



1. Painel de controlo
  - 1.1. Punho Selecção Funções
  - 1.2. Punho conta-minutos
  - 1.3. Punho termostato
  - 1.4. Indicador luminoso termostato
2. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
3. Resistência superior
4. Resistência Grelhador
5. Lâmpada posterior
6. Resistência inferior (não visível)
7. Porta fria do forno

**ACESSÓRIOS**

Grelha - Pingadeira

**COMO FAZER FUNCIONAR O FORNO**

Rode o punho para seleccionar as funções desejadas. A lâmpada do forno acende-se. Rode o punho do termostato no sentido horário para a temperatura desejada. O indicador luminoso vermelho do termostato acende-se e apaga-se ao alcançar a temperatura seleccionada. No final da cozedura, rode os punhos para a posição "0".

**CONTA-MINUTOS**

O conta-minutos permite a programação de um tempo de 1 até 60 minutos. Para programar o conta-minutos, aconselhamos a rodar uma volta completa o punho no sentido horário, e de o voltar a colocar no tempo desejado. No fim do tempo programado começa a soar um biscoito.

Tabela de funções do forno	
Função	Descrição da função
0 FORNO DESLIGADO	-
LÂMPADA	• Acendimento da lâmpada no interior do forno.
RESISTÊNCIA INFERIOR	• Para terminar a cozedura de tartes de fruta ou de queijo, e para adensar molhos. • Use esta função durante os últimos 10/15 minutos de cozedura.
ESTÁTICO	• Para cozinhar carne, peixe e aves numa só calha. • Aqueça previamente o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos no forno, quando o indicador luminoso do termostato se apagar. • É aconselhável utilizar a segunda ou a terceira calha.
GRILL	• Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. • Aqueça previamente o forno durante 3 - 5 min. • Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. • Em caso de preparação de carne, deite um pouco de água na pingadeira (situada na primeira calha) para reduzir o fumo e os salpicos de gordura. • É aconselhável virar os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTOS	Função	Calha (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura min.
Borrego/vitela/vaca/porco		2	190-210	90-110
Frango/coelho/pato		2	190-200	65-85
Peru/pato		2	190-200	140-180
Peixe		2	180-200	50-60
Tomate e pimento recheados/batatas assadas		2	180-200	50-60
Bolos que levedam		2	170-180	45-55
Bolos recheados		2	180-200	60-90
Biscoitos		2	170-180	35-45
Lasanha		2	190-200	45-55
Pão/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Tostas		3/4	250	1,5-2,5
Bifes panados/salsichas/espetadas		3/4	250	35-45
Legumes no forno		3	250	5-8
1/2 frango		3	250	40-50
Frango inteiro		2/3	200-225	55-65
Rosbife		2	200-250	35-45
Assados		2/3	200-225	60-70
Peixe inteiro		3	190-200	40-50

**Nota:** temperaturas e tempos de cozedura são indicativamente válidos para 4 porções.