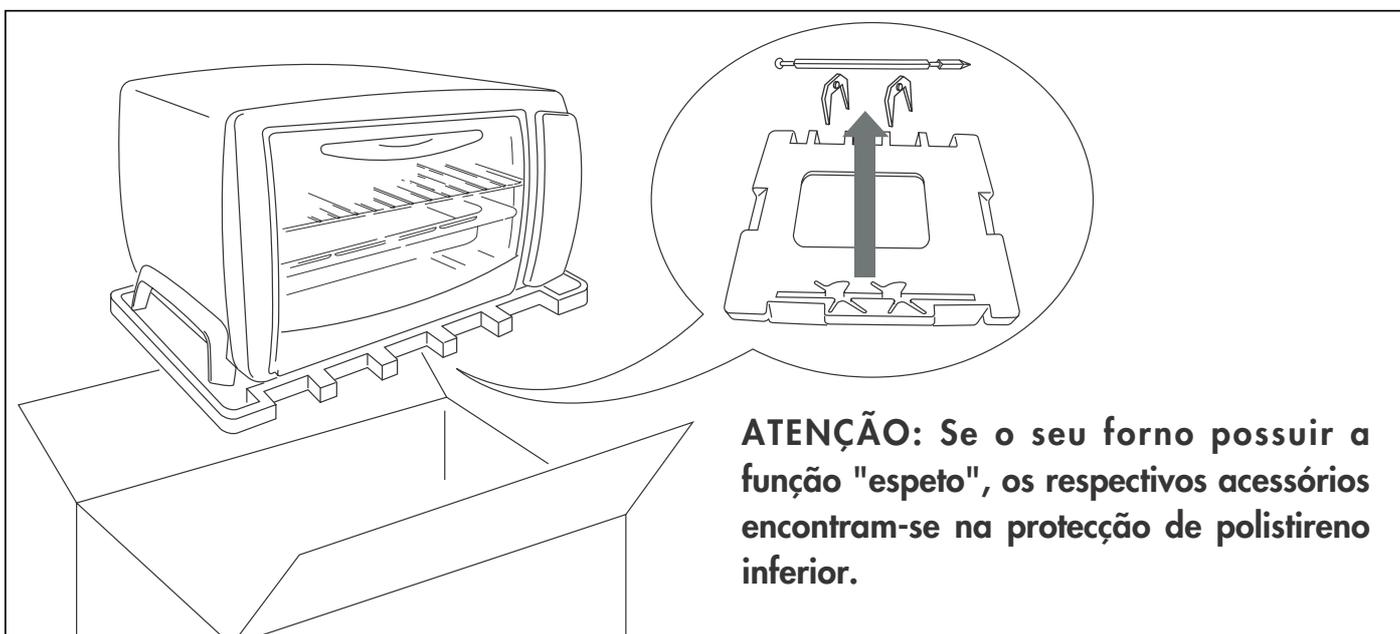


# ÍNDICE

<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>GERAL</b>	
1.1	Características técnicas	.80
1.2	Descrição do forno e dos acessórios	81
1.3	Tabela resumida	82
1.4	Advertências importantes	.84
<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA</b>	
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
	• Cozeduras delicadas (se prevista)	.90
	• Cozedura com grill e espeto (se prevista)	.91
<b>CAPÍTULO 3</b>	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	.92



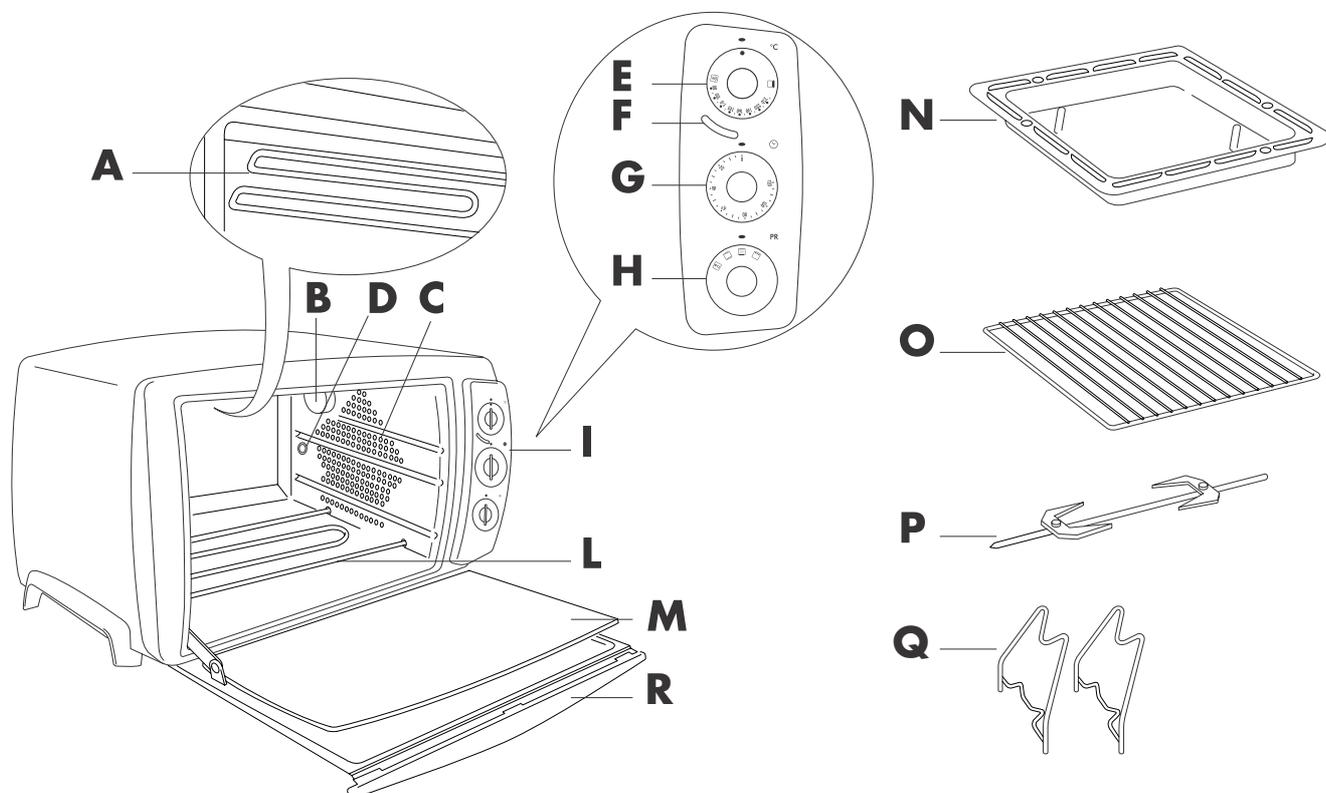
## 1.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento	consultar a placa das características
Potenza massima assorbita	consultar a placa das características
<b>CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)</b>	
Para atingir os 200° C	.0,16 kWh
Para manter durante uma hora 200° C	.0,15 kWh
Total	.0,75 kWh

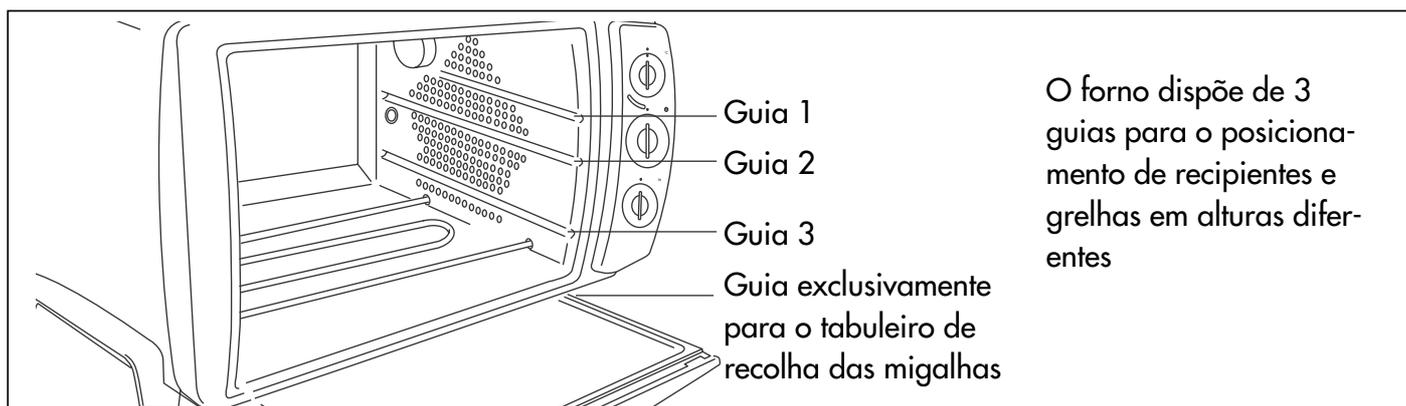
Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.

# CAPÍTULO 1 – GERAL

## 1.2 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



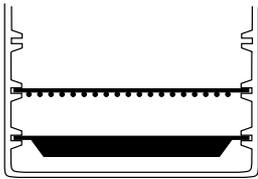
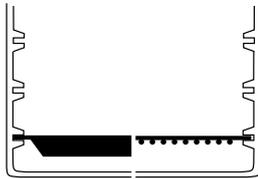
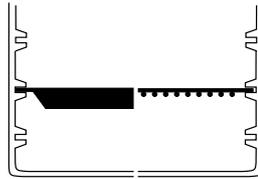
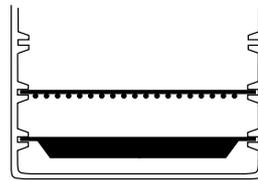
- A Resistência superior
- B Luz interna do forno (se prevista)
- C Ventoinha
- D Cavidade para o espeto (se prevista)
- E Botão do termóstato
- F Lâmpada-piloto do termóstato
- G Botão de ligação e temporizador
- H Botão de selecção das funções
- I Painel de comandos
- L Resistência inferior
- M Porta de vidro
- N Pingadeira
- O Grelha
- P Espeto (se previsto)
- Q Suportes para o espeto (se previstos)
- R Tabuleiro de recolha das migalhas amovível



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

- Guia 1
- Guia 2
- Guia 3
- Guia exclusivamente para o tabuleiro de recolha das migalhas

### 1.3 - TABELA RESUMIDA

PROGRAMA	POSIÇÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES	POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMÓSTATO	POSIÇÃO DA GRELHA E ACESSÓRIOS	GUIAS	NOTAS/CONSELHOS
DESCONGELAMENTO		●		1 2 3	Colocar os alimentos a descongelar directamente na grelha. A pingadeira serve para recolher as gotas de gordura e de água.
COZEDURA DELICADA (SE PREVISTA)		80° - 230°		1 2 3	Utilizar a pingadeira introduzida directamente na guia inferior ou um recipiente qualquer apoiado sobre a grelha (sempre na guia inferior)
MANTER OS ALIMENTOS QUENTES				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 COM FORNO VENTILADO (UM NÍVEL)		80° - 230° (consultar a tabela da pág. 87)		1 2 3	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)			ou		
				1 2 3	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

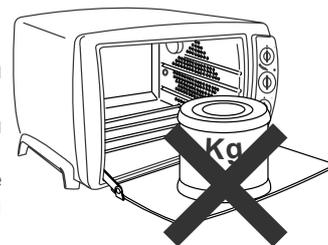
PROGRAMA	POSIÇÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES	POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMÓSTATO	POSIÇÃO DA GRELHA E ACESSÓRIOS	GUIAS	NOTAS/CONSELHOS
COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL		80°- 230° (consultar a tabela da pág. 88)	 ou 	<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Ideal para cozinhar piza, lasanhas, 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				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	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.
				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	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)				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	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.

## 1.4 - 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 termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a “novo” e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas nas resistências 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.**
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam 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**

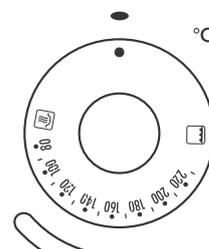
# CAPÍTULO 2 - UTILIZAÇÃO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

## 2.1 - USO DOS COMANDOS

### • BOTÃO DO TERMÓSTATO (E)

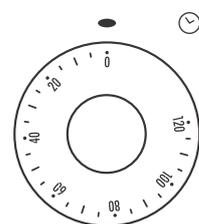
Seleccionar a temperatura desejada, do seguinte modo:

- **Para descongelar:** Botão do termóstato na posição "●".
- **Para manter os alimentos quentes:** Botão do termóstato na posição .
- **Para cozinhar com forno ventilado ou para cozinhar com forno tradicional:** Botão do termóstato na posição de 80°C a 230°C.
- **Para todos os tipos de grelhados e cozinhados com o espeto (se previsto):** Botão do termóstato na posição .



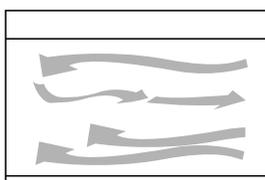
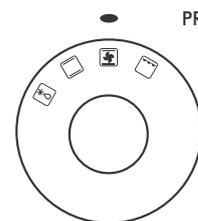
### • BOTÃO DE LIGAÇÃO E TEMPORIZADOR (G)

- **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.**

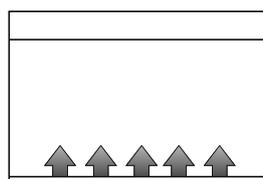


### • BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES (H)

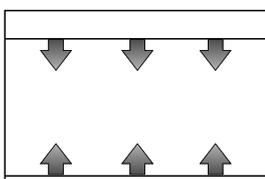
Accionando este botão seleccionam-se as funções à disposição para os vossos cozinhados, ou seja:



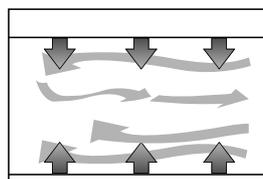
 **DESCONGELAMENTO**  
(só com a ventilação em funcionamento)



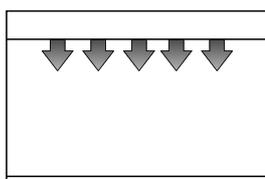
 **COZEDURAS DELICADAS (SE PREVISTO)**  
(somente com a resistência inferior em funcionamento)



 **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)

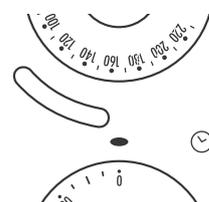


 **COZEDURA GRILL**

 **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.**



## 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.

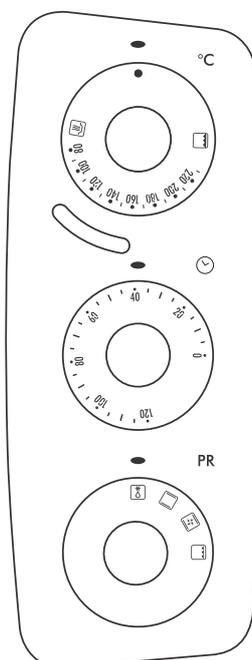
Se essa operação for impossível de efectuar (no caso específico de carne moída, depois de descongelada poderá passar através das ranhuras da grelha), colocar o alimento num prato e apoiá-lo na grelha (neste caso não é necessário utilizar a pingadeira).

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.**

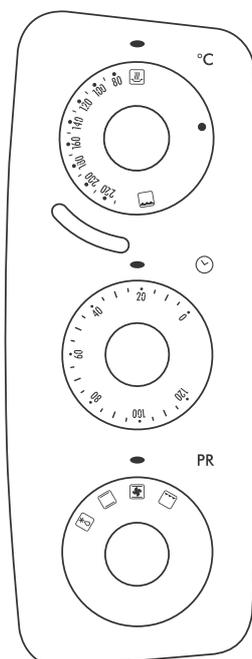


### • **MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**

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 .

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".



• **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.

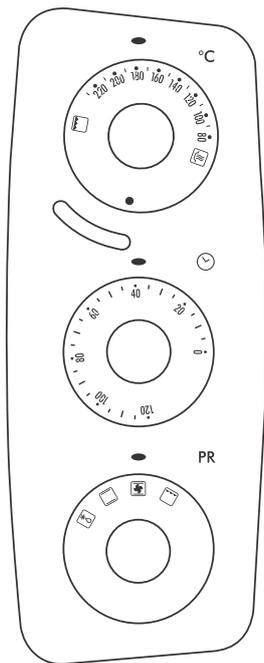
**Como fazer:**

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.

• **COZEDURA COM FORNO TRADICIONAL** 

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

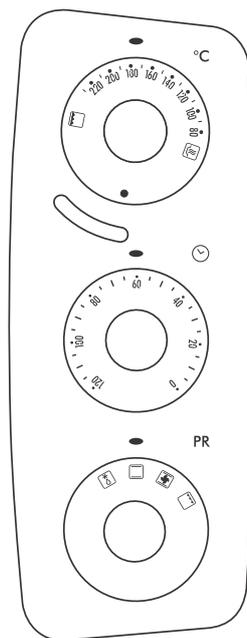
**Como fazer:**

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	Podem-se apoiar directamente na grelha (O) ou na pingadeira (N)
PIZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	Podem-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.**

• **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.

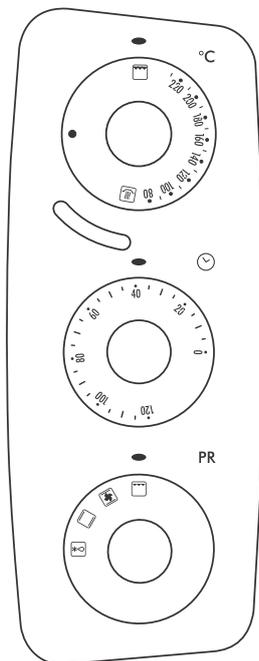
É aconselhável deitar um copo de água na pingadeira (N) para facilitar a limpeza e evitar a formação de fumo causada pela gordura queimada.

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

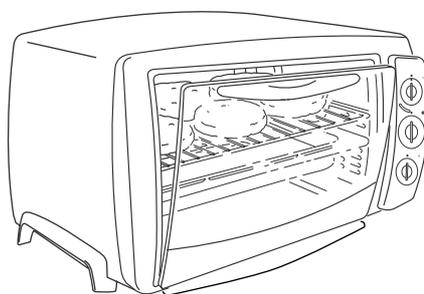


fig. 2

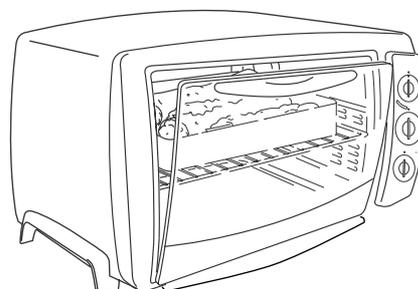
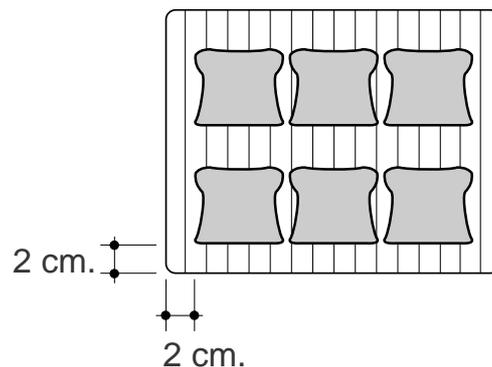


fig. 3

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".

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 4)

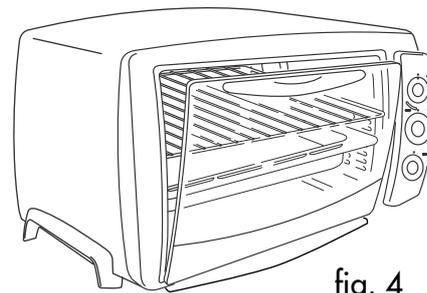


fig. 4

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)

• **COZEDURAS DELICADAS** 

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima na guia 3, tal como indicado na figura da página 82. 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 termostato (**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".

• **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:

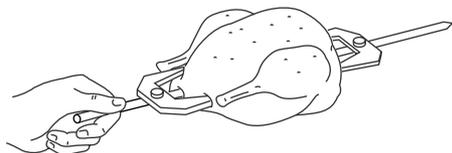


fig. 5

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).

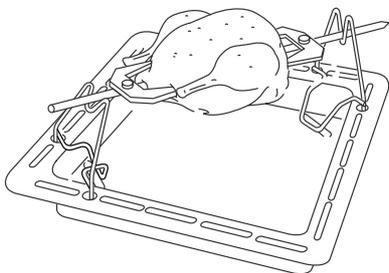


fig. 7

Apoiar o espeto nos suportes.

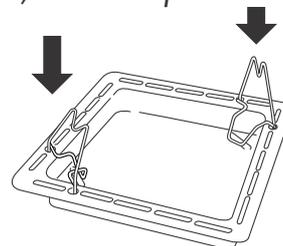


fig. 6

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

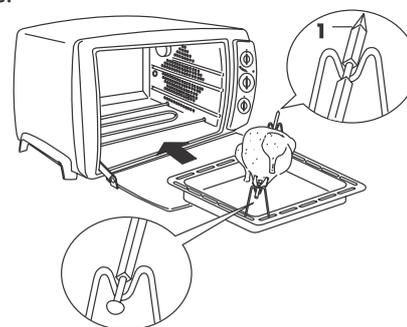


fig. 8

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.**

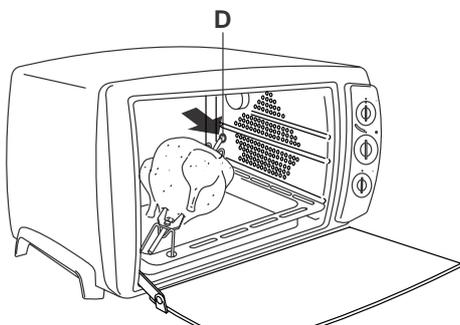


fig. 9

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

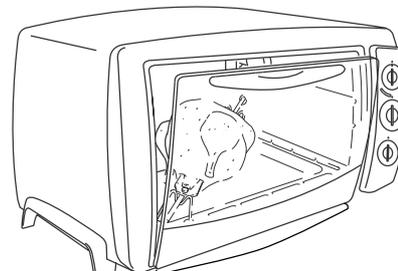


fig. 10

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 (ver a fig. 11). 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.

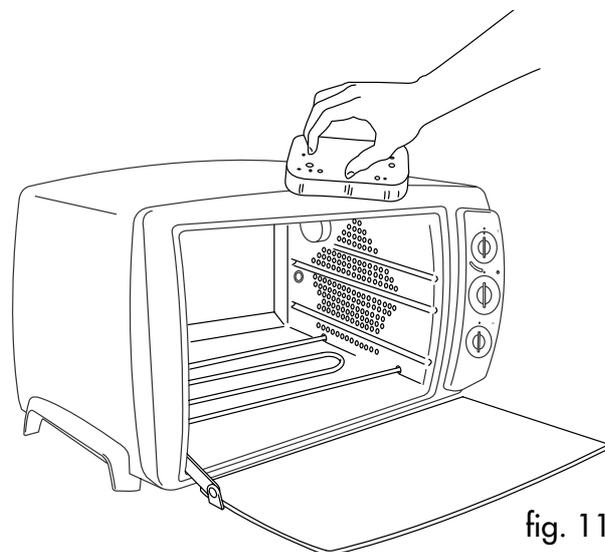


fig. 11

### 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.**

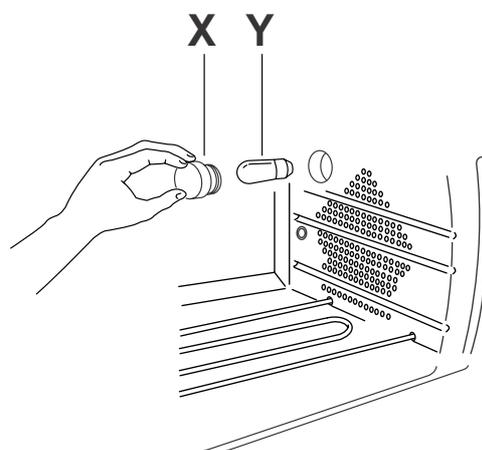


fig. 12

### ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

