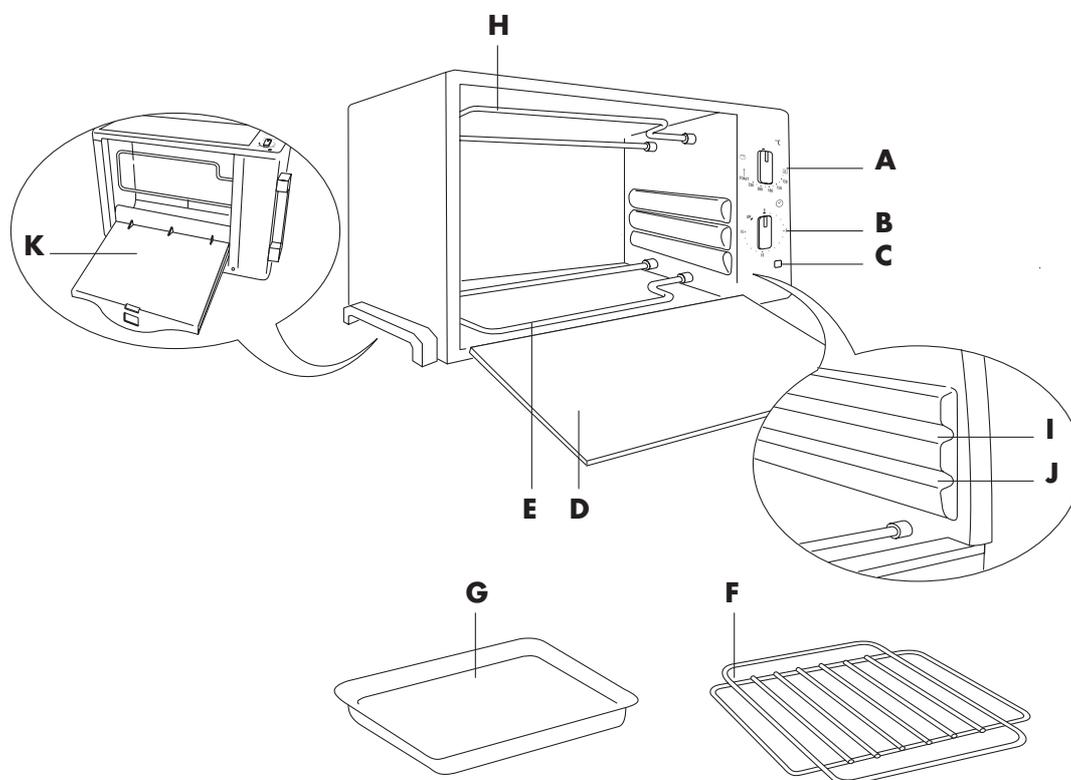


DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Botão superior °C
- B Botão inferior 
- C Luz piloto
- D Porta de vidro
- E Resistência inferior
- F Grelha
- G Pingadeira
- H Resistência superior
- I Calha superior
- J Calha inferior
- K Tabuleiro de recolha de migalhas rebatível



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamentover chapa de características
Potência máxima absorvidaver chapa de características

CONSUMO DE ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Para atingir os 200°C0,09 kWh
Para manter os 200°C por uma hora0,5 kWh
Total0,59 kWh

Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.

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 adulterado 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 de que está em bom estado. 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 manípulos, os puxadores 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.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança, que as alerte para os perigos associados a uma utilização incorrecta. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam 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 o puxador para baixo.
 - nunca pouse recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Dada 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.
- 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.
- O aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- O aparelho deve ser posicionado e utilizado com a parte traseira encostada à parede.



Conserve estas instruções

TABELA DE RESUMO

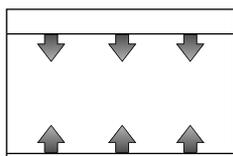
Programa	Posição do botão superior (A)	Posição do botão inferior (B)	Posição da grelha e acessórios	Notas/Conselhos
Manter os alimentos quentes		ON		-
Cozedura como forno tradicional	120°C - 230°C	ON		Utilize a pingadeira (G) pousada na grelha (F).
Tostar	TOAST	de 1 a 7 minutos		Ideal para tostar fatias de pão
Cozedura com grill		ON		Ideal para todos os tipos de grelhados tradicionais: hambúrgues, salsichas, espetadas, etc.

UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

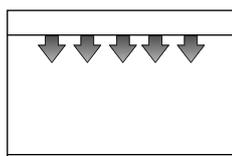
Botão superior °C (A)

Selecione a temperatura desejada da seguinte forma:

- Para manter os alimentos quentes (ver pág. 47): . . . Botão na posição  .
- Para a cozedura no forno (ver pág. 47-48): Botão de 120°C a 230°C.
- Para tostar (ver pág. 48-49): Botão na posição "TOAST".
- Para todos os tipos de grelhados (ver pág. 49-50): . . Botão na posição  .



FORNO
TRADICIONAL/TOSTAR
(resistência superior e resistência inferior em funcionamento)



GRILL
(apenas a resistência superior em funcionamento à potência máxima)

Botão inferior (B)

- Para ligar o forno: Rode o botão para a posição "ON"
- Para programar a função de tostar: Seleccione de 1 a 7 minutos
- Para aquecer: Seleccione de 1 a 15 minutos
- Para desligar o forno: Coloque novamente o botão na posição "0".

Luz piloto (C)

A luz piloto acesa indica que o forno está em funcionamento.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Conselhos gerais

- Nas cozeduras no forno, é aconselhável aquecer sempre previamente o forno durante 5 minutos à temperatura seleccionada, a fim de obter os melhores resultados de cozedura.
- Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Os tempos indicados na tabela da página 48 são meramente indicativos e susceptíveis de variações e não levam em conta o tempo necessário para o aquecimento prévio do forno.
- Para a cozedura de alimentos congelados, consulte os tempos recomendados nas embalagens dos produtos.

Manter os alimentos quentes

- Rode o botão superior (A) para a posição  .
- Rode o botão inferior (B) para a posição "ON".
- Insira a grelha (F) na calha inferior (J) e coloque o prato com os alimentos por cima.
- Para terminar a operação, coloque manualmente o botão inferior (B) na posição "0" e o botão superior (A) em "●".

É aconselhável não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois poderão ficar demasiado secos.

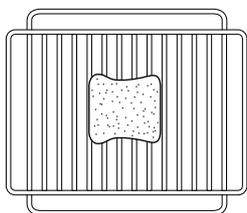
Cozedura como forno tradicional

- Insira a grelha (F) na calha inferior (J).
- Seleccione a temperatura previamente escolhida rodando o botão superior (A).
- Rode o botão inferior (B) para a posição "ON".
- Depois de aquecer previamente o forno durante 5 minutos, insira os alimentos.
- No fim da cozedura, coloque manualmente o botão inferior (B) na posição "0" e o botão superior (A) em "●".

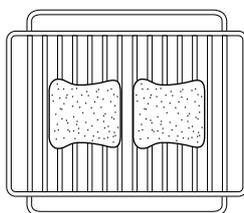
Programa	Manopola superiore (A)	Tempos	grelha posição	Observações e conselhos
Pizza	220°C	17 min.	inferior	Utilize a pingadeira.
Pão	200°C	25 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite.
Lasanha	220°C	20 min.	"	Utilize um pirex, rode ao fim de 10 min.
Macarrão gratinado	220°C	20 min.	"	Rode a travessa a meio da cozedura.
Frango	200°C	70-80 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de cerca de 38 min.
Porco assado	200°C	70 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de 35 min.
Rolo de carne	180°C	55 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de 30 min.
Truta	200°C	35 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de 16 min.
Lulas recheadas	200°C	30 min.	"	Utilize um pirex, rode a meio da cozedura.
Batatas assadas	200°C	50 min.	"	Utilize a pingadeira, mexa 2 vezes.
Tomates gratinados	200°C	40 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite e rode-a ao fim de 20 min.
Courgettes com atum	200°C	40 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite e rode-a ao fim de 20 min.
Tarte de compota	180°C	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Strudel	180°C	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Biscoitos (massa tenra)	180°C	14 min.	"	Utilize a pingadeira.

Tostar (TOAST)

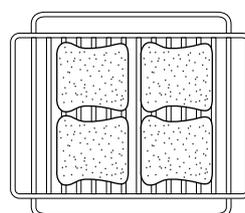
- As dimensões da grelha (F) permitem tostar 4 fatias de pão em simultâneo.
- Para tostar, disponha as fatias de pão conforme indicado abaixo:



Tostar uma fatia



Tostar duas fatias



Tostar quatro fatias

Para várias utilizações consecutivas, reduza o tempo programado para tostar.

Instruções para tostar pão

Para tostar automaticamente pão, sandes, queques, focaccia e bolos congelados, utilize sempre a grelha.

1. Insira a grelha (F) na calha superior (I).
2. Coloque os alimentos a tostar no meio da grelha. Feche a porta.
3. Rode o botão superior (A) para a posição "TOAST".
4. Com o botão inferior (B) seleccione o tempo de cozedura de 1 a 7 minutos consoante o tipo de pão utilizado e o nível de tostado desejado. Se estiver a utilizar o aparelho pela primeira vez, seleccione um tempo médio. Toste alguns pedaços de pão para verificar o nível.

A tabela apresenta alguns exemplos de tempos de cozedura, meramente indicativos:

Nível de tostado	1 Fatia de pão	2 Fatias de pão	4 Fatias de pão
Claro	3 min.	4 min.	5 min.
Médio	3,30 min.	5 min.	6 min.
Escuro	4 min.	5,30 min.	7 min.

5. Quando se tosta pão, tanto a resistência superior como a inferior estão ligadas para tostar ambos os lados em simultâneo. É possível que se crie um pouco de condensação no interior do vidro da porta. É normal. Desaparecerá enquanto tosta os alimentos.
6. Um sinal sonoro indica o fim do tempo programado. A operação está concluída e as resistências desligam-se automaticamente. Rode o botão superior (A) para a posição "●".

Notas:

Este aparelho pode tostar automaticamente os alimentos de acordo com vários graus.

Se, no entanto, preferir tostar menos os alimentos, basta interromper o ciclo automático rodando o botão inferior (B) para "0" para desligar o forno sem que tal provoque qualquer dano.

Se preferir tostar mais, reinicie o ciclo rodando o botão inferior (B) para a direita até obter o grau desejado. Desligue manualmente o botão superior (A) e o botão inferior (B) conforme descrito anteriormente.

À medida que utilizar regularmente o forno, encontrará as regulações mais adequadas para cada tipo de pão.

Conselhos para tostar de forma perfeita:

Os pedaços de pão maiores e o pão congelado exigem uma regulação mais forte. Uma única fatia de pão exige uma regulação mais baixa do que aquela que é necessária para várias fatias.

Cozedura com grill

- Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha (F).
- Insira a grelha (F) na calha superior (I) e coloque a pingadeira (G) por cima das resistências inferiores.
- Rode o botão superior (A) para a posição .
- Feche a porta.
- Rode o botão inferior (B) para a posição "ON".
- Lembre-se de virar os alimentos mais ou menos a meio da cozedura.
- No fim da cozedura, coloque manualmente o botão inferior (B) na posição "0" e o botão superior (A) em "●".

Programa	Botão superior (A)	Tempos	grelha posição	Observações e conselhos
Costeletas de porco		26 min.	superior	Vire ao fim de 14 minutos.
Salsichas	"	20 min.	"	Vire ao fim de 11 minutos.
Hambúrgueres frescos	"	25 min.	"	Vire ao fim de 13 minutos.
Salsichas frescas	"	26 min.	"	Vire ao fim de 14 minutos.
Espetadas	"	26 min.	"	Vire ao fim de 8, 15 e 21 minutos.

No caso de alimentos já cozinhados e que apenas devam ser gratinados, coloque o recipiente directamente sobre a grelha na calha superior (I). No fim da cozedura, coloque manualmente o botão inferior (B) na posição "0" e o botão superior (A) em "●".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura. Não deixe acumular gordura no interior do aparelho. Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno. Limpe a porta, as paredes internas e as superfícies esmaltadas ou lacadas do forno com uma solução de água com detergente; seque bem. Para a limpeza do interior de alumínio do forno nunca utilize produtos que corroam o alumínio (detergentes em latas de spray) e não risque as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Para a limpeza da superfície externa utilize sempre uma esponja húmida. Evite a utilização de produtos abrasivos que danifiquem a tinta. Preste atenção para que não penetre água ou sabão líquido no interior das aberturas situadas por cima do forno. Nunca mergulhe o aparelho em água. Todos os acessórios podem ser lavados como loiça normal, tanto à mão como na máquina de lavar loiça.

LIMPEZA DO TABULEIRO DE RECOLHA DE MIGALHAS REBATÍVEL

Para limpar o fundo do forno, abra o tabuleiro de recolha de migalhas (fig. A/B).

Incline o forno sobre a parte traseira para facilitar as operações de limpeza. Limpe o tabuleiro depois de todas as utilizações para evitar incrustações de resíduos de alimentos, passíveis de comprometer as cozeduras seguintes. Retire as migalhas ou esfregue o tabuleiro com um pano húmido. Em caso de manchas resistentes, utilize uma esponja de nylon ou de plástico ou um detergente não cáustico. Seque cuidadosamente antes de fechar. Uma vez concluída a limpeza, feche novamente o tabuleiro de recolha de migalhas, certificando-se de que ele fica correctamente encaixado.

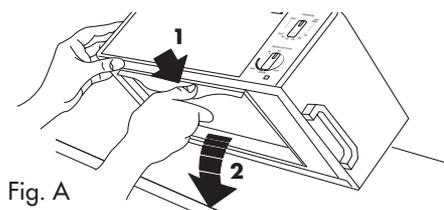


Fig. A

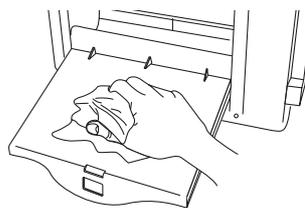


Fig. B

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.