



- 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

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

*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!

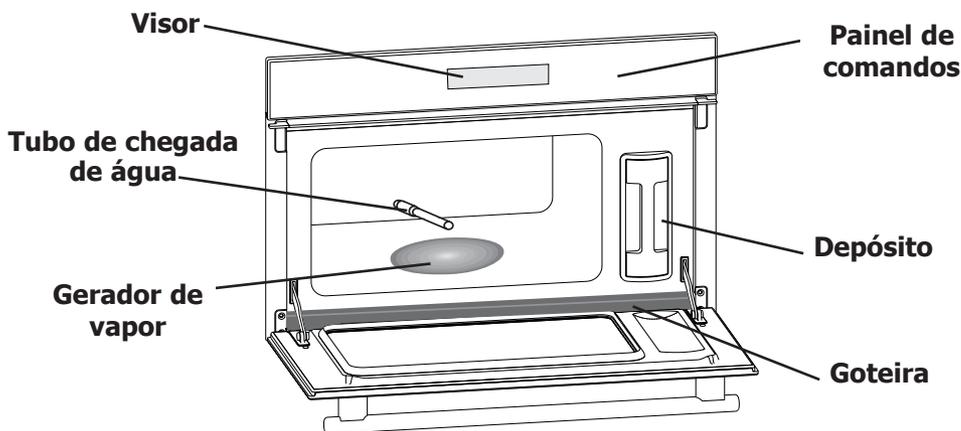
O vapor não comunica sabores nem cheiros, portanto, não hesite em ganhar tempo e dinheiro, fazendo cozer lado a lado - mas sem se tocarem -, por exemplo um peixe e uma sobremesa.

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.

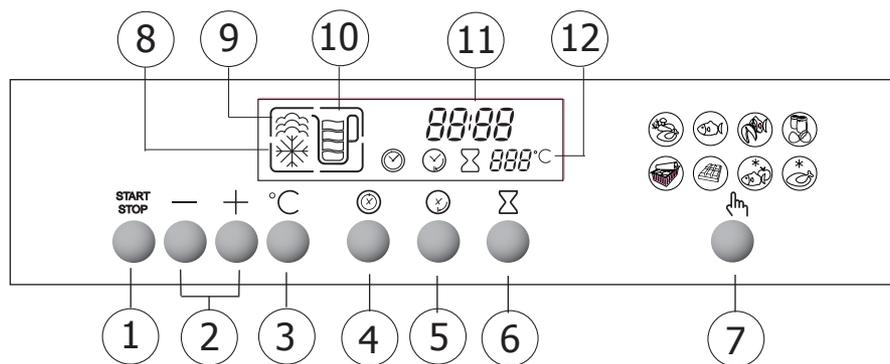
Cortados em pedaços, os alimentos cozem mais depressa e de forma mais homogénea do que se forem conservados inteiros.

# Como é que se apresenta o seu forno?



PT

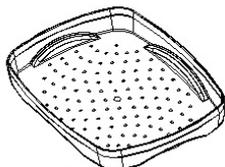
## Pormenor do painel de comandos



- |                                             |                                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------|
| 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.

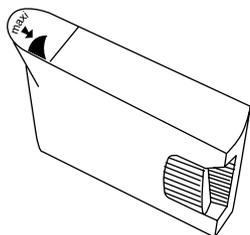


Grelha amovível em inox para suporte:  
a meter obrigatoriamente no forno



**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**

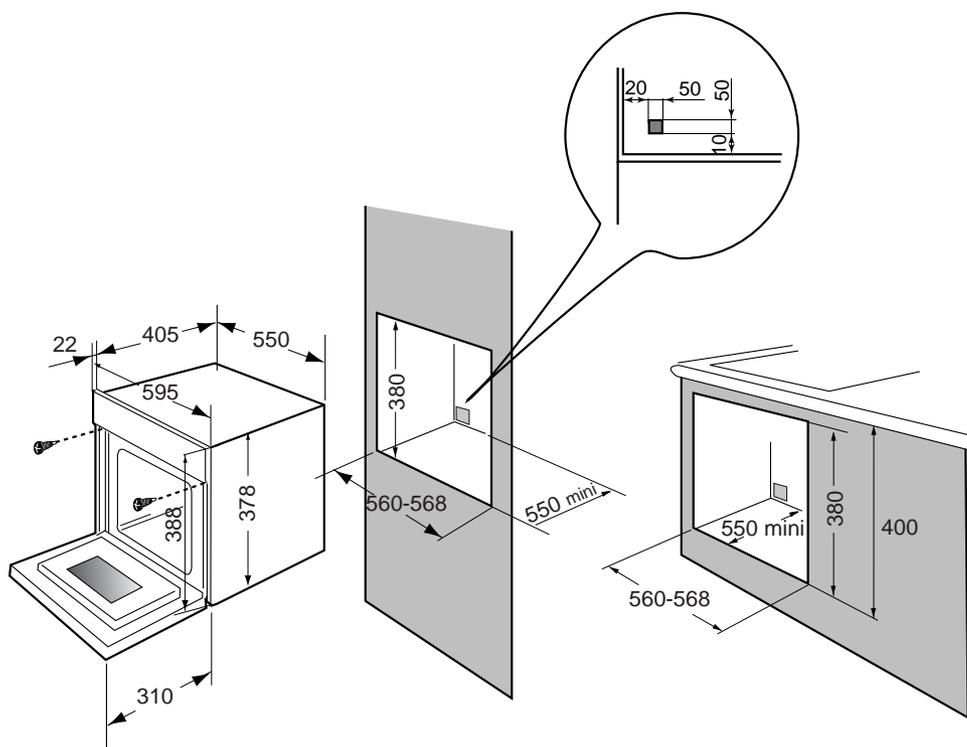
Largura..... 38,5 cm

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.

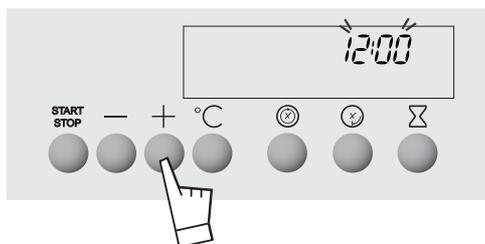


**Certifique-se de que a ficha se encontra acessível após a instalação.**

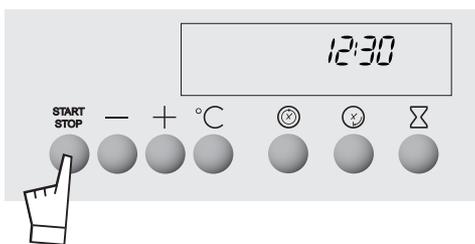
# Como utilizar o seu forno?

## Regulação da hora

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



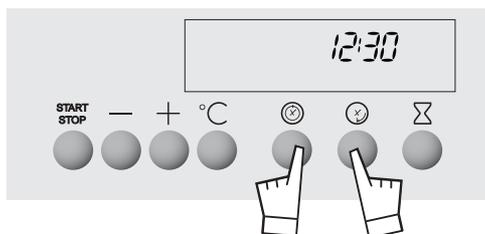
**1** O visor pisca, indicando 12h00. Premir as teclas + ou - e fazer desfilir a hora.



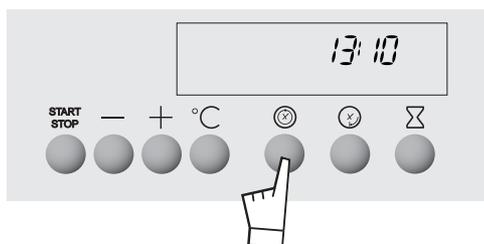
**2** Validar com START/STOP.

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 -



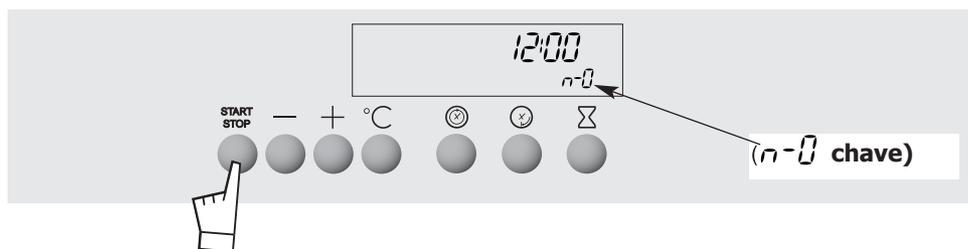
**2** Confirmar com a tecla



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.

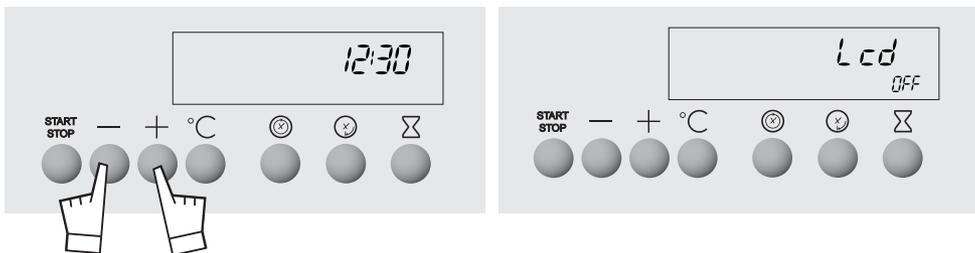
## Visor em modo económico

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:

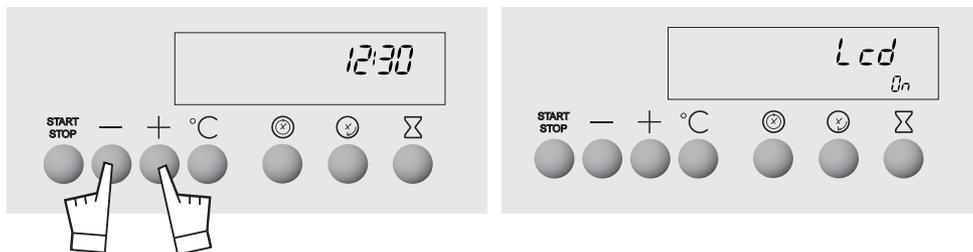


PT

- 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.

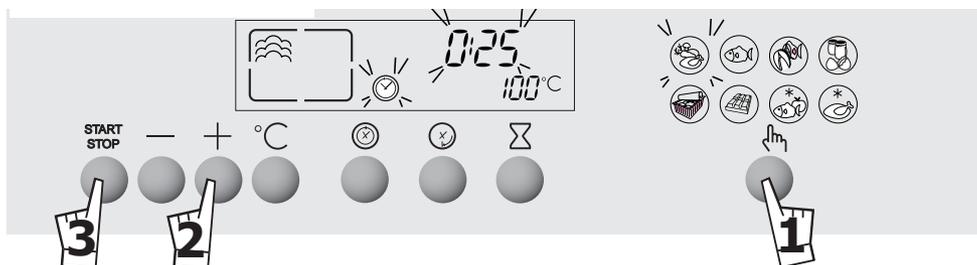
 Antes de meter os alimentos a cozer, encha **IMPERATIVAMENTE** o depósito de água até ao nível **máximo**. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o **COMPLETAMENTE** até sentir que está **ENGATADO**.

 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 -

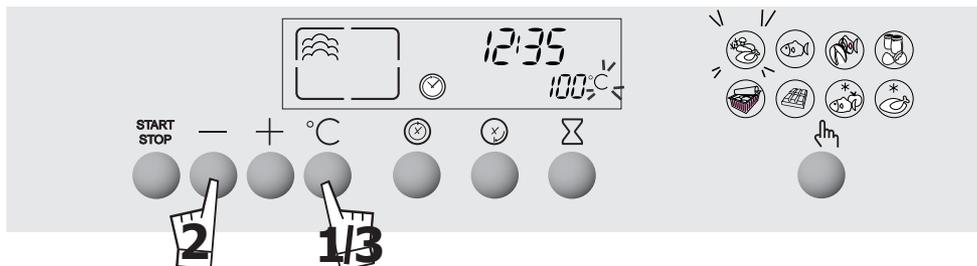
- 3** Premir START/STOP para dar início à cozedura. O tempo predefinido e os símbolos tornam-se fixos e o indicador de cozedura anima-se. Quando a temperatura for alcançada, o símbolo 100°C torna-se fixo e ouve-se um sinal sonoro.



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 + ou -
- 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.

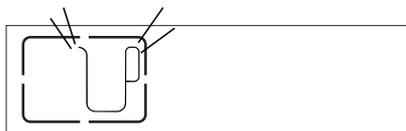
 **Esvaziar OBRIGATORIAMENTE o depósito.**



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:

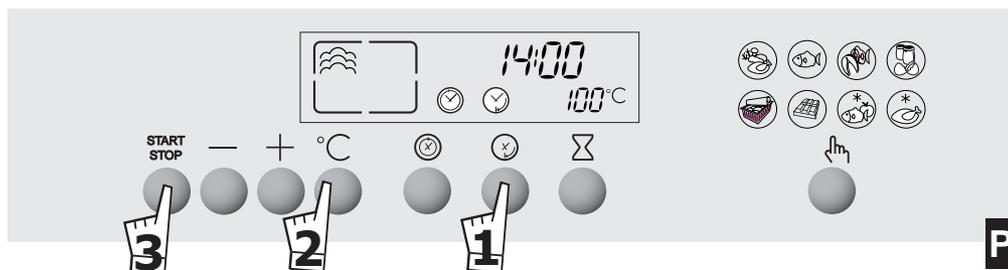
- vazio.
- mal encaixado.

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.



PT

- 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.

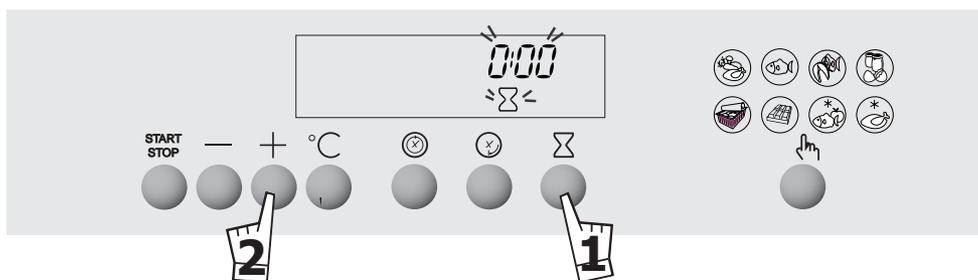
# Como utilizar o temporizador?

## 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  $\Sigma$ . 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  $\Sigma$  começa a piscar.

Para parar a emissão dos sinais sonoros, carregar em  $\Sigma$  ou START/STOP.

## Modificação e paragem do temporizador

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

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

## Descrição das funções

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

PT

# Tabela de cozedura

ALIMENTOS <small>Independentemente da quantidade</small>		TEMPO	°C	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
<b>LEGUMES</b>	Alcachofras (pequenas)	40 a 45 min.	100 °	dispostas ao contrário no recipiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os tempos indicados variam em função da natureza, da espessura e da frescura dos legumes. Seguir as indicações dadas na coluna "Preparações".</li> <li>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.</li> <li>Para verificar a cozedura, espete um palito na parte mais carnuda do legume; se estiver cozido, não haverá resistência.</li> </ul>
	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		
<b>MOLUSCOS E MARISCO</b>	Vieiras	10 a 12 min.	90 °	com especiarias ou ervas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque os moluscos na grelha do tabuleiro de vidro e tempere com ervas aromáticas.</li> <li>Disponha o marisco sobre uma camada de algas.</li> </ul>
	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 °	/	
<b>FRUTA PUDINS</b>	Maças/ pêssegos/pêras	10 a 15 min.	90 °	inteiros, descascados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempo conforme a maturidade da fruta.</li> </ul>
	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"> <li>*Postas: fatias redondas de peixe com 2 a 3 cm de espessura (180/200g) por pessoa.</li> <li>• Exija produtos bastante frescos.</li> <li>• Coloque peixes inteiros directamente no recipiente ou sobre folhas de louro, funcho ou outras ervas aromáticas.</li> <li>• No fim da cozedura, retire a pele, que se descolará com muita facilidade.</li> </ul>
	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"> <li>• Depois leve a alourar no grelhador, dentro de outro recipiente.</li> </ul>
	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 °	<p><u>Cozido "à la coque"</u>: Colocado directamente em cima da grelha.</p> <p><u>cozido à "Mollet"</u>: Colocado directamente em cima da grelha.</p> <p><u>Cozido</u></p> <p><u>Estrelado</u>: partido para um prato individual colocado na grelha e coberto com película aderente.</p> <p><u>Cozido à "cocotte"</u>: ver receitas detalhadas.</p>	
		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"> <li>• Separe os grãos com um garfo no fim da cozedura.</li> </ul>
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.

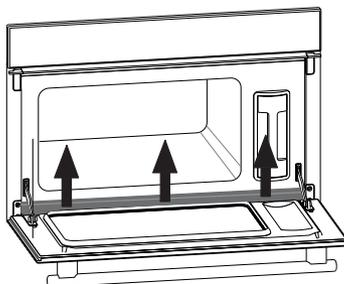
### **Tubo de chegada de água** (1 vez por mês)

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

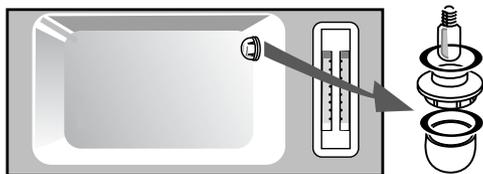


Desmontar a goteira puxando-a para cima, secá-la com um pano e voltar a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.



**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.**

