

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Ler atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Guardar estas instruções

Nota Importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, remova todos os papeis de dentro como por exemplo os papelões de proteção, livros, sacos de plástico, etc.
- O aparelho deve ser posto pelo menos a uma distância de 20 cm da tomada elétrica onde este será ligado.
- Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de pelo menos 10 cm entre as superfícies do aparelho, as paredes laterais e um espaço livre de pelo menos 10 cm por cima do forno.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deixar o aparelho funcionar vazio, com termóstato no máximo, por pelo menos 15 minutos para eliminar o cheiro de novo e um pouco de fumo decorrente da presença de substâncias protetivas aplicadas às resistências antes do transporte. Durante esta operação arejar o local.
- Lavar com cuidado todos os acessórios antes de utilizá-los.

Atenção!

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.

- Este forno foi projetado para cozer alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de nenhuma forma.
- Depois de retirar o aparelho da embalagem, verificar a porta e a sua integridade. Visto que a porta é de vidro, portanto frágil, é aconselhável solicitar a substituição caso esteja visivelmente rachada, riscada ou arranhada. Além disso, durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza e os deslocamentos, evitar bater a porta, causar batidas violentas ou derramar líquidos frios no vidro quanto o aparelho está quente.
- Colocar o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm e fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar de modo

seguro o aparelho e sobre os perigos decorrentes de tal uso. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deve ser efetuada por crianças a menos que não tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças com menos de 8 de idade.

- Não deslocar o aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não utilizar o aparelho se:
 - O seu cabo de alimentação está defeituoso
 - O aparelho caiu ou apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Nestes casos, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado a um centro de assistência de pós-venda mais próximo.
- Não posicionar o aparelho próximo a fontes de calor.
- Não utilizar o aparelho como fonte de calor.
- Nunca pôr papel, papelão ou plástico dentro do aparelho e nunca pousar nada em cima do mesmo (ferramentas, grelhas, outros objetos).
- Não introduzir nada nas entradas de ventilação. Não obstruí-las.
- Este forno não foi projetado para ser encastrado.
- Após abrir a porta é importante lembrar-se que:
 - não exercitar pressões excessivas com objetos demasiado pesados ou puxando o manípulo para baixo.
 - nunca apoiar na superfície da porta abertos recipientes pesados ou tachos quentes que acabaram de sair do forno.
- Este aparelho foi concebido unicamente para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional, inapropriada ou inconforme com as instruções para o uso isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Quando não for utilizado e de qualquer modo antes de

limá-lo, desligar sempre o aparelho.

- O aparelho não deve ser posto a funcionar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- O aparelho deve ser colocado e posto a funcionar com a parte posterior encostada na parede.
- Antes da limpeza desligar sempre o aparelho colocando em '0' o interruptor geral e remover a ficha da tomada elétrica.



Perigo de Queimaduras!

A não observância causa ou pode causar queimaduras.

- Quando o aparelho estiver a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manípulos, puxadores e as teclas. Nunca tocar as partes metálicas ou o vidro do forno. Utilize luvas, se necessário.
- Este aparelho elétrico funciona com temperaturas elevadas quem podem causar queimaduras.
- Nunca colocar produtos inflamáveis perto do forno ou debaixo do móvel sobre o qual ele está posicionado.
- Nunca deixar o aparelho funcionar debaixo de um móvel pênsil ou de uma prateleira ou próximo a materiais inflamáveis como estores, persianas, etc..
- Se acontecer que o alimento ou outras partes do forno peguem fogo, nunca tente apagar as chamas com água. Manter a porta fechada, desligar a ficha e sufocar as chamas com um pano húmido.



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

- Antes de ligar a ficha à tomada de corrente, verificar que:
 - A tensão de rede corresponde ao valor indicado na etiqueta com as características.
 - A tomada elétrica possui uma capacidade de 16A e esteja equipada com fio terra.
- O fabricante não assume quaisquer responsabilidades caso esta norma relativa à prevenção de acidente seja descumprida
- Não deixar o cabo de alimentação pender para evitar que

toque as partes quentes do forno. Nunca desligar o aparelho puxando o cabo de alimentação.

- Se desejar utilizar uma extensão, verificar que esteja em bom estado, equipada com uma ficha com instalação terra e com um cabo condutor de seção como mínimo igual à do cabo de alimentação fornecido juntamente com o aparelho.
- A fim de evitar qualquer risco de choque elétrico, nunca mergulhar na água o em outro líquido o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou todo o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.
- Para a segurança pessoal, nunca desmontar o aparelho sozinho, contatar sempre um centro de assistência autorizado.

DADOS TÉCNICOS

Tensão 220-240 V ~ 50/60Hz

Potência absorvida: 1800 W

Dimensões externas CxAxP: 535x405x355

Peso: cerca de 10kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas.
- Diretiva sobre compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu (CE) N° 1935/2004.

ELIMINAÇÃO DO APARELHO



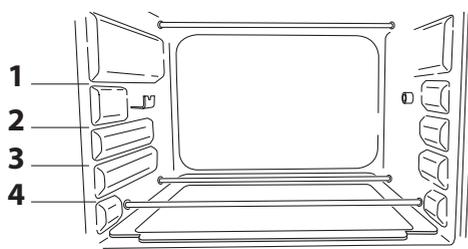
Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de recolha seletiva oficial.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Botão do termostato
- B Botão seletor de funções
- C Botão do temporizador

- D Luz piloto
- E Porta de vidro
- F Grelha
- G Grelha (somente para alguns modelos)
- H Pingadeira
- I Pega para a extração da grelha (somente em alguns modelos)
- L Espeto
- M Pega para a extração do espeto
- N Tabuleiro de recolha de migalhas
- O Resistência inferior
- P Resistência superior
- Q Furo para o espeto
- R Suporte para o espeto

GUIAS



BOTÃO DO TEMPORIZADOR (C)

O botão do temporizador (C) pode ser programado até a um máximo de 120 minutos. O forno não entra em função se o tempo de cozedura não foi programado e quando o botão do temporizador está na posição "0".

Para programar o tempo de cozedura, girar o botão do temporizador em sentido horário até selecionar o tempo desejado.

A luz piloto (D) acende-se somente quando o tempo de cozedura foi selecionado. Quando terminar o tempo programado, o botão do temporizador voltará para a posição "0", será emitido um sinal sonoro e o forno desligar-se-á automaticamente.

O tempo programado pode ser modificado durante o ciclo de cozedura, simplesmente girando o botão do temporizador no tempo desejado.

Para utilizar o aparelho sem o temporizador e portanto sem um tempo de cozedura programado, girar o botão do temporizador para a posição ON. Nesse caso o forno continuará a funcionar até que o botão do temporizador seja posicionado em "0".

O tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada pessoa.

BOTÃO DO TERMÓSTATO (A)

Girar o botão do termóstato (A) em sentido horário na tempera-

tura desejada. A temperatura pode ser configurada até 230°C.

BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES (B)

Acionando este botão se selecionam as funções disponíveis para as Vossas cozeduras. Nas cozeduras com forno ventilado, forno tradicional e grill, é aconselhável preaquecer sempre o forno por 5 minutos à temperatura escolhida, a fim de obter os melhores resultados de cozedura.

As funções disponíveis são:

DESCONGELAMENTO (somente em alguns modelos)

Para obter um bom descongelamento em pouco tempo é necessário:

- Introduzir a pingadeira (H) na guia 4, a grelha (F) na guia 3 e pôr em cima o alimento a ser descongelado.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Girar o botão do termóstato (A) na posição "•".
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Para a cozedura de alimentos congelados consultar o tempo recomendado nas embalagens dos produtos.

MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

- Introduzir a pingadeira (H) na guia 3 e pôr em cima o alimento.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Girar o botão do termóstato (A) na posição .
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
Recomenda-se não deixar por muito tempo os alimentos no forno, porque poderiam secar-se muito.
- Utilizar a pega específica (I) (se prevista) para extrair a grelha ou a pingadeira do forno quando ele ainda está quente.

COZEDURA DELICADA

Esta função é indicada para doces e tartes com glacé. Obtêm-se ótimos resultados também ao completar a cozedura de alimentos de base ou para cozedura que precisam de calor especialmente na parte inferior.

- Introduzir a pingadeira (H) na guia 3 e pôr em cima o alimento a ser cozido.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Selecionar temperatura desejada, de 100°C a 160°C, girando o botão termóstato (A).
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Utilizar a pega específica (I) (se prevista) para extrair a gri-

lha ou a pingadeira do forno quando ele ainda está quente.

COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL

Esta função é ideal para todos os tipos de peixes, para as verduras recheadas, para doces a base de clara batida em neve e para doces que exigem tempo de cozadura muito longo (mais de 60 min). Proceda como explicado a seguir:

- Introduzir a grelha (F) ou a pingadeira (H) na guida desejada.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Selecionar temperatura desejada, girando o botão termóstato (A).
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Depois de ter preaquecido o forno por 5 minutos, colocar o alimento a ser cozido.
- Utilizar a pega específica (I) (se prevista) para extrair a grelha ou a pingadeira do forno quando ele ainda está quente.

COZEDURA COM FORNO VENTILADO (somente em alguns modelos)

Esta função é ideal para cozer carne, pizza e pão.

- Introduzir a grelha (F) na guida desejada e pôr em cima o alimento a ser cozido.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Selecionar temperatura desejada, girando o botão termóstato (A).
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Utilizar a pega específica (I) (se prevista) para extrair a grelha ou a pingadeira do forno quando ele ainda está quente.

GRILL

Esta função é ideal para cozer tostas com recheio, peixe, bifes e verdura.

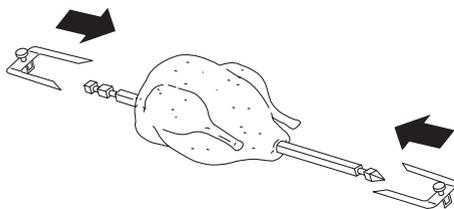
- Deitar o alimento a ser grelhado diretamente sobre a grelha (F) e posicioná-la na pingadeira (H), introduzi-las então na guida 1.
- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Girar o botão do termóstato (A) na posição 230.
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Girar na metade da cozadura.
- Utilizar a pega específica (I) (se prevista) para extrair a grelha ou a pingadeira do forno quando ele ainda está quente.

COZEDURA GRILL COM ESPETO GIRATÓRIO

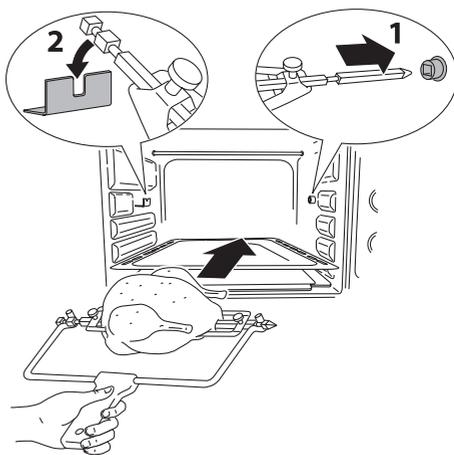
Esta função é ideal para a cozadura no espeto de frango, aves em

geral, carne assada de porco e vitela.

- Introduzir o alimento no espeto (L) e prendê-lo com os garfos específicos (prender bem a carne com o barbante de cozinha para um ótimo de resultado).



- Introduzir a pingadeira (H) na guida 4, introduzir o espeto (L) no furo específico (Q) e no suporte (R).



- Girar o botão do seletor de funções (B) na posição .
- Girar o botão do termóstato (A) na posição 230.
- Girar o botão do temporizador (C) na posição ON ou no tempo desejado, e depois fechar a porta.
- Ao terminar o tempo de cozadura e depois de ter verificado que o alimento esteja cozido corretamente, é possível remover o espeto (L) utilizando a pega específica para a extração do espeto (M).

LUZ INTERNA (somente em alguns modelos)

Girar o botão do seletor de funções (B) na posição  para acender a luz interna.

LIMPEZA

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos ou maus cheiros durante a cozadura. Antes de quaisquer operações de limpeza, sempre tirar a ficha da tomada elétrica.

Nunca mergulhar o aparelho em água; não lavá-lo sob um jato

de água. Grelha (F), pingadeira (H) e o tabuleiro de recolha de migalhas (N) podem ser lavados como loiças normais, tanto manualmente como na lava-loiça. Para limpar a superfície externa utilizar sempre uma esponja húmida.

Evitar o uso de produtos abrasivos que danificariam o acabamento superficial. Prestar atenção para que não penetre água ou sabão líquido nos orifícios situados no lado direito do forno.

Para limpar o forno dentro nunca utilizar produtos corrosivos e não raspar as paredes com objetos pontiagudos ou cortantes.

Utilizar somente detergentes líquidos não abrasivos. Não tentar introduzir garfos, facas ou objetos pontiagudos nas aberturas

situadas no lado direito e atrás do forno.

Tirar o tabuleiro de recolha de migalhas (N) puxando para fora na própria direção. Se a operação for complicada, humedecer as partes externas do tabuleiro. Remover a eventual sujidade com um pano húmido. Secar bem e então introduzir novamente o tabuleiro.

TABELA DE COZEDURA

receita	EO 4035				EO 4055			
	botão seletor de funções	botão termóstato	botão temporizador	posição grelha / pingadeira	botão seletor de funções	botão termóstato	botão temporizador	posição grelha / pingadeira
bolo salgado		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pizza fresca		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
pizza congelada		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasanha		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
frango inteiro		230°	120	-		230°	120	-
porco assado		230°	100	-		230°	100	-
espetinhos		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
peixe assado no forno		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
batatas congeladas		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
batatas frescas		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
tarte de geleia		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napolitana		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
tarte mar		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

O tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada pessoa.