

ÍNDICE

CAPÍTULO 1 GERAL

1.1	Descrição do forno e dos acessórios	81
1.2	Tabela resumida	82
1.3	Características técnicas	84
1.4	Advertências importantes	84

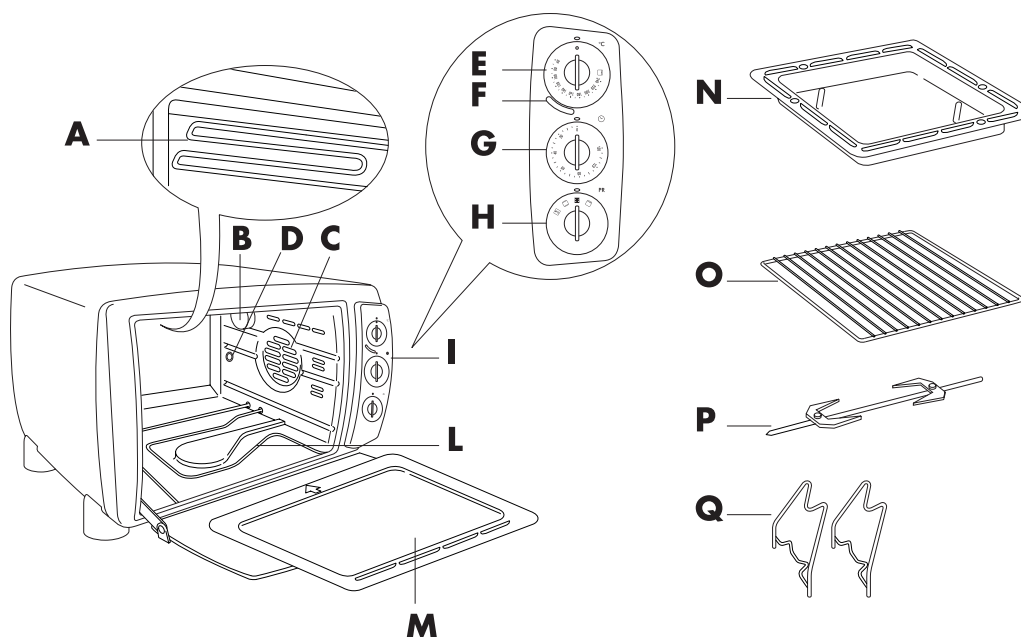
CAPÍTULO 2 USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

2.1	Uso dos comandos	85
2.2	Conselhos para a utilização	86
2.3	Como programar as funções	86
	• Descongelamento	86
	• Manter os alimentos quentes	86
	• Cozedura com forno ventilado	87
	• Cozedura com forno tradicional	88
	• Cozedura com grill e gratinado dos alimentos	89
	• Cozedura com grill e espeto (se prevista)	91

CAPÍTULO 3 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 92

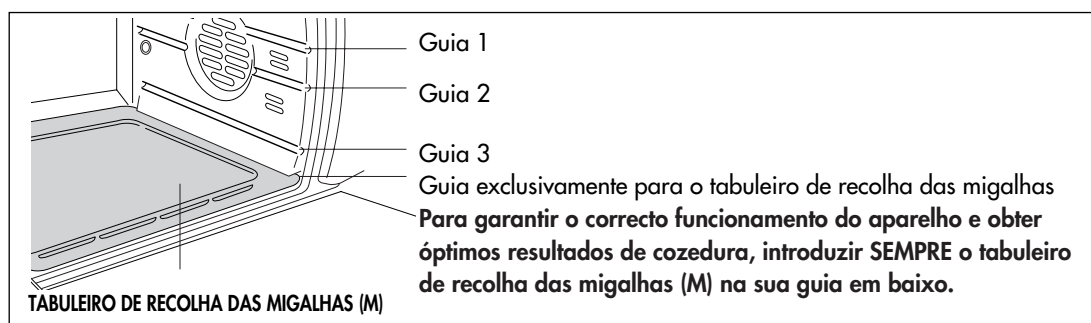
CAPÍTULO 1 – GERAL

1.1 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



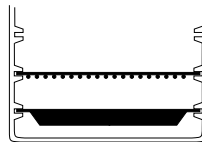
- A Resistência superior
- B Luz interna do forno (se prevista)
- C Ventoinha
- D Cavidade para o espeto (se prevista)
- E Botão do termóstato
- F Lâmpada-piloto do termóstato
- G Botão de ligação e temporizador
- H Botão de selecção das funções

- I Pannel de comandos
- L Resistência inferior
- M Tabuleiro de recolha das migalhas
- N Pingadeira
- O Grelha
- P Espeto (se previsto)
- Q Suportes para o espeto (se previstos)



Capítulo 1 - Geral

1.2 - TABELA RESUMIDA

PROGRAMA	POSIÇÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES	POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMOSTATO	POSIÇÃO DA GRELHA E ACESSÓRIOS	GUIAS	NOTAS/CONSELHOS
DESCONGELAMENTO					Colocar os alimentos a descongelar directamente na grelha. A pingadeira serve para recolher as gotas de gordura e de água.
MANTER OS ALIMENTOS QUENTES		60°			Se os alimentos devem ser mantidos quentes por mais de 20 a 30 minutos, aconselhamos cobri-los com folha de alumínio para evitar que sequem demasiado.
COZEDURA COM FORNO VENTILADO (UM NÍVEL)		60°-240° (consultar a tabela da pág. 87)	 ou 		Ideal para cozinhar carne, aves, batatas no forno, pão e bolos com fermento. Utilizar a pingadeira directamente nas guias ou, se estiver previsto o tabuleiro para lasanha, apoiado na grelha.
COZEDURA COM FORNO VENTILADO (DOIS NÍVEIS)					Para cozinhar ao mesmo tempo em dois níveis, dispor os acessórios como indicado na figura ao lado. Ideal para cozinhar alimentos que se podem voltar /misturar durante a cozedura.

Capítulo 1 - Geral

PROGRAMA	POSIÇÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES	POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMOSTATO	POSIÇÃO DA GRELHA E ACESSÓRIOS	GUIAS	NOTAS/CONSELHOS
COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL		60°-240° (consultar a tabela da pág. 88)	 ou 	1 2 3 1 2 3	Ideal para cozinhar piza, lasanhas, massas gratinadas, peixe e legumes recheados (pimentos, aboborinhas, etc.). Utilizar a pingadeira directamente nas guias ou, se previsto, o tabuleiro para lasanha apoiado na grelha.
COZEDURA COM GRILL E GRATINADO DOS ALIMENTOS				1 2 3	Ideal para todos os tipos de grelhados tradicionais; hambúrgueres, salsichas, espetadas, pão torrado, etc., colocar os alimentos directamente na grelha. A pingadeira serve para recolher as gotas de gordura.
				1 2 3	Ideal para os alimentos que só devem ser gratinados (ex. vieiras gratinadas, etc.). Neste caso o recipiente (com os alimentos) será apoiado na grelha.
COZEDURA COM GRILL E ESPETO (SE PREVISTO)				1 2 3	Ideal para cozinhar frango, aves é geral, carne de porco assada, etc. Aconselhamos deitar um copo de água na pingadeira para facilitar a limpeza e evitar o fumo provocado pela gordura queimada.

Capítulo 1 - Geral

1.3 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamentoconsultar a placa das características

Potenza massima assorbitaconsultar a placa das características

CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Para atingir os 200° C0,16 KWh

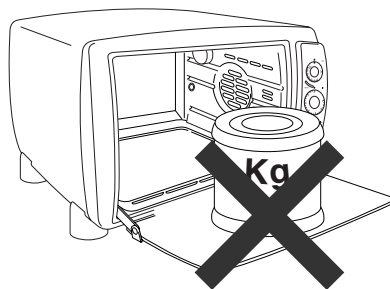
Para manter durante uma hora 200° C0,15 KWh

Total0,75 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 n.º 108 de 25 de Janeiro de 1992.

1.4 - ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem violado de nenhum modo.
2. Sem vigilância adequada, a utilização deste aparelho não deverá ser consentida a crianças e pessoas incapazes.
3. Antes de usar, verificar se o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
4. Colocar o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, **fora do alcance das crianças.**
5. **Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e da superfície externa poderá ser muito alta: tocar somente nos botões e nas pegas de plástico. Não apoiar nenhum objecto em cima do forno quando está a funcionar.**
6. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retirar todos os materiais que se encontram no seu interior, tais como os cartões de protecção, manuais, sacos de plástico, etc.
7. Antes de ligar a ficha à tomada de corrente, verificar se:
 - a tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa das características técnicas, afixada na parte traseira do aparelho;
 - a tomada de corrente tem uma capacidade mínima de 10A e se tem uma ligação à terra suficiente: **o Fabricante não se responsabiliza se esta norma de segurança não for respeitada.**
8. Lavar muito bem todos os acessórios antes da utilização.
9. Depois de aberta a porta deve-se ter presente o seguinte:
 - não fazer pressões excessivas com objectos muito pesados ou puxando pela pega para baixo.
 - nunca apoiar recipientes pesados ou quentes depois de retirados do forno em cima da porta aberta.
10. Não deslocar o aparelho quando está a funcionar.
11. As regulações, reparações e a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por pessoal autorizado pelo fabricante ou do seu Serviço de Assistência. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão ser perigosas.



Antes da primeira utilização, pôr o aparelho a funcionar a vazio, com o termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos para eliminar o cheiro a "novo" e um pouco de fumo devido à presença de substâncias de protecção aplicadas às resistências antes do transporte. Durante esta operação deve-se arejar o ambiente.

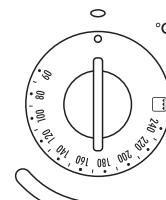
CAPÍTULO 2 - UTILIZAÇÃO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

2.1 - USO DOS COMANDOS

• BOTÃO DO TERMÓSTATO (E)

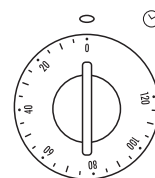
Seleccionar a temperatura desejada, do seguinte modo:

- **Para descongelar:** Botão do termóstato na posição "●".
- **Para manter os alimentos quentes:** Botão do termóstato na posição 60°C.
- **Para cozinhar com forno ventilado ou para cozinhar com forno tradicional:** Botão do termóstato na posição de 60°C a 240°C.
- **Para todos os tipos de grelhados e cozinhados com o espeto (se previsto):** Botão do termóstato na posição 



• BOTÃO DE LIGAÇÃO E TEMPORIZADOR (G)

- **Para ligar o forno e para programar a duração da cozedura:** Girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado (máx. 120 minutos) decorrido o tempo programado será emitido um sinal acústico e o forno apaga-se automaticamente.
- **Para desligar o forno:** Girar o botão para a posição "0".
- **Para a programação de tempos inferiores a 10 minutos, girar primeiro o botão até ao fundo da escala, depois girá-lo para o tempo desejado.**

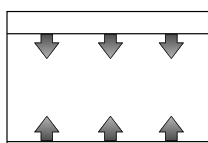


• BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES (H)

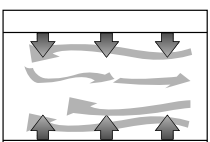
Accionando este botão seleccionam-se as funções à disposição para os vossos cozinhados, ou seja:



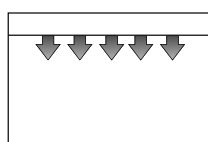
DESCONGELAMENTO
(só com a ventilação em funcionamento)



COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL
(só a resistência superior e resistência inferior em funcionamento)



COZEDURA COM FORNO VENTILADO, MANTER OS ALIMENTOS QUENTES
(resistência superior, resistência inferior e ventilação em funcionamento)

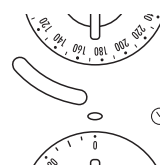


COZEDURA GRILL
ESPETO (SE PREVISTO)
(só a resistência superior em funcionamento à potência máxima)



• LÂMPADA-PILOTO DO TERMÓSTATO (F)

A luz acesa indica que o forno está a aquecer, quando se apaga significa que o forno alcançou a temperatura programada. **Na função DESCONGELAMENTO, a lâmpada-piloto está sempre apagada.**



Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

2.2 - CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

- Nas cozeduras com as funções tradicional ventilada e grill, é sempre aconselhável aquecer previamente o forno à temperatura pré-definida, de modo a se obterem os melhores resultados de cozedura.
- Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e das preferências pessoais de cada um. Os tempos indicados nas tabelas são apenas indicativos e estão sujeitos a variações e não têm em linha de conta o tempo necessário para pré-aquecer o forno.
- Para cozinhar alimentos congelados consultar os tempos aconselhados nas embalagens dos produtos.

2.3 - COMO PROGRAMAR AS FUNÇÕES

• DESCONGELAMENTO

Introduzir a grelha na guia 2 e a pingadeira na guia 3 como indicado na figura da página 82.

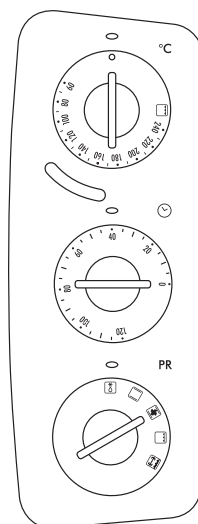
Se essa operação for impossível de efectuar (no caso específico de carne moída, depois de descongelada poderá passar através das ranhuras da grelha), colocar o alimento num prato e apoiá-lo na grelha (neste caso não é necessário utilizar a pingadeira).

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

Girar o botão do termóstato (E) para a posição "●".

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado. O final do descongelamento será indicado por um sinal acústico.

N.B. com esta função, os tempos de descongelamento serão sensivelmente reduzidos.

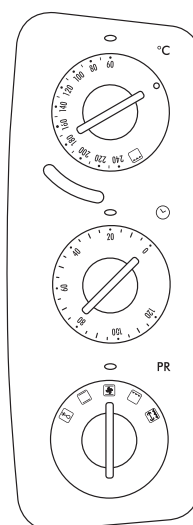


• MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima (pode ser utilizado o tabuleiro para lasanha, se previsto em dotação) na guia 3, como indicado na figura da página 82. Esta função serve para manter os alimentos quentes até irem para a mesa. Aconselha-se não deixar os alimentos no forno durante muito tempo pois poderão secar demasiado (para tal é aconselhável cobrir o recipiente com folha de alumínio ou com papel de forno).

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição . Girar o botão do termóstato (E) para a posição 60°C.

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado. O final do tempo programado será indicado por um sinal acústico; se desejar terminar o aquecimento dos alimentos antes do tempo programado, girar manualmente o botão de ligação e temporizador (G) para a posição "0".



Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA COM FORNO VENTILADO

Esta função é ideal para se obterem óptimas tartes salgadas, segundos pratos à base de carne (excepto pequenas aves), batatas assadas e para bolos em geral. Também é adequada para cozinhar ao mesmo tempo em dois níveis alimentos diferentes.

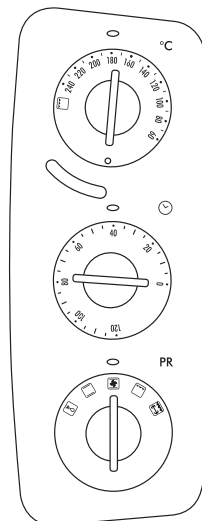
Como fazer:

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

Seleccionar a temperatura desejada com o botão do termóstato (E).

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado.

Aguardar que o forno tenha alcançado a temperatura programada (até se apagar a lâmpada-piloto), depois introduzir o recipiente com o alimento na grelha que já tinha sido introduzida, ou, se o alimento estiver na pingadeira, introduzi-la directamente na guia (para tal consultar bem a tabela abaixo). O final da cozedura será indicado por um sinal acústico.



RECEITAS	QUANTIDADES	BOTÃO DO TERMÓSTATO	TEMPO DE COZEDURA	POSIÇÃO DA GRELHA/PINGADEIRA	NOTAS E CONSELHOS
TORTA SALGADA	600 g	180°C	25 min.	2	Pode-se usar uma forma redonda apoiada na grelha (O), ou directamente na pingadeira (N)
FRANGO AOS BOCADOS	1000 g	200°C	45 min.	3	Colocá-lo directamente na pingadeira (N)
FRANGO INTEIRO	1500 g	200°C	75 min.	3	Picá-lo com um garfo para fazer sair a gordura
CARNE DE PORCO ASSADA	1500 g	200°C	75 min.	3	Deixar alguma gordura à volta para evitar que seque demasiado
ROLO DE CARNE	700 g	180°C	40 min.	3	Colocá-lo directamente na pingadeira (N)
BATATAS ASSADAS	1000 g	200°C	50 min.	2	Devem ser mexidas 2 ou 3 vezes durante a cozedura
BOLO MARGARIDA	700 g	180°C	25 min.	3	Usar uma forma com dobradiça para abrir
BOLO INGLÊS	900 g	160°C	90 min.	3	Usar uma forma rectangular
BISCOITOS	400 g	180°C	20 min.	2	Colocá-los directamente na pingadeira (N)
TARTE DE FRUTA	800 g	180°C	25 min.	2	Pode-se usar uma forma redonda apoiada na grelha (O), ou directamente na pingadeira (N)
BOLO CIRCULAR	700 g	180°C	30 min.	3	Usar uma forma com dobradiça para abrir

Ao tempo de cozedura deve-se juntar cerca de 5 de pré-aquecimento.

Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL

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

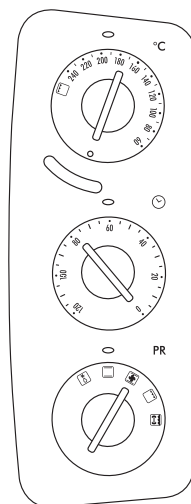
Como fazer:

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

Seleccionar a temperatura desejada no botão do termóstato (E).

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado.

Aguardar que o forno tenha alcançado a temperatura programada (apaga-se a lâmpada-piloto), depois colocar o recipiente com o alimento em cima da grelha que já tinha sido introduzida no forno, ou, se o alimento estiver na pingadeira, introduzi-la directamente na guia (para tal consultar bem a tabela abaixo). O final da cozedura será indicado por um sinal acústico.



RECEITAS	QUANTIDADES	BOTÃO DO TERMÓSTATO	TEMPO DE COZEDURA	POSIÇÃO DA GRELHA/PINGADEIRA	NOTAS E CONSELHOS
PIZA FRESCA	400 g	200°C	25 min.	3	Utilizar a pingadeira (N)
PIZA CONGELADA	250 g	220°C	8 min.	2	Pode-se apoiar directamente na grelha (O) ou na pingadeira (N)
PIZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	Pode-se apoiar directamente na grelha (O) ou na pingadeira (N)
LASANHAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoiar o tabuleiro para lasanha (se previsto) ou um recipiente qualquer para forno directamente na grelha (O)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoiar o tabuleiro para lasanha (se previsto) ou um recipiente qualquer para forno directamente na grelha (O)
DOURADA NO FORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Podem-se cozinhar directamente na pingadeira (N)
TRUTA EM CARTUCHO	800 g	190°C	40 min.	3	Apoiar na pingadeira (N) enroladas com folha de alumínio
BERINGELAS À MODA DE PARMA	1700 g	200°C	30 min.	3	Apoiar o recipiente na grelha (O)
ABOBORINHAS COM ATUM	1000 g	200°C	40 min.	3	Utilizar a pingadeira (N): juntar azeite, tomate e água
BATATAS GRATINADAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoiar o recipiente na grelha (O)
TARTE DE MAÇÃ	1000 g	180°C	90 min.	3	Apoiar a forma da tarte na grelha (O)
QUEQUES	600 g	200°C	18 min.	2	Colocar as formas directamente na pingadeira

Ao tempo de cozedura deve-se juntar cerca de 5 de pré-aquecimento.

Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA COM GRILL E GRATINADO DOS ALIMENTOS

Esta função é ideal para grelhar hambúrgueres, febras, salsichas, etc. Esta função também pode ser utilizada para dourar os alimentos: gnocchi à romana, vieiras gratinadas, etc.

Como fazer:

Coloque os alimentos a grelhar directamente sobre a grelha, insira a pingadeira (N) na guia central (2) conforme ilustrado na figura 1 e encoste a porta conforme indicado na figura 2.

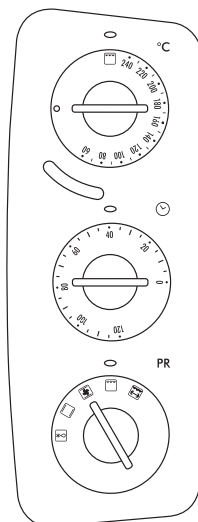
É aconselhável deitar um copo de água na pingadeira (N) para facilitar a limpeza e evitar a formação de fumo causada pela gordura queimada.

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

Girar o botão do termóstato (E) para a posição .

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado.

Lembre-se de virar os alimentos a cerca de metade do processo de cozedura.



Importante: para se obterem óptimos resultados, colocar o alimento na grelha (O), deixando cerca de 2 cm de espaço vazio na zona junto à porta (ver a figura 1).



fig. 1

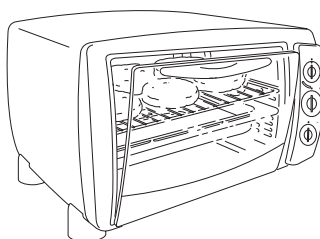


fig. 2

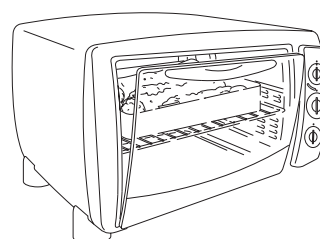
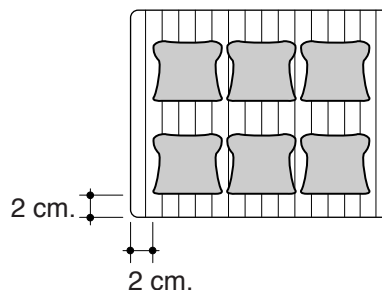


fig. 3

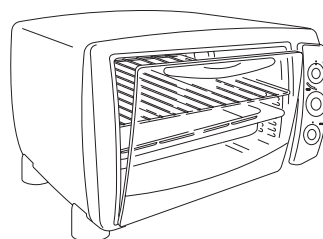
No caso de alimentos já cozinhados e que só devem ser gratinados, colocar o recipiente directamente na grelha, na guia central (2); a porta deverá estar entreaberta como indicado na figura 3. O final da cozedura será indicado por um sinal acústico; se desejar que a cozedura termine antes do tempo programado, girar manualmente o botão de ligação e temporizador (G) para a posição "0".

Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

Para torrar correctamente o pão, colocar as fatias como indicado na figura ao lado, ou seja mantendo 2 cm de espaço livre nas extremidades da grelha.



APENAS PARA TORRAR PÃO: aqueça previamente o forno durante 2-3 minutos com a porta encostada (conforme indica a figura do lado)



Na tabela abaixo encontram-se alguns conselhos úteis para se obterem óptimos grelhados.

RECEITAS	QUANTIDADES	BOTÃO DO TERMÓSTATO	TEMPO DE COZEDURA	NOTAS E CONSELHOS
FEBRAS DE PORCO (4)	600 g		20 min.	Voltá-las após cerca de 12 minutos
SALSICHAS FRESCAS (12)	1200 g		25 min.	Picá-las com um garfo para fazer sair a gordura. Voltá-las após cerca de 15 minutos
HAMBÚRGUERES (6)	700 g		20 min.	Voltá-los após cerca de 12 minutos
SALSICHAS (6)	500 g		10 min.	Voltá-las após cerca de 3 a 4 minutos
ESPETADAS (4)	650 g		25 min.	Voltá-las após cerca de 15 minutos
PÃO TORRADO	6 fatias		3,5 min.	Voltá-las a metade da cozedura
GNOCCHI À ROMANA	1500 g		15 min.	Apoiar o recipiente na grelha introduzida na guia central (2)

Capítulo 2 - Utilização do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA COM GRILL COM ESPETO (SE PREVISTO)

Esta função é ideal para cozinhar espetadas de frango, aves em geral, carne de porco assada e de vitela. Como fazer:

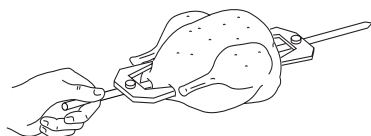


fig. 5

Enfiar os alimentos no espeto (P) e fixá-los com os respectivos garfos (ligar bem a carne com fio de cozinha para se obter um resultado melhor).

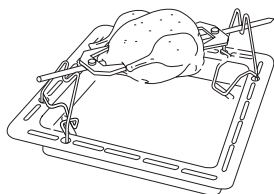


fig. 7

Apoiar o espeto nos suportes.

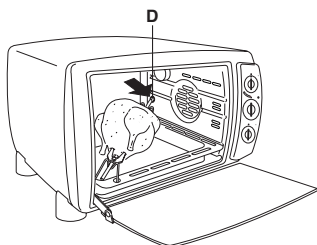


fig. 9

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

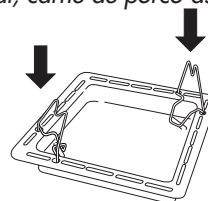


fig. 6

Enfiar os suportes do espeto (Q) na pingadeira e nos furos respectivos.

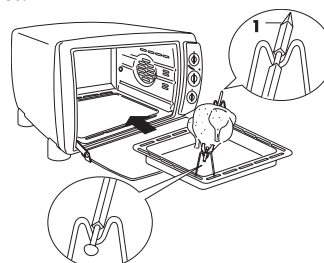


fig. 8

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

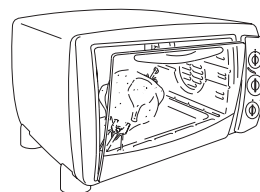


fig. 10

Entreabrir a porta como indicado na figura.

Nesta função não é necessário pré-aquecer o forno.

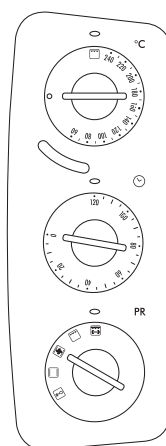
Girar o botão de selecção da função (H) para a posição .

Girar o botão do termóstato (E) para a posição .

Girar o botão de ligação e temporizador (G) para o tempo desejado.

Se for necessário um tempo de cozedura superior a 2 horas, recordar-se de reactivar o temporizador.

Depois de terminada a cozedura, girar manualmente o botão de ligação e temporizador (G) para a posição "0".



CAPÍTULO 3 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza retirar sempre a ficha da tomada de corrente.

Nunca mergulhar o aparelho em água; não lavar o aparelho com água corrente.

A grelha, a pingadeira e o tabuleiro de recolha de migalhas podem ser lavados normalmente, quer à mão, quer na máquina de lavar loiça.

Para a limpeza da superfície externa deve-se utilizar sempre uma esponja humedecida. Evitar a utilização de produtos abrasivos que podem danificar o acabamento superficial (esmalte ou tinta). Tomar atenção para que não entre água ou sabão líquido pelas ranhuras que se encontram do lado direito do forno.

Para a limpeza do interior do forno nunca se devem utilizar produtos corrosivos e não se devem raspar as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Usar unicamente detergentes líquidos não abrasivos.

Não tentar enfiar garfos, facas ou objectos pontiagudos nas aberturas que se encontram no lado direito e na parte de trás do forno.

Desenfiar o tabuleiro de recolha das migalhas (M) puxando-o para fora (ver a fig. 11). Se for difícil, humedecer as partes externas do tabuleiro. Remover a sujidade com um pano húmido. **Enxugar bem e depois introduzir novamente o tabuleiro.**

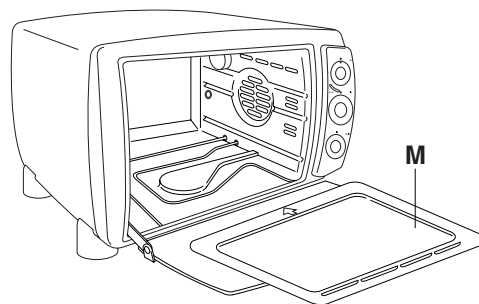


fig. 11

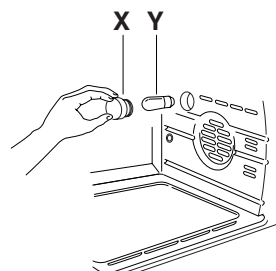


fig. 12

LUZ INTERNA DO FORNO

Quando o forno está a funcionar, a lâmpada interna do forno (B) está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada, proceder do seguinte modo:

- retirar a ficha da tomada de corrente
- retirar o vidro de protecção (X) desapertando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio e substituir a lâmpada (Y) por outra do mesmo tipo. (ver a fig. 12). Apertar novamente o vidro de protecção (X).

Utilizar unicamente lâmpadas para forno (T300°C)

N.B. Se a lâmpada se fundir o forno pode ser utilizado na mesma.