The logo for Teka, featuring a stylized lowercase 'i' with a solid black dot above it, followed by a thick horizontal bar. Below this bar, the word 'Teka' is written in a bold, sans-serif font. The background of the entire page is a light gray grid.

Teka

FORNOS SÉRIE 20

Modelos:

HE - 720

HE - 720 ME

HE - 620

HE - 620 ME

HE - 520

HE - 520 ME

Manual de Instruções

Estimado Cliente.

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno de encastrar moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam neste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu aparelho.

ATENÇÃO

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" para a TEKA Portuguesa e, aquando de um pedido de assistência técnica, apresentar a factura de compra do forno, com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

*Atentamente,
TEKA Portuguesa*

FORNOS ELÉTRICOS TEKA (Modelos HE-720, HE-720 ME, HE-620, HE-620 ME, HE-520 e HE-520 ME)

Durante a cozedura alcançam-se temperaturas elevadas no interior do forno. Como consequência e apesar do isolamento do forno, o vidro da porta e as zonas adjacentes sofrem um aumento de temperatura. Por isso, aconselhamos a manusear com precaução e impedir a aproximação de crianças durante o funcionamento do forno.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Devido ao processo de fabricação, é possível que no forno existam restos de gorduras ou outras impurezas. Recomenda-se realizar, durante uma hora, um ciclo de funcionamento à temperatura máxima, retirando previamente, todos os acessórios do interior do forno com excepção das bandejas.

Não há qualquer perigo, no entanto recomenda-se uma boa ventilação da cozinha, abrindo as portas ou janelas que dão para o exterior.

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Os fornos eléctricos a que se refere este livro são aparelhos de cozedura de alimentos baseados na emissão de calor a partir de resistências eléctricas convenientemente situadas.

Combinam as diferentes formas de cozedura, a fim de obterem um melhor aproveitamento de energia, segundo o modo de preparação.

O controlo dos elementos de emissão do calor realiza-se por meio de um comutador, empregando-se um termostato para obter a adequada estabilização da temperatura necessária à cozedura de cada tipo de alimento.

O rendimento óptimo e a máxima segurança na utilização obtêm-se seguindo, totalmente, as instruções de uso e instalação.

As principais funções de cozedura que se podem obter nestes fornos TEKA são:

— *Função de cozedura tradicional* (convecção natural).

Esta função, indicada para cozer e gratinar obtém-se através da emissão do calor das resistências inferior e superior-grill.

— *Função de cozedura por ventilação forçada* (só nos modelos HE-720 e HE-720 ME).

Obtem-se fazendo circular, com auxílio duma turbina, o ar aquecido por uma resistência colocada atrás do fundo autolimpante do forno.

Permite uma repartição uniforme de calor podendo-se cozinhar em vários níveis simultaneamente.

DESCRIÇÃO DO FORNO

Modelos HE-620 e HE-620 ME

Descrição dos elementos funcionais

Estes fornos eléctricos estão dotados dos seguintes elementos funcionais:

PAINEL DE COMANDOS (Fig. 2)

- 1 - Relógio programador electromecânico.
- 2 - Comando selector de funções (comutador).
- 3 - Comando selector de temperaturas (termostato).
- 4 - Piloto indicador do funcionamento do forno.
- 5 - Interruptor para lâmpada de iluminação interior e funcionamento do motor do espeto.
- 6 - Iluminação dos indicadores do termostato e comutador.
- 7 - Comandos independentes de cada uma das placas e queimadores da mesa de encastrar.
- 8 - Pilotos independentes de indicação de funcionamento das placas ou queimadores.

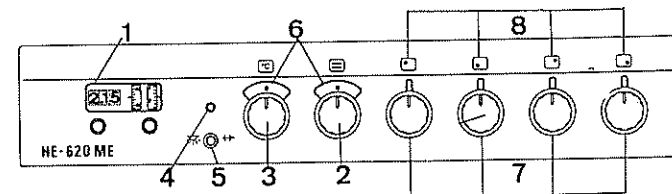
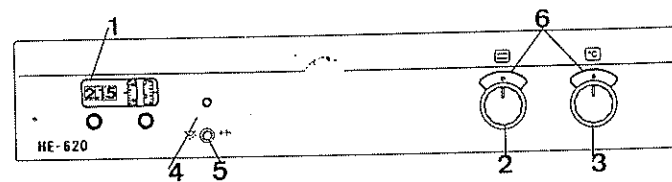


Fig. 2

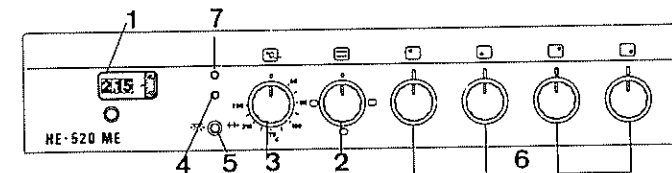
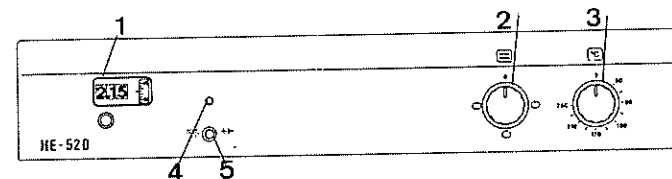


Fig. 3

DESCRIÇÃO DO FORNO

Modelos HE-520 e HE-520 ME

Descrição dos elementos funcionais

Estes fornos eléctricos estão dotados dos seguintes elementos funcionais:

PAINEL DE COMANDOS (Fig. 3)

- 1 - Relógio electromecânico com temporizador para desligar automaticamente o forno.
- 2 - Comando selector de funções (comutador).
- 3 - Comando selector de temperaturas (termostato).
- 4 - Piloto indicador do funcionamento do forno.
- 5 - Interruptor para lâmpada de iluminação interior e funcionamento do espeto.
- 6 - Comandos independentes de cada uma das placas e queimadores da mesa de encastrar.
- 7 - Piloto indicador do funcionamento da mesa de encastrar.

PORTA DO FORNO (Fig. 4) (todos os modelos)

- 1 - Vidro exterior com janela panorâmica para facilitar o controlo do cozinhado.
- 2 - Vidro interior anti-térmico (excepto HE-520 e HE-520 ME).
- 3 - Puxador (nos modelos HE-720 e HE-720 ME o puxador tem uma ranhura para evacuação de gases do interior do forno).
- 4 - Dobradiças que permitem uma fácil remoção da porta para limpeza.

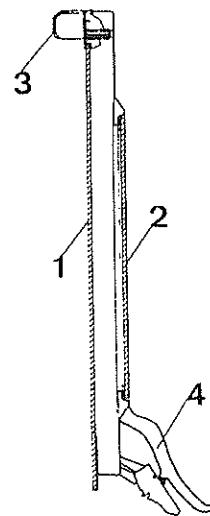


Fig. 4

ELEMENTOS E ACESSÓRIOS
Modelos HE-720, HE-720 ME, HE-520 e HE-620
ME (Fig. 5)

- 1 - Painéis e fundos autolimpantes desmontáveis para facilitar a limpeza.
- 2 - Suportes laterais para apoio de bandejas e grelhas.
- 3 - Motor do espeto.
- 4 - Motor com turbina para fazer circular o ar quente no interior do forno (só nos modelos HE-720 e HE-720 ME).
- 5 - Gancho e espeto para assar.
- 6 - Bandeja de assados.
- 7 - Grelha.

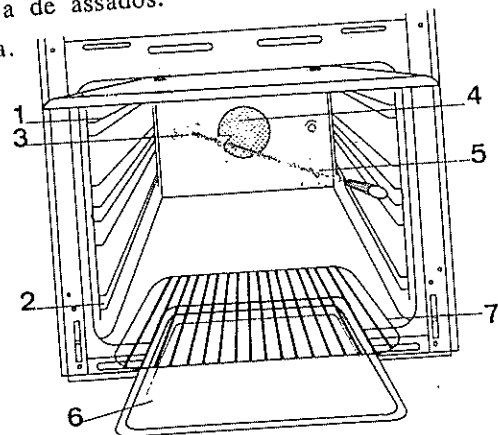


Fig. 5

Modelos HE-520 e HE-720 ME
(Fig. 6)

- 1 - Motor do espeto.
- 2 - Gancho para espeto.
- 3 - Bandeja de assados.
- 4 - Grelha.
- 5 - Espeto para assar.

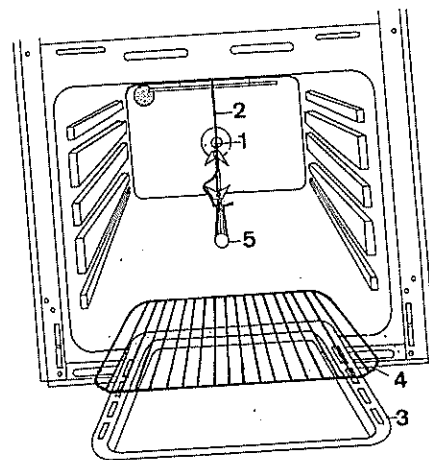


Fig. 6

DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO (todos os modelos)

Com o fim de facilitar a forma de cozedura, este forno está equipado com os seguintes elementos emissores de calor (resistências):

— Resistência superior - grill (2000 W)

Permite a cozedura tradicional em combinação com a resistência inferior ou, de forma independente, tostar, gratinar ou grelhar alimentos.

— Resistência inferior (1000 W)

Permite a cozedura tradicional em combinação com a resistência superior-grill, podendo funcionar independentemente para pastelaria, soufflés, etc.

— Resistência do turbo (2000 W) (só nos modelos HE-720 e HE-720 ME)

Em conjunto com a turbina de circulação de ar, permite a cozedura por convecção através de uma corrente de ar quente, podendo realizar-se vários pratos simultaneamente, já que a temperatura é uniforme em todo o forno e não há mistura de sabores.

UTILIZAÇÃO DO FORNO (todos os modelos)






Para pôr o forno TEKA a funcionar devem-se seleccionar duas funções elementares, de modo a começar o cozinhado:


- a função de cozinhado mais adequada ao alimento a preparar, através do **comutador**, e
- a temperatura média no interior do forno, através do **termostato**.


Em seguida descrevem-se as características e formas de proceder com os alimentos:

Comutador (modelos HE-720 e HE-720 ME)

Este comando permite seleccionar os seguintes programas de cozinhado:

-  — *Sistema tradicional de cozedura com resistências superior-grill e inferior.* Adequado para assados.
-  — *Grill.* Calor somente na parte superior do forno. Assado superficial. Permite dourar a parte exterior sem cozer o interior.
-  — *Resistência inferior.* Calor somente a partir da parte inferior do forno. Usado para aquecer pratos ou levantar massas.
-  — *Sistema tradicional ventilado.* Resistência superior-grill e inferior com turbina. Combina a característica de cozedura tradicional com uma maior homogenização de temperatura através da turbina.
-  — *Grill ventilado.* Permite um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. É indicado para grelhados.


 — *Resistência inferior com ventilação.* Homogeniza o calor procedente da parte inferior do forno. É apropriado para pastelaria com cobertura de fruta, marmelada, etc, que requerem um calor superficial moderado.


 — *Sistema convecção.* Este sistema permite a cozedura em qualquer posição do forno, graças à uniformidade da temperatura. Adequado para cozinhar pratos diferentes simultaneamente.


Além destas funções existe a possibilidade (para assados e aves em geral) de empregar estas funções com o motor de espeto ligado, através do interruptor correspondente. Não se recomenda a utilização do espeto quando a resistência inferior estiver ligada.

Comutador (modelos HE-620 e HE-620 ME)

Este programa permite seleccionar os seguintes programas de cozinhado:

 — *Sistema tradicional de cozedura com resistências superior-grill e inferior.* Apropriado para assados.


 — *Grill.* Calor somente na parte superior do forno. Assado superficial. Permite dourar a parte exterior sem cozer o interior.


 — *Resistência inferior.* Calor somente a partir da parte inferior do forno. Usado para aquecer pratos ou levantar massas.


Além destas funções, existe a possibilidade (para assados e aves em geral) de as empregar com o motor do espeto ligado através do interruptor correspondente. Não se recomenda a utilização do espeto quando a resistência inferior estiver ligada.

Comutador (modelos HE-520 e HE-520 ME)

Este comando permite seleccionar os seguintes programas de cozinhado:

 — *Sistema tradicional de cozedura com resistências superior-grill e inferior.* Apropriado para assados.

 — *Grill.* Calor somente na parte superior do forno. Assado superficial. Permite dourar a parte exterior sem cozer o interior.

 — *Resistência inferior.* Calor somente a partir da parte inferior do forno. Usado para aquecer pratos ou levantar massas.

Além destas funções, existe a possibilidade (para assados e aves em geral) de empregar estas funções com o motor do espeto ligado através do interruptor correspondente. Não se recomenda a utilização do espeto quando a resistência inferior estiver ligada.

Termostato (todos os modelos)

Selecione com o comando a temperatura que deseja no interior do forno (entre 50° e 250° C).

Recorde-se que a temperatura seleccionada é o valor médio que se atinge no centro do forno. Assim, em função da resistência ligada, pode obter diferentes temperaturas noutras zonas do forno.

Ter em conta que em cozinhados que necessitam do emprego da resistência do gás, a temperatura perto da mesma é maior do que em zonas afastadas.

De igual forma indicamos que, utilizando exclusivamente a resistência inferior não é possível alcançar os 250°C no centro do forno. Isto é devido a que a função da referida resistência é de apoio às demais e, também, para uso apenas em pratos que não requerem essa temperatura.

Para ter uma ideia dos valores de temperaturas, consulte a «Tabela de Tempos» que juntamos no presente manual (pág. 16).

Para pôr em funcionamento o forno, siga as indicações seguintes:

1 - Se o tipo de alimento necessita de pré-aquecimento do forno seleccione esta temperatura e a função do forno a usar.

Nos modelos HE-720 e HE-720 ME recomendamos o uso da função do forno tradicional ventilada já que é a que mais potência emite, e por conseguinte reduz tempo de aquecimento além de obter uma temperatura uniforme no interior do forno.

2 - Uma vez pré-aquecido o forno ou no início, se não é necessário o pré-aquecimento, introduza os alimentos no interior usando um recipiente adequado e no nível recomendado para o tipo de cozinhado a realizar (ver Tabela de Tempos, pág. 16).

ATENÇÃO - Se o forno recebeu um pré-aquecimento, há que ter cuidado, pois pode existir risco de queimadura, se tocar em alguma resistência ou parte que tenha estado submetida a aquecimento.

3 - Se deseja programar o seu forno proceda de acordo com as instruções enunciadas na secção «Programação do forno».

4 - Seleccione com o comando do termostato a temperatura desejada de acordo com o alimento a preparar (ver Tabela de Tempos, pág. 16)

Nos modelos HE-720 e HE-720 ME acender-se-á a iluminação correspondente ao termostato.

A intensidade da iluminação corresponde ao grau de calor emitido pelas resistências. Uma vez alcançada a temperatura, a intensidade será baixa, sendo alta enquanto não se atinge a temperatura seleccionada.

5 - Utilizando o comutador, seleccione a função desejada. Nos modelos HE-720 e HE-720 ME acender-se-á o indicador luminoso correspondente ao comutador no painel de comandos. Na «Tabela de Tempos» indicam-se, a título orientativo, algumas sugestões de função segundo o tipo de alimento a cozinhar.

6 - Se durante a cozedura dos alimentos deseja inspeccionar o interior do forno, pode pressionar o interruptor situado no painel de comandos, para acender a lâmpada interior.

Recorde-se que, simultaneamente com a lâmpada liga o motor do espeto pelo que não deve manter durante muito tempo a lâmpada acesa.

Para desligar o forno coloque todos os comandos a zero.

PROGRAMAÇÃO DO FORNO (frigoríficos HE-720 e HE-720 ME)

Descrição do relógio programador electrónico.

Tem a função de pôr em funcionamento o forno à hora pré-estabelecida e durante o tempo determinado, ao fim do qual desliga automaticamente o forno. Também pode ser utilizado como temporizador, fazendo funcionar o forno e desligando-o ao terminar o tempo de cozedura estabelecido.

O relógio programador electrónico possui os seguintes elementos indicadores e de controlo (Fig. 7):

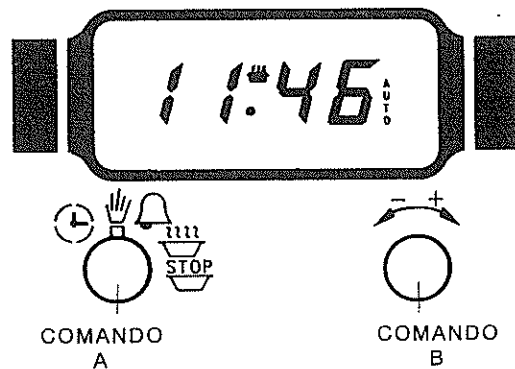


Fig. 7

— Visualizador de 4 dígitos (0-24 horas)

— Indicador de funções:

..... cozinhado
AUTO função programada

Comando selector de funções (A)

O comando selector de funções tem integradas as seguintes funções:

Função horária; acerto do relógio.

Função manual; funcionamento do forno de forma manual, isto é, sem temporização. Nesta posição o forno estará sempre preparado para funcionar, seleccionando a temperatura no comando do termostato e a função de cozedura no comando do comutador.

Função avisador; esta função gera um sinal acústico, durante 2 minutos, aproximadamente, para avisar num momento determinado.

Função temporização; esta função permite desligar o forno, após o tempo pré-definido.

Função programação; esta função permite fixar a hora da cozedura. Combinada com a função temporizador, possibilita a programação do funcionamento automático do forno.

Comando selector de tempo (B)

Este comando é utilizado para seleccionar o tempo, (hora e/ou minutos) que se deseja, de acordo com a função a utilizar.

Rodando para a esquerda retrocede-se no tempo, enquanto que para a direita avança-se.

Este comando não dispõe de limitador, pelo que se podem girar as voltas necessárias até conseguir no visualizador do relógio o tempo desejado.

Acerto do relógio programador electrónico.

Para acertar o relógio, seja depois da instalação do forno, seja após a falta de corrente, devemos girar o comando A para a esquerda até à posição ☉ e mantê-lo nesta posição enquanto se gira o comando B, para escolher a hora desejada.

Uma vez obtida a hora desejada, solta-se o comando A que voltará à posição ☉, automaticamente.

Programação do avisador.

Como se indicou, anteriormente, esta função gera um sinal sonoro no fim de um certo tempo pré-estabelecido.

Para isso, gire o comando A para a direita até à posição ☽. Uma vez colocado nesta posição, programa-se no visualizador do relógio, girando o comando B, o período de tempo ao fim do qual se deseja que actue o avisador.

Uma vez seleccionado o tempo, o comando A pode ser deixado nessa posição ou situado na posição ☉, se desejar visualizar a hora actual.

Funcionamento manual.

Se vai estar dependente da cozedura dos alimentos, pode fazer funcionar o forno de forma manual.

Para isso, situe o comando A na posição ☉ e seleccione a função de cozinhar desejada através do comutador, e a temperatura de cozinhar, através do termostato, de acordo com as indicações dadas no capítulo «Utilização do Forno».

Programação de funcionamento semi-automático.

Para programar a duração da cozedura, seleccione a função temporização girando o comando A até à posição ☽ e o comando B até obter a duração de tempo desejada.

Em seguida, se não seleccionou a função de cozinhar e a temperatura proceda de acordo com o capítulo «Utilização do Forno».

O forno estará em funcionamento durante o tempo que se tenha fixado. Ao chegar à hora previamente fixada, o forno deixará de funcionar, soará um sinal acústico durante dois minutos, aproximadamente, e o indicador AUTO ficará a piscar.

Para que cesse o sinal antes que terminem os dois minutos, rode o comando B para a esquerda.

A iluminação do comutador e do termostato passará para um nível baixo de intensidade luminosa.

Se desejar, saber durante a cozedura, o tempo que falta para o termo da mesma, bastará colocar o comando A na posição ☽.

Programação de funcionamento automático.

Para programar o funcionamento automático do forno deve girar o comando A até à posição ☽ e seleccionar no comando B a hora do fim de cozedura.

Em seguida, rodar o comando A até à posição ☽ e seleccionar a duração de cozedura com o comando B.

Seleccionar a função de cozedura com o comutador, assim como a temperatura do forno com o termostato, de acordo com o descrito no capítulo «Utilização do Forno».

Os indicadores luminosos do comutador e do termostato ligarão mantendo uma intensidade luminosa débil, indicando assim que o forno está programado.

Ao mesmo tempo, no visualizador aparecerá a indicação AUTO.


Coloque os alimentos no forno e feche a porta. O forno ligará à hora programada e uma vez finalizado o tempo pré-estabelecido, desligará.

No momento da ligação, os indicadores do comutador e do termostato passarão a uma intensidade luminosa forte.

Do mesmo modo que, em programação semi-automática, ao chegar a hora previamente fixada, o forno deixará de funcionar, soará um sinal acústico durante dois minutos, aproximadamente, e o indicador AUTO ficará a piscar.

Para que cesse o sinal antes que terminem os dois minutos, rode o comando B para a esquerda.

A iluminação do comutador e do termostato passará a um nível de intensidade baixo.

Se deixar o comando A na posição , poderá ver no visualizador a hora a que termina a cozedura.

PROGRAMAÇÃO DO FORNO (modelos HE-620 e HE-620 ME).

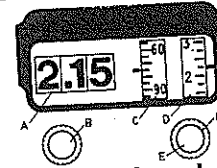
Descrição do relógio programador electromecânico.

Tem a função de pôr em funcionamento o forno à hora pré-estabelecida e durante o tempo determinado, ao fim do qual desliga. Também pode ser utilizado como temporizador, fazendo funcionar o forno e desligando-o ao terminar o tempo de cozedura estabelecido.

O relógio programador electromecânico dispõe dos seguintes elementos indicadores e de controlo (fig.8).

- Visualizador da hora actual (0-12 horas) (A)
- Comando selector da hora actual (B)
- Escala indicadora do tempo de funcionamento (C)
- Escala indicadora do início de funcionamento (D)
- Comando selector do início de funcionamento (E)
- Comando selector do tempo de funcionamento (F)

Fig. 8




Acerto do relógio programador electromecânico

Para acertar o relógio, após a instalação do forno ou a ocorrência dum corte de energia eléctrica, deve-se pressionar e girar o comando B fazendo passar os dígitos do relógio até aparecerem as horas e os minutos desejados.

Funcionamento manual.

Se vai estar dependente da cozedura dos alimentos, pode fazer funcionar o forno de forma manual.

Para isso, com o comando F faça girar a escala indicadora do tempo de funcionamento (C), até aparecer o símbolo  e seleccione a função de cozinhar desejada, através do comutador, e a temperatura de cozinhar, através do termostato, de acordo com as indicações dadas no capítulo «Utilização do Forno».


Atenção! Para que o forno possa funcionar manualmente é imprescindível fazer coincidir a hora assinalada no relógio (A) com a que está marcada na escala indicadora do início de funcionamento (D) (ver «Programação de funcionamento automático», para acerto da escala (D)).

Programação de funcionamento semi-automático.

Para proceder à programação da duração da cozedura, girar para a direita o comando F até conseguir situar a escala indicadora do tempo de funcionamento (C), no tempo de cozedura desejado.

Em seguida, se não seleccionou a função de cozinhar e a temperatura, proceda de acordo com o capítulo «Utilização do Forno».

Para que o forno comece a funcionar, deverá fazer coincidir a hora assinalada na escala indicadora do início de funcionamento (D), com a que está indicada no relógio (ver «Programação de funcionamento automático», para acerto da escala (D)).

O forno estará em funcionamento durante o tempo que se tenha fixado. Uma vez decorrido esse tempo, desligará automaticamente, soando ao mesmo tempo um sinal acústico. Para que cesse esse sinal, faça girar, através do comando F, a escala indicadora do início do tempo de funcionamento (C), até surgir o símbolo .

Programação de funcionamento automático.

Para que o forno funcione automaticamente terá de programar a hora de início e a duração do tempo de cozedura.

Para tal, pressionar e, simultaneamente, girar para a direita o comando E até situar a escala indicadora do início de funcionamento (D), na hora em que pretenda que o forno comece a funcionar.

Gire o comando F para a direita até situar a escala indicadora do tempo de funcionamento (C), na duração de cozinhar desejada.

A seguir, seleccione a função de cozinhar, com o comutador, e a temperatura do forno, com o termostato, de acordo com o indicador no capítulo «Utilização do Forno».


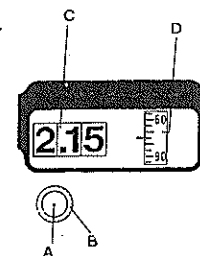
Introduza os alimentos e feche a porta do forno. Este, ligar-se-à na hora pré-estabelecida, permanecendo em funcionamento até ao fim do tempo marcado para o cozinhar. Uma vez decorrido esse tempo, o forno desliga-se automaticamente fazendo soar um sinal acústico. Para que este sinal cesse, gire o comando F para a direita até aparecer o símbolo  na escala indicadora do tempo de funcionamento (C).

Fig. 9



PROGRAMAÇÃO DO FORNO **(modelos HE-520 e HE-520 ME)**

Descrição do relógio electromecânico com temporizador para paragem automática do forno.

Tem a função de desligar o forno no fim do tempo pré-definido.

O relógio electromecânico com temporizador para paragem automática do forno dispõe dos seguintes elementos indicadores e de controlo (fig. 9).


- Comando selector da hora actual (A).
- Comando selector do tempo de funcionamento (B).
- Visualizador da hora actual (0-12 horas) (C).
- Escala indicadora do tempo de funcionamento (D).

Acerto do relógio electromecânico com temporizador para paragem automática do forno.

Para acertar o relógio, após a instalação do forno, ou a ocorrência dum corte de energia eléctrica, deve-se pressionar e girar o comando A, fazendo passar os dígitos do relógio até aparecerem as horas e os minutos desejados.

Funcionamento manual.


Se vai estar dependente da cozedura dos alimentos, pode fazer funcionar o forno de forma manual.

Para isso, com o comando B faça girar a escala indicadora do tempo de funcionamento (D), até aparecer o símbolo  e seleccione a função de cozinhado desejada, com o comutador, e a temperatura de cozinhado, com o termostato, de acordo com as indicações dadas no capítulo «Utilização do Forno».

Programação de funcionamento semi-automático.

Para proceder à programação da duração da cozedura, girar para a direita o comando B até situar a escala indicadora do tempo de funcionamento (D), no tempo de cozedura desejado.

Em seguida, senão seleccionou a função de cozinhado e a temperatura, proceda de acordo com o capítulo «Utilização do Forno».

O forno estará em funcionamento durante o tempo que se tenha fixado. Uma vez decorrido esse tempo, desliga automaticamente, fazendo soar um sinal acústico. Para que cesse esse sinal, faça girar, através do comando B, a escala indicadora do tempo de funcionamento (D), até surgir o símbolo .

CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DOS FORNOS (todos os modelos)

Indicamos a seguir alguns conselhos práticos para obter um melhor aproveitamento do seu forno TEKA:

— Procure abrir o menos possível a porta do seu forno durante o seu funcionamento. Evitará, assim, perdas de calor melhorando o seu rendimento.

— Efectue, sempre que possível, um pré-aquecimento do forno antes de colocar os alimentos.

— Se não cozinha simultaneamente vários pratos, recorde-se que as temperaturas mais uniformes obtêm-se colocando os alimentos nas zonas intermédias.

— Os pratos, uma vez cozinhados e antes de serem servidos, podem manter-se quentes deixando o forno a funcionar na temperatura mínima.

— Não coloque alimentos para assar no fundo do forno; utilize a bandeja ou as grelhas colocadas sobre as guias laterais.

— Não coloque nenhum tipo de recipiente ou bandeja sobre o fundo do forno, quando utiliza a resistência inferior; isto fará diminuir o rendimento do mesmo impedindo que o calor possa ser distribuído correctamente, produzindo-se uma acumulação térmica que afecta os resultados da cozedura e pode, também, deteriorar o esmalte.

— Para sobremesas é aconselhável o uso da resistência do grill. Use-a quando se pretende alourar ou tostar os alimentos.

TABELA DE TEMPOS

Prato	Peso (Kg.)	Posic.	T.º (°C)	HE-720 HE-720ME Função	HE620 HE-620ME- Função	HE 10 HE-520ME Função	Tempo (min.)	Pré- aquec.
Perna de Cordeiro	2,5	3	200-220				60	Sim
Frango Assado	2,5	3	190-210				50	Sim
Frango Grelhado	2,5	Grill	170-190				60	Sim
Empadão de Peixe	1,5	3	200-220				45	Sim
Tarte de Queijo	0,75	4	190-210				50	Não
Tarte de Maçã	1,5	5	180-200				60	Não

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

A tabela de tempos que juntamos é dada a título orientativo.

Os tempos de cozedura variam segundo a quantidade de alimentos e o gosto do utilizador. Contudo, tenha em conta a temperatura à qual se coloca o alimento no forno. Na elaboração da tabela considerou-se que os alimentos foram colocados dentro do forno à temperatura ambiente.

Durante as primeiras utilizações é aconselhável verificar mais vezes o processo de cozedura a fim de obter resultados mais satisfatórios.

A experiência com o forno permitirá realizar possíveis correcções aos valores indicados na tabela com o objectivo de os adaptar ao seu gosto.

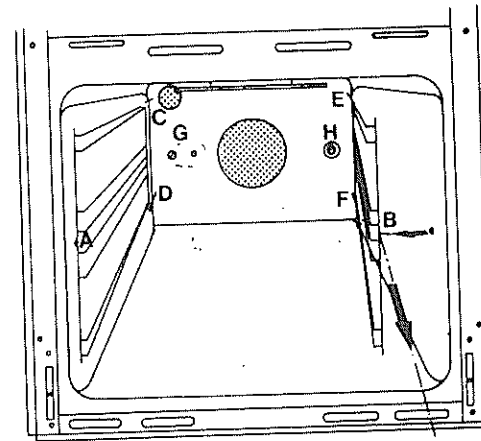


Fig. 10

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Modelos HE-720, HE-720 ME, HE-620 e HE-620 ME

Limpeza do forno

Este forno dispõe de um sistema de autolimpeza catalítica, que elimina os resíduos de comida e gordura que possam ficar nas paredes e fundo do forno.

O processo de limpeza destes painéis realiza-se de forma contínua enquanto está a funcionar, sobretudo quando alcança temperaturas na ordem dos 250°C.

No entanto, se depois duma utilização existirem resíduos de comida em pequenas proporções, estes são eliminados pondo a funcionar o forno em vazio a 250°C, durante uma a duas horas, conforme o grau de sujidade.

Em caso de partículas, manchas ou gotas que cheguem a formar um depósito grande de resíduos, é necessário proceder-se a uma limpeza manual. Esta deve-se fazer o mais rápido possível para evitar que se formem depósitos que façam de verniz e não deixem actuar o agente oxidante.

Para limpeza manual, que deverá ser efectuada quando o forno estiver frio, usar-se-ão somente escovas ou esponjas de nylon com água fria, não se podendo usar esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa ferir o esmalte.

Não devem ser usados produtos de limpeza comerciais, nem pós abrasivos sobre a superfície autolimpante. De qualquer forma, são prejudiciais o vinagre, o café, o leite, água salgada, sumo de limão ou tomate que permaneçam muito tempo em contacto com o esmalte.

Quando os restos de comida queimados no esmalte resistem à limpeza normal, devem tirar-se os painéis autolimpantes e o forno lavado, se for preciso, deixando-os de molho o tempo necessário para que amoleçam (para desmontagem seguir instruções do capítulo correspondente).

Para realizar a limpeza dos painéis, põr-se-ão de baixo da torneira ou apertando uma esponja ensopada em água limpa, sobre a zona suja. Depois da limpeza deve eliminar-se o excesso de água com uma esponja ou toalha. De seguida, depois de os montar põr-se-à o forno a funcionar durante duas horas a 250°C.

Instruções para desmontar os painéis autolimpantes Modelos HE-720, HE-720 ME, HE-620 e HE-620 ME

Quando for necessário desmontar os painéis autolimpantes deve proceder da seguinte forma (Fig. 10):

- Tirar a bandeja e a grelha de assar.
- Agarrando os suportes pelos pontos "A" e "B", respectivamente, puxá-los para o centro até sacar o pino de encaixe introduzido em cada lateral do forno.
- Em seguida, remover os suportes, de forma a retirá-los dos orifícios "C", "D", "E" e "F" do fundo do forno ficando, também soltos os painéis laterais.
- Depois, soltar os parafusos "G" e "H", para remover o fundo autolimpante.

Para montagem, proceder no sentido inverso ao descrito.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Modelos HE-520 e HE-520 ME

Limpeza do forno

Para limpeza manual, que deverá ser efectuada quando o forno estiver frio, usar-se-ão somente escovas ou esponjas de nylon com água fria, não se podendo usar esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa ferir o esmalte.

De igual modo, são prejudiciais o vinagre, o café, o leite, água salgada, sumo de limão ou tomate que permaneçam muito tempo em contacto com o esmalte.

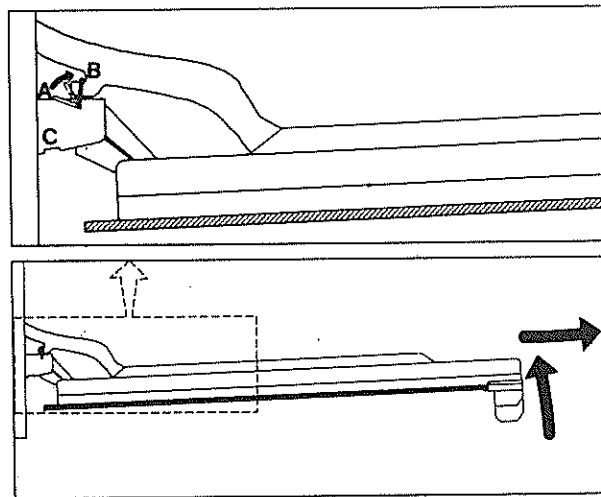


Fig. 11

Instruções para desmontar a porta do forno (todos os modelos)

Este forno dispõe de dobradiças que permitem uma fácil desmontagem da porta.

Quando tal for necessário proceda como se indica (Fig. 11):

- Abrir a porta totalmente;
- Levantar as duas alças A e encaixá-las nas ranhuras B;
- Levantar a porta até que se desencaixe a peça inferior (C) da dobradiça;
- Segurando a porta com as duas mãos, separá-la do forno, extraíndo as dobradiças dos orifícios.

Para montagem proceder em sentido inverso ao descrito.

Instruções para desmontar a junta de silicone

Se pretende limpar alguma zona da parte frontal da janela do forno, pode desmontar a junta de silicone, tal como se indica na fig. 12.

Para isso, puxe os extremos inferiores até os desencaixar dos furos de alojamento e depois efectue a mesma operação com as fixações superiores.

Para voltar a montá-la proceda de forma inversa.

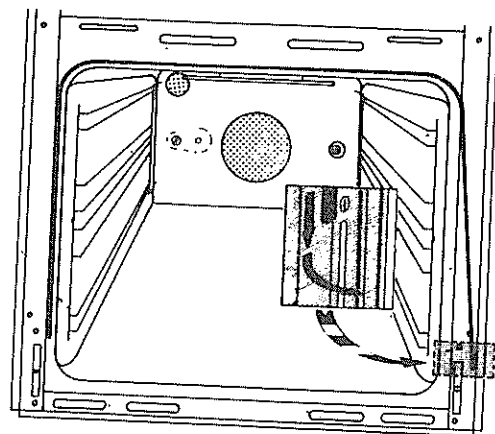


Fig. 12

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

Estas instruções são dirigidas ao instalador qualificado, de forma a que possa efectuar a instalação nas melhores condições possíveis de segurança, para o utilizador e o seu aparelho.

Ligação eléctrica

Deverá ter em conta que, qualquer intervenção sobre o forno deve ser feita com o aparelho desligado da rede eléctrica.

Antes de efectuar a ligação do forno o instalador deverá verificar que:

— A tensão e frequência da energia eléctrica da instalação estão de acordo com as especificações do aparelho e que se indicam na «Placa de Características» situada na carcaça do aparelho.

— A instalação eléctrica a que vai ligar reúne as condições de capacidade e segurança suficientes para suportar o consumo previsto do aparelho. No caso de se instalar com placa de encastrar por cima, o consumo total deverá ser a soma dos consumos individuais.

— A instalação eléctrica dispõe da adequada tomada de corrente com terra, de acordo com a norma vigente. O forno é fornecido com cabo de alimentação, o qual possui uma secção adequada ao consumo previsto.

A ligação eléctrica nos modelos HE-720, HE-620 e HE-520 é feita como se indica na Fig. 13.

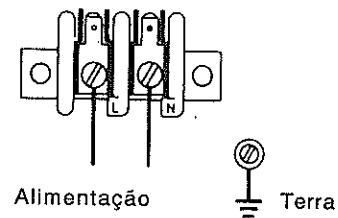


Fig. 13

No borne liga-se a terra e em L e N os cabos de entrada de corrente

Nos modelos HE-720 ME, HE-620 ME e HE-520 ME a instalação eléctrica é feita como se indica na fig. 14.

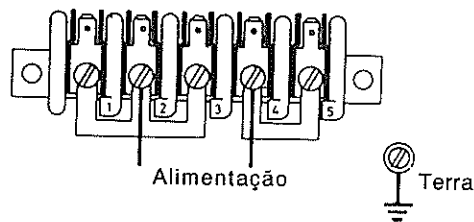


Fig. 14

No borne liga-se a terra e em 2 e 4 os cabos de entrada de corrente.

A ligação realizar-se-à, através de um interruptor omnipolar, adequado à intensidade a suportar e com uma abertura mínima de contactos de 3 mm, que assegure o corte em casos de emergência ou limpeza do forno.

Em nenhum caso, o cabo de terra deverá passar por este interruptor.

Os modelos HE-720 ME, HE-620 ME e HE-520 ME dispõem de um acoplamento, situado na parte superior do forno, que permite a ligação eléctrica à placa de encastrar por meio de uma ficha.

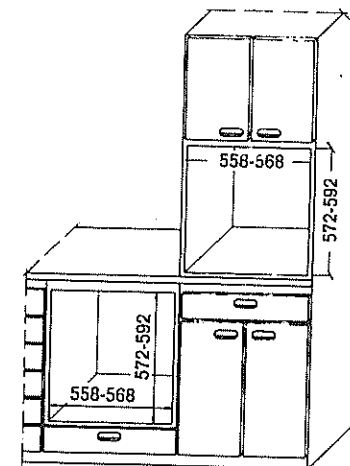


Fig. 15

Instalação do forno independente HE-720, HE-620 e HE-520

Estes modelos de forno podem ser instalados sobre a bancada ou por baixo dela (fig. 15).

Para o encastramento, deve prever-se no armário uma abertura com as dimensões indicadas na fig. 15, sendo a dimensão mínima do fundo do armário de 600 mm.

Uma vez efectuada a ligação eléctrica, situar o forno no seu espaço de encastrar e comprovar se é necessário regular a altura e nivelção do aparelho. Caso seja necessário retirar o aparelho do seu espaço de encastramento, desligá-lo da rede eléctrica e regular, através dos parafusos situados nos perfis deslizantes da parte inferior do forno.

Situar o forno na sua posição definitiva e fixá-lo através dos quatro parafusos que se fornecem, roscando-os no armário através dos furos laterais, que se podem observar, com a porta aberta.

Deverá ter-se cuidado para que a carcaça do forno não fique em contacto com as paredes do móvel.

Instalação do forno + placa de encastrar HE-720 ME, HE-620 ME e HE-520 ME

Estes modelos de fornos devem instalar-se por baixo da placa de encastrar.

Para instalação da placa veja o manual correspondente.

Para efectuar a ligação deste forno, deverão realizar-se os passos descritos anteriormente, para a instalação do forno independente.

Uma vez colocada a placa de encastrar e regulada a posição do forno tem de se ligar electricamente a placa ao forno, por meio da ficha existente na placa.

De seguida, com o forno ligeiramente fora do móvel, ligar-se-ão os acoplamentos mecânicos (cardan) que permitem a manipulação da placa de encastrar a partir da frente do forno.

Concluída esta operação arrasta-se o forno para a sua posição definitiva, tendo o cuidado de não forçar os acoplamentos mecânicos.

Posteriormente, proceder à fixação do forno ao móvel com os quatro parafusos fornecidos para o efeito.

Nos modelos ME deverá fazer-se uma abertura de 30 x 560 mm, na parte inferior do móvel e de 20 x 560 mm na zona superior frontal, para conseguir uma melhor refrigeração.

Do mesmo modo, deverá ter cuidado para que a carcaça do forno não esteja em contacto com as paredes do móvel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	HE-720 HE-720 ME	HE 620 HE-620 ME	HE-520 HE-520 ME
Tensão de Alimentação	220 V.	220 V.	220 V.
Frequência	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Potências Nominais			
Resistência Inferior	1.000 W.	1.000 W.	1.000 W.
Resistência Superior-Grill	2.000 W.	2.000 W.	2.000 W.
Resistência do Turbo... ..	2.000 W.	—	—
Motor Rotativo (Espeto)	4 W.	4 W.	4 W.
Motor Turbo	30 W.	—	—
Lâmpada (Iluminação)	15 W.	15 W.	15 W.
Motor Ventilador de Refrigeração	25 W.	—	—
Potência Máxima (Forno)... ..	3.074 W.	3.019 W.	3.019 W.

DIMENSÕES DO FORNO

Altura	595 mm	595 mm	595 mm
Largura	595 mm	595 mm	595 mm
Profundidade	595 mm	480 mm	480 mm