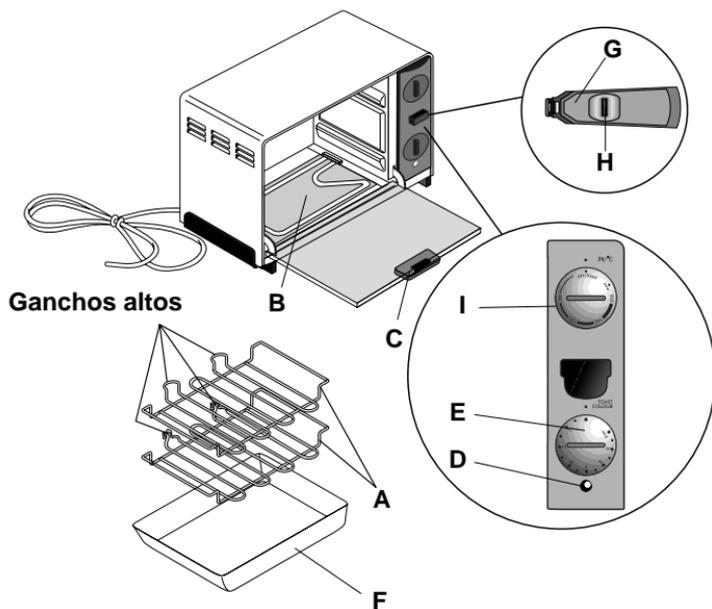


## DESCRIÇÃO



- A** Grelhas (2 fornecidas)
- B** Portinha para limpeza
- C** Pega da porta
- D** Lâmpada piloto
- E** Timer das toastas

- F** Pingadeira
- G** Pega para retirar grelhas
- H** Gancho para fechar a pega
- I** Botão do termostato/selector de funções

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento  
Potência nominal

ver placa de especificações

" " "

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

Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da directiva CEE 89/109.

## **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.

- Este forno foi projectado para cozer alimentos. Não deve ser utilizado para outras finalidades e não deve ser absolutamente modificado ou consertado. Antes do uso, controlar que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- 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 com cuidado as grelhas e a pingadeira 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.**
- **Este aparelho não deve ser utilizado sob ou ao lado de cortinas ou outros materiais combustíveis, porque os alimentos que estão no interior (ex. pão) podem se queimar durante a cozedura.**
- **Não deslocar o aparelho até quando não estiver completamente frio.**
- **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 protectoras 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.**

**Atenção:** ao terminar de cozer ou grelhar, colocar sempre o botão superior (I) na posição OFF/TOAST para desligar o aparelho.

# USO DOS COMANDOS E POSIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

- BOTÃO DO TERMOSTATO/SELECTOR DE FUNÇÕES**
- Para fazer tostas: colocar o botão na pos. TOAST
  - Para aquecer brioches: colocar o botão na pos. 90°C
  - Para cozinhar: colocar o botão entre 90° e 210°C
  - Para grelhar: colocar o botão na posição ▼▼▼.
- Atenção:** ao terminar cada cozedura, colocar sempre o botão na posição “OFF-TOAST”.
- PEGA DE EXTRACÇÃO DAS GRELHAS**
- Para retirar a pega da respectiva sede, basta puxar sem muita força.
- TIMER DAS TOSTAS**
- Utilizar somente para tostar.
- LÂMPADA PILOTO**
- A lâmpada piloto acesa indica que o forno está a ser aquecido, quando se apaga significa que o forno alcançou a temperatura desejada.
- fig. 1

Recomenda-se posicionar as grelhas segundo a função utilizada, ou seja:

## FUNÇÃO FORNO

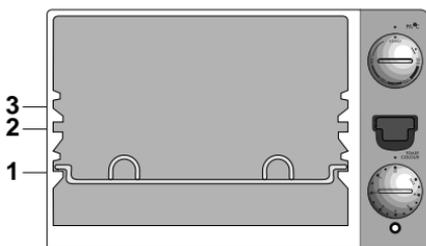


fig. 3

fig. 2

## FUNÇÃO TOAST

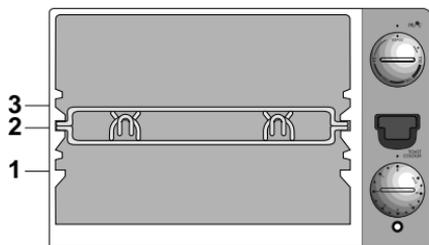


fig. 4

## FUNÇÃO GRILL

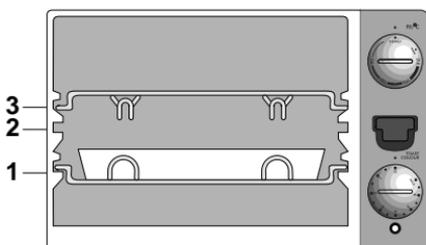


fig. 5

# COMO UTILIZAR O FORNO

## 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.

Enganchar as duas grelhas entre elas (fig. 6) e, depois de ter posicionado as fatias de pão ou as tostas (máximo 2), colocá-las na guia central, conforme indicado na fig. 4, respeitando o lado de introdução indicado na fig. 7.

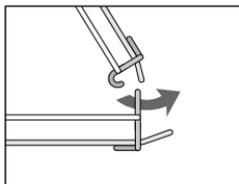


Fig. 6

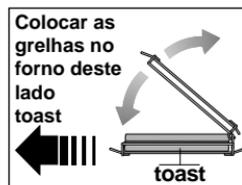


Fig. 7



Fig. 8

Fechar a porta e colocar sempre o botão superior (I) na posição OFF/TOAST.



Fig. 9

Girar no sentido horário o timer das tostas (E) (fig. 9), programando a duração desejada (consultar os conselhos gerais do parágrafo a seguir). A lâmpada piloto de aquecimento (D) acender-se-á para indicar que o aparelho está a funcionar. No final do ciclo, um sinal acústico vai indicar que o tempo programado terminou; então, poderás saborear as tostas ou as fatias de pão tostadas com toda a sua fragrância.

**(Atenção: a lâmpada piloto se apaga aproximadamente 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 conforme ilustra a fig. 1. Puxar o gancho H de modo que se solte para cima a pinça da pega.

2) Pegar as grelhas com a pega “aberta” conforme ilustra a figura 10. Então, puxar na sua direcção as grelhas e retirá-las completamente das guias.

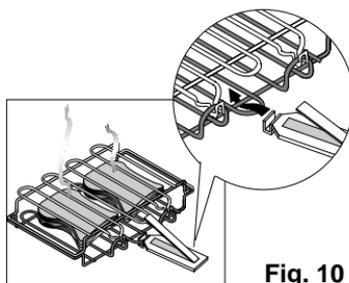


Fig. 10

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. 11).

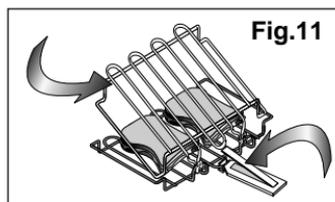


Fig. 11

## 2) CONSELHOS GERAIS PARA TOSTAR

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 cozidas, diminuir de meia posição (5) (fig. 12).

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. 13.

**Não é todavia possível fazer mais de 3 torragens em sucessão rápida.**

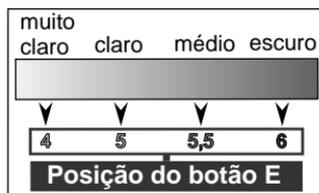


Fig. 12

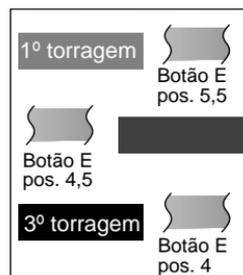


Fig. 13

# FUNÇÃO FORNO

## 1) MODO DE USAR

Posicionar a grelha conforme ilustra a fig. 2 e 3.

Colocar a pingadeira (F) com o alimento fresco ou o recipiente de alimento congelado, que se encontra à venda (**atenção: o recipiente deve ser resistente à temperatura programada com o botão**).

Fechar a porta e girar o botão do termostato/selectora de funções (I) no sentido horário, programando a temperatura desejada.

**ATENÇÃO: o forno não se desliga automaticamente; é necessário, assim que terminar a cozedura, colocar o botão do termostato/selectora de funções (I) na posição “OFF/TOAST”.**

## 2) CONSELHOS GERAIS

Este forno, além de cozinhar tostas e aquecer brioches, foi realizado também para cozinhar outros alimentos, como, por exemplo, a carne, as verduras, mas é principalmente útil para cozer os alimentos congelados que se encontram normalmente à venda (ex.: lasanhas, canelones, etc.).

É possível cozer tais alimentos directamente nas suas embalagens à condição que estas sejam resistentes às altas temperaturas e estejam sem as películas de cobertura.

A seguir, damos algumas receitas com os respectivos conselhos para obter os melhores resultados com o seu forno. Lembrar-se, todavia, de que o tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura inicial dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Consequentemente, o tempo dado na tabela é indicativo.

Tipo de alimento	Quantidade	Pos. do botão	Duração (min.)	Observações e conselhos
Frango inteiro	540 gr.	210°C	60	Deve ser girado a meio da cozedura. Usar poucos temperos.
Cordoniz	300 gr.	210°C	40	Devem ser giradas a meio da cozedura. Usar poucos temperos.
Berinjelas à milanesa congeladas	450 gr.	210°C	40	Colocar no forno com o seu recipiente.
Canelones congelados	500 gr.	210°C	40	Colocar no forno com o seu recipiente.
Vol au vent congelados	n° 5	210°C	10	Untar a pingadeira e pincelar os vol au vent com uma gema de ovo.
Batatinhas congeladas	250 gr.	210°C	35	Misturar 2 vezes durante a cozedura.
Bastõezinhos de peixe empanado congelados	n° 2	210°C	15	Untar a pingadeira; girar ao meio da cozedura.
Brioches cruas congeladas	n° 2	90°C	4	Colocar as brioches (máx. 2) directamente na grelha.
Brioches frescas	n° 1	170°C	20	Colocar as brioches na pingadeira untada com um pouco de óleo.
Pizzas pequenas congeladas	n° 2	210°C	7	Pré-aquecer o forno e colocar a grelha na pos. 2 girada para baixo.

## FUNÇÃO GRILL

### - MODO DE USAR

Esta função é utilizada principalmente para grelhar carne e verdura. Introduzir as duas grelhas exactamente como ilustra a fig. 5. A pingadeira (F), colocada sobre a grelha inferior, vai servir para recolher prováveis gotas de gordura.

Fechar a porta e girar o botão do termostato/selector de funções (I) no sentido horário até à posição ▼▼▼.

Pré-aquecer o forno por 5 minutos, em seguida, colocar o alimento sobre a grelha superior. O alimento deve ser girado ao meio da cozedura.

**ATENÇÃO: o forno não se desliga automaticamente, é preciso colocar o botão do termostato/selector de funções (I) na posição “OFF/TOAST” assim que terminar de grelhar.**

## 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 14. **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

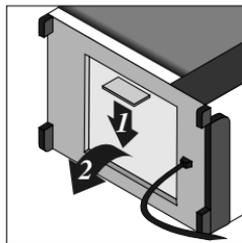


Fig. 14

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

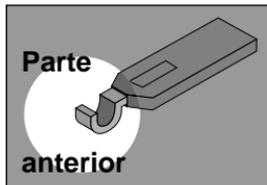


Fig. 15