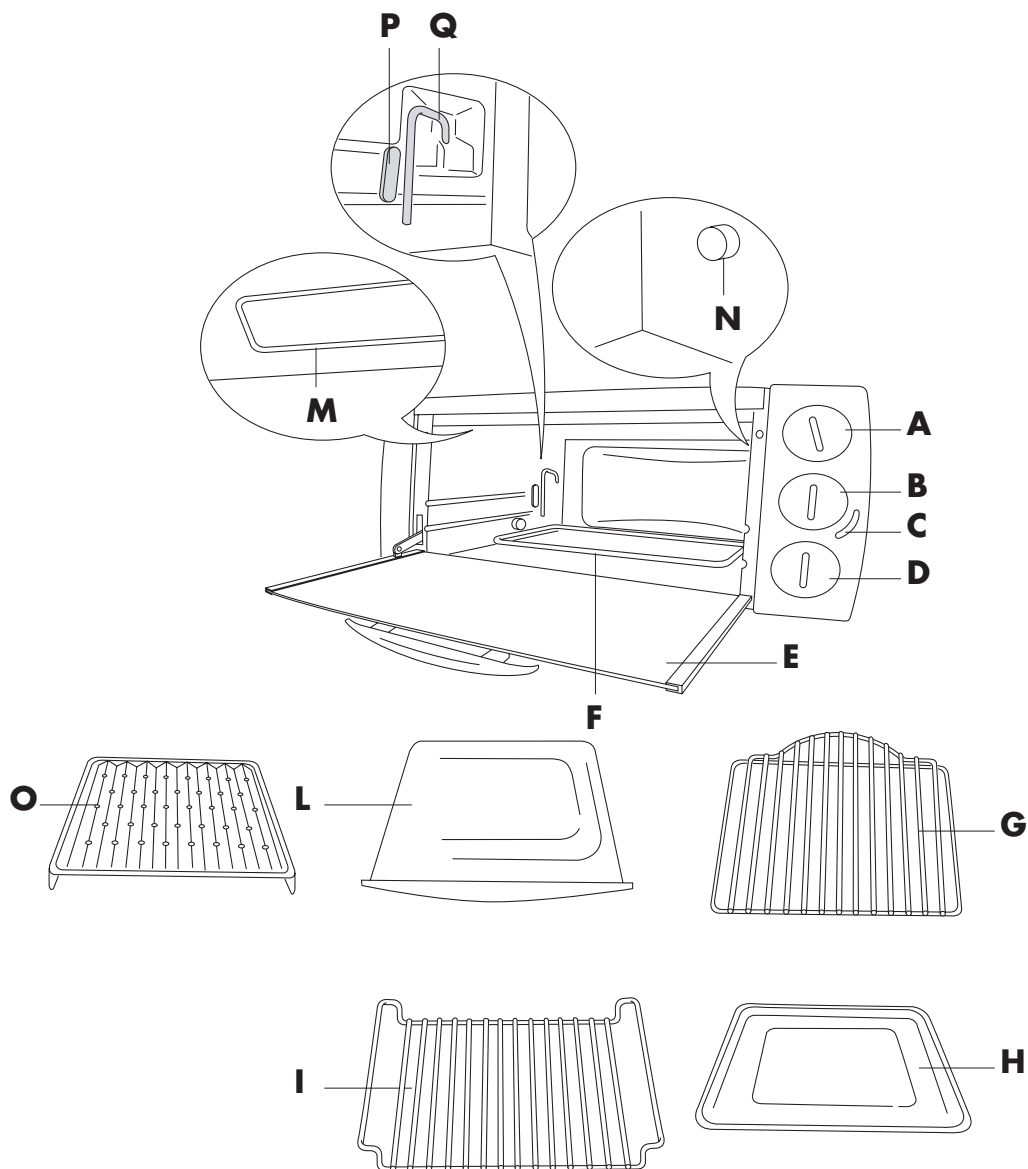


DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| A | botão do termóstato | I | grelha dentada (se incluída) |
| B | botão do temporizador | L | tabuleiro de recolha de migalhas |
| C | luz piloto | M | resistência superior |
| D | botão selector de funções | N | luz interna (se incluída) |
| E | porta de vidro | O | grelha dietética (se incluída) |
| F | resistência inferior | P | tampão de borracha (se incluída) |
| G | grelha plana | Q | alavanca de inserção/extracção da
grelha (se incluída) |
| H | pingadeira | | |

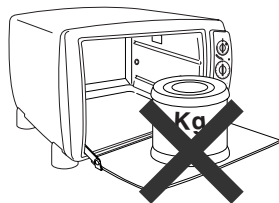


ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem violado de nenhum modo.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- **Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, verifique se:**
 - A tensão da rede corresponde ao valor indicado na chapa de características.
 - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de ligação de terra.
- **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja respeitada.**
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais que se encontram no seu interior, tais como as caixas de protecção, os manuais, os sacos de plástico, etc.
- Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termostato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a “novo” e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas nas resistentes antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.

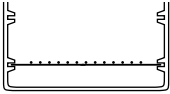
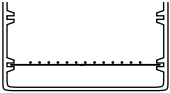
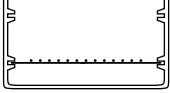
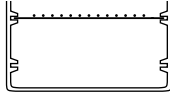
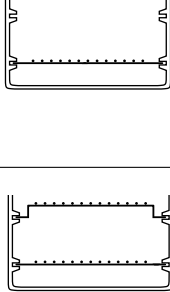
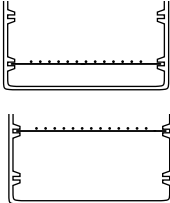
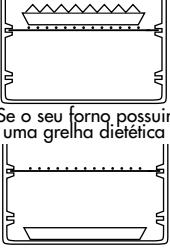
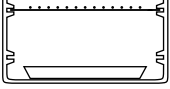
ATENÇÃO: Depois de retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e certifique-se da sua integridade. Dado que a porta é de vidro e, por isso, frágil, é aconselhável solicitar a sua substituição se a mesma ficar visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações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

- **Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manípulos, as pegas e os botões. Nunca toque nas partes metálicas ou no vidro do forno. Utilize luvas, se necessário.**
- **Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- Como para qualquer aparelho de cozedura, preste a máxima atenção quando utilizar o forno na presença de crianças e/ou pessoas incapacitadas. Não permita que brinquem com o aparelho.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se:
 - O cabo de alimentação estiver defeituoso
 - O aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
- Nestes casos, para evitar qualquer risco, leve o aparelho ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que o mesmo toque nas partes quentes do forno. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em bom estado, de que ela possui uma ficha com ligação de terra e um cabo condutor cuja secção seja, no mínimo, igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar o risco de choques eléctricos, nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou o próprio aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor.
- Nunca arrume produtos inflamáveis junto ao forno ou por baixo do móvel em que o mesmo se encontra.
- O pão pode queimar. Vigie sempre o forno enquanto tostar ou grelhar os alimentos. Nunca utilize o aparelho por baixo de um móvel suspenso ou de uma prateleira ou junto a materiais inflamáveis tais como cortinas, persianas, etc.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e nunca pouse nada por cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não os obstrua.
- **Se os alimentos ou outras partes do forno se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, retire a ficha da tomada e apague as chamas com um pano húmido.**
- Este forno não foi concebido como forno de encastrar.
- Depois de aberta a porta, tenha em mente o seguinte:
 - não exerça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force a pega para baixo.
 - nunca pouse recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Tendo em conta a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país que não aquele em que o produto foi adquirido, mande-o verificar num centro de assistência autorizado.
- Para a sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contacte sempre um centro de assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para um uso doméstico. Qualquer outra utilização profissional, incorrecta ou que desrespeite as instruções de utilização, isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes da sua limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa com uma qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer risco.



Conserve estas instruções

TABELA RECAPITULATIVA

Programa	Posição do botão selector de funções	Posição do botão do termóstato	Posição da grelha e acessórios	Notas/Conselhos
Descongelação (*)				-
Cozedura delicada		60°-230°		-
Manter os alimentos quentes		60°		-
Cozedura com forno ventilado (*)		60°-230°		Ideal para lasanhas, carne, pizza, bolos em geral, alimentos que devam ficar estaladiços à superfície (ou gratinados) e pão. Para a utilização dos acessórios, consulte os conselhos na respectiva tabela da pág. 54.
				
Cozedura com forno tradicional		60°-230°		Ideal para a cozedura de legumes recheados, peixe, bolo inglês e pequenas aves. Para a utilização dos acessórios, consulte a tabela da pág. 55.
Cozedura com grill			 Se o seu forno possuir uma grelha dietética  Se o seu forno não possuir uma grelha dietética	Ideal para todos os tipos de grelhados tradicionais: hambúrgueres, salsichas, espetadas, etc., pão tostado.

(*) apenas em alguns modelos

USO DOS COMANDOS

Botão do termóstato (A)

Selecione a temperatura desejada da seguinte forma:

- Para descongelar (*) (ver pág. 54): Botão do termóstato na posição "•".
- Para manter os alimentos quentes (ver pág. 54): . . Botão do termóstato na posição "60°C".
- Para a cozedura com forno ventilado (*) ou para a cozedura com forno tradicional (ver pág. 54-55): . Botão do termóstato de "60°C" a "230°C".
- Para todos os tipos de grelhados (ver pág. 56): . . Botão do termóstato na posição "▼▼▼".

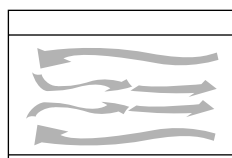
Botão do temporizador (B)

- Para programar a duração da cozedura: Rode o botão para a direita até ao tempo desejado (máx. 120 minutos); no fim do tempo programado, é emitido um sinal sonoro (*) e o forno desliga-se automaticamente.
- Para desligar o forno: Coloque novamente o botão na posição "0".

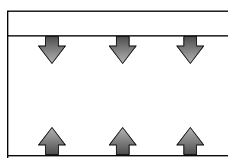
Para programar tempos inferiores a 20 minutos, rode primeiro o botão do temporizador até ao fim da escala e, depois, posicione-o no tempo desejado.

Botão selector de funções (D)

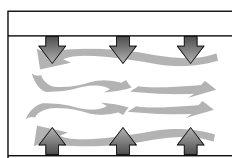
Accionando este botão, seleccionam-se as funções disponíveis para as suas cozeduras, ou seja:



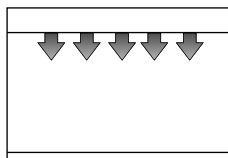
 **DESCONGELAÇÃO (*)**
(apenas a ventilação em funcionamento)



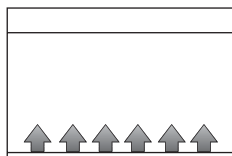
 **COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL, MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**
(apenas a resistência superior e a resistência inferior em funcionamento)



 **COZEDURA COM FORNO VENTILADO (*)**
(resistência superior, resistência inferior e ventilação em funcionamento)



 **GRILL**
(apenas a resistência superior em funcionamento à potência máxima)



 **COZEDURAS DELICADAS**
(apenas a resistência inferior em funcionamento))

Luz piloto (C)

A luz acesa indica que o forno está em funcionamento.

Luz interna do forno (N) (*)

Enquanto o forno estiver a funcionar, a lâmpada interna do forno está sempre acesa.

Para a substituição da lâmpada, proceda da seguinte forma: retire a ficha da tomada de alimentação, desapeste o vidro de protecção e substitua a lâmpada fundida por uma do mesmo tipo (resistente às altas temperaturas); de seguida, monte novamente o vidro de protecção.

(*) apenas em alguns modelos

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Conselhos gerais

- Nas cozeduras com forno ventilado, forno tradicional e grill, é aconselhável pré-aquecer sempre o forno durante 5 minutos à temperatura seleccionada, a fim de obter os melhores resultados de cozedura.
- Os tempos de cozedura 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 susceptíveis de variações e não levam em conta o tempo necessário para o aquecimento prévio do forno.
- Para a cozedura de alimentos congelados, consulte os tempos recomendados nas embalagens dos produtos.

Sistema de inserção/extracção da grelha (*)

Se o forno possuir uma alavanca de inserção/extracção da grelha, cumpra as seguintes indicações:

- **Para inserir a grelha:** Empurre a grelha para o fundo do forno até ultrapassar o tampão de borracha situado no lado esquerdo do mesmo (deverá ouvir um estalido). Feche a porta, a grelha entrará automaticamente.
- **Para retirar a grelha:** Abra a porta (a grelha sairá automaticamente alguns cm), pegue na grelha com uma pega e puxe-a na sua direcção.

Descongelação (*)

Para obter uma boa descongelação em pouco tempo, é necessário:

- Rodar o botão do selector de funções (D) para a posição .
- Rodar o botão do termóstato (A) para a posição "•".
- Rodar o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado.
- Insira a grelha plana (G) na calha inferior e coloque por cima um prato raso com os alimentos a descongelar; de seguida, feche a porta.

Exemplo de descongelação: 1 kg de carne 80-90 minutos sem virar.

Cozeduras delicadas

Indicada para produtos de pastelaria e bolos com açúcar glacê. Também se obtêm óptimos resultados na conclusão da cozedura da base dos alimentos ou em cozeduras que requerem calor sobretudo na parte inferior.

- Insira a grelha (com uma travessa por cima) na calha inferior, conforme ilustra a figura da página 52.
- Rode o botão selector de funções (D) para a posição .
- Selecciona a temperatura desejada com o botão do termóstato (A).
- Rode o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado. O fim do tempo programado é indicado por um sinal sonoro; caso a cozedura acabe antes do tempo programado, coloque manualmente o botão do Temporizador (B) na posição "0".

Manter os alimentos quentes

- Rode o botão do termóstato (A) para a posição "60°C".
 - Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
 - Rode o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado.
 - Insira a grelha plana (G) na calha inferior e coloque por cima um prato raso com os alimentos.
- É aconselhável não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois poderão ficar demasiado secos.

Cozedura com forno ventilado (*)

Esta função é ideal para obter óptimas pizzas, lasanhas, gratinados, todos os tipos de pratos à base de carne (excepto pequenas aves), batatas assadas, bolos em geral e pão. É, além disso, adequada para a cozedura simultânea de alimentos, inclusivamente diferentes, em dois níveis. Proceda da seguinte forma:

- Insira a grelha plana (G) na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
- Selecciona a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termóstato (A).
- Rode o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado.
- Depois de aquecer previamente o forno durante 5 minutos, insira os alimentos a cozinhar.

(*) apenas em alguns modelos

Programa	Botão do termóstato	Tempos	grelha posição	Observações e conselhos
Macarrão gratinado 1 Kg.	230°	20 min.	inferior	Rode a travessa a meio da cozedura.
Lasanhas 1 kg.	230°	20 min.	"	Utilize um pirex, rode ao fim de 10 min.
Pizza 500 g	225°	17 min.	"	Utilize a pingadeira.
Frango 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de cerca 38 min.
Carne de porco assada 900 g	200°	70 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de cerca 35 min.
Rolo de carne 650 g	180°	55 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de cerca 30 min.
Batatas assadas 500 g	200°	50 min.	"	Utilize a pingadeira, mexa 2 vezes.
Tarte de compota 700 g	180°	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Torta de noz 800 g	180°	35 min.	"	Utilize uma torteira.
Biscoitos (massa quebrada) 100 g	180°	14 min.	"	Utilize a pingadeira.
Pão 500 g	200°	25 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite.

Cozedura com forno tradicional

Esta função é ideal para todos os tipos de peixe, para os legumes recheados, para bolos à base de claras em castelo e para bolos que requirem tempos de cozedura muito longos (mais de 60 min.). Proceda da seguinte forma:

- Insira a grelha na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
- Selecione a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termóstato (A).
- Rode o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado.
- Depois de aquecer previamente o forno durante 5 minutos, insira os alimentos.

Programa	Botão do termóstato	Tempos	grelha posição	Observações e conselhos
Codornizes (3)	230°	44 min.	inferior	Utilize a pingadeira, rode ao fim de 24 minutos.
Truta 500g	200°	35 min.	"	Utilize a pingadeira, rode ao fim de 16 minutos.
Lulas recheadas 450g	200°	30 min.	"	Utilize um pirex, rode a meio da cozedura.
Tomates gratinados 550g	200°	40 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite e rode-a ao fim de 20 min.
Courgettes com atum 750g	200°	40 min.	"	Utilize a pingadeira; adicione azeite, tomate e água; rode a pingadeira ao fim de 20 min.
Bolo inglês 1 kg	180°	75 min.	"	Utilize uma forma e rode a meio da cozedura.
Merengue	120°	50 min.	"	Utilize a pingadeira untada com azeite. Deixe em repouso pelo menos 1 dia antes de servir.

Cozedura com grill

- Insira a grelha plana (G) na calha superior.
- Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
- **Se o seu forno possuir uma grelha dietética (O):** Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha dietética (O) inserida na pingadeira (H) e posicione o conjunto sobre a grelha plana (G).
- **Se o seu forno não possuir uma grelha dietética (O):** Coloque os alimentos directamente sobre a grelha plana (G) (posicione a pingadeira (H) sobre a resistência inferior para recolher a gordura).
- Feche a porta.
- Rode o botão do Temporizador (B) para o tempo desejado.

Programa	Botão do termóstato	Tempos	grelha posição	Observações e conselhos
Febras de porco (2)	▼▼▼	26 min.	superior	Vire ao fim de 14 minutos.
Salsichas (3)	"	20 min.	"	Vire ao fim de 11 minutos.
Hambúrgueres frescos (2)	"	25 min.	"	Vire ao fim de 13 minutos.
Salsichas frescas (4)	"	26 min.	"	Vire ao fim de 14 minutos.
Espetadas 500g	"	26 min.	"	Vire ao fim de 8, 15 e 21 minutos.
Pão torrado (4 fatias)	"	9 min.	"	Vire ao fim de 6 minutos.

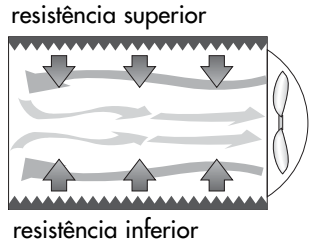
NB: Para torrar o pão não se deve inserir a pingadeira.

Cozedura simultânea em 2 níveis com orno ventilado (*)

A cozedura do forno ventilado permite cozinhar alimentos em simultâneo, inclusivamente diferentes, em 2 níveis.

O calor emitido pelas 2 resistências é distribuído pelo interior do forno através do ar que é forçado a circular pelo ventilador.

O calor atinge, assim, **uniforme e rapidamente** todas as partes do forno; o ar da cavidade é muito seco, o que impede a mistura de odores e sabores.



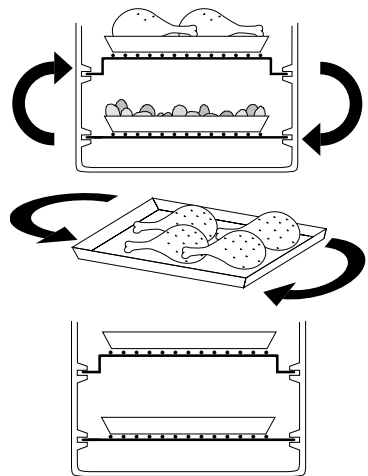
Quando desejar cozinhar dois pratos em simultâneo, bastará ter em mente estas simples regras gerais.

1. Os tempos de cozedura das receitas preparadas em simultâneo são superiores aos tempos das cozeduras efectuadas individualmente.
2. Mais ou menos a meio da cozedura, **troque entre si** as 2 pingadeiras, colocando a pingadeira superior por cima da grelha inferior e vice-versa.

Não se esqueça de **rodar** as próprias pingadeiras.

Nota: As grelhas devem ser posicionadas conforme ilustrado na figura ao lado.

(*) apenas em alguns modelos



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura. Não deixe acumular gordura no interior do aparelho.

Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno.

Limpe a porta, as paredes internas e as superfícies esmaltadas ou lacadas do forno com uma solução de água com detergente; seque bem.

Para a limpeza do interior de alumínio do forno nunca utilize produtos que corroam o alumínio (detergentes em latas de spray) e não risque as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.

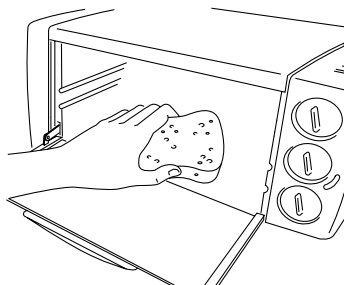
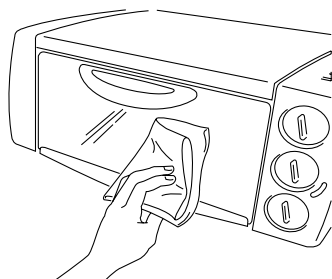
Para a limpeza da superfície externa utilize sempre uma esponja húmida.

Evite a utilização de produtos abrasivos que danifiquem a tinta.

Preste atenção para que não penetre água ou sabão líquido no interior das aberturas situadas por cima do forno.

Nunca mergulhe o aparelho em água; não o lave com jactos de água.

Todos os acessórios podem ser lavados como loiça normal, tanto à mão como na máquina de lavar loiça.



Se o forno tiver um tabuleiro de recolha de migalhas:

Retire o tabuleiro do fundo (figura ao lado); lave-o à mão. Se a sujidade for difícil de eliminar, enxágue o tabuleiro com água quente e sabão e, se necessário, esfregue-o delicadamente, sem riscar..

