação do forno. Cartão electrónico não funciona. | - Verificar a alimentação (fusível da sua instalação eléctrica). - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. |
| A lâmpada já não funciona. | A lâmpada está fundida. O forno não está ligado. O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. | - Mudar a lâmpada. - Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação eléctrica. |
| Há fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura. | A porta está mal fechada. A junta da porta está defeituosa. | - Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda. |

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

