

DESCRIÇÃO

- A Resistência superior
- B Luz interna do forno (*)
- C Manípulo do termostato
- D Manípulo selector das funções
- E Lâmpada piloto
- F Resistência inferior
- G Bandeja extraível para recolher as migalhas
- H Chapa para confeitaria (*)
- I Grelha dietética (*)
- L Pingadeira (*)
- M Grelha
- N Punho para grelha (*)

(*) Não para todos os modelos.

POSIÇÕES CORRECTAS DA GRELHA

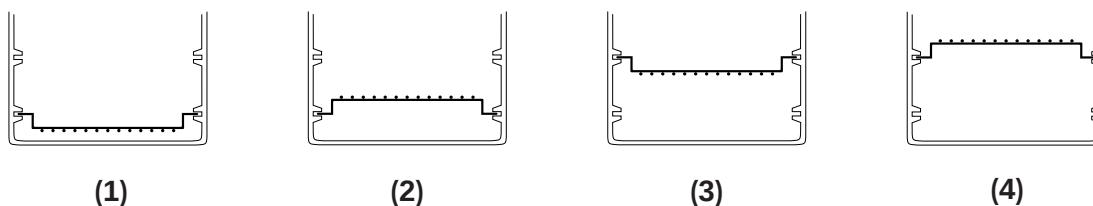


TABELA RESUMIDA

Programa	Posição do manípulo selector das funções (D)	Posição do manípulo do termostato (C)	Posição da grelha e dos acessórios	Notas / Sugestões
Para manter quentes os alimentos		60°	 Pos. 2	—
Cozimento no forno		100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideal para todos os tipos de alimentos que devem ser cozinhados no forno (lasanhas, carnes, pizzas, tortas em geral, peixe, frangos). A posição 3 da grelha é particularmente indicada para cozinhar biscoitos e docinhos de forno.
Cozimento no grill		270°	 Pos. 4	Ideal para qualquer tipo de assado na grelha: hambúrguer, wüstel, espetinhos, pão torrado. A pingadeira deve ser apoiada sobre a resistência inferior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento	Ver a placa das características
Potenza massima assorbita	Ver a placa das características
Dimensões externas (LxPxH)	mm 427x330x223
Dimensões internas (LxPxH)	mm 307x265x156
Volume do forno	l 12,5

CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcançar os 200°C	kW 0,1
Para manter por uma hora 200°C	kW 0,5
Total	kW 0,6

Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE relativa à compatibilidade electromagnética.

Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

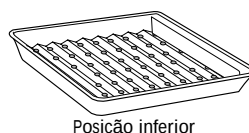
1. Este forno foi projectado para cozinhar alimentos. Portanto, o mesmo não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou, de qualquer forma, manunitido.
2. Antes do usar o aparelho, deve-se controlar que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte.
3. Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, a uma altura mínima de 85 cm. do solo, **mantendo-o fora do alcance das crianças.**
4. **Durante o funcionamento as partes metálicas e o vidro estão quentes:** portanto, manusear o aparelho tocando apenas os manípulos e as alças de plástica.
5. Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente, deve-se verificar que:
 - a tensão da rede eléctrica de alimentação seja correspondente ao valor gravado na placa das características técnicas, montada na parte inferior do aparelho;
 - a tomada de corrente eléctrica tenha uma capacidade mínima de 10 A e disponha de uma adequada ligação à terra. **O Fabricante rejeita qualquer responsabilidade no caso que não fosse respeitada esta norma de prevenção dos acidentes.**
6. Lavar com muito cuidado todos os acessórios antes de utilizar o aparelho.
7. Antes de usar o aparelho pela primeira vez, deve-se fazê-lo funcionar sob vácuo, com o termóstato deslocado sobre a máxima temperatura, por um tempo mínimo de 15 minutos, para eliminar o cheiro de "novo" e um pouco de fumaça devida à presença de substâncias protectivas aplicadas às resistências antes do transporte. Durante esta operação deve-se manter o ambiente arejado.
8. Não transportar o aparelho quando está em funcionamento.
9. Em caso de substituição, utilizar somente cabos de alimentação em conformidade com as normas, de borracha H05 RRF, de secção idêntica àquela inscrita no cabo entregue com o aparelho.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- **PINGADEIRA (L)** deve ser posicionada sobre a grelha. A mesma pode ser utilizada também para cozinhar alimentos líquidos. Na função grill  deve ser apoiada sobre a resistência inferior (F) para recolher as gotas de gordura.
- **CHAPA PARA CONFEITARIA (H)** deve ser posicionada directamente sobre a grelha. Indispensável para cozinhar biscoitos e docinhos de forno.
- **GRELHA DIETÉTICA (I)** pode ser colocada no prato em duas posições:



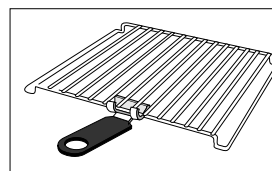
Posição superior



Posição inferior

- **PUNHO PARA GRELHA (N)**

uma prática ajuda para poder extrair a grelha quando a mesma está quente.



- **LUZ INTERNA DO FORNO (B)**

quando o forno está em funcionamento, a lâmpada interna do forno está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada deve-se proceder como indicado logo abaixo: retirar a ficha da tomada de corrente eléctrica, desparafusar o vidro de protecção e substituir a lâmpada queimada com outra do mesmo tipo (resistente às temperaturas elevadas), em seguida, remontar o vidro de protecção.

USO DOS COMANDOS

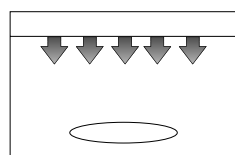
- **Manípulo do termóstato (C)**

Seleccionar a temperatura desejada, neste modo:

- Para manter quentes os alimentos: Manípulo do termóstato na posição 60.
- Para o cozimento com forno tradicional: Manípulo do termóstato de 100° C a 270° C.
- Para todos os tipos de assado na grelha: Manípulo do termóstato na posição 270° C.

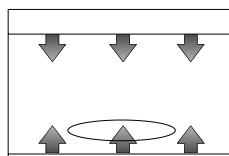
- **Manípulo selector das funções (E)**

Accionando este manípulo pode seleccionar as funções disponíveis para os seus tipos de cozimento, ou seja:



GRILL

(apenas a resistência superior em funcionamento, mas na máxima potência)



COZIMENTO COM FORNO TRADICIONAL; PARA MANTER QUENTES OS ALIMENTOS

(resistência superior e resistência inferior em funcionamento)

- **Lâmpada piloto (F)**

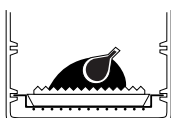
A lâmpada piloto acesa assinala que o forno está em aquecimento, quando a mesma se apaga significa que o forno alcançou a temperatura preestabelecida mediante o termóstato.

USO DO FORNO

- **Sugestões gerais**

- Nos cozimentos com forno tradicional e grill, sugere-se pré-aquecer sempre o forno até alcançar a temperatura preestabelecida, para obter os melhores resultados de cozimento.
- Os tempos de cozimento 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 passíveis de variações e não consideram o tempo necessário para o pré-aquecimento do forno.
- Para o cozimento de alimentos congelados, consultar os tempos sugeridos nas embalagens dos produtos.

IMPORTANTE



Se o Seu forno dispõe também de grelha dietética:

sugerimos cozinhar o frango, as carnes assadas e as aves de pequenas dimensões directamente sobre a grelha dietética apoiada sobre a pingadeira (ver a figura ao lado) para impedir derramas de gordura sobre o fundo do forno e nas paredes. Fazer referência aos parágrafos sucessivos para ulteriores esclarecimentos.

- **Para manter quentes os alimentos**

- Deslocar o manípulo selector de função para a posição .
- Deslocar o manípulo do termóstato para a posição 60 até quando se acende a lâmpada piloto (F).
- Introduzir a grelha como indicado na tabela ilustrada na pág. 33 e apoiar sobre a mesma o prato com os alimentos.

Sugere-se não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois os mesmos poderiam ficar excessivamente secos.

• **Cozimento no forno**

- Introduzir a grelha na posição indicada na tabela ilustrada na pág. 33.
- Rodar o manípulo do selector de função na posição .
- Seleccionar a temperatura desejada rodando o manípulo do termóstato (C).
- Esperar até quando o forno alcança a temperatura seleccionada (ao alcançá-la, apaga-se a lâmpada piloto), em seguida, introduzir o recipiente com o alimento.

Receitas/ quantidades	Manípulo do termóstato	Tempos	Posição da grelha	Observações e sugestões
Piza (500 g).	270°	15'÷18'	2	Utilizar uma pingadeira bem untada
Pão (500 g)	270°	22'÷26'	2	Utilizar uma pingadeira untada com azeite.
Lasanhas (1 Kg)	200°	18'÷22'	2	Utilizar uma forma de vidro resistente ao calor, rodar após 10 min.
Macarries gratinados (1 Kg).	200°	18'÷22'	2	Utilizar uma forma de vidro resistente ao calor, rodar após 10 min.
Frango (1 Kg)	200°	70'÷80'	1	Virar na metade do cozimento
Assado de porco (1 Kg)	200°	70'÷80'	1	Virar na metade do cozimento
Codornizes (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Virar na metade do cozimento
Bolo de carne picada (650 g)	200°	45'÷50'	2	Virar na metade do cozimento
Coelho (800 g)	200°	50'÷60'	2	Virar na metade do cozimento
Truta (500 g).	180°	30'÷35'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Peixe gratinado (4 fatias)	180°	18'÷22'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Pescadinha ao forno (4 fatias)	180°	25'÷30'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Dourada ao cartucho (600 g)	180°	35'÷40'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade
Tomates gratinados (4, médios)	180°	40'÷45'	2	Utilizar uma pingadeira, untada com azeite
Abobrinhas recheadas	180°	45'÷50'	2	Utilizar uma pingadeira, (2, cortadas pela metade) rodar na metade do cozimento
Couve-flor gratinado (800 g)	200°	18'÷20'	2	Utilizar uma pingadeira
Batatas no forno(500 g)	200°	35'÷40'	2	Virar 2÷3 vezes durante o cozimento
Plum cake	160°	85'÷90'	1	Utilizar uma forma rectangular, rodar na metade
Biscoitos (esfarinhados)	170°	15'÷18'	3	Utilizar uma pingadeira ou uma chapa para confeitaria, rodar depois de 9'
Bolo com geléia de fruta	160°	40'÷45'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade do cozimento
Strudel (Bolo de maçãs)	160°	35'÷40'	2	Utilizar uma pingadeira, rodar na metade do cozimento
Pão-de ló	160°	25'÷30'	2	Utilizar uma fôrma para tortas, rodar na metade do cozimento

Nota: Se o forno for equipado, é preferível o uso dos acessórios presentes no equipamento base (chapa para confeitaria, grelha dietética e pingadeira).

• Cozimento com grill

- Introduzir a grelha na posição 4 e a pingadeira sobre a resistência inferior. Sugere-se colocar 2 copos de água na pingadeira para impedir a formação de fumaça e maus cheiros devidos à gordura que queima e para tornar mais fácil a sua limpeza.
- Rodar o manípulo selector das funções na posição .
- Pré-aquecer o forno por 8÷10 minutos.
- Introduzir o alimento.

Receitas/ quantidades	Manípulo do termóstato	Tempos	Posição da grelha	Observações e sugestões
Costoleta e porco (2)	270°	19 min.	4	Girar depois de 11 min
Würstel (3)	270°	10 min.	4	Girar depois de 6 min
Hambúrguers frescos (2)	270°	13 min.	4	Girar depois de 7 min.
Salchichas (4)	270°	20 min.	4	Girar depois de 11 min.
Espetinhos 500 gr	270°	26 min.	4	Girar depois de 8, 15 e 21 min
Pão grelhado (4 fatias)	270°	2 min.	4	Girar depois de 1 min. (★)

(★): Para grelhar o pão não se deve introduzir a pingadeira.

LIMPEZA

- Uma limpeza frequente impede que se formem fumaças e maus cheiros durante o cozimento.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deve-se tirar sempre a ficha da tomada de corrente eléctrica.
- **Não colocar nunca o aparelho dentro da água; não lavá-lo sob um jacto de água.**
- A grelha, a pingadeira e a grelha dietética lavam-se como toda a louça, quer manualmente, quer na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da superfície externa deve-se utilizar sempre uma esponja húmida. Evitar o uso de produtos abrasivos visto que poderiam provocar danos à verniz. Deve-se tomar cuidado para impedir que a água ou o sabão líquido penetrem no interior das fendas situadas sobre o forno.
- Para a limpeza do interior aluminado do forno não se devem utilizar produtos que possam corroer o alumínio (detergentes em tubos spray) e tão pouco raspar as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.

FORNO AUTO-LIMPADOR

As paredes do forno estão revestidas com esmalte microporoso anti-gordura que absorve e elimina os borrifos que se verificam durante o cozimento. Para manter sempre eficiente a acção auto-limpadora do esmalte sugere-se não usar, para a limpeza do forno, detergentes abrasivos.

Quando as paredes esmaltadas apresentam-se muito sujas de gordura, limpar uma primeira vez com uma esponja húmida e, em seguida, aquecer o forno sob vácuo (sem alimentos), levando-o a uma temperatura de 270° C e mantê-lo assim por duas horas aproximadamente. Esperar que o forno se esfrie e, em seguida, limpá-lo novamente com uma esponja húmida.

GARANTIA

Se a garantia está gravada na embalagem, deve ser recortada, preenchida em todas as suas partes e conservada junto com um documento de compra, que documente a data de sua venda e deverá ser apresentada ao técnico no momento que o mesmo intervém para efectuar as reparações.