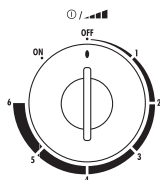
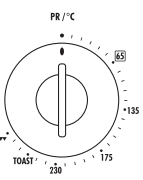
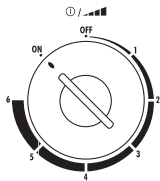
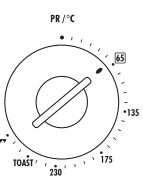
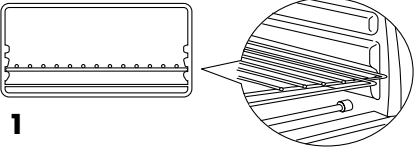
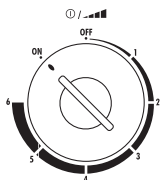
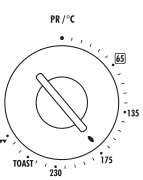
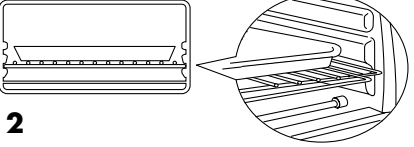
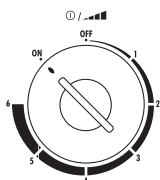
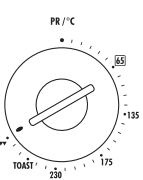
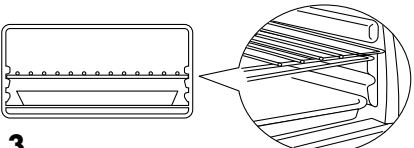
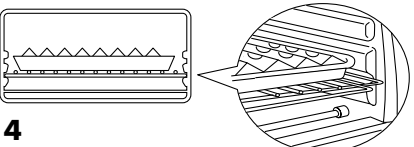
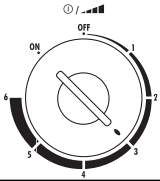
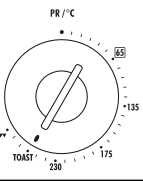
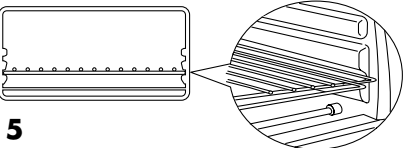
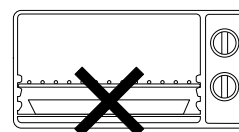


P

	Botão de ligar o forno e duração da tostadura	Botão do termostato e selector de funções	Luz-piloto	Posição da grelha e pingadeira
OFF				
Manter os alimentos quentes				 1
Cozedura no forno				 2
Cozedura no grill				 3
				Se o forno for dotado de grelha dietética  4
Tosta				 5

Durante as funções 'Tosta' e 'cozedura no forno', nunca colocar a pingadeira (ou outros recipientes) directamente sobre as resistências inferiores.



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem violado de nenhum modo.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- **Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, verifique se:**
 - A tensão da rede corresponde ao valor indicado na chapa de características.
 - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de ligação de terra.
- **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja respeitada.**
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais que se encontram no seu interior, tais como as caixas de protecção, os manuais, os sacos de plástico, etc.
- Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a "novo" e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas nas resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.

ATENÇÃO: Depois de retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e certifique-se da sua integridade. Dado que a porta é de vidro e, por isso, frágil, é aconselhável solicitar a sua substituição se a mesma ficar visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza e as deslocações, evite ainda os choques violentos, bem como bater a porta e deitar líquidos frios no vidro do aparelho quente.

- **Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manipuladores, as pegas e os botões. Nunca toque nas partes metálicas ou no vidro do forno.** Utilize luvas, se necessário.
- **Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- Como para qualquer aparelho de cozedura, preste a máxima atenção quando utilizar o forno na presença de crianças e/ou pessoas incapacitadas. Não permita que brinquem com o aparelho.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se:
 - O cabo de alimentação estiver defeituoso
 - O aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Nestes casos, para evitar qualquer risco, leve o aparelho ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que o mesmo toque nas partes quentes do forno. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em bom estado, de que ela possui uma ficha com ligação de terra e um cabo condutor cuja secção seja, no mínimo, igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar o risco de choques eléctricos, nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou o próprio aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor.
- Nunca arrume produtos inflamáveis junto ao forno ou por baixo do móvel em que o mesmo se encontra.
- **O pão pode queimar. Vigie sempre o forno enquanto tostar ou grelhar os alimentos. Nunca utilize o aparelho por baixo de um móvel suspenso ou de uma prateleira ou junto a materiais inflamáveis tais como cortinas, persianas, etc.**
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e nunca pouse nada por cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não os obstrua.
- **Se os alimentos ou outras partes do forno se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, retire a ficha da tomada e apague as chamas com um pano húmido.**
- Este forno não foi concebido como forno de encastrar.
 - Depois de aberta a porta, tenha em mente o seguinte:
 - não exerça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force a pega para baixo.
 - nunca pouse recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Tendo em conta a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país que não aquele em que o produto foi adquirido, mande-o verificar num centro de assistência autorizado.
- Para a sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contacte sempre um centro de assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para um uso doméstico. Qualquer outra utilização profissional, incorrecta ou que desrespeite as instruções de utilização, isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes da sua limpeza.
- As regulações, reparações e a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por pessoal autorizado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência. Eventuais reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão ser perigosas.



Conserve estas instruções

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamentover a plaqueta de características
Potência máxima absorvidaver a plaqueta de características
Este aparelho está em conformidade com a Directriz 89/336/CEE relativa à compatibilidade electromagnética. Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da directriz CEE 89/109.

PROGRAMAS DE COZEDURA

Conselhos gerais

- Nas cozeduras com forno e grill, recomenda-se preaquecer sempre o forno na temperatura desejada, a fim de obter os melhores resultados de cozedura.
- O tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. **O tempo indicado nas tabelas são somente indicativos e susceptíveis de variação e não levam em consideração o tempo necessário para preaquecer o forno.**
- Para a cozedura de alimentos congelados, consultar, além da tabela indicativa, o tempo aconselhado nas embalagens dos produtos.
- A luz piloto (D) acesa indica que o forno está em funcionamento.

Manter os alimentos quentes

- Inserir a grelha com os alimentos na guia inferior conforme ilustrado na figura 1 da pág. 42.
- Girar o botão de ligar o forno (C) até à posição ON.
- Colocar o botão do termostato e selector de funções (B) na posição de 65°C.
- Recomenda-se não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois podem secar-se muito.

Cozedura no forno

- Inserir a grelha com os alimentos na guia inferior conforme ilustrado na figura 2 da pág. 42.
- Seleccionar a temperatura desejada girando o botão do termostato e o selector de funções no sentido horário.
- Girar o botão de ligar o forno até à posição ON.

O tempo de cozedura aconselhado encontra-se na tabela a seguir.

Receitas/quantidade	Botão do termóstato	Tempo de cozedura	Observações e conselhos
Pizza (500 g.)	230°C	18-23 min.	Untar bien la grasera (M)
Lasanhas (1 kg)	210°C	20-25 min.	Usar la pasta de las lasañas pre-cocidas
Macarrão gratinado (900 g.)	210°C	20-25 min.	Usar 500 g. de pasta más salsa de tomates y besamel
Frango em pedaços (750 g.)	210°C	50-60 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Assado de porco (1 kg.)	230°C	75-85 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Rolo de carne (700 g.)	210°C	40-50 min.	Usar la grasera (M)
Coelho em pedaços (650 g.)	230°C	50-55 min.	Usar la grasera (M), dar vuelta a la mitad de la cocción
Truta ao forno (500 g.)	210°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) bien untada. No es necesario dar vuelta a la mitad de la cocción
Badejo ao forno (450 g.)	210°C	35-45 min.	
Peixe gratinado (900 g.)	210°C	30-40 min.	Se puede gratinar con besamel o sólo con pan rallado.
Dourada (600 g.)	210°C	45-55 min.	Envolver el pescado con papel de aluminio
Pimentões recheados (650 g.)	210°C	35-45 min.	Cortar los pimientos por la mitad. Usar la grasera (M) unta con aceite.
Abobrinhas recheadas (900 g.)	210°C	50-60 min.	Usar la grasera (M)
Couve-flor gratinada (800 g.)	210°C	25-30 min.	Usar la grasera (M)
Batatas assadas (500 g.)	210°C	60-70 min.	Mezclar 2-3 veces durante la cocción.
Torta com compota (700 g.)	160°C	50-60 min.	Usar la grasera (M) unta y enharinada
Torta margherita (700 g.)	160°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) unta y enharinada
Strudel de maçãs (650 g.)	170°C	35-45 min.	Usar la grasera (M) bien unta
Biscoitos (10-12 unidades)	180°C	15-20 min.	Usar la grasera (M) bien unta
Tortinhas (6 forminhas)	180°C	20-25 min.	Poner los moldes sobre la grasera (M)

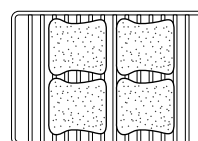
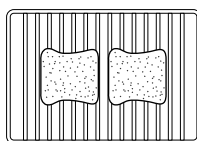
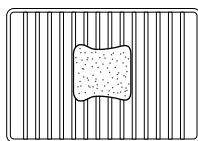
Cozedura no forno de alimentos congelados

Receitas/quantidade	Botão do termóstato	Tempo de cozedura	Observações e conselhos
Lasanha (500 g)	210°C	45-55 min.	Colocar a embalagem, se apropriada para a cozedura no forno, directamente sobre a grelha. Caso contrário (ou se for um recipiente de plástico), colocar o conteúdo da embalagem na pingadeira (M)
Cannelloni (500 g)	210°C	45-55 min.	
Berinjela à milanesa (450 g)	210°C	45-55 min.	
Pão congelado (150 g)	180°C	12-22 min.	Colocar o pão directamente sobre a pingadeira (M). O tempo de cozedura pode variar segundo o tamanho e do tipo de pão

Tostadura

Esta função é aconselhada para:

- fatias soltas de pão
- tosta recheada (por ex. com fiambre e queijo)
- sandes
- Inserir a grelha na guia inferior conforme ilustrado na página 3 e na figura 5 da pág. 42.
- Posicionar as fatias de pão ou as sandes no centro da grelha, conforme ilustra a figura abaixo, segundo a quantidade e fechar a porta.



- Colocar o botão superior na função Tosta.
- Colocar o botão inferior na posição correspondente ao grau de tostadura desejada.
- Pode-se formar condensado no vidro interno da porta; isto é totalmente normal. O condensado evaporará assim que o forno se aquecer.
- **Ao usar o forno pela primeira vez, seleccionar uma posição intermediária e tostar algumas fatias para controlar o grau de tostadura. Então, regular segundo o gosto pessoal.**
- Para tostar em sucessão rápida, lembrar-se de que, para obter coloração igual, vai ser necessário colocar o botão de ligar o forno e o timer de tosta em posições gradualmente inferiores.
- Passado o tempo programado, um sinal acústico avisa que o tempo seleccionado terminou. Então, a tostadura terminou e as resistências desligam-se automaticamente.

Cozedura com o grill

- Colocar a grelha na guia superior e a pingadeira sobre o deflector conforme ilustra a figura 3 da pág. 42. Se o seu forno possuir uma grelha dietética (L), seguir as instruções da figura 4 da pág. 42.
- Recomenda-se deitar 2 copos de água na pingadeira a fim de evitar fumo e odores ruins causados pela gordura que queima e para facilitar também a limpeza.
- Girar o botão do termostato e o selector de funções até à posição ▼▼▼.
- Preaquecer o forno por 5 minutos.
- Colocar o alimento sobre a grelha e fechar a porta.
- O tempo aconselhado para grelhar está indicado na tabela abaixo.

Receitas/quantidade	Botão do termostato	Tempo de cozedura	Observações e conselhos
Costeleta de porco (2)	▼▼▼	19-29 min.	Girar após 11 minutos
Wurstel (3)	"	10-20 min.	Girar após 6 minutos
Hamburger (2)	"	13-23 min.	Girar após 7 minutos
Linguiças (4)	"	20-30 min.	Girar após 11 minutos
Espetinho (500gr)	"	26-36 min.	Girar após 8, 15, 21 minutos

LIMPEZA

- Uma limpeza frequente evita a formação de fumo e odores ruins durante a cozedura.
- Antes de qualquer limpeza, retirar sempre a ficha da tomada de corrente.
- Não imergir o aparelho em água; não lavá-lo sob um jacto de água.
- A grelha, a pingadeira e a grelha dietética (se incluída) não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça!
- Para limpar a superfície externa, utilizar sempre uma esponja húmida. Evite utilizar produtos abrasivos que podem danificar a tinta.
- Para limpar as paredes internas do forno, não utilizar produtos que corroem o alumínio (detergentes em spray) e não raspar as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.
- Para a limpeza do fundo, apoiar as costas do forno sobre um plano horizontal (fig. B) e abrir a portinhola puxando-a para baixo (fig. A). Desta maneira, as operações de limpeza serão muito mais fáceis. Terminada a limpeza, fechar a portinhola e certificar-se de que esteja correctamente engatada.

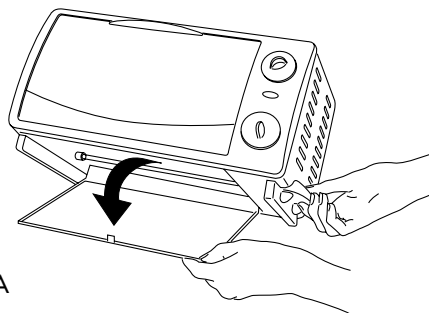


fig. A

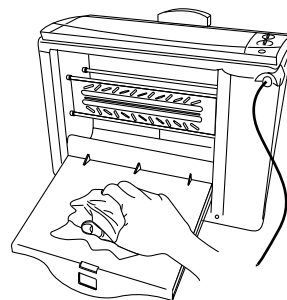


fig. B

GARANTIA

Se a garantia estiver impressa na embalagem, deve ser recortada e preenchida completamente e conservada juntamente com um comprovante de compra onde conste a data de venda e apresentada ao técnico no momento da intervenção para as reparações.