

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.

Alem disso lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho. Conserve com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deveria 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, erroneo ou irracional do aparelho.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

Depois de retirada a embalagem, assegurar-se da integridade 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 ELÉTRICOS

O uso de qualquer aparelho elétrico 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 impróprio, erroneo ou irracional do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselha-se efetuar as seguintes operações:

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

PROTECÇÃO DE SEGURANÇA**O vidro da porta do forno fica quente durante o uso**

Quando houver miúdos, para evitar o contacto com a porta quente, dever-se-ia montar um terceiro vidro na parte de dentro.

Este terceiro vidro da parte de dentro é fornecido a pedido como peça opcional (a pagamento). Contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica, indicando o modelo do aparelho adquirido.

GARANTIA

Este seu novo produto é coberto pela garantia. O certificado se encontra anexado nestes documentos; se faltar, solicite copia a seu fornecedor indicando a data da compra e o número de matrícula que se encontra sobre a tabuleta que identifica o produto.

E bom lembrar que para dar validade à garantia é necessário anexar ao certificado um documento fiscal de compra.

Estes documentos em caso necessário deverá ser exibido ao pessoal da assistência técnica.

No caso em que não for observados os processos citados, o pessoal técnico será constrito a debitar quaisquer eventuais reparações.

Os interventos da assistência técnica deverão ser efetuados nos centros autorizados, com a utilização de peças originais.

Consulte o elenco "CENTRO DE SERVIÇOS" em anexo a este para encontrar o ponto de assistência mais perto de sua casa.

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.



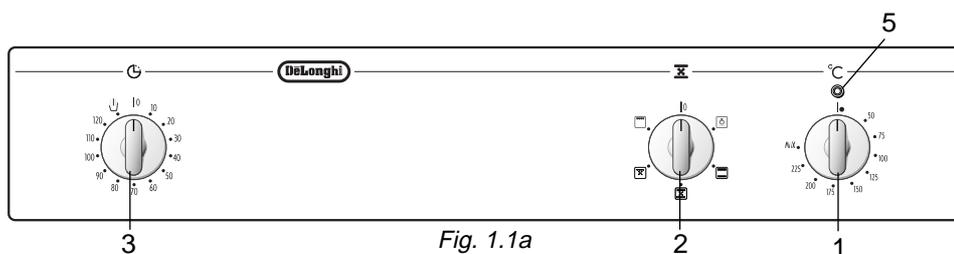


Fig. 1.1a

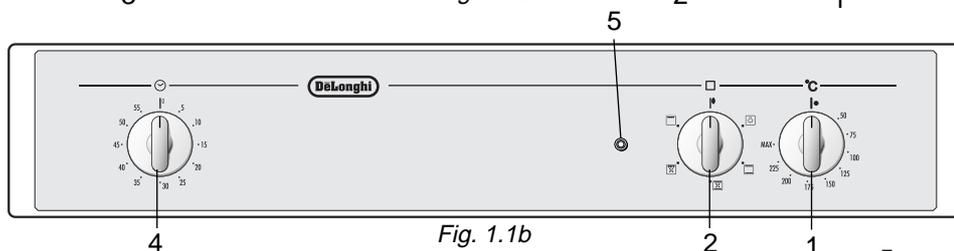


Fig. 1.1b

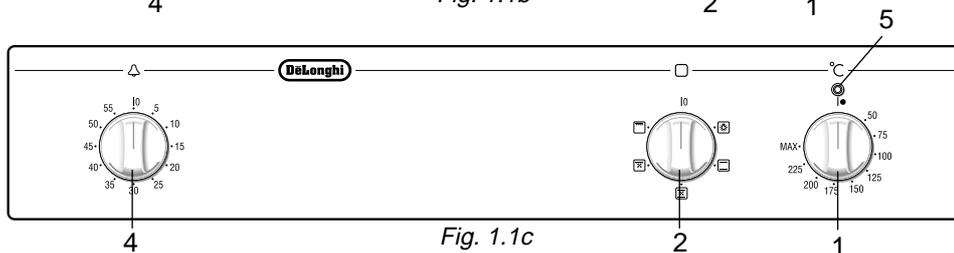


Fig. 1.1c

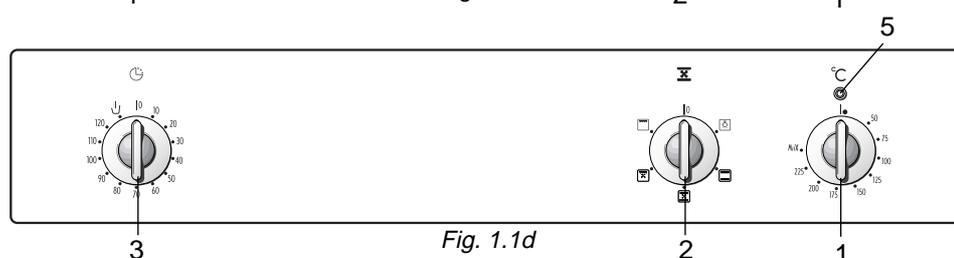


Fig. 1.1d

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Botão temporizador elétrico
- 4 – Botão conta-minutos
- 5 – Luzinha de temperatura

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

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:

- Resistencia inferior 1400 W
- Resistencia superior 1000 W
- Resistencia grill 2000 W

NOTA:

Na primeira utilização, aconselha-se o funcionamento do forno na máxima potência, com o botão do termostato na posição **MAX**, por aproximadamente uma hora na função  e com o botão do termostato na posição 175° por outros 15 minutos na função  , a fim de eliminar eventuais traços de gordura das resistências elétricas.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento e o cozimento no forno ventilado com 4 funções são obtidos nos seguintes modos:

a. por convecção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. por convecção forçada

O calor produzido dos elementos aquecedores inferior e superior são distribuídos no forno pelo ventilador. É possível cozinhar diversos pratos contemporaneamente.

c. por irradiação e ventilação

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

d. por irradiação

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

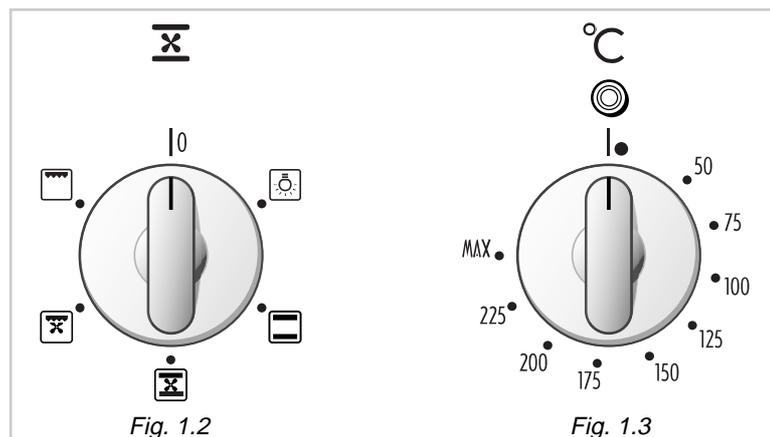


Fig. 1.2

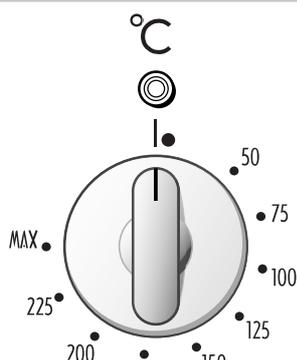


Fig. 1.3

BOTÃO DO TERMOSTATO (Fig. 1.3)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno. Girá-lo no sentido horário ate posicioná-lo na temperatura desejada (da 50 a MAX). A lâmpada indicadora de temperatura sinaliza o acendimento ou desligamento dos elementos aquecedores.

BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES (Fig. 1.2)

(Fig. 1.2)

Girar o botão no sentido horário 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.



COZIMENTO TRADICIONAL CONVENCIONAL

Se acende os elementos aquecedores inferior e superior.

O calor se difunde de modo natural e a temperatura deve ser regulada entre 50° y MAX usando o botão do termostato. É necessário pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos para cozinhar.

É aconselhado para:

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



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.

La temperatura debe ser regulada entre 50 y MAX con el botón del termostato.

Aconsejado 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° e 175 °C**.

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.

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. Usa-lo com a **porta do forno fechada**, e o botão do termostato na posição **225°C** por 15 minutos, depois na posição **175°C**.

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.

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:

- Colocar o comutador na pos.
- Colocar o botão do termostato na posição 175°C e pré-aquecer o forno
- Encher a bandeja do forno de agua quente
- Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'agua, 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 umidecido com algumas gotas d'agua 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 esta sendo cozido. Colocar o termostato na posição 175°C, 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 obtem o efeito dourado do gratinado.

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

COZIMENTO AO GRILL TRADICIONAL

Colocar em funcionamento o grill posicionando o termostato na posição **225°C** por 15 minutos, depois na posição **175°C**.

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.

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

COZIMENTO CONTEMPORANEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno ventilado na posição

do seletor de funções permite de cozinhar contemporaneamente diversos alimentos heterogêneos. É possível cozinhar contemporaneamente alimentos como o peixe, a torta e carnes, sem que os aromas e os sabores se misturem.

- As unicas precauções a serem observadas são as seguintes:
- As temperaturas de cozimento devem ser as mais próximas possíveis entre elas, com uma diferença maxima de 20° - 25° C entre os diversos alimentos.
 - A introdução de diversos pratos no forno deverá ser feita em momentos diversos em função do tempo de cozimento de cada um. Resulta evidente, com este tipo de cozimento, a economia de tempo e de energia que se obtem.

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

É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

EXEMPLOS DE COZIMENTO

Para o cozimento, pré-aquecer o forno na temperatura desejada e quando esta for alcançada (a luzinha da temperatura localizada acima do botão do termostato se apaga), introduzir os alimentos.

Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário, modificar a temperatura do forno durante o cozimento.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C.

O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS Temperatura

Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°

Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot.	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

2

FORNOS MULTIFUNÇÃO 7 FUNÇÕES



Fig. 2.1a

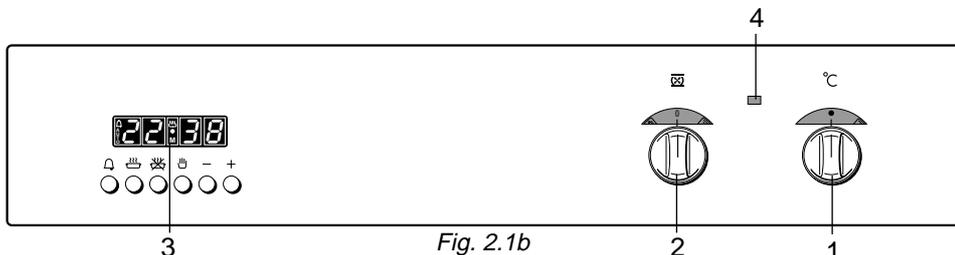


Fig. 2.1b

COMANDOS FRONTAIS

- 1 – Botão termostato
- 2 – Botão seletor de funções
- 3 – Programador eletrônico
- 4 – Luzinha de temperatura
- 5 – Luzinha de linha

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

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

É de fato possível inserir 7 diversas funções para satisfazer todas as exigências do cozimento.

NOTA: Na primeira utilização, acender o forno vazio, como já descrito anteriormente, fazê-lo funcionar na potência máxima, com o botão do termostato na posição 250°C por aproximadamente uma hora na função □, e por outros 15 minutos nas funções ⊗ e ⊗, com o fim de eliminar eventuais restos de gordura da resistência elétrica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO MULTIFUNÇÃO 7 FUNÇÕES

– Resistência no plano	1400W
– Resistência no céu	1000W
– Resistência grill	2500W
– Resistência circular	2500W

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

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

a. por convecção natural

O calor é produzido dos elementos aquecedores superior e inferior.

b. por convecção forçada

Um ventilador aspira o ar contido no interno do forno, o faz passar através dos aspirais de uma resistência elétrica circular e o reenvia ao forno. O ar quente antes de ser novamente aspirado pelo ventilador repetindo o ciclo descrito, envolve os alimentos colocados no forno provocando-lhes um cozimento rápido e completo em todos os pontos. É possível cozinhar diversos pratos contemporaneamente.

c. Por convecção semi-forçada

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

d. Por irradiação

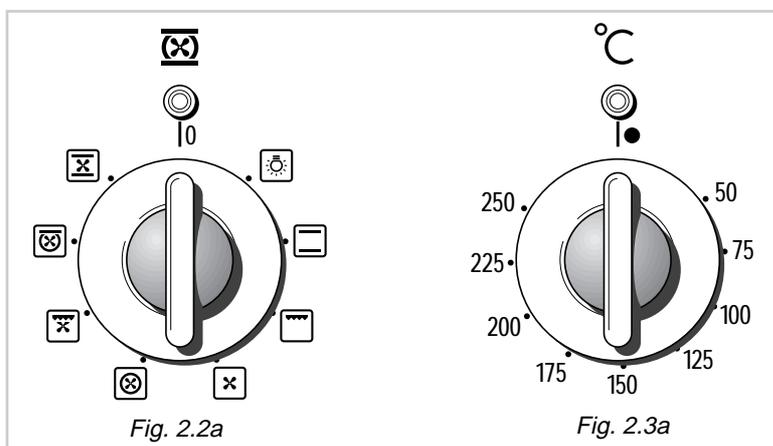
O calor é irradiado da resistência grill à raios infra-vermelhos.

e. por irradiação e ventilação

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

BOTÃO DO TERMOSTATO (Fig. 2.3)

Serve apenas para assinalar a temperatura de cozimento mas não acende o forno. Girá-lo no sentido horário até posicioná-lo na temperatura desejada (da 50 a 250 °C). A lâmpada indicadora de temperatura sinaliza o acendimento ou desligamento dos elementos aquecedores.



BOTÃO DO SELETOR DE FUNÇÕES (Fig. 2.2)

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



ILUMINAÇÃO DO FORNO

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



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° e 250° C usando o botão do termostato. É necessário 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.



COZIMENTO TRADICIONAL AO GRILL

Entra em função a resistência elétrica à raios infra-vermelhos. O calor se difunde por irradiação. Usa-lo com a **porta do forno fechada**, e o botão do termostato na posição **225°C** por 15 minutos, depois na posição **175°C**. 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.



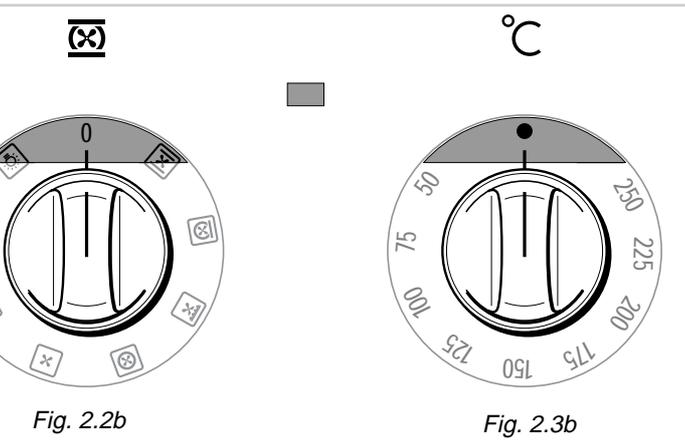
DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS SUPERCONGELADOS

Se acende somente o ventilador do forno. Usá-lo com o botão do termostato em "0", mesmo porque em outras posições não teria nenhum efeito. O descongelamento é efetuado por uma simples ventilação sem aquecimento.

Éaconselhado 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.



COZIMENTO COM AR QUENTE

Se acende a resistência circular e o ventilador. O calor se difunde por convecção forçada e a temperatura pode ser regulada entre 50° e 250°C usando o botão do termostato. Não é necessário pré-aquecer o forno.

É aconselhado para:

Alimentos que devem ser bem cozidos ao externo e macios ou róseo ao interno; por exemplo: lasanhas, cordeiro, roast-beef, peixes inteiros, 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° e 175 °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.

É aconselhado para:

Cozimentos na grelha onde é apenas necessário uma rápida grelhada para bloquear o suco ao interno. Por exemplo: filé de vitelo, bifés, etc.



CONSERVAÇÃO NA TEMPERATURA DEPOIS DO COZIMENTO OU AQUECIMENTO LENTO DOS ALIMENTOS

Se acendem: a resistência superior, a resistência circular e o ventilador.

O calor se difunde por convecção forçada com maior significação na parte superior.

A temperatura pode ser regulada entre 50° e 150° C usando o botão do termostato.

É aconselhado para:

Alimentos que devem ser bem cozidos. Para manter quente os alimentos apos qualquer tipo de cozimento. Para o aquecimento de alimentos já cozidos.



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° e 250° C usando o botão do termostato.

Aconsejado 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.

Quando o grill e o forno estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes. É melhor manter as crianças afastadas 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:

- Colocar o comutador na pos.
- Colocar o botão do termostato na posição 175°C e pré-aquecer o forno
- Encher a bandeja do forno de agua quente
- Distribuir os vasos na bandeja tomando cuidado para que não entrem em contacto um com o outro, molhar as tampas com um pouco d'agua, 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 umidecido com algumas gotas d'agua 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 esta sendo cozido. Colocar o termostato na posição 175°C, 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.

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

COZIMENTO AO GRILL TRADICIONAL

Colocar em funcionamento o grill posicionando o termostato na posição **225°C** por 15 minutos, depois na posição **175°C**.

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.

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

COZIMENTO CONTEMPORÂNEO DE ALIMENTOS DIVERSOS

O forno MULTIFUNCIONAL nas posições

e

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.

EXEMPLOS DE COZIMENTO

Para o cozimento, pré-aquecer o forno na temperatura desejada e quando esta for alcançada (a luzinha da temperatura localizada acima do botao do termostato se apaga), introduzir os alimentos.

Recomenda-se a utilização de recipientes apropriados para o cozimento ao forno e se necessário, modificar a temperatura do forno durante o cozimento.

A titulo informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C.

O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS Temperatura

Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromatico	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

CONTA-MINUTOS (Fig. 3.1)

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 botâzinho no sentido anti-horário

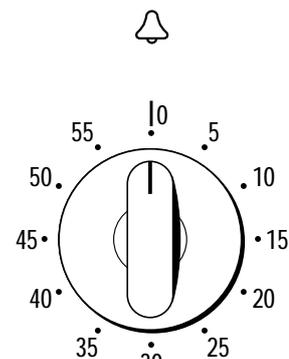


Fig. 3.1

TEMPORIZADOR (Fig. 3.2)

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 .

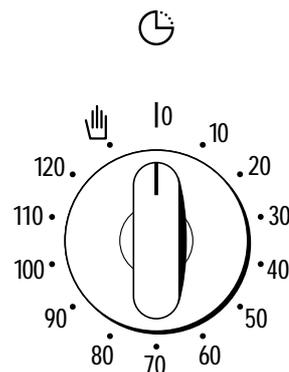


Fig. 3.2

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.
- Antecipamento das cifras de todas as funções
- 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)

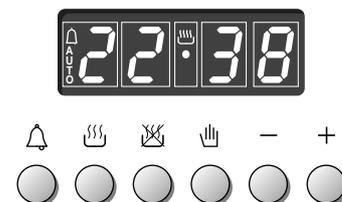


Fig. 4.1

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.

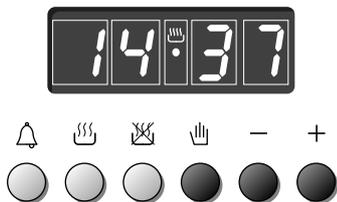


Fig. 4.2

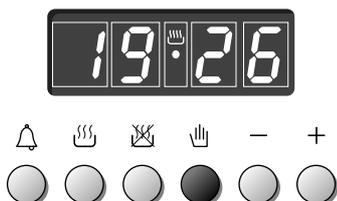


Fig. 4.3

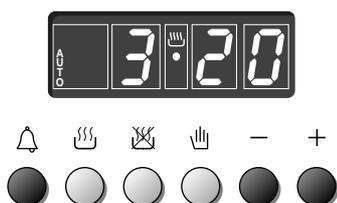


Fig. 4.4

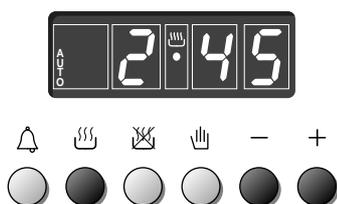


Fig. 4.5

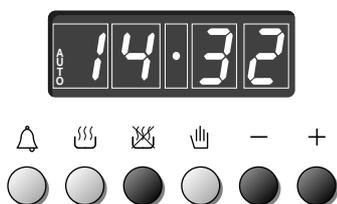


Fig. 4.6

RELÓGIO DIGITAL (Fig. 4.2)

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 apertar contemporaneamente os dois botões   e apertar ao mesmo tempo o botão  ou  até a regulação da hora exata (fig. 10.2). A velocidade da regulação aumenta automaticamente mantendo a pressão sobre os botões de regulação.

COZIMENTO MANUAL SEM PROGRAMADOR (Fig. 4.3)

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. 4.4)

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. 4.4).

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 acústico 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 SEMI-AUTOMÁTICO

Serve para apagar automaticamente o forno depois do tempo de cozimento desejado. Para efetuar o cozimento semi-automático existem dois métodos:

1º MÉTODO - Programação do tempo de cozimento (Fig. 4.5)

– 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. 4.6)

– 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** lampejará 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 .

COZIMENTO AUTOMÁTICO (Figg. 4.7 - 4.8)

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.

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 está 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.

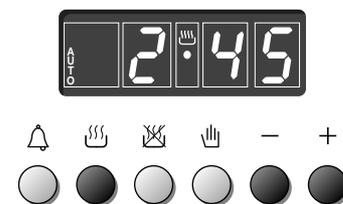


Fig. 4.7

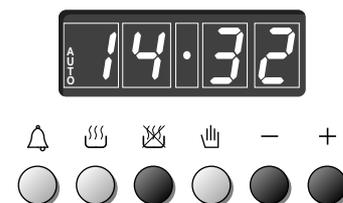


Fig. 4.8

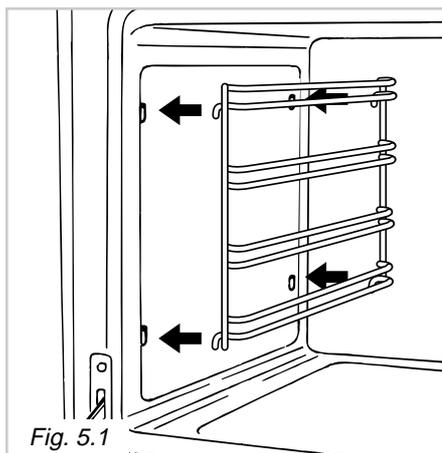


Fig. 5.1

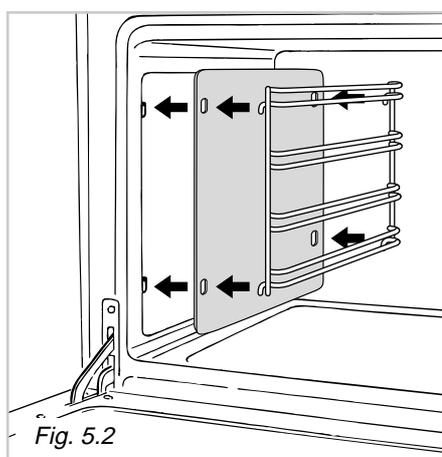


Fig. 5.2

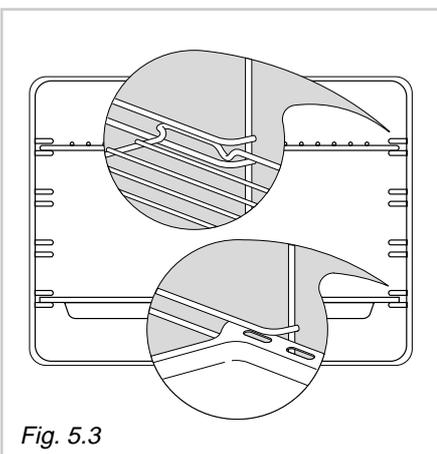


Fig. 5.3

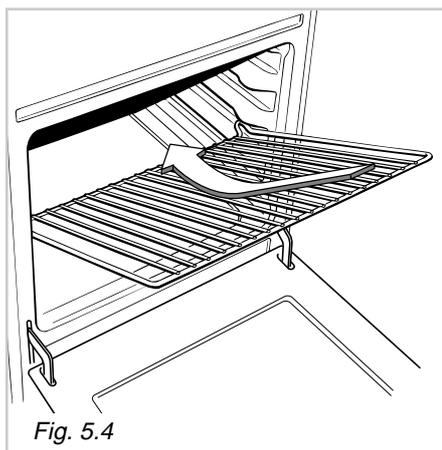


Fig. 5.4

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

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

Modelos com forno de paredes lisas

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS GRADES LATERAIS

- Enganchar as grades laterais nos furos das paredes laterais do interno do forno (fig. 5.1)
- Nos modelos com painéis auto-limpadores de série, engate as armações laterais interpondo os painéis auto-limpadores (Fig. 5.2).
- Infiar no meio das guias das grades laterais a bandeja de forno e a grelha como na fig. 5.3.
A grelha é montada de modo que a trava de segurança, que evita a extração acidental, seja virada verso o interno do forno.
- Para desmontar efetuar a operação ao inverso.

Modelos com forno de paredes ásperas

MONTAGEM DAS GRELHAS DO FORNO

As grelhas, que incluem bloqueamento de segurança contra a extracção acidental, devem ser inseridas nas guias das paredes laterais do forno, procedendo como indicado na figura 5.4.

Para a extracção, proceder de modo contrário.

INTERNO DO FORNO

Se deve sempre limpar após cada cozimento.

Com o forno morno, passar sobre as paredes internas um pano molhado em água quente e sabão ou outro produto idóneo.

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

PARTES EM AÇO INOX, ALUMINIO E SUPERFICIES 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.

ATENÇÃO: Evitar absolutamente o uso de substâncias abrasivas e detergentes que não sejam neutros, pois danificaria irremediavelmente a superfície protetiva.

LIMPEZA DA PARTES EM LATÃO OU COBRE

Todas as partes em latão ou cobre, puxador do forno e botoes, são protegidas por um tipo de verniz sintético contra a oxidação.

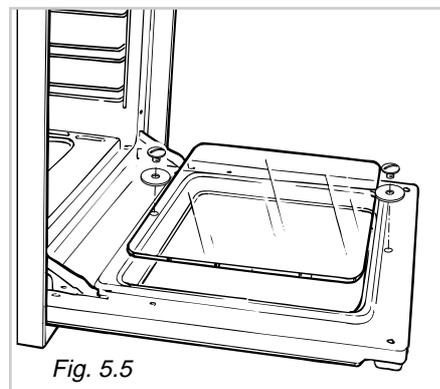
A limpeza destas partes deve ser efetuada com muito cuidado para evitar arranhões e abrasões.

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

ATENÇÃO: Evitar absolutamente o uso de substâncias abrasivas e detergentes que não sejam neutros, pois danificaria irremediavelmente a superfície protetiva.

PORTA DO FORNO

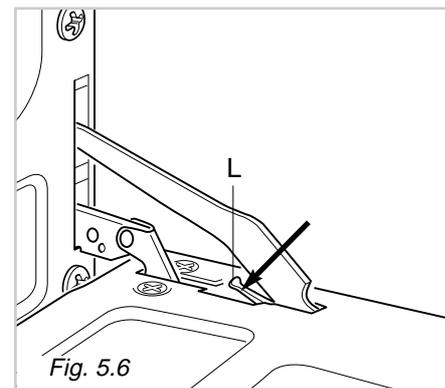
O vidro interno da porta do forno pode ser facilmente tirado para a limpeza, desenroscando os dois parafusos de fixação (Fig. 5.5)



DESMONTAGEM DA PORTA

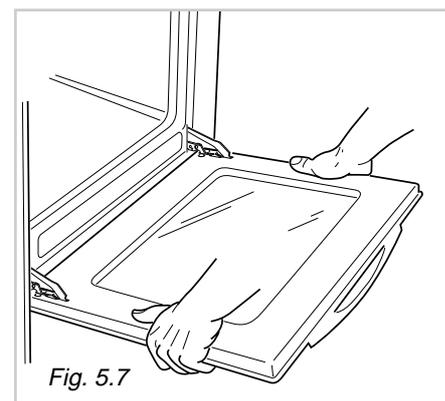
Aja sequencialmente como segue:

- Abra completamente a porta.
- Empurre para baixo a alavanca de engate “L” (Fig. 5.6) e mantendo-a nesta posição feche suavemente a porta para obter o bloqueio da dobradiça.
- Empunhe a porta como está indicado na Figura 5.7, e fechando-a, desenganche as duas dobradiças como está ilustrado na Figura 5.8.



MONTAGEM DA PORTA

- Empunhe a porta com as mãos perto das dobradiças e levante com os índices as alavancas “H” (Fig. 5.8).
- Introduza as dobradiças no seu alojamento até advertir o engate das alavancas “H”.
- Abra completamente a porta do forno para obter o desengate das alavancas de engate “L” .



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

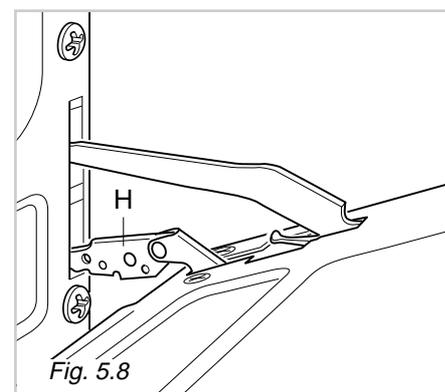
Os painéis auto-limpantes são recobertos de um especial esmalte micro poroso que absorve e auto-elimina os respingos de óleo e de gordura durante um cozimento normal, acima dos 200 °C.

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 fornos 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.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Retirar a tomada do cabo de alimentação da tomada elétrica.

Retirar e substituir a lâmpada com uma outra do tipo resistente às altas temperaturas (300°C), tensão 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Instruções para a instalação

6

INSTALAÇÃO

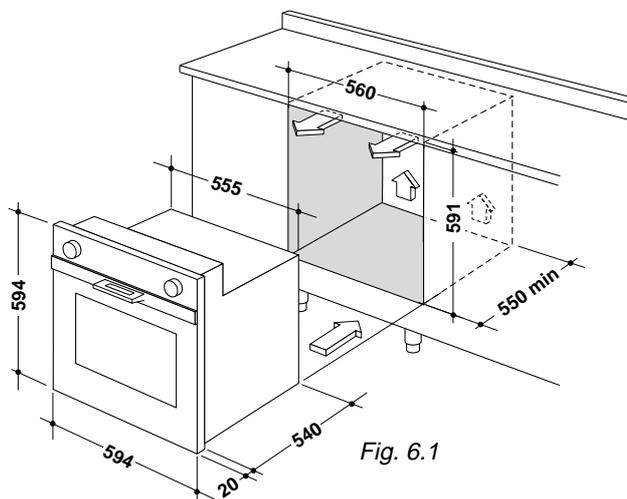


Fig. 6.1

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 6.1 - 6.2.

Para assegurar uma indispensável ventilação interna é necessário criar canais de aerificação como ilustrado nas figuras 6.3 - 6.4.

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

ATENÇÃO: Não levante o forno pela alça.

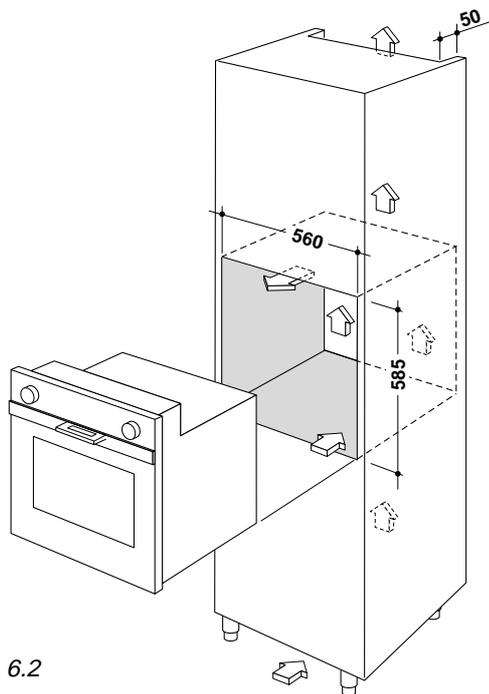


Fig. 6.2

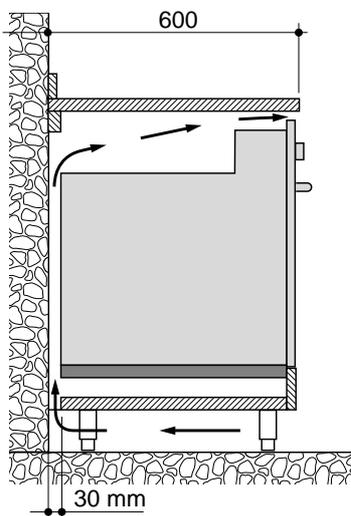


Fig. 6.3

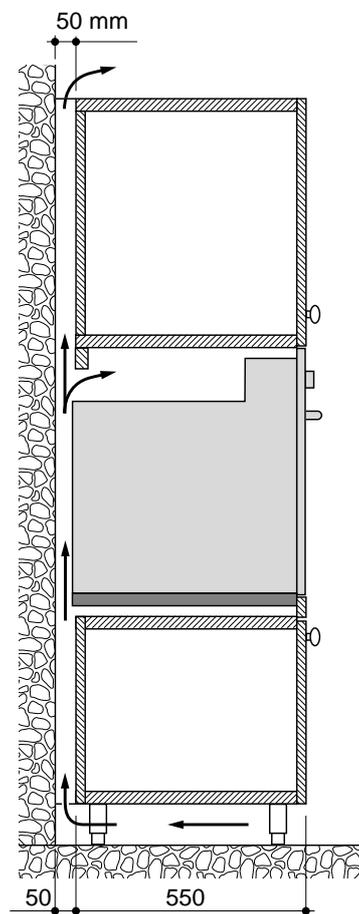


Fig. 6.4

Importante: A instalação deve ser efetuada conforme as instruções do fabricante.

Uma instalação errónea pode causar danos às pessoas, animais ou coisas e de fronte a tais acontecimentos o fabricante não pode ser considerado responsável.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra.

A casa fabricante se esquia de qualquer responsabilidade pela inconveniencia derivada pela falta de observação desta norma.

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.
 - A ficha bipolar deve ser inserida numa tomada que esteja ligada ao sistema de terra conforme as normas de segurança.
 - Efetuar o coligamento direto à rede, colocando entre o aparelho e a rede elétrica 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.

SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²