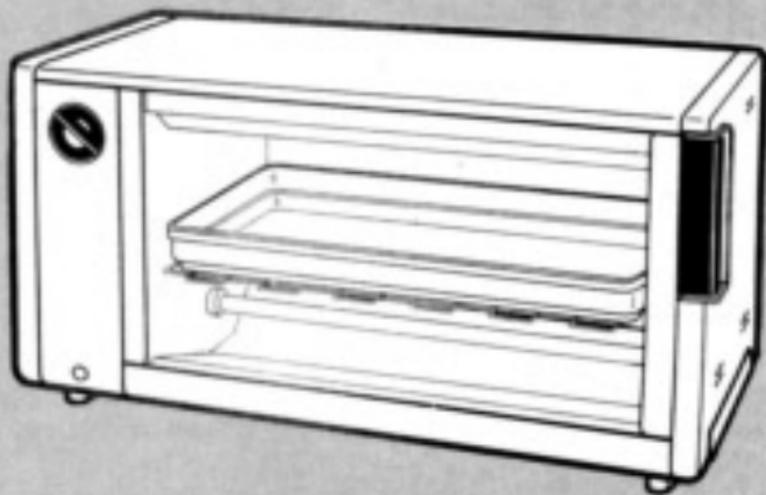
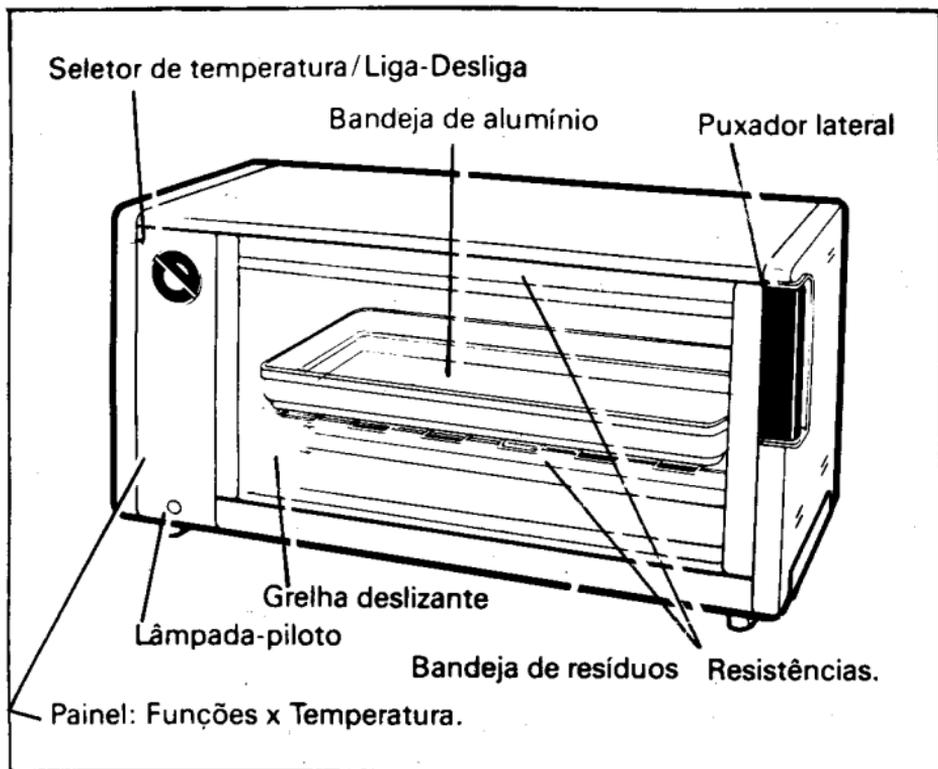


WALITA

Manual de instruções
HD 4480





LEIA AS INSTRUÇÕES E OBSERVE BEM AS FIGURAS ANTES DE USAR ESTE APARELHO.

ORIENTAÇÕES GERAIS

Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no aparelho é a mesma da tomada, ou seja, 110V a 127V ou 220V a 240V.

Certifique-se de que a instalação elétrica e as tomadas de sua residência estejam em perfeito estado e sejam adequadas para que não ocorram danos nos aparelhos elétricos que você utiliza.

Nunca ligue, simultaneamente, mais de um aparelho elétrico numa mesma tomada.

Não utilize aparelhos cujos cordão, plugue ou outros componentes apresentem qualquer tipo de dano.

Mantenha todo aparelho elétrico fora do alcance das crianças,

Nunca deixe qualquer aparelho elétrico ligado sem a sua supervisão.

Após o uso, para sua segurança, retire o plugue da tomada.

Nunca puxe pelo fio.

Todos os plásticos como baquelite, polipropileno, ABS, Teflon, são isolantes, ou seja, não conduzem corrente elétrica, ao contrário dos metais.

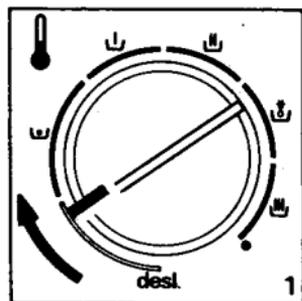
Partes metálicas aparentes sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Devemos aguardar seu resfriamento para tocá-las.

É recomendável não se tocar em partes metálicas com peças de metal como anéis, talheres, etc., quando o aparelho estiver ligado.

Quando utilizando produtos elétricos, sugerimos estar sempre calçado e sobre um piso seco.

UTILIZAÇÃO

- Ligue o plugue na tomada. A lâmpada piloto irá acender, permanecendo assim enquanto o aparelho estiver plugado.
- Pré-aqueça seu forno por 5 minutos, girando o seletor de temperatura no sentido horário até a faixa a ser utilizada, para obtenção de melhores resultados. Fig. 1.



- Coloque o alimento no interior do forno sobre a bandeja ou sobre a grelha aguardando o preparo. Certifique-se que a porta esteja bem fechada e a bandeja de resíduos bem encaixada para que não haja perda de calor, prejudicando o resultado.
- Retire o alimento quando estiver pronto (use luvas térmicas).

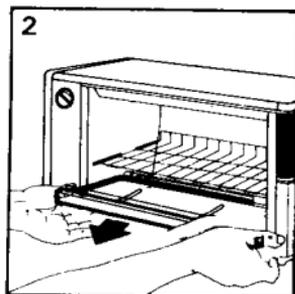
TABELA DE REFERÊNCIA DE TEMPERATURA

Use quando suas receitas indicarem faixas de temperatura.

Funções	Alimento	Quant.	Tempo (Aprox.) Minutos	Faixas de Temperatura	
				Simbolos	Indicações Usuais
Aquecer	Salgados Pratos Pre- parados	500 g	20		100° C Fraco
Descongelar	Alimento Cru	700 g	40		100° C Fraco
Cozer	Peixe Verduras	800 g 500 g	40 30		150° C Fraco
Tostar/Assar	Bolos/Tortas Mini-Pizzas Sanduiches Pães Pedacos de Carne Pedacos de Frango Torradas	500 g 2 unid. 3 unid. 18 unid. 800 g 700 g 3 unid.	30 10 10 20 90 50 5		200° C Médio
Descongelar	Pratos Prontos congelados	600 g	30		250° C Quente
Grelhar	Linguiças Salsichas Pedacos de Carne Pedacos de Frango	500 g 6 unid. 500 g 900 g	30 10 20 40		300° C Bem Quente
Gratinar	Verduras e Legumes Massas Pedacos de Carne Pedacos de Frango	600 g 600 g 600 g 600 g	20 25 20 20		300° C Bem Quente
Auto-Limpeza :				● Limpeza das Resistências	

CUIDADOS ESPECIAIS

- Para sua segurança mantenha uma área livre de 10 cm em torno de seu mini-forno e não coloque nada sobre ele.
- Nunca cozinhe alimentos com embalagens de papel, plástico ou hermeticamente fechados.
- Não toque suas partes metálicas quando estiverem quentes.
- A bandeja de resíduos pode transbordar por acúmulo de alimentos e/ou gordura. Espere o forno esfriar e retire a bandeja com as duas mãos sem encostar no vidro (que pode estar quente). Retire conforme figura 2, lavando-a regularmente.



- A ação do calor sobre os alimentos, especialmente os gordurosos, pode provocar alteração da cor do aparelho, nas áreas próximas à saída de ar quente. Recomendamos não preparar alimentos que possuam excessiva quantidade de gordura diretamente sobre a grelha, pois respingos de gordura em contato com a resistência podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer retire o plugue da tomada e **NÃO ABRA** a porta até a chama se extinguir.

DICAS

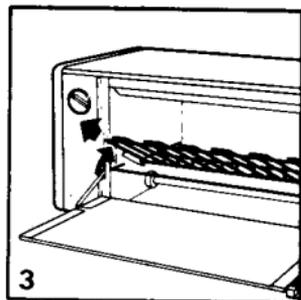
- Formas de alumínio, vidro refratário e cerâmica vitrificada também podem ser usadas no seu mini-forno.
- Para tostar pão uniformemente, faça-o direto sobre a grelha.
- Para assados use papel alumínio para que a parte externa não queime antes que a interna esteja pronta.
- Para bolos, tortas e massas, pré-aqueça o forno por 10 minutos antes de colocar o alimento.
- Para grelhar, inicialmente use a temperatura  e em seguida a temperatura .
- Pão de queijo: use posição .

- **Descongelamento:**

- Alimentos crus () - Nesta temperatura o alimento descongela sem pré-cozinhar, conservando seu valor nutritivo. Para alimentos em pedaços, retire as partes já descongeladas para evitar pré-cozimento.
- Alimentos cozidos () - Esta temperatura permite descongelar e aquecer o alimento pronto.
- Mexa e vire os alimentos para que descongelem mais rapidamente.

LIMPEZA

- Nunca molhe seu MicroChef Luxo. Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza, que deve ser feito com um pano úmido e com o aparelho completamente frio. Evite o uso de palhas de aço ou outros abrasivos, sprays ou qualquer produto para limpeza de fornos a gás.
- Em caso de resíduos ou excessos de gordura no vidro e nas paredes internas use uma esponja macia levemente umedecida em água morna com detergente neutro. A seguir, retire o detergente com um pano úmido e depois seque com uma toalha de papel.
- Espere seu Microchef Luxo esfriar e retire a bandeja coletora (fig. 2), lavando-a com água e sabão, o mesmo acontecendo com a grelha, que pode ser removida como mostra a fig. 3. Estas peças devem ser limpas após cada utilização, para evitar que eventuais acúmulos venham a causar fumaça ou odores desagradáveis.



AUTO-LIMPEZA DAS RESISTÊNCIAS

- Para limpar resíduos aderidos às resistências, não use produtos de limpeza nem objetos cortantes, pontiagudos, esponjas ou palhas de aço, pois seu Microchef Luxo possui resistências revestidas por um exclusivo material refratário de alta qualidade, oferecendo maior segurança e facilidade de limpeza, bastando para tanto proceder como segue:
- Gire o botão seletor de temperatura até a posição "auto-limpeza" (•) deixando-o nesta posição por, no mínimo, 10 minutos.

Este procedimento é suficiente para que a maior parte dos resíduos aderidos às resistências se soltem, deixando-as limpas.

Não é necessário repetir essa operação a cada uso.

A frequência da limpeza dependerá dos tipos de alimentos que serão preparados no aparelho. Efetue a auto-limpeza quando for necessária.

Obs.: Sempre que efetuar a auto-limpeza das resistências, retire a bandeja de alumínio do interior do forno, para evitar danos à mesma.

