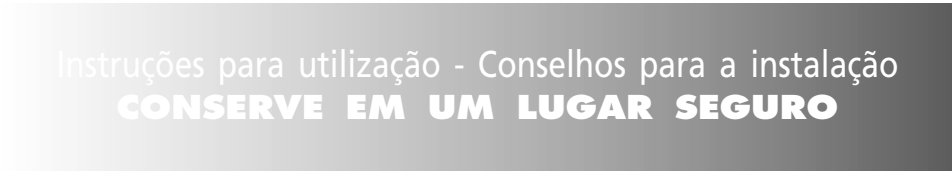
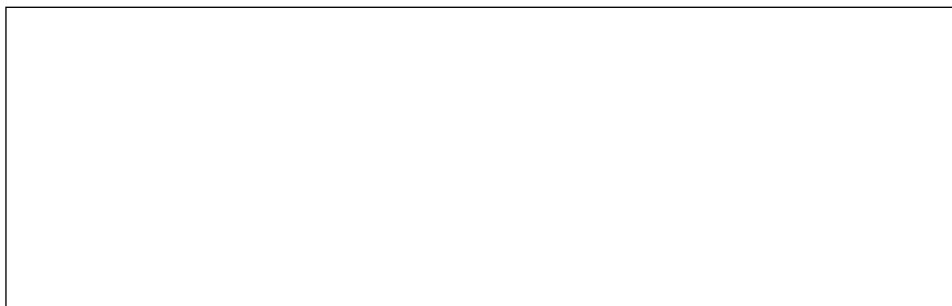




FORNOS PLURIFUNCIONAIS



Instruções para utilização - Conselhos para a instalação
CONSERVE EM UM LUGAR SEGURO

Antes de utilizar o forno leia
cuidadosamente as instruções

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos.

As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros.

Além disso lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Conserva com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso ao qual foi expressamente concebido, isto é para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de uso é considerado impróprio e portanto perigoso.

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.

Declaração de conformidade CE

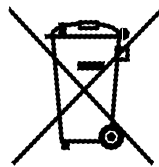
- Este aparelho foi concebido e realizado para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso (aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- Este aparelho foi concebido, realizado e colocado no mercado no pleno cumprimento dos:
 - Requisitos de segurança da Directiva “Baixa Tensão” 73/23/CEE;
 - Requisitos de protecção da Directiva “EMC” 89/336/CEE;
 - Requisitos da Directiva 93/68/CEE.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

- Depois de retirada a embalagem, assegurar-se da integralidade do aparelho. Em caso de dúvidas não utiliza-lo e dirigir-se ao fornecedor ou ao pessoal profissionalmente qualificado.
- Os elementos que compoem a embalagem (sacos em plástica, isopor, pregos, fitas de ferro, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por ser uma potencial fonte de perigo.
- Não tentar modificar as características técnicas do produto pois poderá ser perigoso.
- Não efetuar nenhuma operação de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da alimentação elétrica.
- No caso em que se decida não mais utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho) antes de jogá-lo no lixo, é necessário torná-lo inoperante conforme o previsto nas normas vigentes em matéria de poluição ambiental, tornando inóqua as partes suscetíveis de perigo, especialmente para as crianças que poderiam servir-se do aparelho fora de uso para os proprios jogos.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE APARELHOS ELÉCTRICOS

O uso de qualquer aparelho eléctrico implica na observação de algumas regras fundamentais. Em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou umidas.
- Não usar o aparelho com os pés nus.
- Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoa incapaz sem a devida vigilância.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de um uso improprio, erroneo ou irracional do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselha-se efetuar as seguintes operações:

- Limpe e monte os componentes de dentro do forno (armações laterais, painéis, grelhas, tabuleiros) como está descrito no capítulo “Limpeza e manutenção”.
- Introduzir as grelhas e a pingadeira.
- Acender o forno vazio na potência máxima para eliminar traços de gorduras dos elementos aquecedore.
- Limpar o interno do forno com um pano molhado com agua e detergente neutro e enxugar bem.

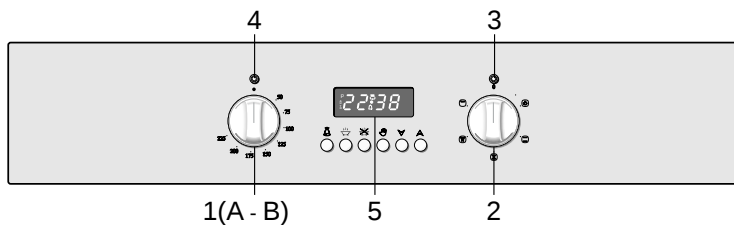


Fig. 1.1

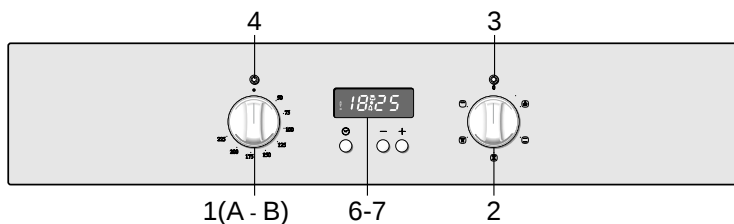


Fig. 1.2

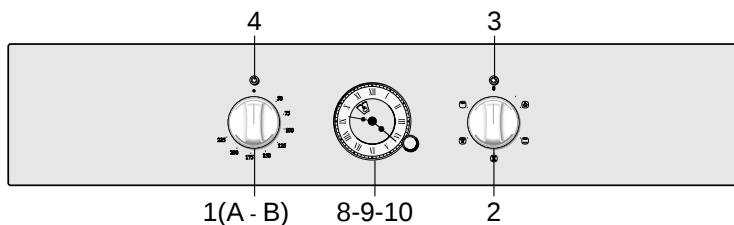


Fig. 1.3

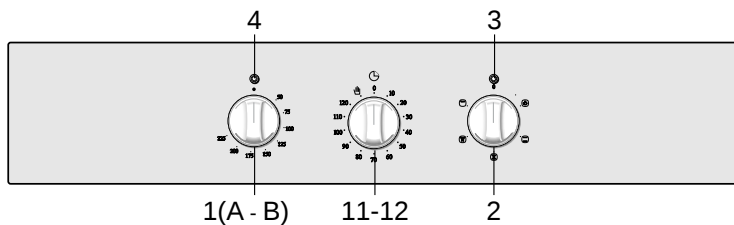
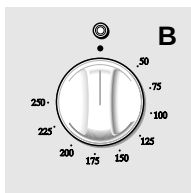
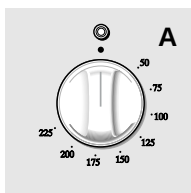


Fig. 1.4



TIPOS DE TERMOSTATO

O termostato pode ser do tipo A (gradação 50-225°C) ou do tipo B (gradação 50-250°C), de acordo com os modelos.

Fig. 1.5

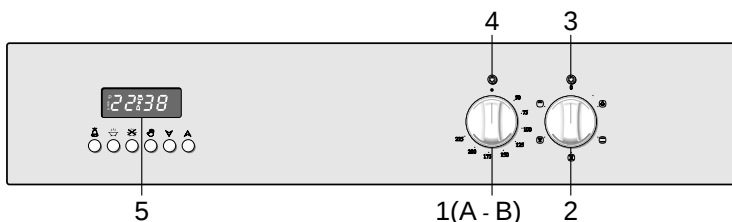


Fig. 1.6

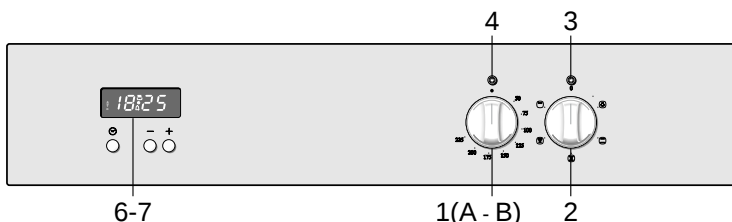


Fig. 1.7

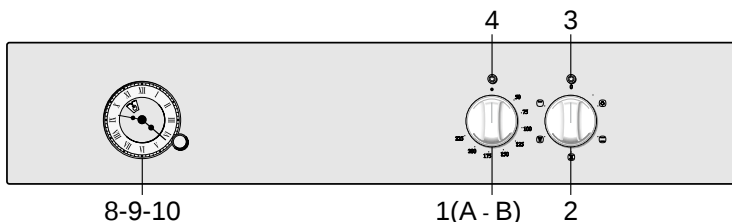
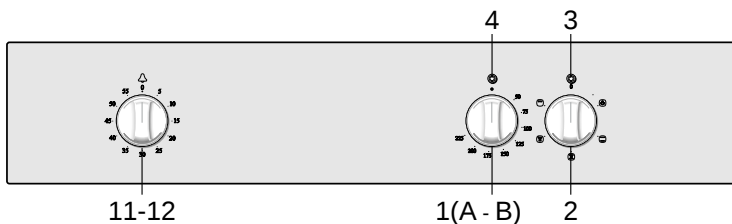


Fig. 1.8



COMANDOS FRONTAIS

1. Botão do termostato (tipo A ou B)
3. Indicador luminoso de linha
4. Indicador luminoso de temperatura
5. Programador electrónico
6. Programador de fim de cozedura

7. Relógio digital com contador de minutos
8. Relógio de fim de cozedura
9. Relógio com contador de minutos
10. Relógio
11. Botão temporizador (120')
12. Botão de contador de minutos 60'

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO MULTIFUNCION 4 FUNÇÕES

Como indica a definição, se trata de um forno que apresenta características particulares do ponto de vista funcional.

É de fato possível inserir 4 diversas funções para satisfazer todas as exigências do cozimento.

As 4 funções de controle termostático podem ser obtidas por meio de 3 elementos aquecedores e mais exactamente:

- Resistência no plano 1300W
- Resistência no céu 1000W
- Resistência grill 2000W

NOTA:

Quando se utilizar pela primeira vez o forno é aconselhável fazer com que ele funcione com a sua potência máxima (botão do termostato na posição máxima), durante 60 minutos na posição ☐ e por mais 15 minutos na posição ☒, para eliminar eventuais vestígios de gordura das resistências eléctricas.

Repita a operação durante 15 minutos também com a grelha, agindo como está descrito nos capítulos para o USO DA GRELHA e COZEDURA COM A GRELHA E GRATINAR.

ATENÇÃO: A porta do forno torna-se muito quente, para abri-la utilizar o punho.

Durante o uso o aparelho fica muito quente.

Prestar muita atenção para não tocar as peças que se aquecem dentro do forno.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e o cozimento no forno multifuncional são obtidos nos seguintes modos:

a. Por convenção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. Por convenção semi-forçada

O calor produzido dos elementos aquecedores inferior e superior são distribuídos no forno pelo ventilador.

c. Por irradiação

O calor é irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos.

d. Por irradiação e ventilação

O calor irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos é distribuído no forno pelo ventilador.

e. Para ventilação

A comida descongelar-se-á utilizando o ventilador sem aquecimento.

FILTRO ANTI-GORDURA

(somente para alguns modelos)

- O filtro anti-gordura protege o ventilador contra a sujeira que se acumula durante as operações de cozedura que se realizam quer com o forno e quer com a grelha.
- Aconselha-se utilizar o filtro anti-gordura somente se houver uma necessidade real, ou seja, não é necessário utilizar este filtro quando se cozinhar doces e é aconselhável utilizá-lo somente quando assar e grelhar.

ATENÇÃO: A porta do forno fica muito quente durante o seu funcionamento. Manter longe as crianças.

BOTÃO DO TERMOSTATO

(fig. 2.1A - 2.1B)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno. Girá-lo no sentido horário ate posicioná-lo na temperatura desejada.

A lâmpada indicadora de temperatura sinaliza o acendimento ou desligamento dos elementos aquecedores.

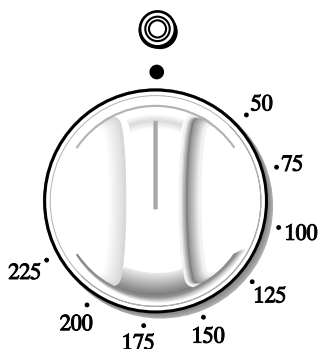


Fig. 2.1A

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES

(Fig. 2.2)

Girar o botão no sentido horario para colocar o forno em uma das seguintes funções:



ILUMINAÇÃO DO FORNO

Girando o botão nessa posição se acende somente a lampada do forno (15 W). Em todas as funções de cozimento a lâmpada permanece sempre acesa.

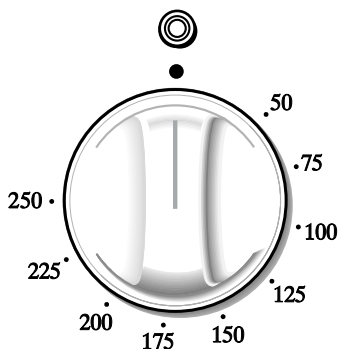


Fig. 2.1B



COZIMENTO TRADICIONAL CONVENCIONAL

Se acende os elementos aquecedores inferior e superior.

O calor se difunde por convecção natural e a temperatura deve ser regulada entre 50°C e a posição máxima usando o botão do termostato.

É necessario pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos a serem cozidos.

É aconselhado para:

Alimentos que requeiram o mesmo grau de cozimento interno e externo; por exemplo, carne assada, costeletas de porco, merengues, etc.

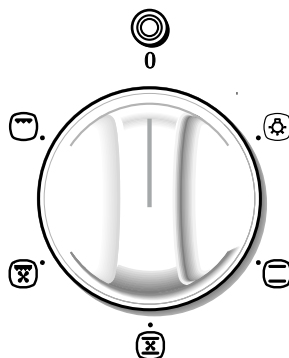


Fig. 2.2



DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS SUPERCONGELADOS

Se acende somente o ventilador do forno. Usá-lo com o botão do termostato em “●”, mesmo porque em outras posições não teria nenhum efeito.

É aconselhado para:

Descongelación rápida de alimentos congelados; un Kg. necesita una hora. Los tiempos de la operación varían según las cantidades y el tipo de alimento que descongelar.



COCCION DE CONVENCION CON VENTILACION

Se encienden los elementos calentadores superiores, inferiores y el ventilador. El calor proveniente desde arriba y desde abajo es difundido por convención forzada. A temperatura pode ser regulada entre 50°C e a posição máxima com o botão do termostato.

É aconselhado para:

Alimentos voluminosos y de gran cantidad que requieren el mismo grado de cocción sea interno que externo; por ejemplo: asados enrollados, pavo, pernils, tortas, etc



COZIMENTO AO GRILL VENTILADO

Se acende o grill à raios infra-vermelhos e o ventilador.

O calor se difunde principalmente por irradiação e o ventilador o distribui por todo o forno.

O forno é utilizado com a porta fechada e a temperatura pode ser regulada usando o botão do termostato entre 50°C e 200°C max.

Outros conselhos para o uso, ver o capítulo “COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS”.

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

Quando o grill e o forno estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes.

É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

É aconselhado para:

Cozimentos na grelha onde é apenas necessário uma rápida grelhada para bloquear o suco ao interno.

Por exemplo: filé de vitelo, bifes, etc.



COZIMENTO TRADICIONAL AO GRILL

Entra em função a resistência elétrica à raios infra-vermelhos.

O calor se difunde por irradiação.

Deve ser usado com o botão do termostato colocado na posição **entre 50°C e 200°C max** e com a porta do forno fechada.

Para maiores informações ver o capítulo “COZIMENTO AO GRILL TRADIZIONAL”.

É aconselhado para:

Ações grelhantes intensas para cozimento em grill; assar, dourar a carne, gratinar, tostar, etc.

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

Atenção: as partes externas do forno ficam muito quentes durante o seu funcionamento.

Mantenha os miúdos afastados do aparelho.

CONSELHOS PARA O COZIMENTO ESTERELIZAÇÃO

A esterelização dos alimentos a serem conservados em vasos se efetua em recipientes cheios e fechados hermeticamente, no seguinte modo:

- a. Colocar o comutador na pos. 
- b. Colocar o botão do termostato na posição 175°C e pré-aquecer o forno
- c. Encher a bandeja do forno de água quente
- d. Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'água, fechar o forno e colocar o botão do termostato na posição 130°C.

A esterelização é iniciada quando se entreve bolhinhas nos vasos, apagar o forno e deixar esfriar.

REGENERAÇÃO

Colocar o comutador na posição  e o termostato na posição 150°C.

O pão voltará a ser fragrante se for umidificado com algumas gotas d'água e colocado no forno por aproximadamente 10 minutos.

ASSAR

Para se obter um bom assado do tipo clássico e perfeito em todas as suas partes, é necessário recordar que:

- é aconselhável manter uma temperatura entre 180° e 200°C
- o tempo de cozimento depende da quantidade e da qualidade dos alimentos.

COZIMENTO NA GRELHA E GRATINADOS

Na posição  do seletor de funções o grelhamento acontece em todos os lados porque o ar quente envolve completamente o alimento que está sendo cozido.

Colocar o termostato na posição **entre 50°C e 200°C max**, e apoiar simplesmente o alimento sobre a grelha.

Fechar a porta e deixar funcionando o forno com o termostato na posição pré-escolhida entre 100 e 175°C até que fique grelhado.

Acrescentando alguns pedacinhos de manteiga antes do fim do cozimento, se obtém o efeito dourado do gratinado.

Grelhe com a porta do forno fechada. A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

Quando o grill estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes.

É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

USO DA GRELHA

Gire o botão do comutador para a posição  e coloque o botão do termostato **entre 50°C e 200°C max.**

Deixar pré-aquecer por aproximadamente 5 minutos com a **porta fechada.**

Introduzir os alimentos a serem cozidos posicionando a grelha o mais perto possível do grill.

Para recolher o molho do cozido, inserir a bandeja do forno debaixo da grelha.

Grelhe sempre com a porta do forno fechada

A cozedura com grill não deve ser nunca superior a 30 minutos.

Quando o grill estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes.

É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

COZIMENTO CONTEMPORÂNEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno MULTIFUNCTION 4 funções na posição  do seletor de funções, permite o cozimento contemporâneo de diversos tipos de alimentos heterogêneos.

É possível cozinhar contemporaneamente alimentos como o peixe, a torta e carnes, sem que os aromas e os sabores se misturem.

As únicas precauções a serem observadas são as seguintes:

- As temperaturas de cozimentos devem ser as mais próximas possíveis, com uma diferença máxima de 20° - 25°C entre os diversos alimentos.
- A introdução de diversos pratos no forno deverá ser feita em momentos diferentes em função do tempo de cozimento de cada um. Resulta evidente, com este modo de cozinhar, a economia de tempo e de energia que se obtém.

O programador eletrônico é um dispositivo que agrupa as seguintes funções:

- Relógio 24 horas com display luminoso
- Conta-minutos (até 23 horas e 59 minutos)
- Programa para cozimento automático ao forno
- Programa para cozimento semi-automático ao forno.

DESCRIÇÕES DOS BOTÕES:

-  Conta-minutos
-  Tempo de cozimento
-  Hora de finalização do cozimento
-  Comutação em manual e anulamento dos programas inseridos.
-  o  Antecipamento das cifras de todas as funções
-  o  Retrocedimento das cifras de todas as funções

Descrição dos símbolos luminosos:

AUTO - *Lampejante* - Programador em automático mas não programado (não se pode acender o forno)

AUTO - *aceso não lampejante* - Programador em automático ou semi-automático com programa inserido

 Programador em manual ou cozimento automático em funcionamento

 Conta-minutos em função

 e **AUTO** - *Lampejante e sinal acustico* - Erro de programação (tempo de cozimento ultrapassa à hora de finalização do cozimento).

Nota: A programação (com somente uma mão) é feita apertando o botão correspondente à função desejada e depois de tê-lo largado, basta 5 segundos para que se inicie a marcar o tempo com os botões  () ou  ()

O programador vai a zero em cada interrupção de energia elétrica.

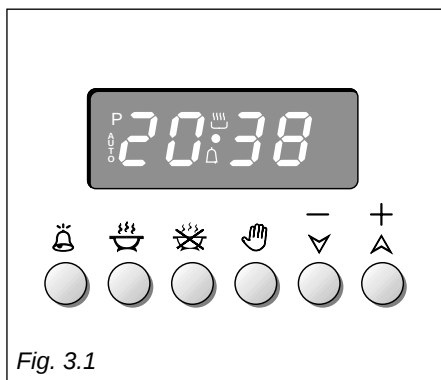


Fig. 3.1

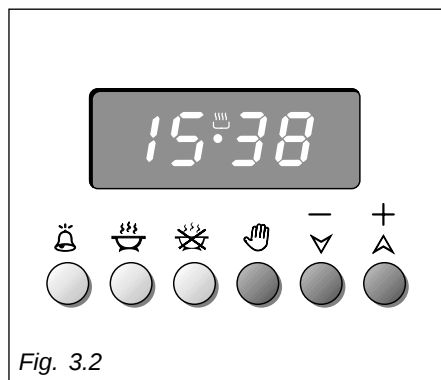


Fig. 3.2

RELÓGIO DIGITAL (Fig. 3.2)

O programador é provido de um relógio com cifras luminosas que indicam as horas e os minutos. No primeiro coligamento elétrico do forno ou depois de uma interrupção de corrente, tres zeros piscarão no quadrante do programador. Para regular a hora é necessário carregar sobre o botão  e depois sobre o botão  (+) ou  (-) até obter a regulação da hora exacta (fig. 3.2).

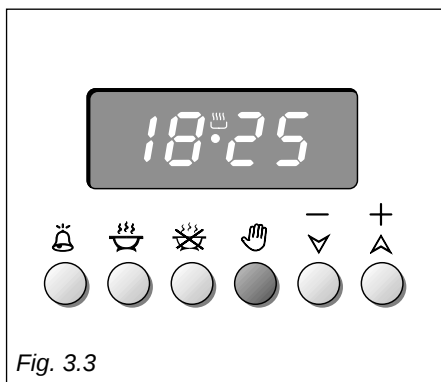
Um outro sistema consiste em pressionar contemporaneamente as duas teclas   e pressionar ao mesmo tempo a tecla  (+) ou  (-).

Nota: A regulação do relógio fará com que eventuais programas que estão a se realizar ou que estão configurados voltem a ficar colocados em zero.

COZIMENTO MANUAL SEM PROGRAMADOR (Fig. 3.3)

Para poder usar manualmente o forno, isto é, sem o auxílio do programador, é necessário anular a escrita lampejante **AUTO** apertando o botão  (a escrita **AUTO** se apagará e se acenderá o símbolo ).

Atenção: Se a escrita **AUTO** não é lampejante (o que significa que o programa de cozimento já foi inserido) apertando o botão  se anula o programa e a comutação em manual. **Se o forno está aceso, precisa apagá-lo manualmente.**



CONTA-MINUTOS ELETRÔNICO (Fig. 3.4)

(Fig. 3.4)

A função conta-minutos consiste unicamente de um sinalador acústico que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas e 59 minutos.

Se a escrita **AUTO** é lampejante, apertar o botão .

Para regular o tempo, apertar o botão  e depois o botão  (+) ou  (-) até obter no quadrante o tempo desejado (fig. 3.4).

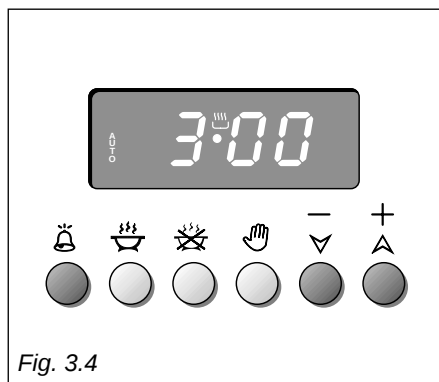
Terminada a regulação, no quadrante reaparecerá a hora do relógio e acenderá o símbolo .

A contagem regressiva começará imediatamente, e poderá ser visualizada no quadrante em qualquer momento com uma simples pressão do botão .

Ao terminar o tempo, o símbolo  se apaga e ativa um sinal acustico intermitente que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões.

CONFIGURAÇÃO DA TONALIDADE DO SINAL ACÚSTICO

Carregando no botão  (-) obter-se-ão em sequência as três tonalidades de som. O último sinal que foi ouvido fica configurado.



COZIMENTO AUTOMÁTICO

(Fig. 3.5 - 3.6)

Para cozinhar ao forno em automático, é necessário:

1. Marcar o tempo de cozimento
2. Marcar a hora de finalização do cozimento
3. Marcar a temperatura e a função de cozimento do forno.

Estas operações se efetuam no seguinte modo:

1. Marcar o tempo de cozimento apertando o botão  e depois o botão  (+) para adiantar ou  (-) para regressar caso tenha superado o tempo desejado.

A escrita **AUTO** e o símbolo  se acenderão.

2. Apertar o botão ; aparecerá o tempo de cozimento já somado à hora do relógio.

Marcar a hora de finalização de cozimento apertando o botão  (+); se a hora desejada for superada, pode-se retroceder com os números apertando o botão  (-).

Apos esta marcação o símbolo , se apagará. Se após esta marcação o símbolo **AUTO** lampear no quadrante e se ativar o sinal acústico, significa que foi cometido um erro de programação, isto é, que o ciclo de cozimento foi sobreposto à hora do relógio. Neste caso, modificar a hora de finalização de cozimento ou o tempo de cozimento operando como já explicado.

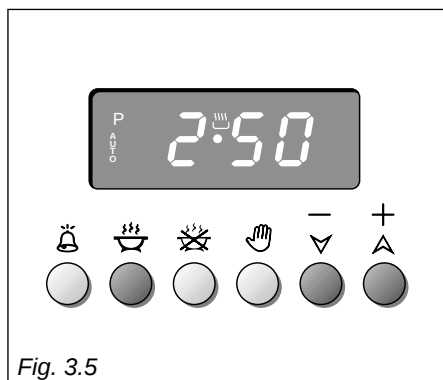


Fig. 3.5

3. Marcar a temperatura e a função de cozimento agindo sobre os apropriados botões do comutador e do termostato do forno (ver capítulos específicos).

Agora o forno esta programado e tudo funcionará automaticamente; o forno se acenderá no momento oportuno para concluir o tempo de cozimento programado. Durante o cozimento o símbolo , permanece aceso e apertando o botão  é possível visualizar o tempo que falta para finalizar o cozimento.

O programa de cozimento pode ser anulado em qualquer momento apertando o botão .

Transcorrido o tempo de cozimento o forno se apagará automaticamente, o símbolo  se apagará, a escrita **AUTO** será lampejante e será ativado um sinal acústico que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões. Zerar os botões do comutador e do termostato do forno, e depois colocar em "manual" o programador apertando o botão .

Atenção: A interrupção de energia elétrica provoca o zeramento do relógio e o cancelamento de todos os programas impostados. A interrupção é assinalada através dos números lampejante.

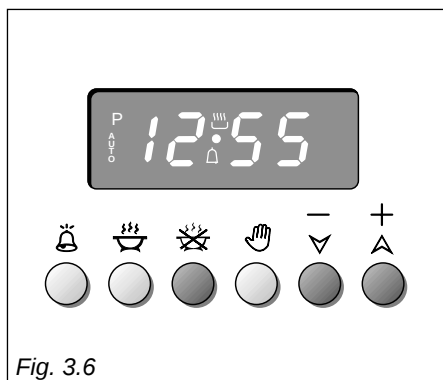


Fig. 3.6

COZIMENTO SEMI-AUTOMÁTICO

Serve para apagar automaticamente o forno depois do tempo de cozimento desejado.

Para efetuar o cozimento semi-automático existem dois metodos:

1º MÉTODO - Programação do tempo de cozimento (Fig. 3.7)

- Marcar o tempo de cozimento apertando o botão  e depois o botão  (+) para adiantar ou  (-) para retroceder se acaso superou o tempo desejado.

A escrita **AUTO** e o símbolo , se acenderão.

2º MÉTODO - Programação da hora de finalização de cozimento (Fig. 3.8)

- Marcar a hora de finalização de cozimento apertando o botão  e depois o botão  (+) para adiantar ou o botão  (-) para retroceder a hora caso se tenha ultrapassado o tempo desejado.

A escrita **AUTO** e o símbolo , se acenderão.

Efetuada uma das programações descritas, marcar a temperatura e as funções de cozimento do forno agindo nos botões apropriados do comutador e do termostato (ver capítulos específicos).

O forno se acenderá imediatamente e quando terminar o tempo marcado ou quando soar a hora de finalização de cozimento, o forno se apaga automaticamente.

Durante o cozimento o símbolo , permanece aceso e apertando o botão , é possível visualizar o tempo que falta para finalizar o cozimento.

O programa de cozimento pode ser anulado em qualquer momento apertando o botão .

Ao terminar o cozimento o forno e o símbolo , se apagam, a escrita **AUTO** lampeará e será ativado um sinal acústico que poderá ser interrompido apertando qualquer um dos botões.

Zerar o botão do comutador e do termostato do forno e colocar o programador no “manual” apertando o botão .

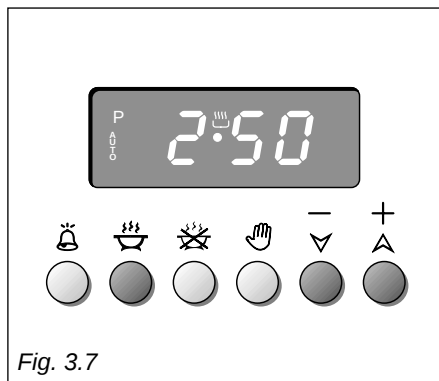


Fig. 3.7

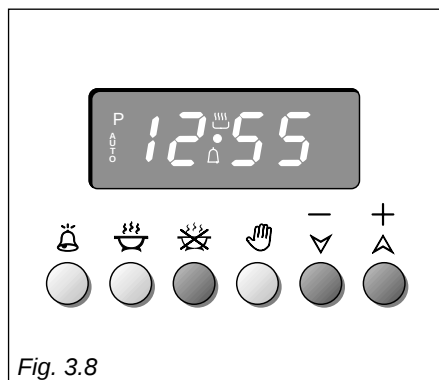


Fig. 3.8

O programador de cozedura é um dispositivo que incorpora as seguintes funções:

- Relógio 24 horas com mostrador luminoso
- Contador de minutos (99 minutos ao máximo)
- Programa para cozedura no forno com desligação automática (99 minutos ao máximo).

RELÓGIO DIGITAL

Ao se realizar a primeira conexão eléctrica do forno ou depois que se tiver verificado uma interrupção da energia eléctrica, ver-se-ão três zeros no quadrante do programador. Para regular a hora é necessário carregar sobre a tecla  e depois, dentro de 7 segundos, a tecla  ou  até que a hora exacta fique regulada.

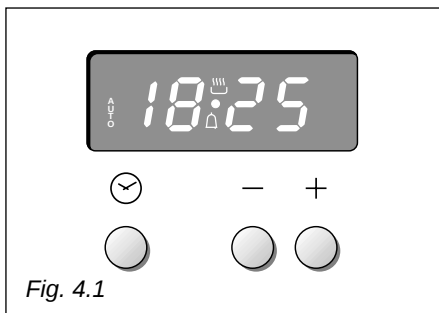
O relógio volta para zero todas as vezes que houver interrupção da energia eléctrica.

Atenção: Quando o mostrador do programador mostrar 3 zeros que lampejam o forno não poderá ser aceso.

O forno poderá ser aceso somente quando o símbolo  aparecer no mostrador.

PROGRAMAÇÃO DA TONALIDADE DO SINAL ACÚSTICO

Carregando sobre a tecla  obter-se-ão três tonalidades de som em sequência. O último sinal que se ouvir permanecerá configurado.



COZEDURA COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DO FORNO

Serve para desligar automaticamente o forno depois que o tempo de cozimento desejado tiver transcorrido (99 minutos ao máximo).

Para programar o tempo de cozedura, pressione a tecla  até atingir o tempo desejado. Acender-se-á o símbolo AUTO.

Programa a temperatura e a função de cozedura do forno agindo nos botões apropriados do comutador e do termostato (veja capítulos específicos). O forno acender-se-á imediatamente e quando o tempo estabelecido tiver acabado o forno apagar-se-á automaticamente. O mostrador visualizará a contagem em sentido inverso.

O relógio pode ser visualizado pressionando a tecla .

Depois que o tempo estabelecido tiver transcorrido, o forno desligar-se-á automaticamente o símbolo AUTO apagar-se-á e activar-se-á um sinal acústico, que dura 7 minutos, e que poderá ser interrompido se a tecla  for pressionada.

Desligue manualmente o forno colocando os botões do comutador e do termostato no zero. O programa de cozedura pode ser anulado a qualquer momento se as teclas  e , forem pressionadas contemporaneamente, e soltando a tecla  antes.

CONTADOR DE MINUTOS ELECTRÓNICO

A função do contador de minutos é composta exclusivamente de um sinalizador acústico que pode ser regulado por um período de 99 minutos ao máximo.

Para regular o tempo, carregue sobre a tecla  ou  até obter no quadrante o tempo desejado.

Depois que este tempo tiver transcorrido, activar-se-á um sinal acústico intermitente, cuja duração é de 7 minutos, e que poderá ser interrompido se a tecla  for pressionada. Para colocar em zero o contador de minutos que está a funcionar, pressione contemporaneamente as teclas  e , e depois solte antes a tecla .

Relógio digital com contador de minutos 5

RELÓGIO DIGITAL (fig. 5.1)

O relógio digital é um dispositivo que incorpora as seguintes funções:

- Relógio 24 horas com mostradores luminosos
- Contador de minutos (99 minutos ao máximo)

Ao se realizar a primeira conexão eléctrica do forno ou depois que se tiver verificado uma interrupção da energia eléctrica, ver-se-ão três zeros no quadrante do programador.

Para regular a hora é necessário carregar sobre a tecla $\odot$ e depois, dentro de 7 segundos, a tecla $\oplus$ ou $\ominus$ até que a hora exacta fique regulada.

O relógio volta para zero todas as vezes que houver interrupção da energia eléctrica.

CONTADOR DE MINUTOS ELECTRÓNICO

A função do contador de minutos consiste unicamente em um sinalizador acústico que pode ser regulado por um período de 99 minutos ao máximo.

Para regular o tempo, carregue sobre a tecla $\oplus$ ou $\ominus$ até obter no quadrante o tempo desejado.

Depois que se tiver terminado de regular, aparecerá novamente no quadrante o símbolo Δ e a contagem ao inverso iniciará imediatamente.

Depois que este tempo tiver transcorrido, activar-se-á um sinal acústico intermitente, cuja duração é de 7 minutos, e que poderá ser interrompido se a tecla $\oplus$ for pressionada.

Para colocar em zero o contador de minutos que está a funcionar, pressione contemporaneamente as teclas $\oplus$ e $\ominus$ e depois solte antes a tecla $\oplus$.

CONFIGURAÇÃO DA TONALIDADE DO SINAL ACÚSTICO

Carregando sobre a tecla $\ominus$ obter-se-ão três tonalidades de som em sequência.

O último sinal que se ouvir permanece configurado.

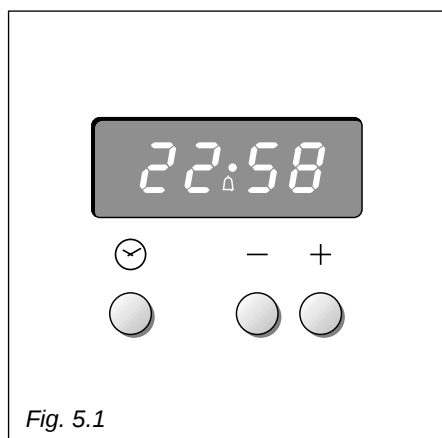


Fig. 5.1

Relógio de sinalização de fim de cozedura 6

Compreenda as seguintes funções:

- Relógio.
- Programação do tempo de cozedura. Permite que o forno funcione por um período preestabelecido (180 minutos ao máximo)
- Sinal acústico de aviso de fim de cozedura

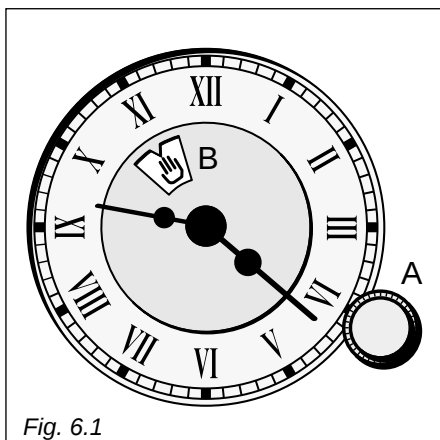
REGULAÇÃO DA HORA

Pressione o pequeno botão “A” (fig. 6.1) e gire-o no sentido horário até da hora exacta fique regulada.

USO MANUAL DO FORNO

(sem programação)

Para usar normalmente o forno é necessário que o relógio não intervenha e para que isto se realize rode no sentido anti-horário o pequeno botão até aparecer o símbolo  na janela B (fig. 6.1).

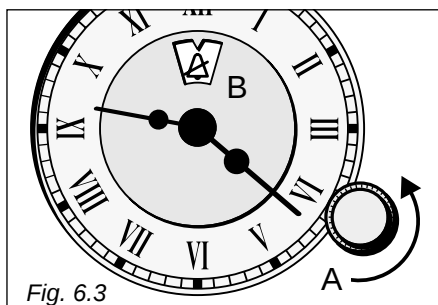
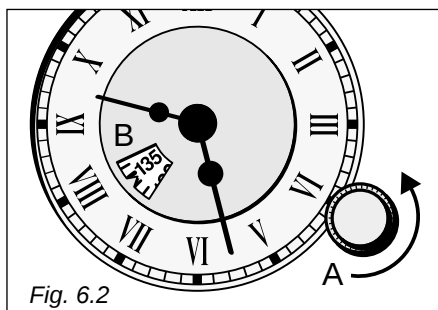


COZEDURA AUTOMÁTICA

- Acenda o forno programando a função e a temperatura desejadas (veja os capítulos específicos).
- Programe o tempo de cozedura rodando no sentido horário o pequeno botão “A” até aparecer o tempo desejado na janela “B” (fig. 6.2).

O forno começará a funcionar imediatamente e desligar-se-á automaticamente quando o tempo programado de cozedura acabar, e emitirá um sinal acústico que poderá ser desligado rodando o pequeno botão “A” até aparecer na janela “B” o símbolo  (fig. 6.3).

Depois disso colocar em zero os botões do comutador e do termostato do forno.



Relógio com contador de minutos - Relógio 7

RELOGIO COM CONTADOR DE MINUTOS (Fig. 7.1)

Para regular a hora, abertar o botãozinho “A” e girá-lo no sentido horário até obter a hora exata.

Atenção: O botãozinho “A” se desenroscas se for girado no sentido anti-horário.

CONTADOR DE MINUTOS (Fig. 7.1)

O contador de minutos é composto exclusivamente de um avisador acústico que se activa depois que o tempo programado tiver transcorrido.

Para programar o contador de minutos gire o pequeno botão (A) no sentido horário ou anti-horário (sem pressioná-lo), até que a flecha (C) coincida com o tempo desejado (55 minutos ao máximo) (fig. 7.1).

A contagem ao inverso iniciará imediatamente e a flecha (C) começará a rodar no sentido anti-horário indicando sempre o tempo que está a faltar para terminar. Depois que o tempo preestabelecido tiver transcorrido a campainha permanecerá activa até que a flecha (C) não seja posicionada sobre o símbolo  rodando o botão (A) no sentido horário.

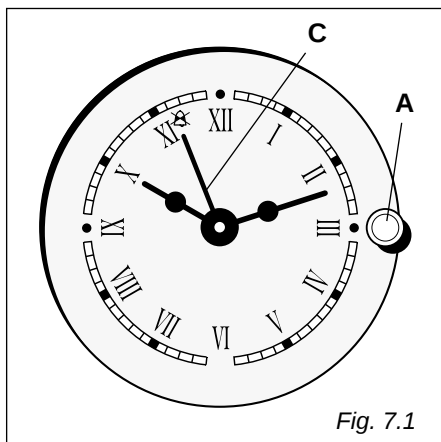


Fig. 7.1

RELÓGIO (Fig. 7.2)

Para regular a hora, abertar o botãozinho “A” e girá-lo no sentido horário até obter a hora exata.

Atenção: O botãozinho “A” se desenroscas se for girado no sentido anti-horário.

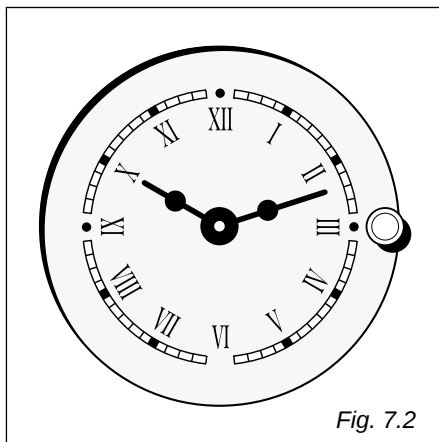


Fig. 7.2

TEMPORIZADOR (Fig. 8.1)

A sua função é aquela de fazer funcionar o forno por um tempo pré-determinado.

1) Colocado em função.

Depois de haver regulado o comutador e o termostato do forno na função e temperatura desejada, girar o botão do temporizador no sentido horário até o tempo de cozimento desejado (max. 120 minutos).

Passado o tempo imposto, o temporizador retornará na posição "0" e o forno se apagará automaticamente.

2) Posição manual.

Se o tempo de cozimento é superior às duas horas programáveis, ou se o usuário quer usar o forno manualmente, apagando-o quando for conveniente, basta girar o botão na posição .

CONTA-MINUTOS (Fig. 8.2)

O conta-minutos é um avisador acústico a tempo que pode ser regulado por um período máximo de 60 minutos.

O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos e depois deve ser posicionado no tempo desejado, girando o botãzinho no sentido anti-horário

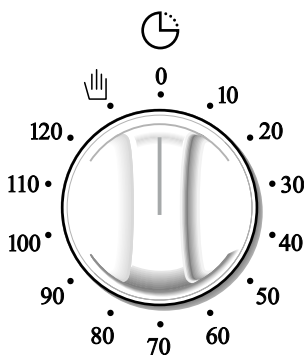


Fig. 8.1

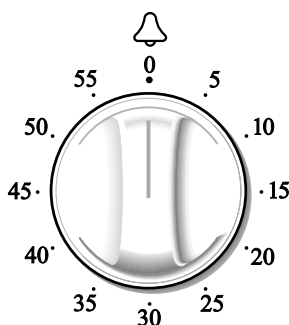


Fig. 8.2

CONSELHOS GERAIS

ATENÇÃO:

Antes de proceder à limpeza do fogão, desligue-o da rede eléctrica de alimentação e espere que se esfrie.

É aconselhável operar quando o aparelho está frio, sobretudo ao limpar as partes esmaltadas.

Evitar deixar nas superfícies substâncias alcalinas ou ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.)

Evitar utilizar produtos de limpeza à base de cloro e ácidos.

Depois que o forno for usado deve ser sempre limpo com produtos idóneos. Lembre-se que um funcionamento realizado com a temperatura máxima durante 30 minutos elimina muita sujeira reduzindo-a em cinza.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

ATENÇÃO

As superfícies de aço inoxidável que foram utilizadas na fabricação deste forno estão protegidas com um verniz especial transparente que reduz o efeito de marcas das mãos.

Para evitar que esta protecção fique danificada não utilize, quando limpar as partes de aço inoxidáveis, produtos abrasivos.

DEVE-SE UTILIZAR SOMENTE ÁGUA QUENTE COM SABÃO PARA LIMPAR AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL.

Não use instrumentos de limpeza a vapor porque a humidade poderia infiltrar-se no aparelho tornando-o perigoso.

PARTES EM AÇO INOX, ALUMÍNIO E SUPERFÍCIES SERIGRAFADAS

Limpar com um produto idóneo.
Enxugar sempre com cuidado.

IMPORTANTE: A limpeza destas partes devem ser efetuadas com muita cura para evitar arranhões e abrasões.

Se aconselha a utilização de um pano macio e sabão neutro.

PARTES ESMALTADAS

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas somente com uma esponja, água e sabão ou outros produtos específicos não abrasivos.

Enxugue sempre com muito cuidado

FORNO

Deve ficar sempre limpo depois de ser utilizado.

Para a limpeza interior do forno tirar e montar de novo as placas laterais procedendo conforme mencionado no próximo capítulo.

Com o forno tépido, passar nas paredes internas um pano embebido com detergente de qualidade.

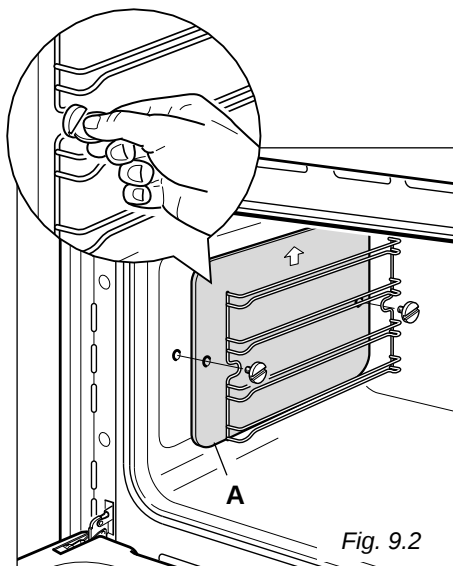
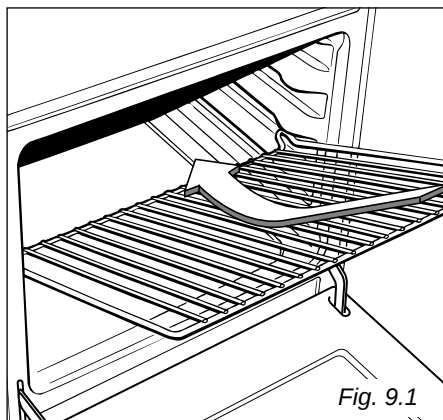
O fundo do forno, as placas laterais, o tabuleiro e a grelha, podem-se lavar normalmente na banca da cozinha.

Não deposite objectos que possam inflamar com facilidade dentro do forno.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS GRADES LATERAIS

Modelos com paredes nervuradas

As grelhas, que incluem bloqueamento de segurança contra a extracção accidental, devem ser inseridas nas guias das paredes laterais do forno, procedendo como indicado na figura 9.1. Para a extracção, proceder de modo contrário.

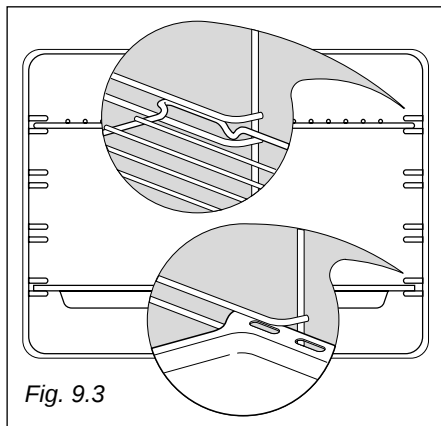


Modelos com grades laterais

- Monte as grades laterais fixando-as nas paredes do forno com 2 parafusos (Fig. 9.2).
- Nos modelos em que existem grades, interponha os painéis autolimpantes "A" com a flecha dirigida para cima (Fig. 9.2).
- Infiar no meio das guias das grades laterais a bandeja de forno e a grelha como na (fig. 9.3).

A grelha é montada de modo que a trava de segurança, que evita a extração accidental, seja virada verso o interno do forno.

- Para desmontar efetuar a operação ao inverso.



Modelos com grelha com articulações e grades laterais

- Monte as grades laterais fixando-as nas paredes do forno com 2 parafusos (Fig. 9.2).
- Nos modelos em que existem grades, interponha os painéis autolimpantes “A” com a flecha dirigida para cima (Fig. 9.4).
- Enfie no meio das guias das grades laterais a pingadeira e a grelha como está mostrado na fig. 9.3.

A grelha deve ser montada de maneira que a trava de segurança, que evita a sua extracção accidental, fique dirigida para a parte dentro do forno.

Para desmontar proceda da seguinte maneira:

- Desaparafuse os parafusos de bloqueio e retire as grades laterais e os painéis autolimpantes, se tiverem sido fornecidos, das paredes do forno (fig. 9.4).

A resistência da grelha possui junção articulada na parede posterior interna do forno e pode ser abaixada para permitir a limpeza da parte superior do forno (fig. 9.5).

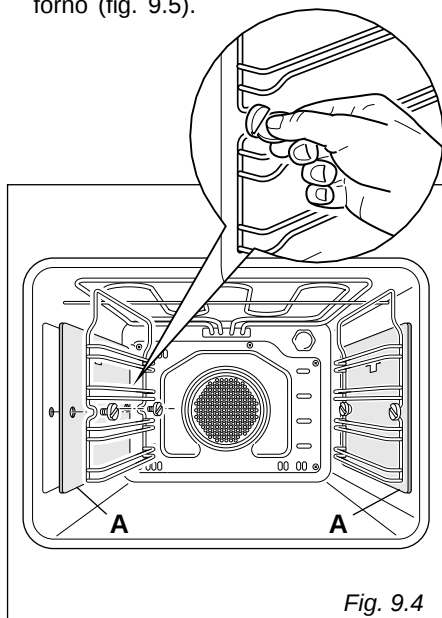


Fig. 9.4

Modelos com grelha articulada e corredejas deslizáveis

- Monte as corredejas deslizáveis nas paredes do forno com 2 parafusos (Fig. 9.6).
- Nos modelos em que existem grades, interponha os painéis autolimpantes “A” com a flecha dirigida para cima (Fig. 9.6).
- Posicione a pingadeira e a grelha sobre as corredejas deslizáveis (fig. 9.7).

Para desmontar proceda da seguinte maneira:

- Desaparafuse os parafusos de bloqueio e retire as corredejas deslizáveis e os painéis autolimpantes, se tiverem sido fornecidos, das paredes do forno (fig. 9.6).

A resistência da grelha possui junção articulada na parede posterior interna do forno e pode ser abaixada para permitir a limpeza da parte superior do forno (fig. 9.5).

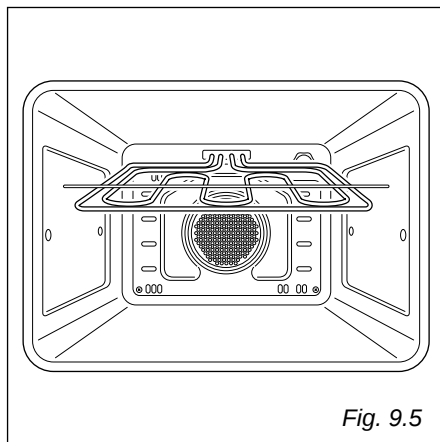
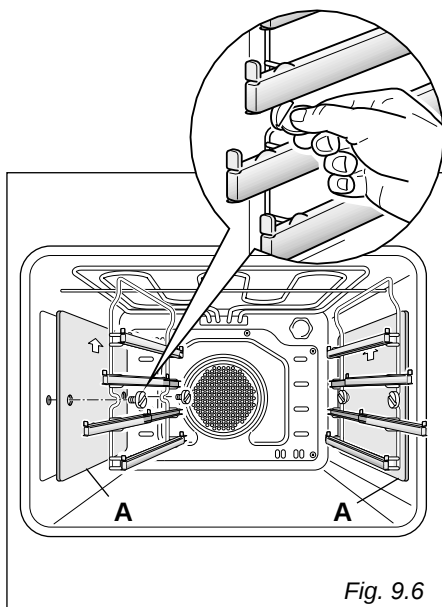


Fig. 9.5

CORREDIÇÃS DESLIZÁVEIS

(somente para alguns modelos)

- As corrediças deslizáveis facilitam a remoção e a introdução das grelhas durante a cozedura. Quer a pingadeira e quer os eventuais outros acessórios que fazem parte das peças fornecidas com o forno também devem ser apoiados sobre as corrediças.
- As grelhas deslizáveis bloqueiam-se quando são extraídas na posição máxima.
- Podem ser retiradas facilmente das paredes do forno desatarraxando os profusos que as fixam.
- Podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Ao se remover as corrediças deslizáveis se há a possibilidade de alcançar a parte superior do forno para proceder a sua limpeza (isto depois que se tiver abaixado a resistência da grelha - fig. 9.5).



CONSELHOS PARA O USO E A MANUTENÇÃO DOS PAINEIS AUTO-LIMPANTES CATALITICOS

(somente para alguns modelos)

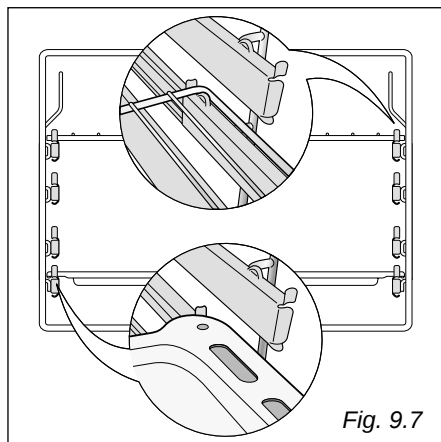
Os painéis auto-limpantes são recobertos de um especial esmalte micro poroso que absorve e auto-elimina os respingos de óleo e de gordura durante um cozimento normal, acima dos 200 °C.

Se depois do cozimento de alimentos muito gordurosos, os painéis ainda continuam sujos, colocar o forno para funcionar na temperatura máxima por aproximadamente 30 minutos.

Estes painéis não necessitam de limpeza, todavia, periodicamente é de boa norma retirá-los do forno e limpar o po com um pano macio e úmido.

Não lavá-los nem limpá-los com produtos abrasivos ou que contenham ácidos ou alcalis.

Os painéis laterais são reversíveis e quando o esmalte micro poroso se degrada, é possível girá-lo do outro lado.



FILTRO ANTI-GORDURA

(somente para alguns modelos)

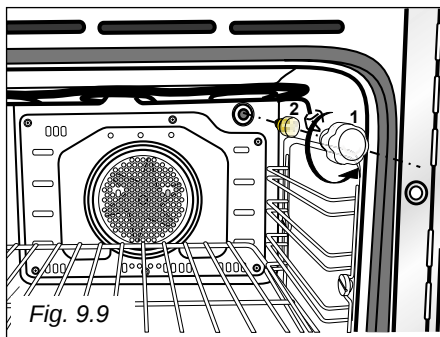
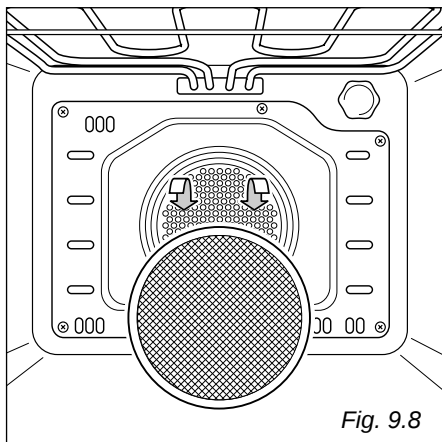
- O filtro deve ser engatado na parede posterior do forno como está ilustrado na figura 9.8.
- **Limpe o filtro depois de cada cozedura!**
Retire-o do forno e lave-o com água quente e detergente.
- Enxugue perfeitamente o filtro antes de montá-lo novamente no forno.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Antes de efectuar qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente necessário retirá-lo da rede eléctrica.

- Deixe arrefecer a parte interna do forno e os elementos aquecedores;
- Retire a alimentação eléctrica;
- Desaparafuse a calota de protecção (fig. 9.9);
- Desaparafuse e substitua a lâmpada com um outro tipo que seja resistente as temperaturas altas (300°C) e com as seguintes características: 230-240V 50 Hz, 15W, E14;
- Monte novamente a calota de protecção;

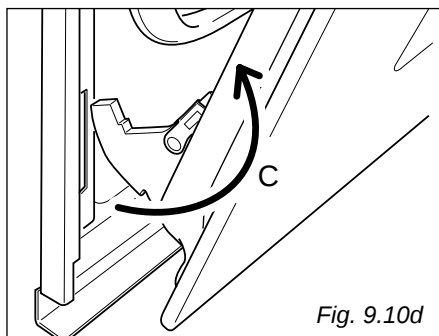
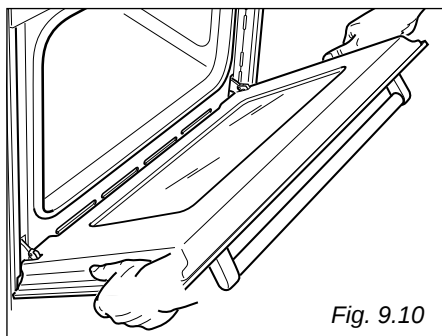
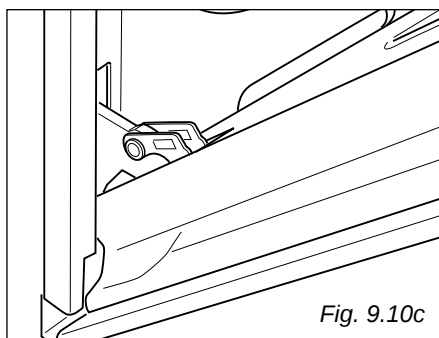
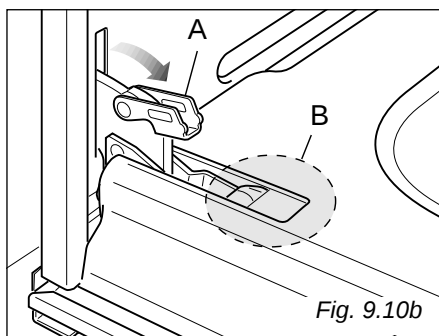
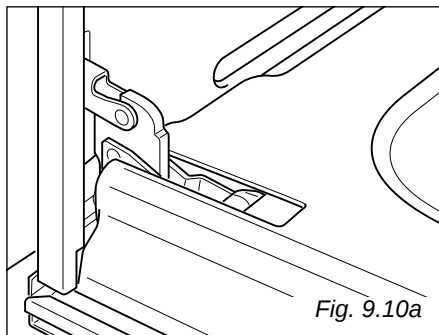
NOTA: A garantia não dá cobertura para a substituição da lâmpada.



DESMONTAGEM DA PORTA

Por favor trabalhe do seguinte modo:

- Abra completamente a porta (fig. 9.10a).
- Abra completamente a alavanca “A” das dobradiças da direita e da esquerda (fig. 9.10b).
- Pegue na porta como está ilustrado na fig. 9.10.
- Entreabra delicadamente a porta (fig. 9.10c) até que as alavancas “A” das dobradiças da direita e da esquerda engatem-se na parte “B” da porta (fig. 9.10c).
- Extraia também a baioneta superior das dobradiças dos seus alojamentos (fig. 9.10d).
- Apoie a porta sobre uma superfície macia.
- Para montar novamente a porta proceda inversamente.



Instruções para a instalação

IMPORTANTE

- A instalação devem ser feitas por um **INSTALADOR QUALIFICADO**.
- O aparelho deve ser instalado correctamente, de acordo com a legislação vigente.

O forno pode ser montado sobre móveis normais com largura e profundidade de 60 cm.

Para a instalação é necessário criar um vão como está ilustrado nas figuras 10.1 - 10.2.

A base do forno deve ficar apoiada sobre suportes resistentes ao peso; os 4 parafusos da frente servem somente para bloquear.

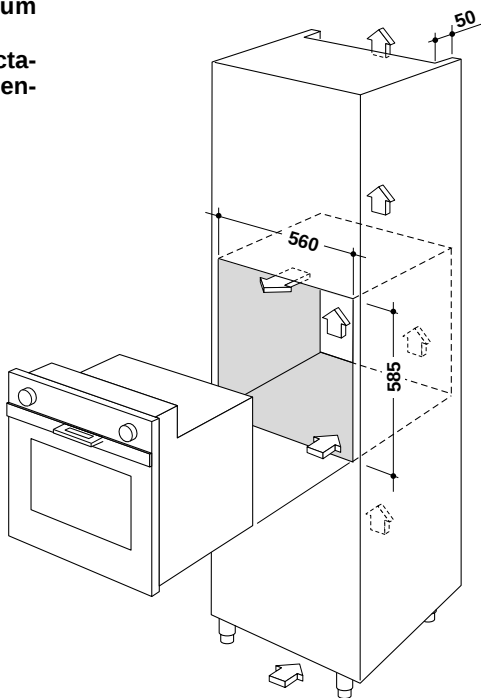


Fig. 10.1

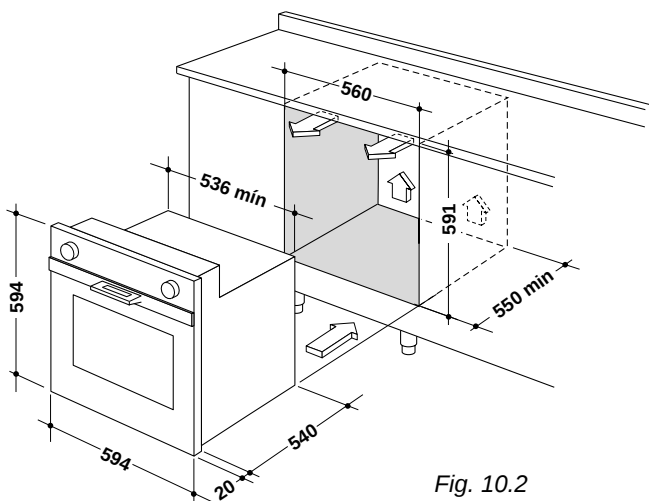


Fig. 10.2

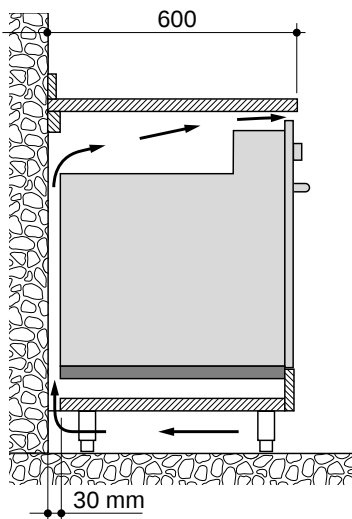


Fig. 10.3

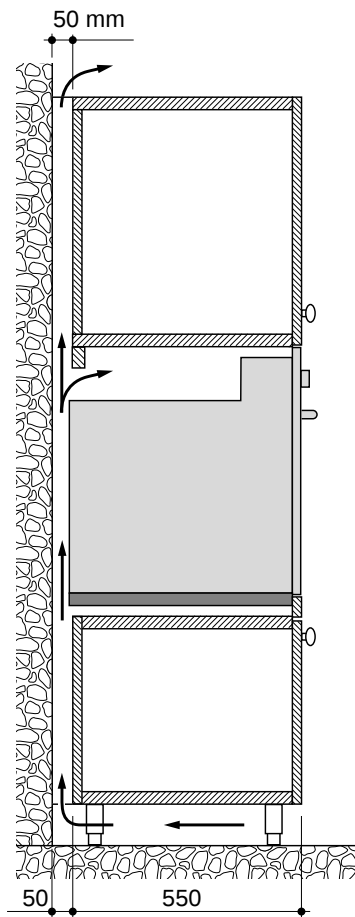


Fig. 10.4

Para assegurar uma indispensável ventilação interna é necessário criar canais de aeração como ilustrado nas figuras 10.3 - 10.4.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

ATENÇÃO: Não levante o forno pela alça.

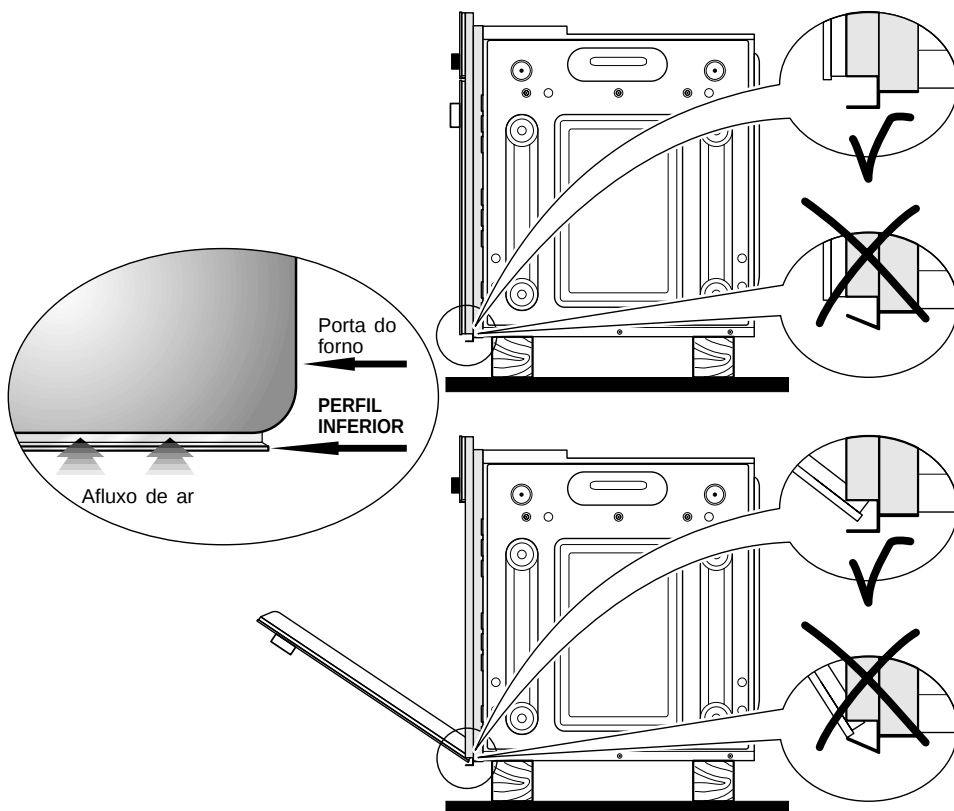


Fig. 10.5

IIIMPORTANTE:

Para não danificar o perfil inferior forno respeite as seguintes instruções.

O perfil inferior serve para permitir que haja uma boa circulação de ar e a fim que se realize uma abertura certa da porta do forno.

Para evitar que o perfil inferior fique danificado, isto pode acontecer ao se apoiar o forno directamente sobre a base, é necessário utilizar suportes idóneos como está ilustrado nas figuras acima.

Depois que tiver instalado abra lentamente a porta do forno para assegurar-se que o perfil inferior não tenha ficado danificado.

Declina-se qualquer responsabilidade com relação à danificação do perfil inferior do forno se estas instruções não forem respeitadas.

Antes de efectuar qualquer intervenção na parte eléctrica do aparelho, é absolutamente obrigatório interromper a ligação à rede eléctrica.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação à rede eléctrica deve ser feita por técnicos qualificados e em conformidade com as normas vigentes.
 - Antes de mais, é necessário verificar se a tensão de rede corresponde ao valor indicado na chapa de características do aparelho e se a secção dos cabos da instalação eléctrica tem capacidade para suportar a carga indicada na mesma chapa.
 - No caso do aparelho ser fornecido sem ficha, é necessário montar uma ficha normalizada, adequada à potência absorvida pelo aparelho e conforme as normas locais vigentes.
 - Já que as cores das almas do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcas coloridas que identificam os bornes da sua ficha, proceda como está descrito a seguir:
 - a alma com a cor amarela/verde deve ser conectada com o borne da ficha marcado com a letra E ou com o símbolo de terra ou com a cor verde ou amarelo/verde;
 - a alma com a cor azul deve ser conectada com o borne da ficha marcado com a letra N ou com a cor preta;
 - a alma com a cor marrom deve ser conectada com o borne da ficha marcado com a letra L ou com a cor vermelha;
- A ficha bipolar deve ser inserida numa tomada que esteja ligada ao sistema de terra conforme as normas de segurança.
 - Efectuar o coligamento directo à rede, colocando entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor uni-polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
 - O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deverá ser colocado de maneira a não exceder, em toda a sua extensão, a temperatura de 75°C.
 - Depois do aparelho montado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre em posição acessível.
 - Se o cabo de fornecimento de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro igual disponível no serviço de pós-venda.
 - **NOTA: Para a ligação à rede, não utilize adaptadores, reduções ou caixas de derivação, porque podem provocar um aquecimento excessivo ou queimaduras.**

Se, para a montagem do aparelho, for necessário fazer alterações à instalação eléctrica de casa ou no caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte um técnico profissionalmente qualificado para proceder às substituições.

Este último deverá ainda, e nomeadamente, verificar se a secção dos cabos da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra. A casa fabricante se esquia de qualquer responsabilidade pela inconveniência derivada pela falta de observação desta norma.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Desengate a tampa da caixa de derivações introduzindo uma chave de parafuso nos dois engates “A” (fig. 11.1).

Abra o fixador de cabos desaparafusando os parafusos “F” (fig. 11.2), desatarraxe os parafusos dos bornes e retire o cabo.

O novo cabo de alimentação, de tipo e secção adequadas, deve ser ligado à caixa de derivações de acordo com o esquema da figura 11.3.

SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO “TIPO H05RR-F”

230 V ~

3 x 1,5 mm²

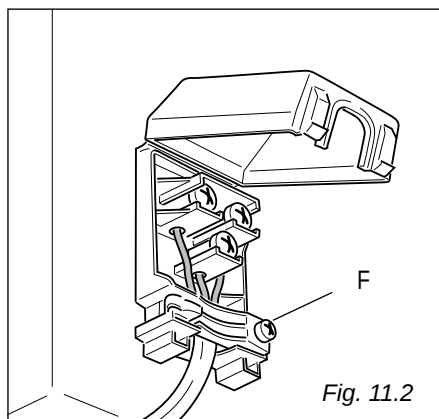


Fig. 11.2

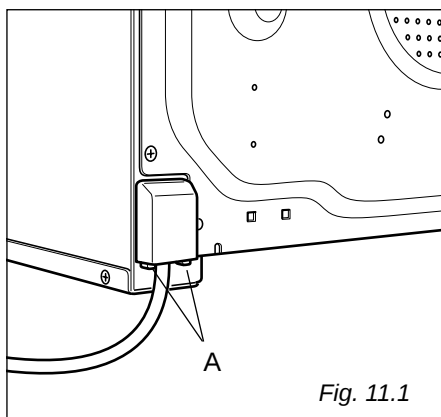


Fig. 11.1

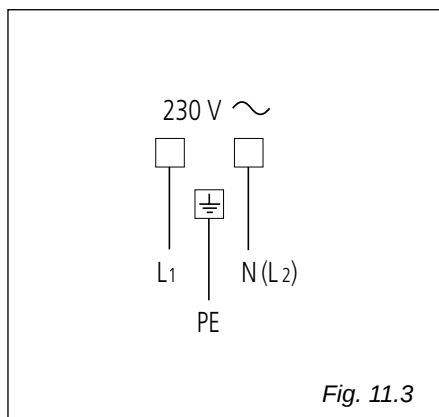


Fig. 11.3

O fabricante não reponde pelas possíveis imprecisões, que podem ser atribuídas a erros de impressão ou transcrição contidas no presente manual.

Coroa tripla Reserva-se o direito, sem prejudicar a característica essencial de funcionalidade e segurança, de introduzir nos próprios produtos, em qualquer momento e sem aviso prévio, eventuais alterações, necessárias face a quaisquer exigências de carácter construtivo ou comercial.