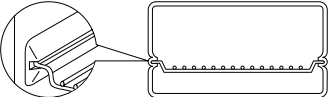
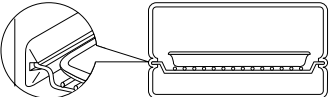
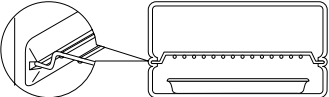
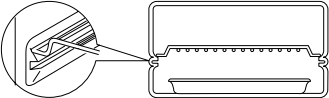
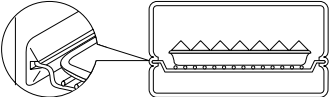
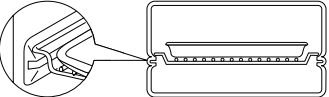
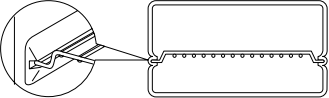
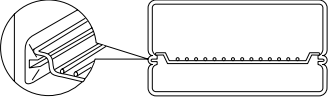


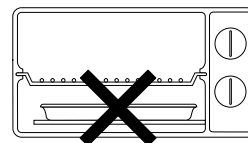
P

PROGRAMAS DE COZEDURA

Programa	Posição manípulo superior (ON/OFF + tempos de torragem)	Posição manípulo inferior (selector programas/termóstato)	Posição grelha
Manter a comida quente	 ON	60	 1
Cozedura com forno	 ON	Fino a 230°C	 2
Cozedura com grill	 ON	▼▼▼	 3  4
Cozedura com grill	 ON	▼▼▼	POSIÇÃO INFERIOR Grelha dietética (se fornecida) colocada no prato do forno  5 POSIÇÃO SUPERIOR Grelha dietética (se fornecida) colocada no prato do forno  6
Pão torrado em fatias	Até 6 minutos 	TOAST	 7
Sandes de pão torrado	Até 6 minutos 	TOAST	 8

ATENÇÃO

Ao utilizar o aparelho para cozeduras no forno (2) ou para torrar (7 e 8), NUNCA apoiar o prato do forno (ou outros recipientes ou acessórios para cozedura) diretamente sobre a resistência inferior.



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Leia atentamente as instruções antes de utilizar o forno. Somente assim evitar-se-ão erros e obter-se-ão os melhores resultados.

1. Este forno foi projectado para cozinhar alimentos. Portanto, o mesmo não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou, de qualquer forma, manuseado.
2. Antes de usar o aparelho, deve-se controlar que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte.
3. Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, a uma altura mínima de 85 cm. do solo, mantendo-o fora do alcance das crianças.
4. Durante o funcionamento as partes metálicas e o vidro estão quentes: portanto, manusear o aparelho tocando apenas os manípulos e as alças de plástica.
5. Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente, deve-se verificar que:
 - a tensão da rede eléctrica de alimentação seja correspondente ao valor gravado na placa das características técnicas, montada na parte inferior do aparelho;
 - a tomada de corrente eléctrica tenha uma capacidade mínima de 10 A e disponha de uma adequada ligação à terra. O Fabricante rejeita qualquer responsabilidade no caso que não fosse respeitada esta norma de prevenção dos acidentes.
6. Lavar com muito cuidado todos os acessórios antes de utilizar o aparelho.
7. Antes de usar o aparelho pela primeira vez, deve-se fazê-lo funcionar sob vácuo, com o termóstato deslocado sobre a máxima temperatura, por um tempo mínimo de 15 minutos, para eliminar o cheiro de "novo" e um pouco de fumaça devida à presença de substâncias protectoras aplicadas às resistências antes do transporte. Durante esta operação deve-se manter o ambiente arejado.
8. Não transportar o aparelho quando está em funcionamento.
9. Não ligar o aparelho à rede se o cabo de alimentação estiver avariado. Para substituir o cabo, contactar o Centro de Assistência mais próximo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento ver placa de especificações
Potência eléctrica total absorvida ver placa de especificações
Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE relativa à compatibilidade electromagnética. Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

CONSELHOS ÚTEIS

- Para pré-aquecer o forno, coloque o botão do termóstato na posição desejada: a luz piloto acende e o forno aquece, quando a luz desliga isto significa que o pré-aquecimento terminou e que pode-se introduzir o prato para a cozedura.
- O tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos congelados e do gosto pessoal. Os tempos indicados nas tabelas a seguir são somente indicativos e, por isso, susceptíveis de variação.
- Para a cozedura de alimentos congelados controle os tempos aconselhados nos pacotes dos produtos.

PROGRAMAS DE COZEDUR

1) MANTER A COMIDA QUENTE

Coloque o manípulo inferior na posição 60° e gire o manípulo superior até à posição "☷" com a grelha em posição 1 (ver tabela "Programas de cozedura").

2) COZEDURA COM FORNO

- Coloque a grelha na posição 2 (ver tabela "Programas de cozedura").
- Apoie em cima da grelha o prato ou outro recipiente parecido (ex. pírex).
- O manípulo superior deverá encontrar-se na posição "☷".
- Gire o manípulo inferior no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o à temperatura escolhida (ver tabela).
- Ao fim da cozedura, para desligar o forno, gire o botão timer até a posição "O", e coloque o termóstato selector na posição "●".

Obs: quando se esquece de recolocar na pos. "O" o manípulo superior e o manípulo inferior já está na posição "●", é completamente normal que a lâmpada piloto apresente uma luminosidade fraca.

TABELA DE COZEDURA	Temperatura °C	Tempos de cozedura	Posição grelha
Pão	230	45	2
Soufflé	230	30	2
Filetes de peixe	200	30	2
Xarroco	200	30	2
Peixe gratinado	200	30	2
Trutas	200	30	2
Bacalhau	230	70	2
Fatias	200	35	2
Porco assado (1 kg.)	230	80	2
Vitela assada (1 kg.)	230	80	2
Frango (pedaços - 1,0 kg.)	230	75	2
Codornizes	230	50	2
Verduras gratinadas	200	12	2
Batatas gratinadas ao molho branco	200	45	2
Batatas recheadas	230	65	2
Tomates	230	35	2
"Pasticcio"	230	38	2
Verduras recheadas	200	50	2
Espargos	230	18	2
Lasanhas	230	38	2
Macarronetes	230	30	2
Peito de frango	230	40	2
Frango em pedaços	230	75	2
Rolo de carne	230	70	2
Massa doce	200	15	2
Torta de fruta	200	35	2
Torta de requeijão	200	45	2
Plum cake	200	48	2
Soufflé de fruta	200	22	2
Biscoitos	200	30	2
Merengues	150	30	2

3) COZEDURA GRILL

Para grelhar, utilizar sempre o prato do forno (E) com a grelha (D).

Não se afastar do forno quando o grill está a funcionar.

Antes de usar o grill pela primeira vez e após cada utilização, lavar o prato do forno e a grelha com água morna e sabão.

Não cobrir a grelha com folhas de papel alumínio; isto impede que a gordura escorra para o prato do forno e causa fumaça e odores ruins e não possibilita uma circulação de ar correcta.

Recomenda-se também deitar meio copo de água no prato para facilitar a limpeza e evitar a fumaça causada pela gordura que se queima.

GRELHAR

1. Utilizar os acessórios segundo as informações abaixo:

Se o forno não tiver uma grelha dietética (F):

- colocar a grelha na posição 3 ou 4 (ver tabela "programas de cozedura");
- colocar o prato do forno (E) sobre a resistência inferior;
- colocar os alimentos a serem grelhados na grelha.

Se o forno tiver uma grelha dietética (F):

- colocar a grelha dietética (F) no prato do forno, conforme ilustra a fig. 1;
- colocar os alimentos a serem grelhados na grelha dietética e posicionar tudo na grelha na posição 5 ou 6 (ver tabela "programas de cozedura").

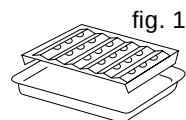


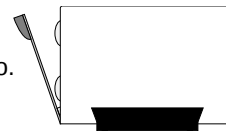
fig. 1

Deixar sempre pelo menos 3 cm entre o alimento e a resistência superior.

2. Fechar a porta somente até o primeiro estalo, como ilustra a figura ao lado.

3. Pôr o manípulo inferior na posição ▼▼▼.

4. Pôr o manípulo superior na posição 𐀀.

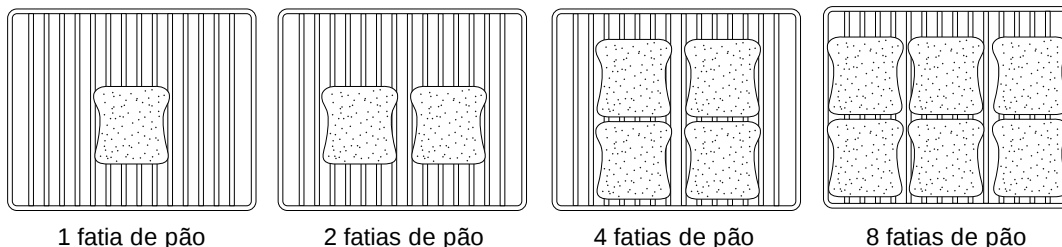


5. Ao terminar de grelhar, girar o manípulo superior até à posição "O" e o manípulo inferior até à posição "O". Prestar muita atenção ao retirar os alimentos e a grelha, e também ao retirar a gordura do prato do forno.

Tabella de cozedura	Tempo de cozedura	Posição grelha
Costeleta de novilho ou porco (1 cm)	10 min. cada lado	4
Costeleta de novilho ou porco (2 cm)	13 min. cada lado	3
Costeleta de anho	12 min. cada lado	3
Salsichas/ chouriço	10 min. cada lado	3
Bife	5 min. cada lado	4
Würstel	6 min. cada lado	4
Carne assada no espeto	45 min.	3

4) TORRAGEM AUTOMÁTICA

- A capacidade da grelha permite torrar 6 fatias de pão simultaneamente, mas os resultados vai ser melhores se forem torradas 4 fatias.
- Para torrar coloque as fatias de pão, dependendo da quantidade, como indicado na figura.



1. Colocar a grelha na posição 7 para torrar as fatias, ou na posição 8 para os sandes quentes de pão torrado (sandwiches) (ver tabela "Programas de Cozedura"). NUNCA apoiar o prato do forno (ou outros recipientes ou acessórios para cozedura) diretamente sobre a resistência inferior.
2. Coloque as fatias ou os sandes no centro da grelha como indicado na figura e fechar a porta.
3. Colocar o manípulo inferior na posição TOAST. Se o forno produzir condensação por cima do vidro da porta, isto é perfeitamente normal. A condensação evaporar-se-á logo que o forno estiver quente.
4. Posicionar o manípulo superior por cima do grau de torragem desejado (1 - 7 min.). Quanto maior for o tempo escolhido, tanto maior será o grau de torragem que poderá obter. Se estiver a utilizar o forno pela primeira vez, escolha uma posição intermédia e torre algumas fatias de pão para controlar o grau de torragem. Depois regular o selector dependendo dos gostos pessoais.
5. Depois de passado o tempo escolhido, um sinal acústico indicará que o prazo de tempo acabou. A este ponto, a torragem terminou e as resistências desligam automaticamente.

ALGUMAS SUGESTÕES PARA UMA TORRAGEM PERFEITA

- O pão cortado em fatias espessas ou o pão congelado precisa de um tempo de torragem maior.
- Uma fatia única de pão precisa de um tempo de torragem inferior respeito à torragem de muitas fatias.
- Se desejar torrar mais fatias de pão em sucessão seleccione, por meio do manípulo superior, o prazo de tempo mais curto.
- Tosta italiana (para 3 pessoas): colocar sobre a grelha (D) 3 fatias de pão para tosta e sobre as mesmas uma fatia de queijo, uma fatia de fiambre e uma outra fatia de queijo. Por fim, colocar as outras 3 fatias de pão para tosta.

Pôr tudo no forno (grelha na posição 8, ver tabela "Programa de cozedura"), girar o manípulo inferior até à pos. Toast e regular com o manípulo superior o grau de cozedura desejado.

LIMPEZA

- Para evitar a formação de fumo e maus cheiros durante a cozedura aconselha-se a limpar frequentemente o forno.
 - Antes de qualquer tipo de limpeza tire sempre a ficha da tomada de corrente.
 - Não imergir o forno na água, nem lavá-lo abaixo da torneira.
 - A grelha e o prato lavam-se como qualquer tipo de louça, tanto a mão como na máquina de lavar louça.
 - Para a limpeza da parte externa utilize sempre uma esponja húmida. Evite empregar produtos abrasivos, pois poderiam danificar o verniz.
 - Para a limpeza da parte interna de alumínio do forno não utilize nunca produtos que possam corroer o alumínio (detergentes spray em garrafas) e não arranhe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.
 - Para limpar o fundo do forno abrir a portinhola movendo o gancho (fig. A) e depois apoiar o forno em posição vertical (fig. B). Assim, conseguirá limpar confortavelmente o forno.
- Depois de limpo, feche a portinhola certificando-se de que esta esteja presa correctamente.

Fig. A

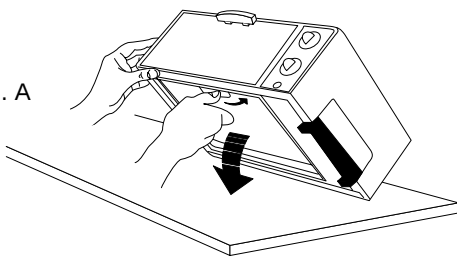
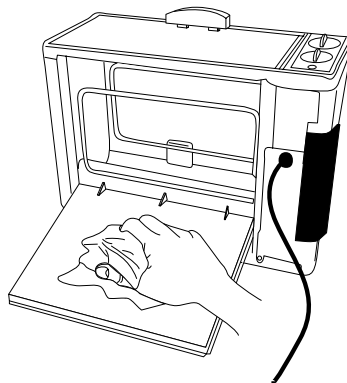


Fig. B



FORNO AUTO-LIMPANTE

As paredes do forno são cobertas por esmalte microporoso anti-gordura que absorve e elimina os salpicos que formam-se durante a cozedura.

Para manter sempre eficiente a ação de auto-limpeza do esmalte é preciso não utilizar detergentes abrasivos para a limpeza do forno. Caso hajam perdas abundantes de gordura, enxugue imediatamente com uma esponja húmida e aqueça o forno durante 2 horas a 230°. Aguarde até que o forno esteja frio e depois limpe outra vez com a esponja humedecida.

RECEITAS

Lasanhas no forno

Ingredientes para 4 pessoas

- massa com ovo para lasanhas 200 g
- polpa de novilho moída 300 g
- abundante cebola, cenoura e aipo picados
- polpa de tomate 2 colheres de sopa
- manteiga 30 g, queijo ralado
- azeite 2 colheres de sopa
- molho branco (feito com 35 g de farinha, leite 1/2 litro, manteiga, sal, queijo ralado e noz-moscada)
- sal e pimenta

Faz-se o molho de carne: numa panela põe-se a cebola picada, aipo e cenoura, a carne moída, o azeite, a manteiga, sal e pimenta. Mexe-se e coze-se em lume brando durante uns minutos. Quando as verduras ficarem bem macias e a carne começar a corar, derrama-se um pouco de água e a polpa de tomate, faz-se ferver e coze-se com a tampa durante uma hora.

Cozem-se as lasanhas, em água fervente e salgada durante 5 minutos.

Coam-se uma por uma, e estendem-se por cima de um pano, deixam-se esfriar. Faz-se o molho branco da seguinte maneira: derrete-se a manteiga em lume brando. Põe-se a farinha, mexe-se até obter um creme homogêneo. Quando o molho começar a ferver (deve ficar branco), junta-se o leite e continua-se a mexer. Junta-se o queijo ralado, a noz-moscada e o sal (tempo de cozedura 10-15 minutos).

O molho branco deverá estar bastante líquido, quando todos os ingredientes estiverem prontos, pré-aquece-se o forno a 230°C, e unta-se o recipiente; coloca-se no fundo a primeira camada, depois deita-se a primeira camada de molho de carne, um pouco de queijo ralado e uma camada de molho branco junto com uns bocadinhos de manteiga. Continua-se assim, formando camadas, a última deverá ser de molho branco. Leva-se ao forno e coze-se durante 38 minutos sempre a 230°C, grelha em posição 2.

Batatas recheadas

Ingredientes para 4 pessoas

- batatas médias 8
- fiambre 100 g
- cogumelos 100 g
- ovos 2
- manteiga, queijo ralado
- salsa picada, sal e pimenta

Pré-aquece-se o forno a 230°C (grelha em posição 2). Quando o forno atingir a temperatura, cozem-se as batatas no forno, com a casca, durante 25 minutos. Depois tira-se a casca e cavam-se para podê-las rechear. Cozem-se os cogumelos, em fatias, na manteiga, junta-se o fiambre e a salsa bem picados e acrescenta-se a parte cavada das batatas. Mistura-se tudo com os ovos, põe-se sal e pimenta. Recheiam-se as batatas, arrumam-se num pirex untado e cobrem-se com queijo ralado e alguns bocados de manteiga. Leva-se ao forno e coze-se durante 40 minutos.

Macarronetes gratinados com alcachofras

Ingredientes para 4 pessoas

- alcachofras corações 250 g (também congelados)
- molho branco 500 g
- macarronetes frescos 250 g
- queijo parmesão 50 g
- alho e salsa picados
- azeite 2 colheres de sopa
- sal e pimenta

Cortam-se as alcachofras em fatias e cozem-se durante 15 minutos com alho, salsa, azeite, sal e pimenta. Coze-se a massa e tira-se enquanto estiver mal passada. Faz-se o molho branco e batem-se as alcachofras na batedeira. Juntam-se 2 colheres de molho branco ao molho de alcachofras e acrescenta-se o queijo. Mistura-se tudo muito bem e coloca-se o composto num recipiente. Põe-se uma camada de molho branco por cima de tudo. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C com a grelha em posição 2. Leva-se ao forno e deixa-se cozer durante 30 minutos. Serve-se quente.

Carne Espetada

Ingredientes para 4 pessoas

- carne mista: porco, vitela, peru ou frango 400 g
- um pimento
- toucinho fumado inteiro 100 g
- salva algumas folhas
- sal

Corta-se a carne, o toucinho e o pimento em pedaços de tamanho médio e enfiam-se nos espetos junto com algumas folhas de salva. Entretanto, pré-aquece-se o forno utilizando a posição Grill durante 5-10 minutos. Colocam-se os espetos em cima da grelha (grelha em posição 3 ou 4); coze-se durante 46 minutos e vira-se duas vezes durante a cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a deixar a pequena porta entreaberta durante a cozedura e a colocar o prato no fundo do forno para poder recolher a gordura. (Para evitar fumo e maus cheiros, aconselha-se a pôr um pouco de água no prato).

Tomates amarelos

Ingredientes para 4 pessoas

- tomates grandes 4
- ovos 3
- meio copo de leite
- queijo ralado (2 colheres de sopa)
- manteiga e sal

Corta-se a parte de cima dos tomates, tiram-se as sementes e cavam-se, bastante profundamente, porém deixando uma boa parte da polpa. Batem-se os ovos numa tigela, salga-se e junta-se o queijo ralado e o leite. Arrumam-se os tomates num pirex untado, recheiam-se com o creme de ovos e coloca-se, por cima de cada tomate, um bocadinho de manteiga. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C. Leva-se ao forno e deixa-se cozer durante 35 minutos, grelha em posição 2.

Trutas com azeitonas Ingredientes para 2 pessoas • truta salmonada 500 g • azeitonas pretas sem caroço 50 g • cebola e salsa abundante e bem picada • azeite, 2 colheres • vinho branco seco, 1/2 copo • sal e pimenta Pré-aquece-se o forno a 200° C. Amanha-se e lava-se a truta muito bem. Arranja-se no recipiente, junto com a cebola e a salsa picada, o azeite, o vinho branco, as azeitonas, sal e pimenta. Leva-se ao forno e coze-se durante 30 minutos com a grelha em posição 2. Durante a cozedura, derrama-se o próprio molho por cima do peixe.	Frango assado Ingredientes para 4 pessoas • frango aos bocados 1 Kg • azeite 2 colheres • vinho branco espumoso 125 ml • um dente de alho, umas folhas de salva e alecrim • 1 cubo de caldo, sal e pimenta Lava-se bem o frango e enxuga-se. Colocam-se os bocados de frango num recipiente, junta-se o cubo de caldo esmiuçado, o dente de alho inteiro, os aromas, o vinho branco, o azeite e a pimenta. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C e coze-se durante 75 minutos com a grelha em posição 2. Durante a cozedura aconselha-se a girar os bocados umas duas vezes.
Pêssegos recheados Ingredientes para 4 pessoas • 5 pêssegos • alguns biscoitos almendrados • vinho tinto 1+1/2 copo • 1 cálice de licor marasquino • 1 gema de ovo • açúcar 50 g Cortam-se quatro pêssegos ao meio, sem tirar a casca, tiram-se os caroços e com uma colher de chá cava-se um pouco a polpa. Põe-se a polpa numa tigela e junta-se a do pêssego que sobrou; mexe-se junto com os biscoitos esmiuçados, a gema de ovo, uma colher de chá de açúcar e o marasquino. Recheiam-se os pêssegos com este composto. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 175°C durante uns 10 minutos. Arrumam-se os pêssegos num recipiente de pírex, acrescenta-se o vinho, misturado com o açúcar e, por cima, polvilha-se uma colher de açúcar. Leva-se ao forno e coze-se durante 30 minutos, com a grelha em posição 2. Serve-se quente com a calda por cima.	Torta de Requeijão Ingredientes para 4 pessoas • massa folhada 250 g • uma gema de ovo • requeijão fresco 350 g • 3 figos frescos médios ou 4 pequenos • 3 colheres de sopa de açúcar • 2 colheres de sopa de cacau amargo • essência de limão ou casca de limão ralada q. b. (só a parte amarela) • 5-6 biscoitos almendrados Estende-se a massa e forra-se uma forma do diâmetro de 22-24 cm. Misturam-se com a batedeira eléctrica o requeijão, a gema, o açúcar, o cacau, os figos, a casca de limão e os biscoitos. Antes de levar ao forno, esmiuçam-se uns 2 biscoitos almendrados por cima do recheio e enfeita-se a torta com a massa que sobrou. Entretanto pré-aquece-se o forno a 200°C, leva-se ao forno e coze-se durante 45 minutos com a grelha em posição 2.
Merengues com natas Ingredientes para 6 pessoas • claras 3 • açúcar 150 g • natas batidas 1/2 litro • manteiga, pouca farinha Com estas doses podem-se fazer 24 merengues. Batem-se as claras em castelo, bem firme. Depois junta-se, peneirando-o e aos poucos, o açúcar. Unta-se a placa do forno, polvilha-se com pouca farinha e pré-aquece-se o forno a 150°C. Deita-se a massa na seringa e fazem-se os merengues (da dimensão de meio ovo), e polvilham-se com açúcar. Levam-se ao forno durante uns 30 minutos, grelha em posição 2. Atenção: os merengues não devem tomar cor, nem solidificar. Quando estiverem completamente frios, cava-se um pouco a parte chata com uma colher de chá, recheiam-se com as natas batidas e unem-se dois a dois.	Torta de compota Ingredientes para 4 pessoas • farinha de trigo 200 g • açúcar 100 g • margarina e manteiga 100 g • 3 gemas de ovo • pouco sal • casca de limão (ou laranja) ralada • 1 gema de ovo • compota de ameixas ou outro tipo a gosto Antes que mais nada faz-se a massa doce. Coloca-se a farinha misturada com o açúcar em monte, na parte central junta-se sal, 3 gemas, a manteiga e a margarina em cubos, a casca de limão ou laranja ralada. Mexe-se tudo e mistura-se bem. Quando a massa estiver lisa e homogénea, faz-se uma bola, põe-se a farinha, cobre-se com um pano e deixa-se repousar durante uma meia hora, ou pouco mais, num lugar fresco. Depois de passado o tempo de repouso, pré-aquece-se o forno a 200°C. Estende-se a massa com o rolo e coloca-se na forma untada, depois faz-se uma borda de massa de cerca 1 cm em volta da forma. Junta-se a compota e enfeita-se com pequenas tiras de massa que irão formar uma espécie de grade. Pincela-se a superfície da torta com uma gema batida e coze-se no forno durante 35 minutos, grelha em posição 2.