

DESCRIÇÃO

- A Resistência superior
- B Luz interna do forno (*)
- C Manipulo do termóstato
- D Manipulo de ligação e programação (*)
- E Manipulo selector das funções
- F Lâmpada piloto
- G Resistência inferior
- H Bandeja para migalhas amovível (*)
- I Chapa para confeitaria (*)
- L Grelha dietética (*)
- M Pingadeira (*)
- N Grelha
- O Punho para grelha (*)
- P Pizza Stone (*)

(*) Não para todos os modelos.

POSIÇÕES CORRECTAS DA GRELHA

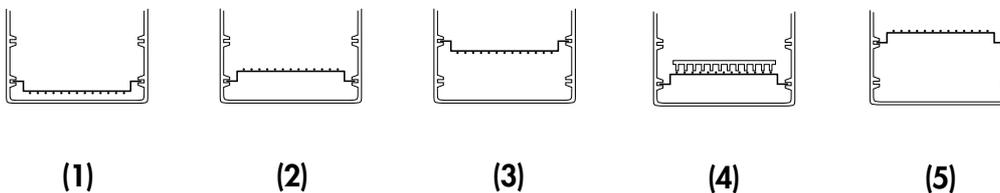


TABELA RESUMIDA

Programa	Posição do manipulo selector das funções (E)	Posição do manipulo do termóstato (C)	Posição da grelha e dos acessórios	Notas/Sugestões
Para manter quentes os alimentos		60°	 Pos. 2	
Cozimento no forno		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.
Cozedura da piza com Pizza Stone		180°-270°	 Pos. 4	A posição 4 da grelha é particularmente indicada para cozinhar Pizza.
Cozimento no grill		270°	 Pos. 5	Ideal para qualquer tipo de assado na grelha: hambúrguer, wüstel, espetinhos, pão torrado. A pingadeira deve ser apoiada sobre a resistência inferior.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento	Ver a placa das características
Potência máxima absorvida	Ver a placa das características
Dimensões externas (LxPxH)	mm 425x330x225
Dimensões internas (LxPxH)	mm 295x265x170
Volume do forno	l 12,5

CONSUMO DE ENERGIA (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/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.

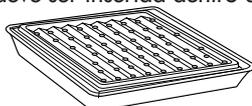
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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, 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 plástico.
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. 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.

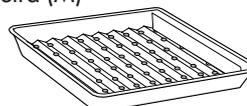
ATENÇÃO: Depois de retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e certifique-se da sua integridade. Dado que a porta é de vidro e, por isso, frágil, é aconselhável solicitar a sua substituição se a mesma ficar visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza e as deslocações, evite ainda os choques violentos, bem como bater a porta e deitar líquidos frios no vidro do aparelho quente.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- **PINGADEIRA (M)** 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 (G) para recolher as gotas de gordura.
- **CHAPA PARA CONFEITARIA (I)** deve ser posicionada directamente sobre a grelha. Recomendada para a cozedura de biscoitos e doces.
- **GRELHA DIETÉTICA (L)** deve ser inserida dentro da pingadeira (M)



Posição superior



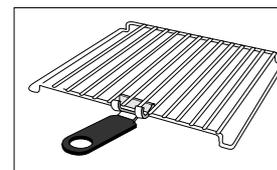
Posição inferior



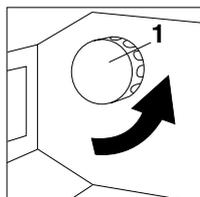


• **PUNHO PARA GRELHA (O)**

uma prática ajuda para poder extrair a grelha quando a mesma está quente.



• **LUZ INTERNA DO FORNO (B)**



quando o forno estiver a funcionar, a lâmpada interna do forno ficará sempre acesa. 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 (C)**

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.

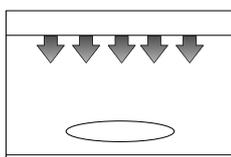
• **Manípulo de ligação e programação (D)** (não para todos os modelos)

- Para acender o forno: Rodar o manípulo na posição .
- Para apagar o forno: Deslocar o manípulo para a posição "0".
- 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.

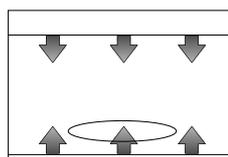
• **Manípulo selector das funções (E)**

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)

• **Lâmpada piloto (F)**

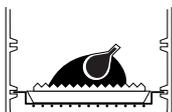
A lâmpada piloto acesa assinala que o forno está em aquecimento, quando a mesma se apaga significa que o forno alcançou a temperatura preestabelecida mediante o termóstato.

USO DO FORNO

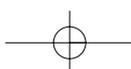
• **Sugestões gerais**

- 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.

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.



• **Para manter quentes os alimentos**

- Deslocar o manípulo selector de função para a posição .
- Rodar o manípulo de ligação e programação na posição (não para todos os modelos).
- Deslocar o manípulo do termóstato para a posição até quando se acende a lâmpada piloto (F).
- Introduzir a grelha como indicado na tabela ilustrada na pág. 33 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. 33.
- Rodar o manípulo do selector de função na posição .
- Seleccionar a temperatura desejada rodando o manípulo do termóstato (C).
- Deslocar o manípulo de ligação e programação (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	Tempos	Posição da grelha	Observações e sugesties
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).



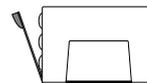
• Cozedura da piza

- Coloque a grelha na posição 4 (ver tabela "Programa de Cozedura") e apoie a placa para piza em cima da grelha
- Deslocar o manípulo do termóstato para a posição 270°C e pré-aqueça o forno durante 5 o 7 minutos.
- Deslocar o manípulo selector de função para a posição .
- Coloque a piza na própria placa e deixe cozer durante 8 minutos utilizando a temperatura 270°C.

N.B. Não utilize azeite ou gordura para cozer a piza.

• Cozimento com grill

- Introduzir a grelha na posição 5 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 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 (se for previsto) pode encontrar-se na posição ou na posição correspondente ao tempo de cozimento desejado (ver o parágrafo: "uso dos comandos").



Receitas/ quantidades	Manípulo do termóstato	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.
Salcichas (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.

LIMPEZA

LIMPEZA DA PLACA PARA PIZA

- Elimine eventuais resíduos de cozedura com uma espátula ou com uma faca de lâmina larga. Para uma limpeza mais profunda, aconselha-se a aquecer no forno a placa para piza e a limpá-la com palha-d' aço. Enxangue muito bem com água quente. Não utilize detergentes.
- Depois de uns tempos de sua utilização a placa tornar-se-á mais escura. Isto não compromete absolutamente suas características.

LIMPEZA DO APARELHO

- 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. 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.

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 (H) 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.

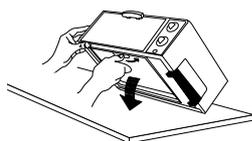


fig. A

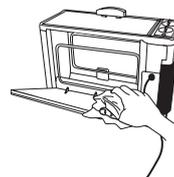


fig. B

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.

