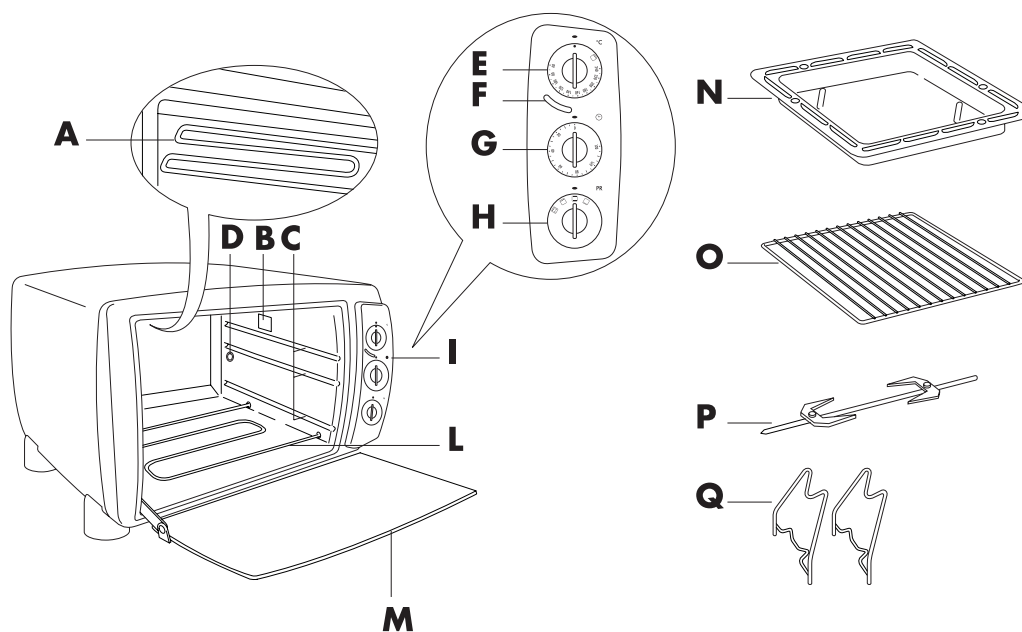


ÍNDICE

CAPÍTULO 1	GERAL	
1.1	Descrição do forno e dos acessórios	69
1.2	Tabela resumida	70
1.3	Características técnicas	71
1.4	Advertências importantes	71
CAPÍTULO 2	USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA	
2.1	Uso dos comandos	72
2.2	Conselhos para a utilização	73
2.3	Como programar as funções	73
	• Manter os alimentos quentes	73
	• Cozeduras delicadas	73
	• Cozedura no forno	74
	• Cozedura com grill e gratinado dos alimentos	75
	• Cozedura com grill e espeto (se previsto)	77
CAPÍTULO 3	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	78

CAPÍTULO 1 – GERAL

1.1 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS

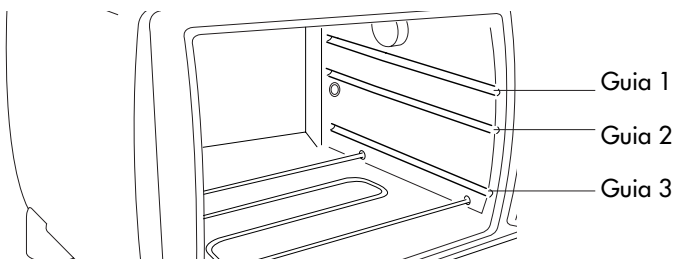


- A** Resistência superior
- B** Luz interna do forno (se prevista)
- C** Guias laterais
- D** Cavidade para o espeto (se prevista)
- E** Botão do termostato
- F** Lâmpada-piloto do termostato
- G** Botão de ligação e temporizador
- H** Botão de selecção das funções

- I** Painel de comandos
- L** Resistência inferior
- M** Vidro da porta
- N** Pingadeira
- O** Grelha
- P** Espeto (se previsto)
- Q** Suportes para o espeto (se previstos)

GUIAS LATERAIS

O forno dispõe de 3 guias para o posicionamento de recipientes e grelhas em alturas diferentes



Capítulo 1 - Geral

1.2 - TABELA RESUMIDA

PROGRAMA	POSIÇÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES	POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMÓSTATO	POSIÇÃO GRELHA E DOS ACESSÓRIOS	GUIAS	NOTAS E CONSELHOS
MANTER OS ALIMENTOS QUENTES		60°		1 2 3	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 DELICADA		60° - 240°		1 2 3	Utilizar a pingadeira introduzida directamente na guia inferior ou um recipiente qualquer apoiado sobre a grelha (sempre na guia inferior)
COZEDURA NO FORNO		60°-240° (consultar a tabela da pág. 74)	 ou 	1 2 3 1 2 3	Utilizar a pingadeira introduzida directamente nas guias ou um recipiente qualquer 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 eventuais gotas de gordura
				1 2 3	Ideal para os alimentos que só devem ser gratinados (por exemplo: 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 em 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 funcionamento,consultar a placa das características
Potência máxima consumida,consultar a placa das características

CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Para atingir os 200° C0,20 KWh

Para manter durante uma hora 200° C0,70KWh

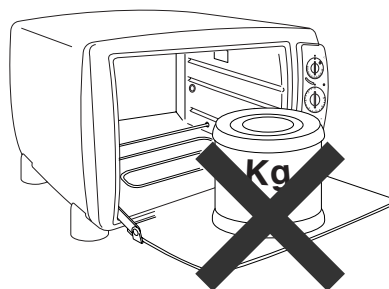
Total0,90 KWh

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.

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 ou 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 poderia ser muito alta: intervir no aparelho tocando 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 em 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 tenha uma capacidade mínima de 10A e disponha de 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 por seu Serviço de Assistência.
As eventuais 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 de “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.

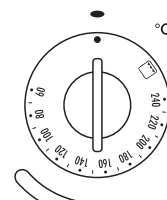
CAPÍTULO 2 - UTILIZAÇÃO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

2.1 - USO DOS COMANDOS

• BOTÃO DO TERMÓSTATO (E)

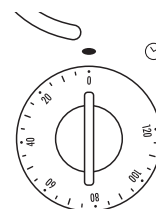
Seleccionar a temperatura desejada, do seguinte modo:

- **Para manter os alimentos quentes:** Botão do termóstato na posição 60°C.
- **Para cozinhar no forno:** Botão do termóstato na posição de 60°C a 240°C
- **Para todos os tipos de grelhados e cozinhados com o espeto (se previstos):** Botão do termóstato na posição 



• BOTÃO DE LIGAÇÃO E TEMPORIZADOR (G)

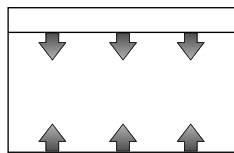
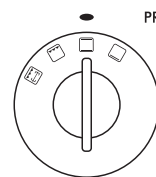
- **Para ligar o forno e para programar a duração da cozedura:** Girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado (máx. 120 minutos), decorrido o tempo programado será emitido um sinal acústico e o forno apagar-se-á automaticamente.
- **Para desligar o forno:** Girar o botão para 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.

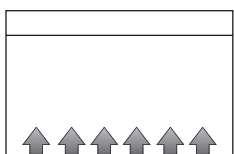
• BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES (H)

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



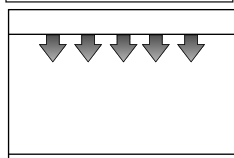
COZEDURA NO FORNO E MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

(só a resistência superior e a resistência inferior em funcionamento)



COZEDURAS DELICADAS

(somente com a resistência inferior em funcionamento)



COZEDURA COM GRILL

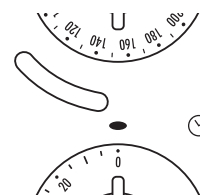


ESPETO (SE PREVISTO)

(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.



Capítulo 2 - utilização do forno e tabelas de cozedura

2.2 - CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

- Nas cozeduras no forno e nas cozeduras “delicadas”, é sempre aconselhável aquecer previamente o forno à temperatura previamente 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

• MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima na guia 3, como indicado na figura da página 70. 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”.



• COZEDURAS DELICADAS

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima na guia 3, tal como indicado na figura da página 70. Indicada para pastelaria e tortas com glacê. Obtém-se óptimos resultados também no acabamento da cozedura de alimentos colocados na base ou para cozeduras que requerem calor especialmente na parte inferior. Aconselha-se introduzir o recipiente na grelha inferior (3).

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. 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 NO FORNO

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 havia 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	POSICÃO DA GRELHA/PINGADEIRA	NOTAS E CONSELHOS
PIZA FRESCA	400 g	200°C	25 min.	3	Utilizar a pingadeira (N)
TORTA SALGADA	600 g	200°C	35 min.	3	Usar a pingadeira (N) ou uma forma para bolos em cima da grelha
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 a forma directamente em cima da grelha (O)
CANNELONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoiar a forma directamente em cima da grelha (O)
FRANGO INTEIRO	1500 g	220°C	90 min.	3	Picá-lo com um garfo para fazer sair a gordura
CARNE DE PORCO ASSADA	1500 g	220°C	90 min.	3	Deixar alguma gordura à volta para evitar que seque demasiado
ROLO DE CARNE	1000 g	200°C	60 min.	3	Colocá-lo directamente na pingadeira (N)
COELHO EM PEDAÇOS	1000 g	200°C	60 min.	3	Acrescentar um pouco de água. Se for necessário, voltar o alimento a metade da cozedura.
ROBALO AO SAL	900 g	190°C	40 min.	3	O peixe deve ser completamente coberto de sal grosso.
DOURADA NO FORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Podem-se cozinhar directamente na pingadeira (N)
TRUTA AO CARTUCHO	800 g	190°C	40 min.	3	Podem-se cozinhar directamente na pingadeira (N) enroladas com folha de alumínio
BERINGELAS À MODA DE PARMA	1700 g	200°C	30 min.	2	Apoiar o recipiente na grelha (O)
ABOBORINHAS COM ATUM	1000 g	200°C	40 min.	2	Utilizar a pingadeira (N): juntar azeite, tomate e água
BATATAS GRATINADAS	1500 g	200°C	40 min.	2	Apoiar o recipiente na grelha (O)
TARTE DE MAÇÃ	1000 g	190°C	90 min.	1	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 minutos 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 alimentos: nhoques à romana, vieiras gratinadas, etc.

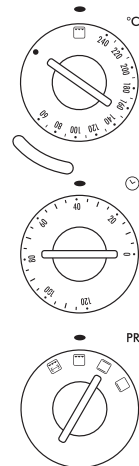
Como fazer:

Introduzir o alimento a grelhar directamente em cima da grelha e a pingadeira (N) na guia central (2) tal como indicado na figura 1. A porta deverá estar entreaberta como indicado na figura 2. Aconselhamos deitar um copo de água na pingadeira (N) para facilitar a limpeza e evitar o fumo provocado 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.



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).

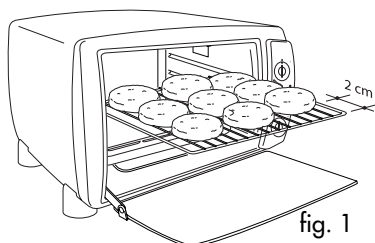


fig. 1

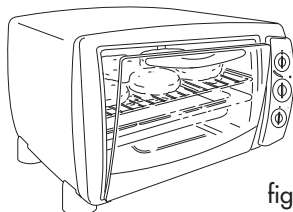


fig. 2

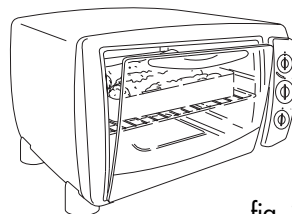
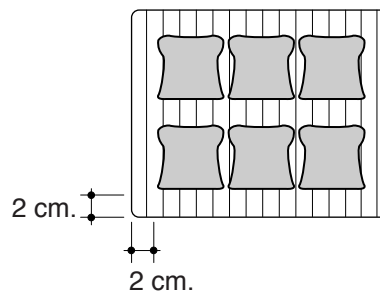


fig. 3

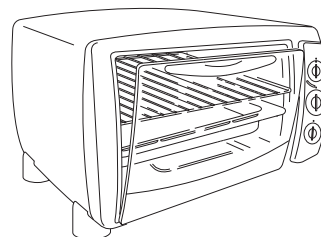
No caso de alimentos já cozinhados e que só devem ser gratinados, colocar o recipiente directamente na grelha, na guia central (2); a porta deverá estar entreaberta como indicado na figura 3. O final da cozedura será indicado por um sinal acústico; se desejar que a cozedura termine antes do tempo programado,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



SOMENTE PARA TORRAR O PÃO: aquecer previamente o forno por 2-3 minutos com a porta entreaberta (tal como indicado na figura ao lado)



Na tabela abaixo encontram-se alguns conselhos úteis para se obterem óptimos alimentos 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 fette		3,5 min.	Voltá-las a metade da cozedura
NOQUES 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 E ESPETO (SE PREVISTO)

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

Como fazer:

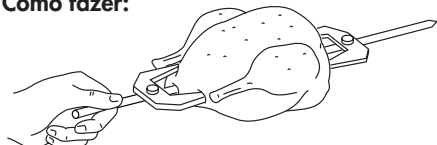


fig. 5

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).

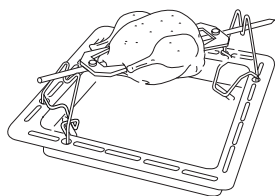


fig. 7

Apoiar o espeto nos suportes.

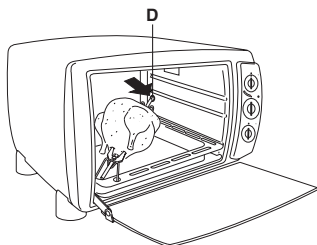


fig. 9

Depois de introduzida a pingadeira, empurrar o espeto na cavidade destinada ao espeto (D) inclinando os suportes do espeto (Q) para a direita.

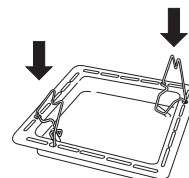


fig. 6

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

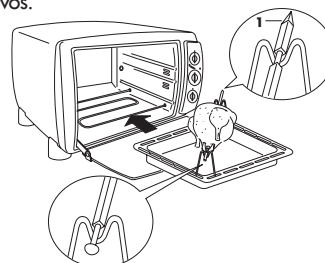


fig. 8

Colocar a pingadeira com o alimento a cozinhar na guia inferior (3) inclinando os suportes do espeto (Q) para a esquerda. Certificar-se que a ponta do espeto 1 esteja para a frente.

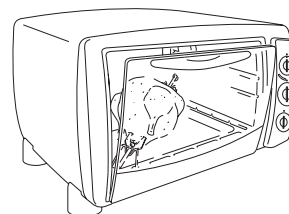


fig. 10

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 espeto (se previsto) lavam-se como louça normal, tanto à mão como na máquina de lavar louça.

Para a limpeza da superfície externa deve-se utilizar sempre uma esponja humedecida. Evitar a utilização de produtos abrasivos que poderiam 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.

Para facilitar a limpeza da parede inferior interna do forno, deve-se levantar a resistência inferior (**L**) puxando para o alto em direcção da parede direita (ver a figura 10).

Uma vez terminada a limpeza, repor de volta a resistência tal como indicado na figura 11.

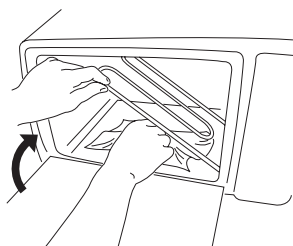


fig. 10

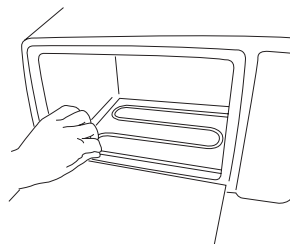


fig. 11

LUZ INTERNA DO FORNO (se prevista)

Quando o forno está a funcionar, a lâmpada interna do forno (**B**) está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada, contactar o pessoal autorizado pelo fabricante ou por seu Serviço de Assistência.

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