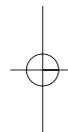
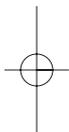




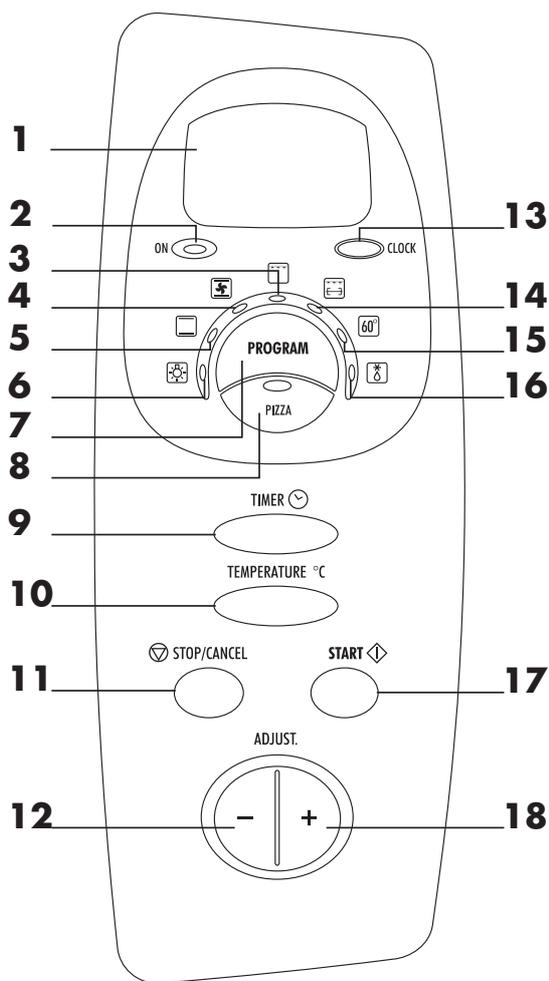
# ÍNDICE

CAP. 1	GERAL	
1.1	Painel de comandos	117
1.2	Descrição do forno e dos acessórios	118
1.3	Tabela resumida	119
1.4	Advertências	121
1.5	Características técnicas	121
CAP. 2	USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES	
2.1	Programação do relógio	122
2.2	Luz interna do forno	123
2.3	Cozedura com forno tradicional ou ventilado	123
2.4	Cozedura com grill	127
2.5	Cozedura com espeto	129
2.6	Manter os alimentos quentes	131
2.7	Descongelamento	132
2.8	Pizza	133
CAP. 3	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	134



## CAPÍTULO 1 – GERAL

### 1.1 - PAINEL DE COMANDOS

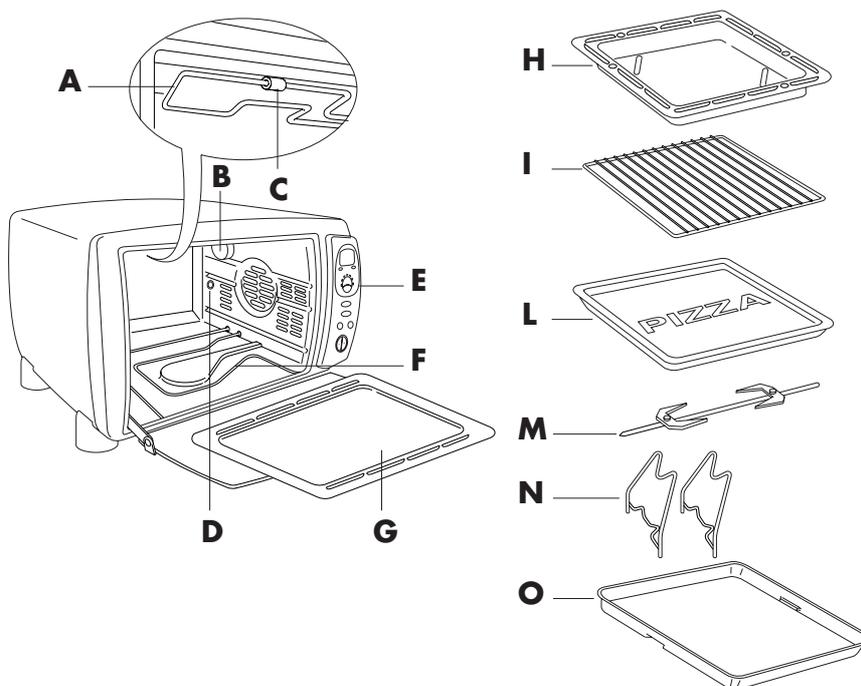


- 1 Visor
- 2 Lâmpada piloto de acendimento
- 3 Função grill
- 4 Função de cozedura ventilada
- 5 Função de cozedura tradicional
- 6 Luz interna do forno
- 7 Tecla PROGRAM
- 8 Função Pizza
- 9 Tecla TIMER

- 10 Tecla TEMPERATURE °C
- 11 Tecla STOP/CANCEL
- 12 Tecla "-"
- 13 Tecla CLOCK (relógio)
- 14 Função de cozedura com espeto
- 15 Função de manutenção dos alimentos quentes
- 16 Função de descongelamento
- 17 Tecla START
- 18 Tecla "+"

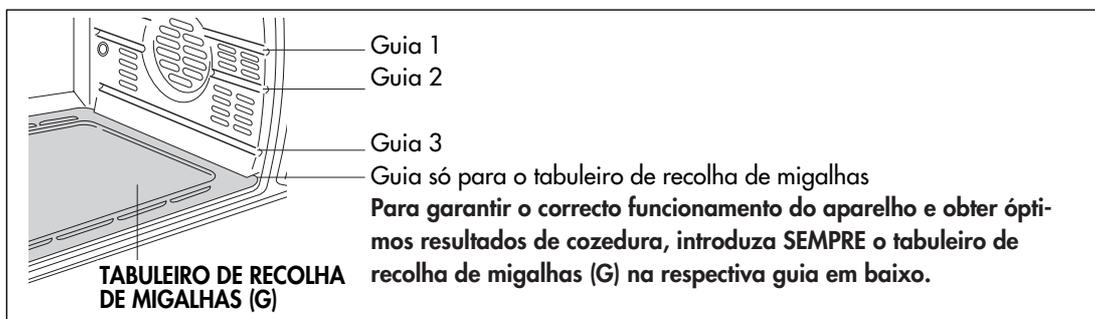
capítulo 1 - geral

1.2 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



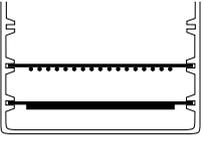
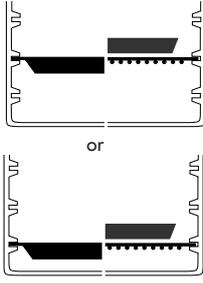
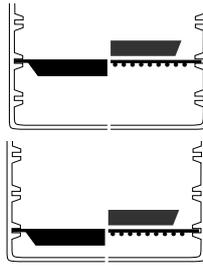
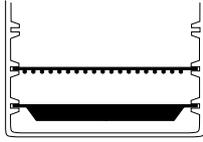
- A Resistência superior
- B Luz interna do forno
- C Gancho para a resistência
- D Encaixe para o espeto
- E Painel de comandos
- F Resistência inferior
- G Tabuleiro de recolha de migalhas com deflectores de calor

- H Pingadeira
- I Grelha
- L Tabuleiro para pizzas
- M Espeto
- N Suportes para o espeto
- O Tabuleiro para lasanhas

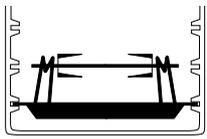


capítulo 1 - geral

1.3 - TABELA RESUMIDA

FUNÇÕES	PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA/INDICAÇÃO DO VISOR	POSIÇÃO DA GRELHA/ACESSÓRIOS	GUIAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSELHOS
PIZZA (UM NÍVEL)	P1		1	15 min. (+5')	Utilize sempre o TABULEIRO PARA PIZZAS (L), inserido na guia 3. Selecione um dos programas para PIZZA disponíveis, premindo repetidamente a tecla de função Pizza (8) consoante a quantidade de massa.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
 PARA COZER DUAS PIZZAS EM SIMULTÂNEO	190°C		1 2 3	20-30 min.	Coloque uma pizza sobre a grelha inserida na posição 2 e a outra sobre o tabuleiro para pizzas inserido na posição 3. Utilize a função de cozedura ventilada. É necessário trocar as pizzas a metade do processo de cozedura (consulte a página 123)
	150°C - 240°C (consulte a tabela da página 126)		1 2 3 1 2 3	até 3 horas	Utilize a função de cozedura tradicional com a PINGADEIRA (H) inserida na posição 2 ou 3 ou com uma travessa de pirex colocada sobre a GRELHA, inserida na posição 2 ou 3. O TABULEIRO PARA LASANHAS (O) também pode ser colocado sobre a grelha (I). Deste modo, podem cozer-se pastéis, bolos de fruta, peixe, legumes recheados, tartes salgadas e outros alimentos moles que não precisem de ir a alourar ou a gratinar.
 (UM NÍVEL)	150°C - 230°C (consulte a tabela da página 125)		1 2 3 1 2 3	até 3 horas	Utilize a função de cozedura ventilada com a PINGADEIRA (H) inserida na posição 2 ou 3 ou com uma travessa de pirex colocada sobre a GRELHA, inserida na posição 2 ou 3. O TABULEIRO PARA LASANHAS (O) também pode ser colocado sobre a grelha (I). Deste modo, assados de carne e de aves podem ser preparados mais rapidamente. Para evitar uma cozedura excessiva, é útil a utilização de um termómetro para carnes.
 (NÍVEL DUPLO)	150°C - 230°C		1 2 3	até 3 horas	É possível cozinhar em dois níveis simultaneamente, inserindo os acessórios conforme ilustrado. Pode colocar-se uma travessa de pirex ou o TABULEIRO PARA LASANHAS (O) sobre a GRELHA (I). Ideal para os alimentos que devem ser mexidos ou girados durante a cozedura (como, por exemplo, batatas assadas num nível e frango em pedaços no segundo nível).

capítulo 1 - geral

FUNÇÕES	PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA/INDICAÇÃO DO VISOR	POSIÇÃO DA GRELHA/ACESSÓRIOS	GUIAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSELHOS
	Grill		1 2 3	até 2 horas	Enquanto grelha hambúrgueres, salsichas frescas, espetadas e bifes, coloque a GRELHA (I) com os alimentos na posição 1 e a PIN-GADEIRA (H) na posição 2 a fim de recolher a gordura.
			1 2 3		Coloque um tabuleiro de forno (por exemplo, o TABULEIRO PARA LASANHAS (O)) sobre a GRELHAS (I) inserida na posição 2.
	60°F		1 2 3	até 2 horas	Selecione esta função para manter os alimentos quentes. Não os mantenha quentes por mais de uma hora nem aqueça alimentos frios.
	dEF		1 2 3	até 3 horas	Para descongelar alimentos congelados pré-confeccionados, coloque-os sobre a grelha. A pin-gadeira recolherá eventuais líquidos. Não descongele assados de grandes dimensões nem deixe a descongelar os alimentos por um período superior a três horas.
	rot		1 2 3	até 3 horas	Coloque o espeto e os respectivos suportes sobre a PIN-GADEIRA (H) conforme descrito na página 130. Insira, depois, a PIN-GADEIRA (H) na posição 3. Ideal para aves, novilho, etc.

## capítulo 1 - geral

### 1.4 - ADVERTÊNCIAS

1. Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins nem deve ser modificado ou violado de nenhum modo.
2. Sem vigilância adequada, a utilização deste aparelho não deverá ser consentida a crianças ou pessoas incapazes. As crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.
3. Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
4. Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
5. Quando o aparelho estiver a funcionar, a temperatura da porta e da superfície externa poderá ser elevada: utilize o aparelho tocando apenas nos botões e nas pegas de plástico. Não pouse nenhum objecto em cima do forno quando este estiver em funcionamento.
6. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais inerentes à embalagem, tais como caixas de protecção, manuais, sacos de plástico, etc.
7. Antes de ligar a ficha à tomada de alimentação, certifique-se de que:
  - a tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa das características técnicas, situada na parte traseira do aparelho;
  - a tomada de alimentação tem uma capacidade mínima de 10A e está devidamente ligada à terra; o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade em caso de inobservância desta norma de segurança.
8. Lave cuidadosamente todos os acessórios antes de os utilizar.
9. Uma vez aberta a porta, tenha em consideração o seguinte:
  - não faça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force a pega para baixo.
  - nunca pouse, em cima da porta aberta, recipientes pesados ou quentes que tenha acabado de retirar do forno.
10. Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.
11. A eventual substituição do cabo de alimentação apenas deve ser efectuada por pessoal autorizado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência. Eventuais reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão ser perigosas.



**Antes da primeira utilização, faça funcionar o aparelho em vazio, com o termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, a fim de eliminar o cheiro a "novo" e o eventual fumo resultante da presença de substâncias de protecção aplicadas nas resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje o ambiente.**

**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.

### 1.5 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento ..... consulte a placa de características

Potência máxima absorvida ..... consulte a placa de características

#### CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Para atingir os 200°C ..... 0,22 kWh

Para manter os 200°C durante uma hora ..... 0,78 kWh

Total ..... 1 kWh

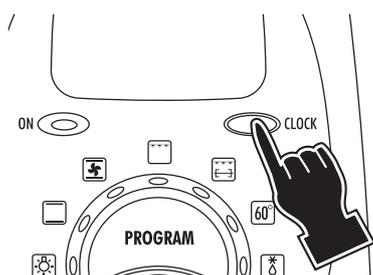
Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE relativa à compatibilidade electromagnética. Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da Directiva CEE 89/109 e com o D.L. de actuação de 25 de Janeiro de 1992, n° 108.



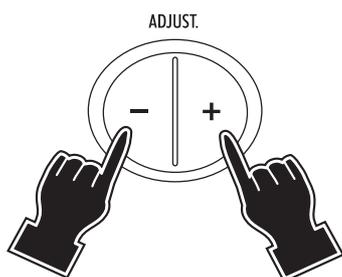
## **CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES**

### **2.1 - PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO**

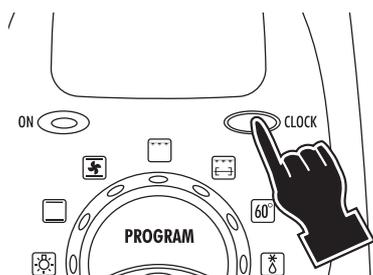
- Quando o aparelho é ligado pela primeira vez à tomada de alimentação ou, então, após um corte de corrente, aparecem no visor quatro traços (---:---)  
Para programar a hora, proceda da seguinte forma:



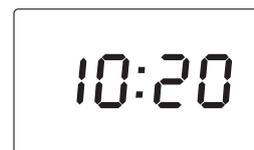
- 1 Prima a tecla CLOCK (13)  
(as horas e os minutos piscam no visor)



- 2 Programe a hora desejada  
premiendo as teclas "+" ou "-"  
(12-18). A hora programada  
aparece no visor.



- 3 Prima a tecla CLOCK (13) a  
qualquer momento durante a  
cozedura para visualizar a  
hora. (O visor apresenta a  
hora programada)



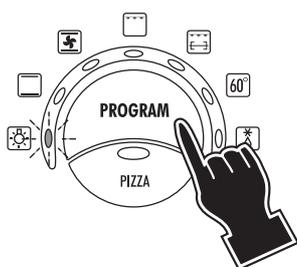
- Se desejar alterar a hora quando esta já tiver sido programada, prima a tecla CLOCK (13) e proceda seguindo as instruções anteriormente fornecidas.
- Também poderá visualizar a hora depois de activar uma função, premindo a tecla CLOCK (13) (a hora é apresentada durante 3 segundos).





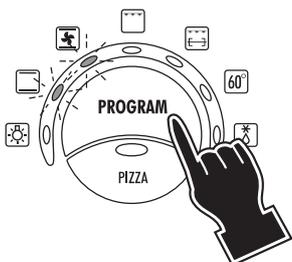
capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

## 2.2 - LUZ INTERNA DO FORNO

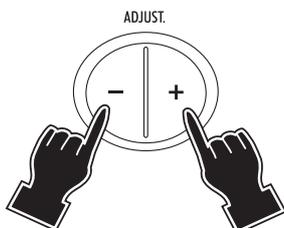


- 1 Premindo uma vez a tecla PROGRAM (7), acende-se a luz interna do forno. Ao fim de 5 minutos, a lâmpada apaga-se automaticamente e o visor regressa ao modo de "stand-by", apresentando a hora se esta tiver sido anteriormente programada.

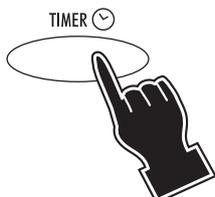
## 2.3 - COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL E VENTILADO



- 1 Prima a tecla PROGRAM (7) até que se acenda a luz piloto pretendida. O visor apresenta a temperatura pré-definida de 180°C.



- 2 Se necessário, a temperatura pode ser alterada premindo as teclas -/+ (12) ou (18). As temperaturas disponíveis são: 150-160-170-180-190-200-210-220-230°C (com função  até aos 240°C). O visor apresenta a temperatura seleccionada.

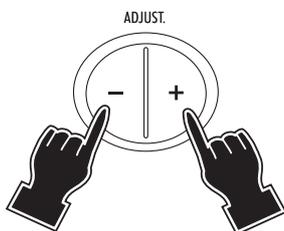


- 3 Prima, depois, a tecla TIMER (9). O visor apresentará 1:00.

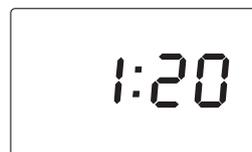




## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções



- 4 Programe o tempo (máximo 3 horas) premindo as teclas “-” (12) e “+” (18). Mantenha a tecla premida durante mais de dois segundos para fazer correr o tempo rapidamente, para a frente ou para trás. O tempo aumenta ou diminui um minuto de cada vez que a tecla é premida.



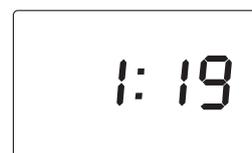
STOP/CANCEL



START



- 5 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premida, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de standby (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).



- Se não programar um tempo de cozedura (saltando os pontos 3 e 4), o visor apresentará a contagem decrescente a partir do tempo pré-definido de 1:00 (1 hora).
- O forno deve ser sempre previamente aquecido. Aguarde o sinal acústico (três séries de três breves bip) antes de inserir os alimentos no forno.
- Para alterar o tempo programado, basta repetir os pontos 3 e 4. A contagem decrescente será automaticamente retomada 3 segundos depois da última programação.
- Para visualizar a temperatura (durante a cozedura), basta premir a tecla TEMPERATURE (10). Para modificar a temperatura programada, prima novamente, no espaço de 3 segundos, uma das duas teclas (12 ou 18) até visualizar a programação desejada.
- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.



## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

### COZEDURA COM FORNO VENTILADO

*Esta função é ideal para obter ótimas tartes salgadas, segundos pratos à base de carne (excepto pequenas aves), batatas assadas e bolos em geral. É, além disso, adequada para a cozedura simultânea de alimentos, inclusivamente diferentes, em dois níveis*

RECEITA	QUANTIDADE	TECLA TEMPERATURA	TECLA TIMER	POSIÇÃO GRELHA/PINGADEIRA	NOTAS E CONSELHOS
TORTA SALGADA	600 g	180°C	35 min.	3	Utilize uma forma para bolos
FRANGO AOS PEDAÇOS	1000 g	200°C	60 min.	3	Coloque-o directamente sobre a pingadeira (N)
FRANGO INTEIRO	1500 g	200°C	90 min.	3	Pique-o com um garfo para fazer sair a gordura
CARNE DE PORCO ASSADA	1500 g	200°C	90 min.	3	Deixe alguma gordura à volta para evitar que seque demasiado
ROLO DE CARNE	1000 g	200°C	60 min.	3	Coloque-o directamente sobre a pingadeira (N)
BATATAS ASSADAS	1000 g	200°C	45 min.	2	Devem ser mexidas 2 ou 3 vezes durante a cozedura
BOLO MARGHERITA	700 g	180°C	35 min.	3	Utilize uma forma com dobradiça
BOLO INGLÊS	900 g	160°C	90 min.	3	Utilize uma forma rectangular
BISCOITOS	400 g	180°C	20 min.	2	Coloque-os directamente sobre a pingadeira (N)
TARTE DE FRUTA	1000 g	180°C	35 min.	2	Pode utilizar uma forma redonda colocada sobre a grelha (O) ou a pingadeira (N) directamente
BOLO CIRCULAR	700 g	180°C	40 min.	3	Utilize uma forma com dobradiça

**Ao tempo de cozedura junte cerca de 5 minutos de pré-aquecimento.**

**capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções**

**COZEDURA NO FORNO TRADICIONAL**

*Esta função é ideal para preparar lasanhas, primeiros pratos gratinados, pequenas aves, todos os tipos de peixe, legumes recheados a gratinar e alguns bolos.*

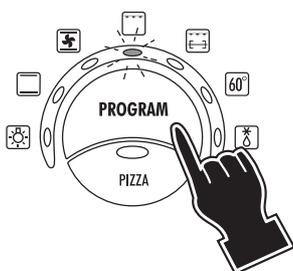
RECEITA	QUANTIDADE	TECLA TEMPERATURA	TECLA TIMER	POSIÇÃO GRELHA/PINGADEIRA	NOTAS E CONSELHOS
LASANHAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Pause o tabuleiro para lasanhas (se fornecido) ou um tabuleiro de forno directamente sobre a grelha (O).
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Pause o tabuleiro para lasanhas (se fornecido) ou um tabuleiro de forno directamente sobre a grelha (O).
DOURADA NO FORNO	1000 g	190°C	60 min.	3	Pode ser cozida directamente sobre a pingadeira (N).
TRUTA EM CARTUCHO	800 g	200°C	60 min.	3	Coloque sobre a pingadeira (N), envolvida em papel de alumínio.
BERINGELAS À MODA DE PARMA	1700 g	200°C	35 min.	2	Coloque a forma sobre a grelha (O)
COURGETTES COM ATUM	1000 g	200°C	50 min.	2	Utilize a pingadeira (N); adicione azeite, tomate e água.
BATATAS GRATINADAS	1500 g	200°C	50 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
TARTE DE MAÇÃ	1000 g	190°C	90 min.	3	Coloque a tarteira sobre a grelha (O)
QUEQUES	600 g	200°C	20 min.	2	Coloque as formas directamente sobre a pingadeira.

**Ao tempo de cozedura junte cerca de 5 minutos de pré-aquecimento.**

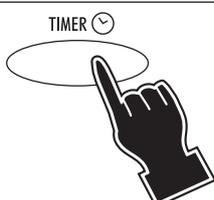
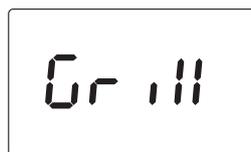


## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

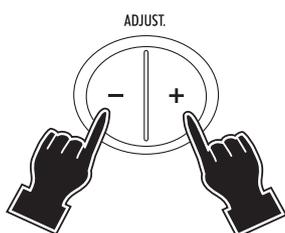
### 2.4 - COZEDURA COM GRILL



- 1 Selecciona a função de grelhados premindo a tecla PROGRAM (7) até que se acenda a luz (4) . O visor apresentará .



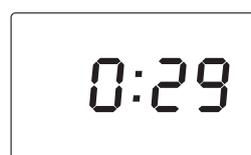
- 2 Prima a tecla TIMER (9). O visor apresentará 1:00.



- 3 Programe o tempo (máximo duas horas) premindo as teclas "-" (12) e "+" (18). Mantenha a tecla premida durante mais de dois segundos para fazer correr o tempo rapidamente, para a frente ou para trás. O tempo aumenta ou diminui um minuto de cada vez que a tecla é premiada.



- 4 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premiada, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de stand-by (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).



- Se não programar um tempo de cozedura (saltando os pontos 3 e 4), o visor apresentará a contagem decrescente a partir do tempo pré-definido de 1:00 (1 hora).
- É possível alterar o tempo programado; basta repetir os pontos 2 e 3. A contagem decrescente será automaticamente retomada 3 segundos depois da última programação.
- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.





## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

Coloque os alimentos a grelhar directamente sobre a grelha (Figura 1) e encoste a porta, conforme ilustrado na Figura 2; lembre-se de virar os alimentos a metade da cozedura.

**Importante: para obter óptimos resultados, coloque os alimentos sobre a grelha (1), deixando um espaço vazio de cerca de 2 cm junto à porta (consulte a Figura 1).**

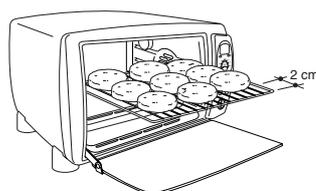


fig. 1



fig. 2

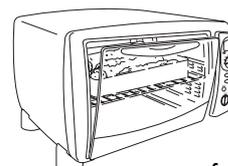


fig. 3

Para gratinar pastéis polvilhados com pão ralado ou queijo, coloque a pingadeira directamente na posição 1; se os alimentos tiverem sido preparados num recipiente, coloque-o sobre a grelha inserida na posição 2 (conforme ilustrado na figura 3).

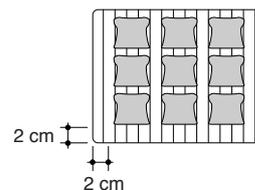
NOTA: Os pratos de pírex não devem ser expostos ao calor directo do grill.

A tabela seguinte fornece alguns conselhos úteis para preparar óptimos alimentos grelhados.

RECEITA	QUANTIDADE	TECLA PROGRAM	TECLA TIMER	NOTAS E CONSELHOS
FEBRAS DE PORCO (4)	600 g		20 min.	Virar ao fim de cerca de 12 minutos
SALSICHAS FRESCAS (12)	1200 g		25 min.	Pique-as com um garfo para fazer sair a gordura. Virar ao fim de cerca de 15 minutos
HAMBÚRGUERES (6)	700 g		20 min.	Virar ao fim de cerca de 12 minutos
SALSICHAS (6)	500 g		10 min.	Virar ao fim de cerca de 3-4 minutos
ESPETADAS (4)	650 g		25 min.	Virar ao fim de cerca de 15 minutos
PÃO TORRADO	9 fatias		3,5 min.	Virar a metade do processo
GNOCCHI À ROMANA	1500 g		15 min.	Pouse o recipiente sobre a grelha introduzida na guia central (2)

Dado que o peixe não tem gordura, é possível grelhá-lo directamente sobre a pingadeira. Grelhe-o até ele se desfazer facilmente em lascas com um garfo. Não é necessário virar os filetes finos.

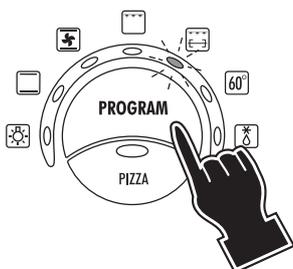
Para torrar o pão, coloque as fatias conforme ilustrado na figura do lado, deixando cerca de 2 cm nos rebordos da grelha.



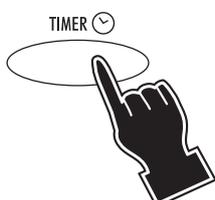
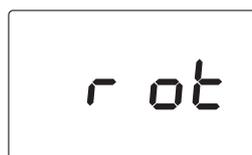


## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

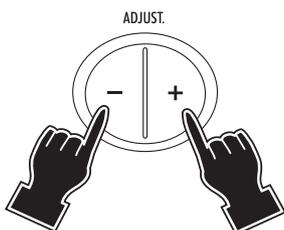
### 2.5 - COZEDURA COM ESPETO



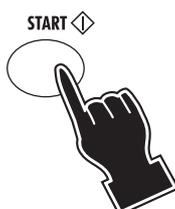
- 1 Selecciona a função ESPETO premindo a tecla PROGRAM (7) até que se acenda a luz  (14). O visor apresentará a mensagem *r ot*.



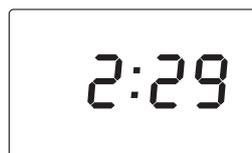
- 2 Prima a tecla TIMER (9). O visor apresentará *1:00*.



- 3 Programe o tempo (máximo 3 horas) premindo as teclas "-" (12) e "+" (18). Mantenha a tecla premida durante mais de dois segundos para fazer correr o tempo rapidamente, para a frente ou para trás. O tempo aumenta ou diminui um minuto de cada vez que a tecla é premida.



- 4 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premeida, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de standby (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).



- Se não programar um tempo para o espeto (saltando os pontos 3 e 4), o visor apresentará a contagem decrescente a partir do tempo pré-definido de 1:00 (1 hora).
- É possível alterar o tempo programado; basta repetir os pontos 2 e 3. A contagem decrescente será automaticamente retomada 3 segundos depois da última programação.
- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.



**capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções**

Esta função é ideal para preparar espetadas de frango, aves em geral, carne de porco e vitela assada. A cozedura com espeto é indicada para alimentos com um peso até 3,5 kg. Para pesos superiores, aconselhamos a utilização do forno ventilado.

**Como proceder:**

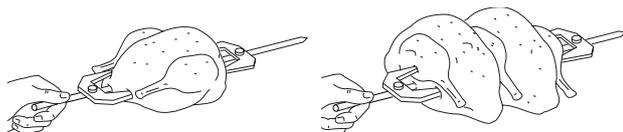


fig. 5

Enfie os alimentos no espeto (M) e fixe-os com os respectivos garfos (ligue bem a carne com fio de cozinha para obter um ótimo resultado).

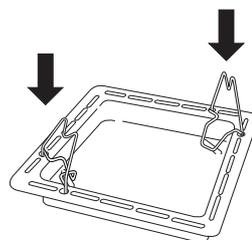


fig. 6

Enfie os suportes do espeto (N) nos respectivos orifícios sobre a pingadeira.

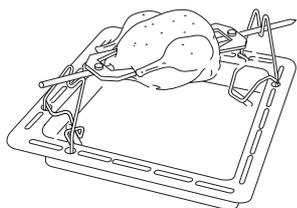


fig. 7

Pouse o espeto nos suportes.

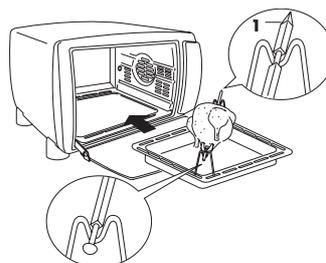


fig. 8

Insira a pingadeira com o alimento a cozinhar na guia inferior (3) inclinando os suportes do espeto (N) para a esquerda. **Certifique-se de que a ponta do espeto 1 está virada para a frente.**

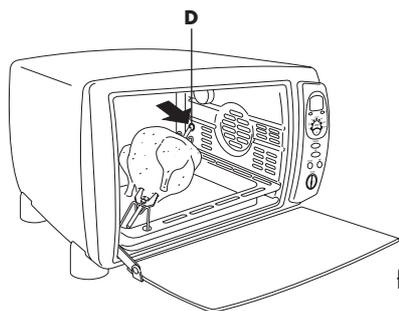


fig. 9

Depois de introduzida a pingadeira, empurre o espeto para a sua base (D), inclinando os suportes do espeto (N) para a direita.

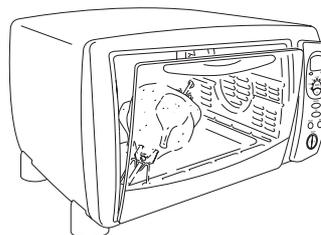


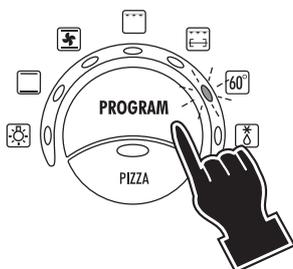
fig. 10

Encoste a porta conforme indicado na figura.

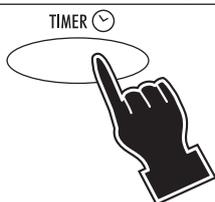


## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

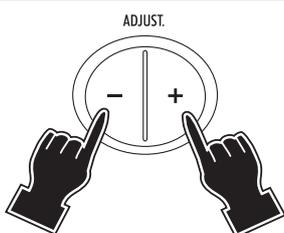
### 2.6 - FUNÇÃO DE MANUTENÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES



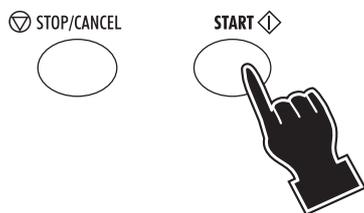
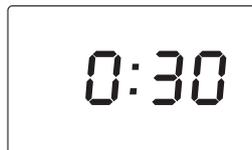
- 1 Seleccione a função de MANUTENÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES premeindo a tecla PROGRAM (7) até que se acenda a luz  (15). O visor apresentará a temperatura de 60°C



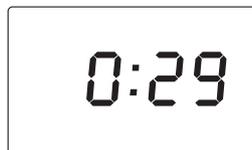
- 2 Prima a tecla TIMER (9). O visor apresentará 1:00.



- 3 Programe o tempo (máximo 3 horas) premeindo as teclas "-" (12) e "+" (18). Mantenha a tecla premeida durante mais de dois segundos para fazer correr o tempo rapidamente, para a frente ou para trás. O tempo aumenta ou diminui um minuto de cada vez que a tecla é premeida.



- 4 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premeida, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de standby (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).



- Para esta função, utilize a posição inferior (consulte a página 120)
- Se não programar um tempo (saltando os pontos 2 e 3), o visor apresentará a contagem decrescente a partir do tempo pré-definido de 1:00 (1 hora).
- É possível alterar o tempo programado; basta repetir os pontos 2 e 3. A contagem decrescente será automaticamente retomada 3 segundos depois da última programação.
- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premeir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.

Esta função serve para manter aquecidos, por breves períodos, os alimentos já cozinhados, evitando uma cozedura excessiva.

Não é aconselhável manter os alimentos aquecidos durante períodos prolongados nem utilizar esta função para aquecer alimentos frios ou congelados.

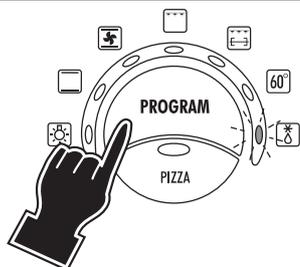
#### MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Introduza a pingadeira ou a grelha com uma forma por cima (pode utilizar o tabuleiro para lasanhas, se fornecido) na guia 3, conforme ilustrado na figura da página 120. Esta função permite manter os alimentos quentes até serem servidos. Recomendamos que não deixe os alimentos no forno durante muito tempo, pois poderão ficar demasiado secos (cubra a forma com papel de alumínio ou papel vegetal).

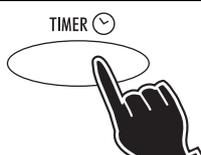


## capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

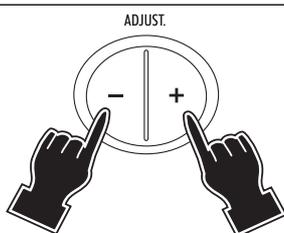
## 2.7 - FUNÇÃO DE DESCONGELAMENTO



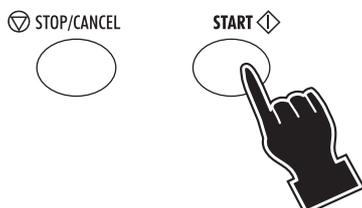
- 1 Selecione a função de DESCONGELAMENTO premindo a tecla PROGRAM (7) até que se acenda a luz (16). O visor apresentará a mensagem *d EF*.



- 2 Prima a tecla TIMER (9). O visor apresentará *1:00*.



- 3 Programe o tempo (máximo 3 horas) premindo as teclas "-" (12) e "+" (18). Mantenha a tecla premida durante mais de dois segundos para fazer correr o tempo rapidamente, para a frente ou para trás. O tempo aumenta ou diminui um minuto de cada vez que a tecla é premida.



- 4 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premida, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de stand-by (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).

- Se não programar um tempo de descongelamento (saltando os pontos 2 e 3), o visor apresentará a contagem decrescente a partir do tempo pré-definido de 1:00 (1 hora).
- É possível alterar o tempo programado; basta repetir os pontos 2 e 3. A contagem decrescente será automaticamente retomada 3 segundos depois da última programação.
- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.

Coloque os alimentos a descongelar directamente sobre a grelha (I) inserida na posição 2. Insira a PINGADEIRA (H) na posição 3 para recolher a água que escorre do alimento durante o descongelamento (consulte a página 120). Porções e pedaços de carne crua, aves e peixe, sopas, fruta ou restos congelados descongelam-se mais rapidamente desta forma do que deixados na banca ou no frigorífico. Descongele apenas pedaços ou porções que sejam suficientemente pequenos para se poderem descongelar numa hora ou menos. Evite que o alimento atinja a temperatura ambiente. Os alimentos descongelados mantidos por demasiado tempo à temperatura ambiente podem ser nocivos. Grandes quantidades de alimentos devem ser descongeladas no frigorífico.

**DESCONGELAMENTO**

Insira a grelha na posição 2 e a pingadeira na posição 3, conforme ilustrado na figura da página 120.

Os alimentos a descongelar devem ser directamente colocados sobre a grelha. Se tal não for possível por motivos práticos (como no caso da carne picada que, uma vez descongelada, pode cair entre as fissuras da grelha), coloque os alimentos num prato grande e pouse-o sobre a grelha (neste caso, não é necessário utilizar a pingadeira).



capítulo 2 - uso dos comandos e programação das funções

## 2.8 - FUNÇÃO PIZZA

Este forno foi programado pela "De Longhi" com uma função especial para pizza. O programa é indicado quer para pizzas frescas, quer congeladas. Para cozinhar a pizza, poderá utilizar o respectivo tabuleiro para pizzas "De Longhi".

**Nota importante:** Coloque sempre a pizza na posição inferior (consulte a página 119). Com o programa pizza NÃO é necessário aquecer previamente o forno.

	<p>1 Prima a tecla PIZZA (8) e seleccione o programa desejado (consulte a tabela seguinte). O visor apresenta a mensagem "P1", "P2", "P3".</p>	
	<p>2 Prima a tecla START (17). Quando a tecla START é premida, o tempo seleccionado diminui um minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado são emitidos 4 bip e o visor regressa ao modo de standby (apresentando a hora, se esta tiver sido previamente programada).</p>	
	<p>3 Se, enquanto a pizza estiver no forno, considerar necessário prolongar o tempo de cozedura, prima a tecla TIMER (9) e, de seguida, acrescente o tempo desejado (no máximo 5 minutos) premindo várias vezes a tecla "+" (18).</p>	

- Se, no espaço de 3 minutos após a programação anterior, não premir a tecla START (17), o processador regressa ao modo de stand-by.
- É possível interromper, a qualquer momento, o processo de cozedura premindo a tecla STOP/CANCEL (11).

### NOTAS E CONSELHOS PARA COZER A PIZZA

- Se o forno já estiver quente (no caso, por exemplo, da cozedura de várias pizzas de seguida), o processador reduzirá/regulará automaticamente o tempo de cozedura.
- Coloque sempre a pizza no respectivo TABULEIRO PARA PIZZAS (L); de seguida, insira a forma na posição 3.
- **Pizza congelada:** retire a pizza da embalagem e coloque-a directamente no TABULEIRO PARA PIZZAS (L).
- **Pizza feita em casa com massa fresca;** estenda a pizza no TABULEIRO PARA PIZZAS devidamente untado (L) ou revista a forma com papel vegetal. Sugerimos que adicione a mozzarella ou o queijo mole cinco minutos antes do fim da cozedura; o queijo derreter-se-á perfeitamente sem se queimar.
- Para escolher o programa mais adequado, consulte a tabela seguinte;
- O resultado pode variar; regule as programações consoante o seu gosto pessoal.

INDICAÇÃO DO VISOR	NOTAS/CONSELHOS
P1	Ideal para pizzas congeladas pequenas
P2	Ideal para pizzas congeladas médias (350-600 gr)
P3	Ideal para pizzas congeladas grandes (mais de 600 g) e para pizzas feitas em casa.

### COZER DUAS PIZZAS EM SIMULTÂNEO

Nota: O programa especial para pizzas é indicado para a cozedura de uma só pizza de cada vez, seguindo as instruções previamente fornecidas. Assim, para cozer duas pizzas em simultâneo, não é possível usar o programa especial.

Podem, contudo, obter-se óptimos resultados seguindo as indicações seguintes:

Coloque uma pizza na respectiva forma inserida na pos. 3 e a outra na grelha na pos. 2. Utilize a função de cozedura ventilada (não o programa especial para pizzas) e AQUEÇA PREVIAMENTE a 180°C. Coza durante 15 minutos, mude a posição das duas pizzas e continue a cozedura por mais 10-15 minutos.



## CAPÍTULO 3 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 3.1 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Antes de efectuar qualquer operação de limpeza do forno retire sempre a ficha da tomada de alimentação.**

Este aparelho foi concebido e realizado tendo sempre em mente a sua segurança. Para garantir um funcionamento em segurança, evite a acumulação de gordura e de resíduos alimentares no interior do aparelho.

O vão interno do forno é revestido por um esmalte especial ao qual não aderem esguichos e resíduos alimentares, o que facilita a limpeza. Não limpe o interior com palha-de-aço.

Alguns componentes poderão soltar-se e entrar em contacto com os componentes eléctricos, aumentando o risco de choques eléctricos.

Para limpar a porta de vidro, utilize um limpavidros ou um pano húmido. Seque com um pano seco. Para a limpeza da superfície externa, utilize um pano húmido em água e sabão. Para as manchas mais resistentes, poderá usar um detergente líquido ou um spray não abrasivo.

Não utilize palha-de-aço. Esta poderá danificar o acabamento da superfície. Elimine sempre os vestígios de detergente com um pano seco.

Retire o tabuleiro de recolha de migalhas (G) do fundo do forno (consulte a figura 11). Lave-o à mão. Se a sujidade for difícil de eliminar, enxagúe o tabuleiro com água quente e sabão e, se necessário, esfregue-o delicadamente, sem riscar.

Para facilitar a limpeza do interior do forno, é possível baixar a resistência superior (A), puxando o respectivo gancho que a mantém fixa (C) (figuras 12-13)

**IMPORTANTE:** depois da limpeza, reposicione e fixe a resistência (fig. 14). **O forno não deve ser utilizado com a resistência na posição baixa.**

#### LUZ INTERNA DO FORNO

Enquanto o forno estiver a funcionar, a luz interna (B) está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada, proceda da seguinte forma:

- desligue o aparelho da tomada de alimentação
- retire o vidro de protecção (X) desapertando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e substitua a lâmpada (Y) por outra do mesmo tipo. (consulte a fig. 15). Aperte novamente o vidro de protecção (X).

Utilize apenas lâmpadas para fornos (T300°C)

**N.B. Se a lâmpada se fundir, o forno poderá ser igualmente utilizado.**

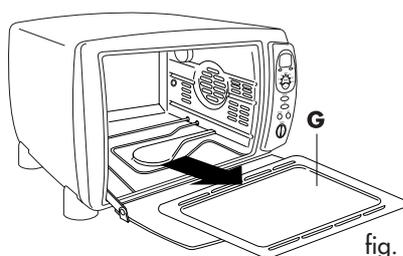


fig. 11

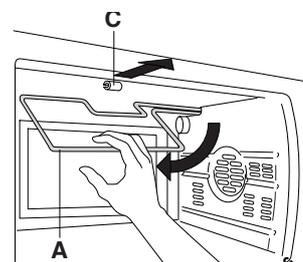


fig. 12

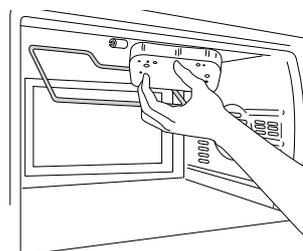


fig. 13

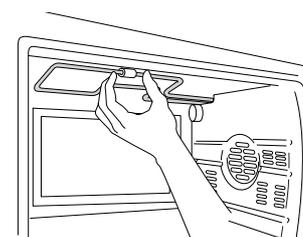


fig. 14

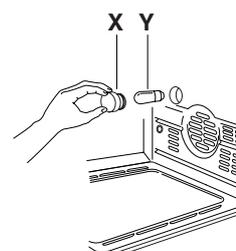


fig. 15