

DESCRIÇÃO

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

(*) Não para todos os modelos.

POSIÇÕES CORRECTAS DA GRELHA

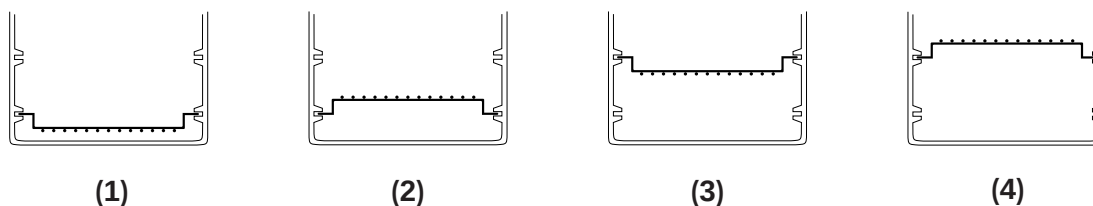


TABELA RESUMIDA

Programa	Posição do manípulo selector das funções (E)	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. Se quiser, as funções ou podem ser empregadas para acabar a cozedura acima ou em baixo. Assim, a melhor posição da grelha é a nr dois.
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.

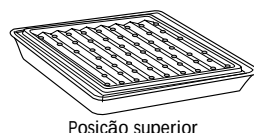
Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

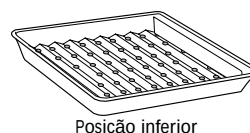
1. Este forno foi projectado para cozinhar alimentos. Portanto, o mesmo não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou, de qualquer forma, manunitido.
2. Antes do usar o aparelho, deve-se controlar que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte.
3. Colocar o aparelho sobre 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 H05RRF; de secção idêntica àquela inscrita no cabo entregue com o aparelho.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- **PINGADEIRA (M)** 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 (G) para recolher as gotas de gordura.
- **CHAPA PARA CONFEITARIA (I)** deve ser posicionada directamente sobre a grelha. Indispensável para cozinhar biscoitos e docinhos de forno.
- **GRELHA DIETÉTICA (L)** pode ser colocada no prato em duas posições:



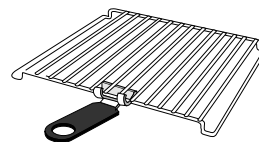
Posição superior



Posição inferior

• **PUNHO PARA GRELHA (O)**

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 de ligação e programação (D)** (não para todos os modelos)

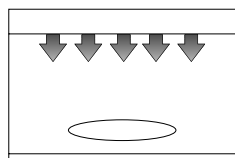
- Para acender o forno: Rodar o manípulo na posição .
- Para apagar o forno: Deslocar o manípulo para a posição "0".
- Para programar o tempo de cozimento: Rodar o manípulo em sentido horário até alcançar o tempo desejado (tempo máximo: 120 minutos), decorrido o tempo preestabelecido, se ouvirá um sinal acústico (*) e o forno se apagará automaticamente.

(*) Sômente alguns modelos.

Para cozeduras de tempo inferior a 10 minutos, é necessário rodar o timer até o final de curso, em seguida, posicioná-lo no tempo desejado.

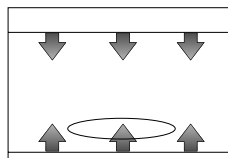
• **Manípulo selector das funções (E)**

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



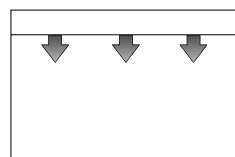
GRILL

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

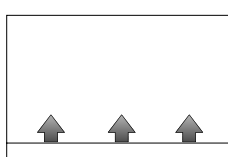


COZIMENTO COM FORNO TRADICIONAL; PARA MANTER QUENTES OS ALIMENTOS

(resistência superior e resistência inferior em funcionamento)



(Sô resistência superior a potência meia)



(Sô resistência inferior em função)

• **Lâmpada piloto (F)**

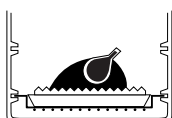
A lâmpada piloto acesa assinala que o forno está em aquecimento, quando a mesma se apaga significa que o forno alcançou a temperatura preestabelecida mediante o termóstato.

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 .
- Rodar o manípulo de ligação e programação na posição  (não para todos os modelos).
- Deslocar o manípulo do termóstato para a posição  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**

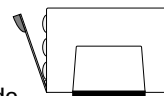
- Introduzir a grelha na posição indicada na tabela ilustrada na pág. 33.
- Rodar o manípulo do selector de função na posição .
- Seleccionar a temperatura desejada rodando o manípulo do termóstato (C).
- Deslocar o manípulo de ligação e programação (se for previsto) para a posição  ou para a posição correspondente ao tempo de cozimento desejado.
- 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 sugesties
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). Se quiser, a cozedura superior e inferior los alimentos pode ser feita virando o selector de funções  ou . Assim, a melhor posição da gralha é a nr dois.

• 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.
- **Fechar a porta somente até o primeiro bloqueio**, como evidenciado na figura ao lado.
- O manípulo de ligação e programação (se for previsto) pode encontrar-se na posição  ou na posição correspondente ao tempo de cozimento desejado (ver o parágrafo: “uso dos comandos”).



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.
Salcichas (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.