

EN-30A EN-40A

FORNO CONVECTOR ELÉTRICO

MANUAL DE UTILIZADOR

1. Instruções de Segurança

- 1) Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente autorizado ou pessoal qualificado de modo a evitar riscos.
- 2) O aparelho não pode ser limpo quando estiver ligado. Retire da ficha antes de fazer a manutenção.
- 3) Limpe quando o forno arrefecer no interior. Não utilize substâncias ácidas para limpar.
Este aparelho não deve ser limpo com jatos de água. Utilize um pano seco para limpar a gordura no interior do aparelho e depois passe um pano húmido. Não use água diretamente. Retire o tabuleiro e a prateleira e coloque de molho em água com detergente. Quando estiverem secos voltar a colocar no forno.
- 4) Este produto deve ser operado por pessoal qualificado.
- 5) O utilizador deve ler atentamente o manual para conhecer as funcionalidades, propósito e instruções.
- 6) O manual de utilizador deve ser guardado para futura referência.
- 7) Este produto só pode ser usado para tostar comida. Não é indicado para qualquer outro fim. O forno apenas permite operações com temperaturas entre os 50-300° C.
- 8) Aviso: antes da bomba de água estar em funcionamento, certifique-se que a bomba tem água, caso contrário poderá ficar danificada.

2. Funcionalidades e indicações

1) Funções

1.1) Circulação de ar térmico

A função de circulação de ar térmico deste produto pode assegurar que a temperatura se mantém estável durante o processo de confeção.

1.2) Controle de Tempo

os 120 minutos pré-definidos garantem uma confeção rápida e prática.

1.3) Função Dourar

Esta função permite dourar a pele da comida.

1.4) Função Vapor e Humidade

A combinação de vapor e humidade ajuda a atingir os melhores resultados.

2) O objetivo deste aparelho é

2.1 Ideal para tostar pão fresco ou congelado e todo o tipo de farináceos

2.2 Ideal para tostar todo o tipo de carnes frescas ou congeladas

2.3 Ideal para cozinhar receitas de todo o tipo

3. Instruções para instalação

1) Instalação dos pés de plástico

1.1 Por favor coloque os pés no aparelho, não utilize o aparelho sem os pés.

1.2) Aperte os pés de plástico conforme a figura.

2) Local de Instalação

2.1) O aparelho deve ser colocado em local seguro conforme as instruções.

2.2) Instale o aparelho perto de fontes de alimentação e em local de fácil acesso.

2.3) Recomenda-se colocar o aparelho a uma distância de 10cm da parede ou quaisquer obstáculos.

2.4) Todos os fornos devem colocados numa prateleira ou balcão estável.

2.5) Caso o aparelho esteja perto da parede, por favor mantenha-o longe de produtos e objetos inflamáveis.

2.6) Este aparelho deve ser colocado em local bem ventilado e devidamente equipado com extintores.

3) Por favor retire a película da superfície do aparelho antes de usar.

4) Ligação do aparelho elétrico

4.1) O cabo deve estar ligado de acordo com as instruções de segurança do aparelho.

4.2) Verifique se a voltagem e potência estão de acordo com os parâmetros.

4.3) Por favor instale um interruptor com elétrodos duplos entre o aparelho e o cabo. Quando o aparelho estiver a funcionar, a voltagem não deve exceder mais ou menos 10%.(O aparelho deve ter um boa ligação terra).

5. Conexão de água

5.1) Por favor ligue a torneira ao tubo, de seguida coloque a água no forno através do filtro e de um compressor. Demasiada água pode causar vapor excessivo.

5.2) Há um tubo exaustor na parte de trás do forno, o excesso de fumo será libertado pelo exaustor.

4. Procedimentos e modo de utilização

(Por favor verifique os parâmetros e instruções para instalação; pode usar o aparelho enquanto não perceber alguma anomalia).

1) Operação da circulação de ar térmico

1.1) A luz indicadora acende quando ligar o interruptor

1.2) O controle automático de temperatura pode ser ajustado num intervalo entre 50-300° C.

1.3) Rode o temporizador para a direita e selecione a temperatura quando a luz do temporizador ligar.

1.4) Quando a temperatura desejada for atingida , a luz desliga-se e pode iniciar a operação. (Este processo repete-se automaticamente).

(A temperatura constante do aparelho deve ser usada em conjunto com o temporizador. Só pode ser usada quando o temporizador estiver ligado).

2) Operação de controle de tempo

2.1) O temporizador consegue controlar o tempo de confeção num intervalo de 120 minutos.

2.2) Rode o temporizador para a direita até ao tempo pretendido. (Este operação pode ser alterada a qualquer momento. O tempo máximo é de 120 minutos). Nesta situação tanto a luz indicadora como a luz do forno estão ligadas ao mesmo tempo.

2.3) O temporizador também pode contabilizar o tempo no sentido inverso. Quando o tempo de confeção chega ao fim, o temporizador volta

automaticamente a zero e a luz indicadora desliga automaticamente ao mesmo tempo que o forno emite um alarme sonoro de 1-5 segundos.

2.4) A pré-definição do tempo deve ser decidida em função da quantidade de comida. Quanto mais comida mais tempo é necessário e vice-versa.

2.5) A quantidade de comida pode afetar o tempo de confeção. Quanto mais comida mais tempo é necessário e vice-versa.

3) Função Dourar

(Esta operação deve ser feita separadamente. Por favor interrompa outras operações pois não podem ser executadas ao mesmo tempo).

3.1) O controle automático de temperatura pode ser ajustado num intervalo entre 50-300° C.

3.2) Rode o temporizador para a direita e selecione a temperatura quando a luz do temporizador ligar.

3.3) Quando a temperatura desejada for atingida , a luz desliga-se e pode iniciar a operação. (Este processo repete-se automaticamente).

4) Função Vapor e Humidade

4.1) O interruptor spray controla a quantidade de vapor no forno.

4.2) Suba a temperatura quando precisar de limpar o vapor.

4.3) Pressione o interruptor spray (a luz indicadora irá ligar), o vapor irá ser lançado por baixo da alavanca manual.

4.4) A quantidade de vapor pode ser ajustada de acordo com a quantidade de comida.

(O botão spray deve ser usado juntamente com o temporizador e o interruptor de circulação de ar térmico).

5. Manutenção

1) Retire da ficha antes de limpar.

2) Coloque óleo nas dobradiças para lubrificar pelo menos uma vez por ano.

3) O forno deve ser inspecionado por um técnico especializado com regularidade (pelo menos uma vez por mês).

4) O aparelho destina-se a cozinhar os seguintes tipos de comida:

4.1) Todo o tipo de pão fresco ou congelado e outros farináceos.

4.2) Todo o tipo de carnes frescas e congeladas.

5) Os tabuleiros colocados no interior do forno devem ter um espaço de 4cm entre si. A comida em cada tabuleiro não deve ser demasiada para uma melhor circulação do ar quente.