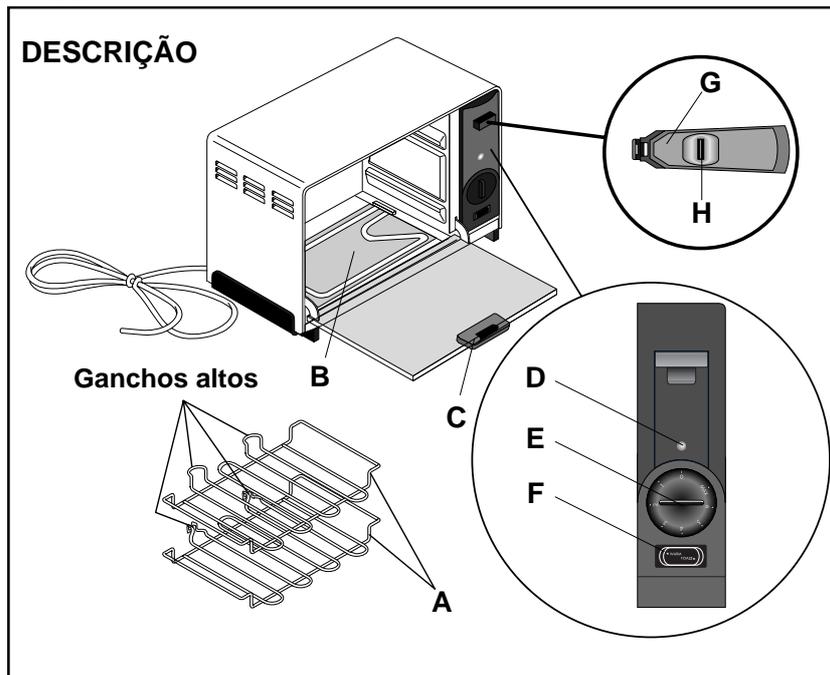


P



A Grelhas (2 fornecidas)
B Portinha para limpeza
C Pega da porta
D Lâmpada piloto

E Botão de duração da cozedura
F Selector de funções
G Pega para retirar grelhas
H Gancho para fechar a pega

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento 220-230V – 50 Hz
Potência nominal 750 W
Duração nominal cerca de 7 minutos

Este aparelho está em conformidade com as directivas CEE 89/336 e 92/31 sobre a Compatibilidade Electromagnética.

PRECAUÇÕES PARA O USO

Atenção! Ler atentamente estas instruções antes de começar a usar o seu aparelho. Isto permite evitar erros e obter os melhores resultados.

- Verificar que a tensão de rede esteja em conformidade com a da placa do aparelho e que a tomada de corrente esteja conectada a uma ligação à terra eficiente. **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade derivante da não observância desta norma.**
- Lavar atentamente as grelhas antes do uso.
- Posicionar o aparelho sobre um plano estável e horizontal.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. Tocar somente as pegas e os botões de plástico. Evitar o contacto com o vidro da porta e com as superfícies metálicas.
- O pão é um alimento que pode se queimar. Por isso, este aparelho não deve ser usado embaixo ou próximo a cortinas ou outros materiais combustíveis.
- Cuidar sempre do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não deslocar o aparelho até quando não estiver completamente frio.
- A fim de evitar um aquecimento excessivo do aparelho, utilizá-lo somente para aquecer brioques, pizzas, sandes ou como torradeira, segundo o quanto especificado nas instruções que seguem e, todavia, nunca por mais de 3 utilizações seguidas.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da directiva CEE 89/109 e com o D.L. de actuação de 25 de janeiro de 1992, nº 108.
- Quando se liga o aparelho pela primeira vez, é possível que durante os primeiros minutos saia um cheiro de “novo” e um pouco de fumo. Isto é totalmente normal, e é causado pela presença de substâncias protectivas aplicadas nas resistências durante a fabricação. Recomendamos, portanto, fazer funcionar o aparelho vazio, somente na primeira vez que for ligado, e com a porta aberta por pelo menos 5 minutos.
- Desconectar o aparelho antes de fazer a limpeza. Não imergir o aparelho em água.
- Não fazer funcionar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem avariados. Se necessário, o cabo de alimentação deve ser substituído somente por pessoa autorizada pelo Fabricante ou pelo serviço de assistência.

FUNCIONAMENTO DO FORNO PARA BRIOCHES

1) MODO DE USO

Para que as brioches fiquem fragrantas e quentes como se tivessem acabado de ser desenformadas, seguir as instruções abaixo.

- Inserir as 2 grelhas nas guias 1 e 3 conforme ilustra a figura 1, respeitando a direção de posicionamento nas guias representada.

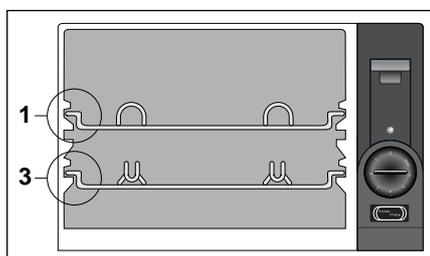


Fig. 1

- Apoiar no centro das grelhas as brioches (não mais de 2 por grelha) e introduzi-las no forno, respeitando o sentido de colocação ilustrado na figura 2 (ou seja, com os ganchos girados na sua direção).

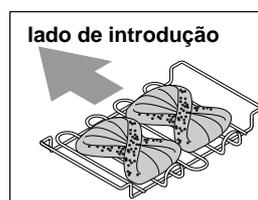
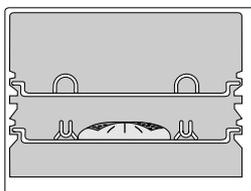


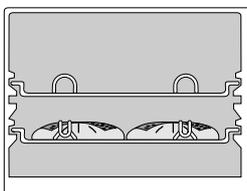
Fig. 2

N.B.: A disposição das brioches na grelha varia segundo o número. Recomendamos seguir o esquema abaixo.

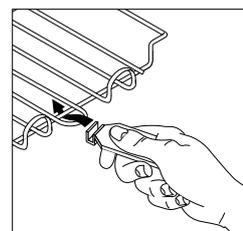
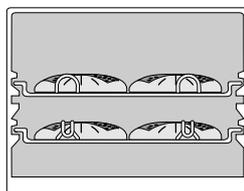
Para aquecer 1
brioche



Para aquecer 2
brioches



Para aquecer 4
brioches



- Fechar a porta e premer à esquerda o selector de funções (F), colocando-o na posição “BRIOCHE” (fig. 3).
- Programar, girando para a direita, o botão de duração de cozedura (E) tendo como referência a tabela a seguir. A lâmpada piloto de aquecimento (D) se acende para indicar que o aparelho está a funcionar. Um sinal acústico indicará que o tempo programado terminou; então, pode-se saborear as brioches em toda a sua fragrância.

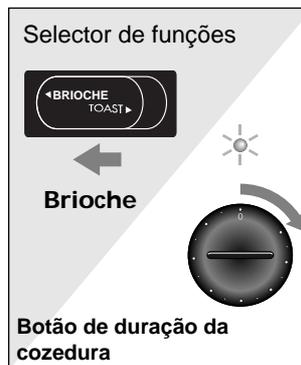


Fig. 3

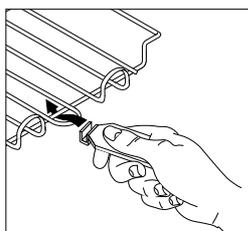


Fig. 4

Atenção: a lâmpada piloto se apaga cerca de um minuto e meio antes do sinal acústico.

- Para evitar de se queimar ao pegar as brioches quentes, retirar a grelha até à metade usando a pega (G) entregue com o aparelho (fig. 4). Para retirar a pega da sua sede no painel, basta puxar sem forçar muito (fig. 5).

2) CONSELHOS PARA AQUECER AS BRIOCHE

A tabela que segue lhes dá informações de como regular o botão (E) segundo o número e em base aos tipos de brioche. Para que as brioches fiquem mais quentes, colocar o botão (E) numa posição mais alta; se as preferir menos quentes, regulá-lo numa posição mais baixa.



Fig. 5

	1	2	4
posição do botão de duração de cozedura E brioche	4	4	4,5

Não fazer funcionar o aparelho sem alimento no seu interior.

Atenção: as posições citadas na tabela se referem a aquecimentos feitos que tiveram início quando o forno estava FRIO. Se o forno for utilizado e se quiser utilizá-lo logo em seguida, regular o timer em pelo menos uma posição mais baixa. Todavia, lembrar-se que não é possível utilizar o forno por mais de 4-5 vezes seguidas, uma imediatamente após a outra. A função “aquece brioche” também pode ser utilizada para aquecer pizzas e sandes. Colocar o botão (E) na pos. 6. Também é possível descongelar pães; seguir estas instruções:

- colocar os pães e pôr o botão (E) na pos. 5,5-6.
- ao terminar o tempo programado, NÃO retirar os pães, mas deixá-los no forno por mais 10-15 minutos, segundo o tipo de pão. Desta forma, obtém-se pães fragrantos e mornos.

FUNÇÃO TOAST

1) MODO DE USO

Para obter perfeitos toasts tradicionais, crocantes por fora e macios por dentro, ou para obter simples fatias de pão torrado, seguir as instruções abaixo: Certificar-se que a portinha para limpeza (B) esteja bem fechada antes de começar a usar.

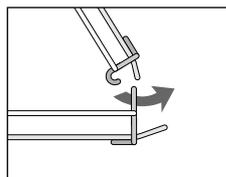


Fig. 6

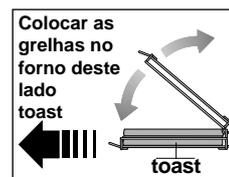


Fig. 7

- Enganchar as duas grelhas entre elas (fig. 6) e inserir na guia central respeitando o lado de introdução indicado na fig. 7.
- Apoiar numa das duas grelhas o toast.

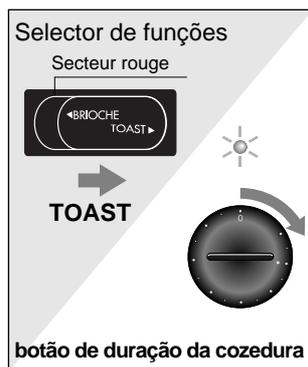


Fig. 8

- Fechar a porta e premer à direita o selector de funções (F), colocando-o na posição “TOAST”. Desta forma, um indicador vermelho mostra que a função TOAST foi seleccionada (fig. 8). Girar no sentido horário o botão (E), seguindo as instruções da tabela a seguir. A lâmpada piloto de aquecimento (D) se acende para indicar que o aparelho está a funcionar. Um sinal acústico avisa que o tempo programado terminou; então, será possível saborear os toasts ou as fatias de pão torrado em toda a sua fragrância.

(Atenção: a lâmpada piloto se apaga cerca de 1 minuto e 1/2 antes do sinal acústico).

COMO RETIRAR AS GRELHAS DO FORNO DEPOIS DE PRONTO O TOAST, EVITANDO DE SE QUEIMAR

- 1) Retirar a pega (G) da sua sede no painel (fig. 5), puxar na sua direcção o gancho H (ver descrição) de modo a fazer com que desengate para cima a pinça da pega.
- 2) Pegar as grelhas com a pega “aberta” conforme ilustra a figura 9. Então, puxar na sua direcção as grelhas e retirá-las completamente das guias.
- 3) Uma vez retiradas as grelhas, premendo na parte superior da pinça, é possível “abrir” a grelha superior e colocar com facilidade os toasts sobre um plano, sem se queimar (fig. 10).

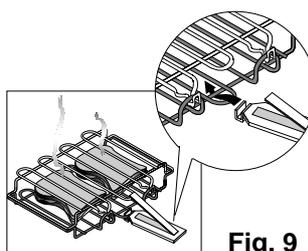


Fig. 9

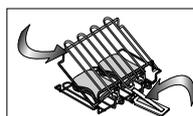


Fig. 10

2) CONSELHOS PARA TORRAR FATIAS DE PÃO

O ponto de torragem é muito subjectivo e varia segundo o gosto pessoal e temperatura inicial do pão.

Para obter uma temperatura “média” dos toasts, colocar o botão (E) na posição 5,5. Para que os toasts fiquem mais cozidos, aumentar de meia posição (6), enquanto que se desejar menos cozidos, diminuir de meia posição (5) (fig. 11).

Para torragens em sucessão rápida, lembrar-se que, a fim de obter uma coloração igual, será necessário colocar o botão E progressivamente em posições inferiores, conforme ilustra a fig. 12.

Não é todavia possível fazer mais de 3 torragens em sucessão rápida. Não fazer com que o aparelho funcione na posição TOAST sem alimentos no interior, para evitar um aquecimento excessivo do mesmo.



Fig. 11

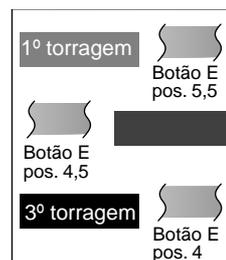


Fig. 12

CONSELHOS PARA A LIMPEZA

Antes de começar a limpar, retirar sempre a ficha da tomada de corrente e esperar que o aparelho esteja completamente frio.

O aparelho não deve ser lavado com jactos de água e nem pode ser submerso em água.

Para facilitar a limpeza das paredes internas e principalmente do fundo, apoiar o forno sobre a parte posterior, então abrir a portinha para limpeza (B) premendo a pega para baixo, conforme ilustra a figura 13. **Após a limpeza, fechar SEMPRE a porta metálica (B).**

Limpar as paredes internas com uma esponja húmida e com detergentes não abrasivos. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Recomenda-se lavar com frequência e cuidadosamente o fundo e a porta de modo a retirar todos os resíduos (migalhas, açúcar, geléia, queijo, etc.), que com o tempo e com a

alta temperatura poderiam dar origem a mau cheiro e escurecer a superfície. O fundo e a porta NÃO devem ser limpos com objectos pontiagudos, tais como facas ou garfos. Para raspar resíduos muito resistentes, pode-se usar a parte anterior da pega (G)

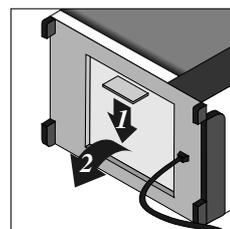


Fig. 13

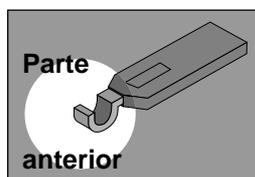


Fig. 14