

DESCRIÇÃO

A Chapa	H Resistência inferior
B Resistência superior	I Portinhola inferior com abertura ou bandeja para migalhas amovível
C Luz interna do forno	L Chapa para confeitaria (*)
D Manípulo do termóstato	M Grelha dietética (*)
E Manípulo de ligação e programação do forno e do grill (*)	N Pingadeira (*)
F Manípulo selector das funções	O Grelha
G Lâmpada piloto do forno e do grill	P Punho para grelha (*)

(*) Não para todos os modelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento	Ver a placa das características
Potência máxima assorbita	Ver a placa das características
Dimensões externas (LxPxH)	mm 427x330x250
Dimensões internas (LxPxH)	mm 307x265x156
Volume do forno	l 12,5
Diâmetro da chapa	14,5 cm

CONSUMO DE ENERGIA APENAS DO FORNO (NORMA CENELEC HD 376)

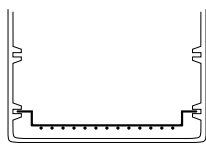
Para alcançar os 200°C	kW 0,1
Para manter por uma hora 200°C	kW 0,5
Total	kW 0,6

Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336 e 92/31 relativa à compatibilidade electro-magnética. Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

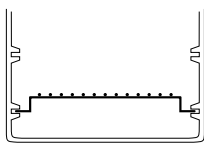
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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, manunitido.
2. Antes do 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.
4. **Durante o funcionamento as partes metálicas e o vidro estão quentes:** portanto, manusear o aparelho tocando apenas os manípulos e as alças de plástico. **Não deixar o aparelho ao alcance de crianças, principalmente quando a chapa está em funcionamento.**
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. **JAMAIS apoiar objecto algum sobre o aparelho, também quando o mesmo está desligado: ligando inadvertidamente a chapa (A) dito material poderia pegar fogo.**
7. O azeite e as gorduras sobreaquecidas podem incendiar-se; portanto, se a chapa é utilizada para fritar, deve-se ter o máximo cuidado.
8. Lavar com muito cuidado todos os acessórios antes de utilizar o aparelho.
9. Antes de usar o aparelho pela primeira vez, deve-se fazê-lo funcionar sob vácuo, com o termóstato deslocado sobre a temperatura máxima, 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.
10. Não transportar o aparelho quando está em funcionamento.
11. Prestar atenção que durante o funcionamento o cabo de alimentação não entre em contacto com partes aquecidas do aparelho.
12. Em caso de substituição, utilizar somente cabos de alimentação em conformidade com as normas, de borracha H05RRF; de secção idêntica àquela inscrita no cabo entregue com o aparelho.

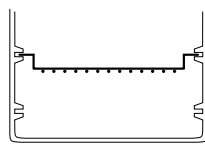
POSIÇÕES CORRECTAS DA GRELHA



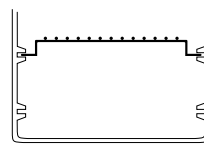
(1)



(2)



(3)



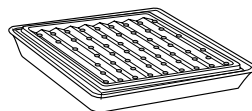
(4)

TABELA RESUMIDA

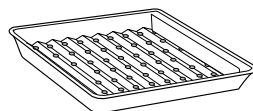
Programa	Posição do manípulo selector das funções (F)	Posição do manípulo de programação (E)	Posição do manípulo do termóstato (D)	Posição da grelha e dos acessórios	Notas/Sugestões
Para manter quentes os alimentos		Pos. ou em sentido horário até alcançar o tempo desejado	60°	 Pos. 2	-
Cozimento no forno		Pos. ou em sentido horário até alcançar o tempo desejado	100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideal para todos os tipos de alimentos que devem ser cozinhados no forno (lasanhas, carnes, pizzas, tortas em geral, peixe, frangos). A posição 3 da grelha é particularmente indicada para cozinhar biscoitos e docinhos de forno.
Cozimento no grill		Pos. ou em sentido horário até alcançar o tempo desejado	270°	 Pos. 4	Ideal para qualquer tipo de assado na grelha: hambúrguer, wüstel, espetinhos, pão torrado. A pingadeira deve ser apoiada sobre a resistência inferior.
Funcionamento da chapa	 1 ÷ 4	-		-	-
Funcionamento da chapa + cozimento no forno	 1 ÷ 4	Pos. ou em sentido horário até alcançar o tempo desejado	100° ÷ 270°	 Pos. 4	Ideal para qualquer tipo de assado na grelha: hambúrguer, wüstel, espetinhos, pão torrado. A pingadeira deve ser apoiada sobre a resistência inferior.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- **PINGADEIRA (N):** deve ser posicionada sobre a grelha. A mesma pode ser utilizada também para cozinhar alimentos líquidos. Na função grill ▼▼ deve ser apoiada sobre a resistência inferior (H) para recolher as gotas de gordura.
- **CHAPA PARA CONFEITARIA (L):** deve ser posicionada directamente sobre a grelha. Indispensável para cozinhar biscoitos e docinhos de forno.
- **GRELHA DIETÉTICA (M):** pode ser colocada no prato em duas posições:

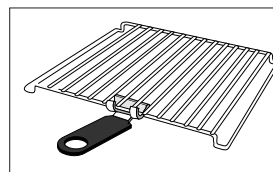


Posição superior

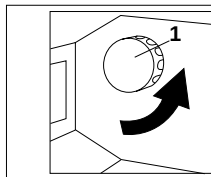


Posição inferior

- **PUNHO PARA GRELHA (P):** uma prática ajuda para poder extrair a grelha quando a mesma está quente.



- **LUZ INTERNA DO FORNO (C):** a lâmpada está sempre acesa quando se selecciona a função forno (☐) ou grill (▼▼). Quando funciona somente a chapa, a luz está apagada. Se a lâmpada se avariar, pode-se continuar a utilizar o forno sem problema algum. Para a substituição da lâmpada, contactar o Serviço de Assistência.



Alguns modelos são dotados de porta-lâmpada, com tampa de rosca (1). Para a substituição da lâmpada, seguir as instruções: **retirar a ficha da tomada de corrente eléctrica**, desaparafusar a tampa de protecção em vidro (1) no sentido da flecha e substituir a lâmpada queimada por uma do mesmo tipo (resistente a altas temperaturas), em seguida aparafusar a tampa de protecção em vidro (1).

USO DOS COMANDOS

• Manípulo do termóstato (D)

Seleccionar a temperatura desejada, neste modo:

- Para manter quentes os alimentos: Manípulo do termóstato na posição 60.
- Para o cozimento com forno tradicional: Manípulo do termóstato de 100° C a 270° C.
- Para todos os tipos de assado na grelha: Manípulo do termóstato na posição 270° C.

• Manípulo de ligação e programação do forno e grill (E) (não para todos os modelos)

- Para acender o forno: Rodar o manípulo na posição .
- Para apagar o forno: Deslocar o manípulo para a posição "O".
- Para programar o tempo de cozimento: Rodar o manípulo em sentido horário até alcançar o tempo desejado (tempo máximo: 120 minutos), decorrido o tempo preestabelecido, se ouvirá um sinal acústico (*) e o forno se apagará automaticamente.

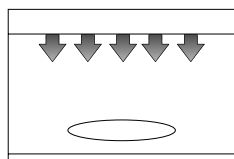
(*) Sòmente alguns modelos.

Para cozeduras de tempo inferior a 10 minutos, é necessário rodar o timer até o final de curso, em seguida, posicioná-lo no tempo desejado.

N.B: O manípulo de ligação e programação NÃO controla de forma alguma o funcionamento da chapa (A).

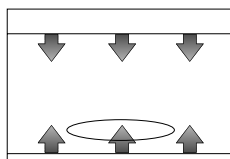
• Manípulo selector das funções (F)

Accionando este manípulo pode seleccionar as funções disponíveis para os seus tipos de cozimento, ou seja:



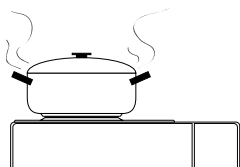
 **GRILL**

(apenas a resistência superior em funcionamento, mas na máxima potência)



 **COZIMENTO COM FORNO TRADICIONAL; PARA MANTER QUENTES OS ALIMENTOS**

(resistência superior e resistência inferior em funcionamento)



 **CHAPA**

(é possível regular 4 tipos de potência diferentes)

• Lâmpada piloto das funções do forno e grill (G)

A lâmpada piloto acesa assinala que o forno está em aquecimento, quando a mesma se apaga significa que o forno alcançou a temperatura preestabelecida mediante o termóstato.

USO DO FORNO

• Sugestões gerais

- Nos cozimentos com forno tradicional e grill, sugere-se pré-aquecer sempre o forno até alcançar a temperatura preestabelecida, para obter os melhores resultados de cozimento.
- Os tempos de cozimento dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Os tempos indicados na tabela são meramente indicativos e passíveis de variações e não consideram o tempo necessário para o pré-aquecimento do forno.
- Para o cozimento de alimentos congelados, consultar os tempos sugeridos nas embalagens dos produtos.

• Para manter quentes os alimentos

- Deslocar o manípulo selector de função (F) para a posição .
- Rodar o manípulo de ligação e programação (E) na posição  (não para todos os modelos).
- Deslocar o manípulo do termóstato (D) para a posição  até quando se acende a lâmpada piloto (G).
- Introduzir a grelha como indicado na tabela ilustrada na pág. 46 e apoiar sobre a mesma o prato com os alimentos.

Sugere-se não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois os mesmos poderiam ficar excessivamente secos.

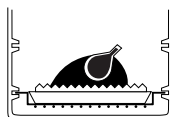
• **Cozimento no forno**

- Introduzir a grelha na posição indicada na tabela ilustrada na pág. 46.
- Rodar o manípulo do selector de função (F) na posição .
- Seleccionar a temperatura desejada rodando o manípulo do termóstato (D).
- Deslocar o manípulo de ligação e programação (E) (se for previsto) para a posição  ou para a posição correspondente ao tempo de cozimento desejado.
- Esperar até quando o forno alcança a temperatura seleccionada (ao alcançá-la, apaga-se a lâmpada piloto), em seguida, introduzir o recipiente com o alimento.

Receitas/ quantidades	Manípulo do termóstato (D)	Tempos	Posição da grelha	Observações e sugestões
Piza (500 g).	270°	15'÷18'	2	Utilizar uma pingadeira bem untada
Pão (500 g)	270°	22'÷26'	2	Utilizar uma pingadeira untada com azeite.
Lasanhas (1 Kg)	200°	18'÷22'	2	Utilizar uma forma de vidro resistente ao calor, rodar após 10 min.
Macarries gratinados (1 Kg).	200°	18'÷22'	2	Utilizar uma forma de vidro resistente ao calor, rodar após 10 min.
Frango (1 Kg)	200°	70'÷80'	1	Virar na metade do cozimento
Assado de porco (1 Kg)	200°	70'÷80'	1	Virar na metade do cozimento
Codornizes (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Virar na metade do cozimento
Bolo de carne picada (650 g)	200°	45'÷50'	2	Virar na metade do cozimento
Coelho (800 g)	200°	50'÷60'	2	Virar na metade do cozimento
Truta (500 g).	180°	30'÷35'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Peixe gratinado (4 fatias)	180°	18'÷22'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Pescadinha ao forno (4 fatias)	180°	25'÷30'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Dourada ao cartucho (600 g)	180°	35'÷40'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Tomates gratinados (4, médios)	180°	40'÷45'	2	Utilizar uma pingadeira, untada com azeite
Abobrinhas recheadas	180°	45'÷50'	2	Utilizar uma pingadeira, (2, cortadas pela metade) rodar na metade do cozimento
Couve-flor gratinado (800 g)	200°	18'÷20'	2	Utilizar uma pingadeira
Batatas no forno(500 g)	200°	35'÷40'	2	Virar 2÷3 vezes durante o cozimento
Plum cake	160°	85'÷90'	1	Utilizar uma forma rectangular, rodar na metade
Biscoitos (esfarinhados)	170°	15'÷18'	3	Utilizar uma pingadeira ou uma chapa para confeitaria, rodar depois de 9'
Bolo com geléia de fruta	160°	40'÷45'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade do cozimento
Strudel (Bolo de maçãs)	160°	35'÷40'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade do cozimento
Pão-de ló	160°	25'÷30'	2	Utilizar uma fôrma para tortas, rodar na metade do cozimento

Nota: Se o forno for equipado, é preferível o uso dos acessórios presentes no equipamento base (chapa para confeitaria, grelha dietética e pingadeira).

IMPORTANTE

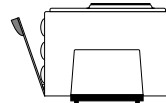


Se o Seu forno dispõe também de grelha dietética:

sugerimos cozinhar o frango, as carnes assadas e as aves de pequenas dimensões directamente sobre a grelha dietética apoiada sobre a pingadeira (ver a figura ao lado) para impedir derramas de gordura sobre o fundo do forno e nas paredes. Fazer referência aos parágrafos sucessivos para ulteriores esclarecimentos.

• Cozimento com grill

- Introduzir a grelha na posição 4 e a pingadeira sobre a resistência inferior. Sugere-se colocar 2 copos de água na pingadeira para impedir a formação de fumaça e maus cheiros devidos à gordura que queima e para tornar mais fácil a sua limpeza.
- Rodar o manípulo selector das funções (F) na posição .
- Pré-aquecer o forno por 8÷10 minutos.
- Introduzir o alimento.
- **Fechar a porta somente até o primeiro bloqueio**, como evidenciado na figura ao lado.
- O manípulo de ligação e programação (E) (se for previsto) pode encontrar-se na posição  ou na posição correspondente ao tempo de cozimento desejado (ver o parágrafo: “uso dos comandos”).



N.B: O grill não pode ser utilizado quando a chapa está em funcionamento.

Receitas/ quantidades	Manípulo do termóstato (D)	Tempos	Posição da grelha	Observações e sugestões
Costoleta e porco (2)	270°	19 min.	4	Girar depois de 11 min
Würstel (3)	270°	10 min.	4	Girar depois de 6 min
Hambúrguers frescos (2)	270°	13 min.	4	Girar depois de 7 min.
Salchichas (4)	270°	20 min.	4	Girar depois de 11 min.
Espetinhos 500 gr	270°	26 min.	4	Girar depois de 8, 15 e 21 min
Pão grelhado (4 fatias)	270°	2 min.	4	Girar depois de 1 min. (★)

(★): *Para grelhar o pão não se deve introduzir a pingadeira.*

• Uso da chapa

- A colocação em funcionamento da chapa obtém-se rodando o manípulo selector das funções (F) numa das posições de 1 a 4 que identificam as potências:
 - posição 1: 250 ÷ 300W (segundo o modelo)
 - posição 2: 500 ÷ 600W (segundo o modelo)
 - posição 3: 750 ÷ 900W (segundo o modelo)
 - posição 4: 1000 ÷ 1200W (segundo o modelo)
- Sugere-se predispor o manípulo na posição 4, uma vez alcançada a temperatura desejada, rodá-lo pondo-o numa posição de temperatura mais baixa.
- Usar panelas com o fundo chato que tenham um diâmetro no mínimo igual àquele da chapa. Assim fazendo, se economizará quer nos consumos quer nos tempos de cozimento.

Atenção depois que a chapa foi desligada, deslocando o manípulo selector (F) para a pos. “O”, a mesma permanece **MUITO QUENTE** por uns 20 minutos.

Advertência: Durante o funcionamento da chapa, pode-se efectuar também o cozimento no forno, accionando o manípulo do termóstato (D) e de ligação e programação (E), como indicado no parágrafo relativo ao “cozimento no forno”.

LIMPEZA

- Uma limpeza frequente impede que se formem fumaças e maus cheiros durante o cozimento.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deve-se tirar sempre a ficha da tomada de corrente eléctrica.
- **Não colocar nunca o aparelho dentro da água; não lavá-lo sob um jacto de água.**
- A grelha, a pingadeira e a grelha dietética lavam-se como toda a louça, quer manualmente, quer na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da superfície externa deve-se utilizar sempre uma esponja húmida. Evitar o uso de produtos abrasivos visto que poderiam provocar danos à verniz. Evitar o uso de produtos com amoníaco. Deve-se tomar cuidado para impedir que a água ou o sabão líquido penetrem no interior das fendas situadas sobre o forno.
- Para a limpeza do interior aluminado do forno não se devem utilizar produtos que possam corroer o alumínio (detergentes em tubos spray) e tão pouco raspar as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.
- Quando limpar o interno do forno, utilizar um pano húmido e nunca utilizar detergentes abrasivos.

Alguns modelos são dotados de uma portinhola com abertura para facilitar o acesso e, conseqüentemente, a limpeza. Para limpar o fundo do forno, abrir a portinhola (I) premendo o dispositivo de fecho (fig. A), em seguida puxar a portinhola na sua direcção e colocar o forno na posição vertical (fig. B). Desta forma, as operações de limpeza serão muito mais fáceis. Terminada a limpeza, fechar novamente a portinhola e certificar-se que esteja enganchada correctamente.

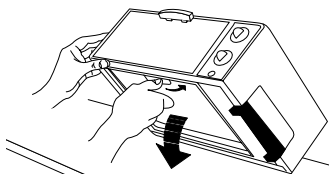


fig. A



fig. B

GARANTIA

Se a garantia está gravada na embalagem, deve ser recortada, preenchida em todas as suas partes e conservada junto com um documento de compra, que documente a data de sua venda e deverá ser apresentada ao técnico no momento que o mesmo intervém para efectuar as reparações.