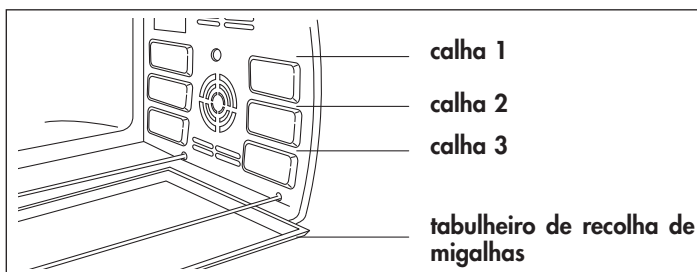
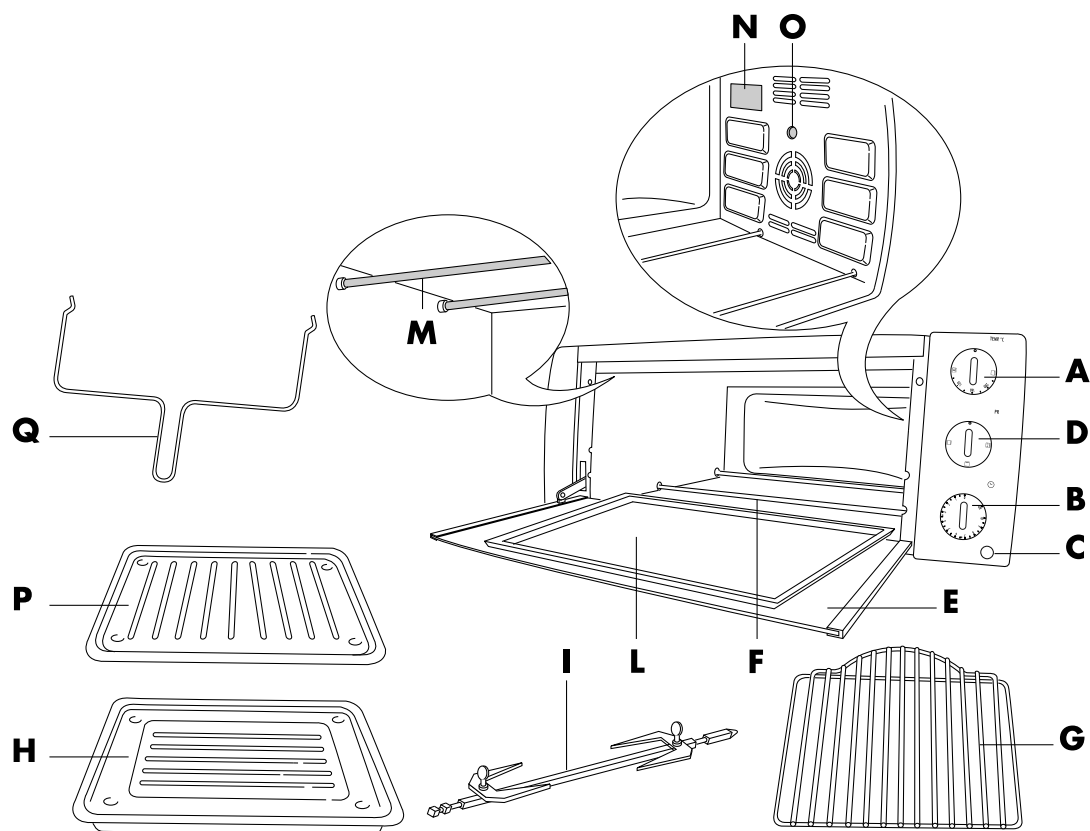


DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---|
| A | Botão do termostato | M | Resistência superior |
| B | Botão do temporizador | N | Luz interna (quando prevista) |
| C | Luz piloto | O | Furo para o espeto (quando previsto) |
| D | Botão selector de funções | G | Grelha dietética (quando previsto) |
| E | Porta em vidro | Q | Pega para a extracção do espeto (quando prevista) |
| F | Resistência inferior | | |
| G | Grelha | | |
| H | Pingadeira | | |
| I | Espeto (quando previsto) | | |
| L | Tabulheiro de recolha de migalhas | | |



Para garantir o correcto funcionamento do aparelho e obter excelentes resultados de cozedura, insira **SEMPRE** o tabuleiro de recolha de migalhas (L) na respectiva sede na parte inferior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamentover placa de características
Potência máxima absorvidaver placa de características

CONSUMO DE ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Para atingir os 200° C0,09 KWh
Para manter os 200°C durante uma hora0,58 KWh
Total0,67 KWh

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

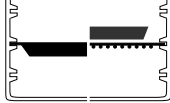
- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou forçado de forma alguma.
- Coloque o aparelho sobre um plano horizontal a uma altura mínima de 85 cm do solo, fora do alcance das crianças.
- Antes de utilizar o aparelho, afaste-o de 5/10 cm (2") da parede e de qualquer outro objeto que se encontre sobre a mesma superfície de apoio. Retire eventuais objetos presentes sobre o aparelho. Não utilize o aparelho sobre superfícies que poderiam ser danificadas pelo calor.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes de os utilizar.
- **Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação verifique se:**
 - **A tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa de características.**
 - **A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de ligação à terra.**
- **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja aplicada.**
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais que se encontram no interior, tais como os cartões de protecção, os manuais, os sacos de plástico, etc.
- Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termostato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro "a novo" e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas sobre as resistências para o transporte.
Durante esta operação deve arejar a sala.
- **ATENÇÃO:** Quando retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e verifique a sua integridade. A porta é de vidro, e, por isso, frágil, sendo aconselhado solicitar a substituição da mesma caso se encontre visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza, e as deslocações, evite ainda os choques violentos, bater com a porta e deitar líquidos frios no vidro do aparelho quente.
- **Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies exteriores acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre as pegas, os manípulos e os botões. Não toque nunca nas partes metálicas ou no vidro do forno. Utilize pegas ou luvas de protecção se necessário.**
- **Este aparelho eléctrico funciona com temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- As partes acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Não permita que o forno seja utilizado por pessoas com incapacidades psico-físico-sensoriais (incluindo as crianças), ou com experiência ou conhecimentos insuficientes, a não ser que sejam devidamente vigiadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se que não brincam com o aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto está a funcionar.
- Não utilize o aparelho se:



- o cabo de alimentação estiver defeituoso
- o aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Nestas situações, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que o mesmo toque nas partes quentes do forno. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Se quiser utilizar uma extensão, certifique-se que a mesma esteja em bom estado, que disponha de ligação à terra e de um cabo condutor cuja diâmetro seja pelo menos igual ao do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar qualquer risco de choque elétrico, não mergulhe nunca em água, ou noutro líquido qualquer, o cabo de alimentação, nem a sua ficha, nem o aparelho no seu conjunto.
- Não coloque nunca o aparelho em proximidade de fontes de calor.
- Não guarde nunca produtos inflamáveis em proximidade do forno ou debaixo do móvel em que o mesmo se encontra.
- O pão pode queimar. Vigie sempre o forno enquanto tostar ou grelhar os alimentos. Não ponha nunca o aparelho a funcionar debaixo de um móvel suspenso, de uma prateleira ou em proximidade de materiais inflamáveis como cortinas, persianas, etc..
- Não utilize nunca o aparelho como fonte de calor.
- Não introduza nunca papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não pouse nunca nada por cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não tape os mesmos.
- **Se os alimentos ou outras partes do forno se incendiarem, não tente nunca apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, desligue a ficha da tomada e abafe as chamas com um pano húmido.**
- Este forno não foi concebido para se encastrado.
- Depois de aberta a porta, tenha presente o seguinte:
 - não exerça pressões excessivas com objectos demasiados pesados nem force a pega para baixo.
 - não apoie nunca sobre a porta aberta, recipientes pesados ou quentes, acabados de sair do forno.
- Tendo em conta a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diferente daquele em que o comprou, faça-o inspeccionar por um centro de assistência autorizado.
- Por motivos de segurança, não tente nunca desmontar o aparelho sozinho; dirija-se a um centro de Assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para um uso doméstico. Qualquer utilização profissional, não apropriada e não conforme às instruções, isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Para desligar o aparelho, rode o botão do Temporizador em "0".
- Retire a ficha da tomada de alimentação sempre que não utilizar o aparelho e antes de proceder à limpeza do mesmo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, e em todo o caso por uma pessoa com qualificações idênticas, por forma a prevenir qualquer risco.
- Não use detergentes abrasivos ou esfregões de metal para limpar a porta de vidro do forno, pois poderiam danificar a superfície da mesma e provocar a sua quebra.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- O aparelho deve ser posto a funcionar com a parte traseira encostada à parede.

Conserve estas instruções

TABELA DE RESUMO

Programa	Posição do botão Selector de funções	Posição do botão do termostato	Posição da grelha e dos acessórios	Notas/Conselhos
Descongelação (só em alguns modelos)				1 2 3 Pouse os alimentos directamente sobre a grelha inserida na calha 2
Cozedura delicada		100°C-220°C		1 2 3 Utilize a pingadeira inserida directamente na calha inferior 3.
Manter os alimentos quentes				1 2 3 Escolha esta função para manter os alimentos quentes. Não deixe os alimentos ao calor durante mais de uma hora e não utilize esta função para aquecer alimentos frios. Se a refeição não estiver suficientemente quente para ser servida, selecione uma temperatura mais alta com o botão do termostato.
Cozedura com forno ventilado (só em alguns modelos)		100°C-220°C	 ou 	1 2 3 Ideal para lasanhas, carnes, pizza, bolos em geral, alimentos que devem ficar crocantes à superfície (ou seja gratinados) e para o pão. Para a utilização dos acessórios consulte os conselhos da respectiva tabela na pág. 68.
Cozedura com forno tradicional		100°C-220°C	 ou 	1 2 3 Ideal para cozinhar legumes recheados, peixe, bolo inglês e pequenas aves. Para a utilização dos acessórios consulte a tabela na pág. 68.
Tostar alimentos				1 2 3 Ideal para torrar fatias de pão.
Cozedura com grill				1 2 3 Pouse a grelha dietética (P) (quando previsto) sobre a pingadeira; poue os alimentos sobre a grelha e introduza o conjunto na calha 1. Ideal para grelhar carne, peixe e legumes.
Cozedura grill no espeto (só em alguns modelos)				1 2 3 Insira o espeto no respectivo orifício (O) conforme indicado na página 70. Introduza a pingadeira na calha 3. Ideal para frangos, carne de vaca, etc.

UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

Botão do termostato (A)

Selecione a temperatura desejada, da seguinte forma:

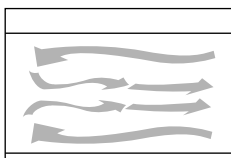
- Para descongelar (*só em alguns modelos*)
(ver pág. 67): Botão do termostato na posição "•".
- Para manter os alimentos quentes (ver pág. 67): ... Botão do termostato na posição .
- Para cozedura com forno ventilado (*só em alguns modelos*) ou para cozedura com forno tradicional
(ver pág. 67-68): Botão do termostato entre 100°C e 220°C.
- Para tostar (ver pág. 69): Botão do termostato na posição .
- Para todos os tipos de grelhados (ver pág. 70): Botão do termostato na posição .

Botão do Temporizador (B)

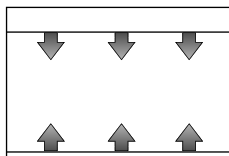
- Para acender o forno: Rode o botão na posição "ON".
- Para programar uma torração: Selecione tempos de 1 a 10.
- Para apagar o forno: Torne a pôr o botão na posição "0".

Botão selector de funções (D)

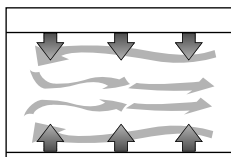
Ao accionar este botão, pode seleccionar as funções de cozedura disponíveis para os seus pratos, ou seja:



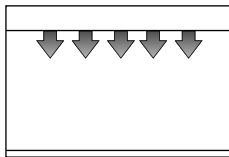
(*só em alguns modelos*)
(*só com a ventilação em funcionamento*)



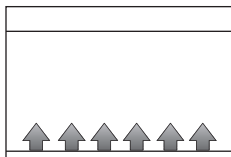
(*só com a resistência superior e a resistência inferior em funcionamento*)



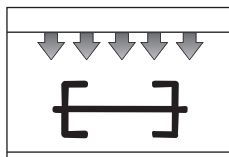
(*só em alguns modelos*)
(*resistência superior, resistência inferior e ventilação em funcionamento*)



(*só com a resistência superior em funcionamento, na potência máxima*)



(*só com a resistência inferior em funcionamento*)



(*só em alguns modelos*)
(*só com a resistência superior em funcionamento, na potência máxima + motor do espeto*)

Luz interna do forno (N) (*só em alguns modelos*) e Luz piloto (C)

Quando o forno está a funcionar, a luz piloto (C) e a luz interna (N) (quando prevista) permanecem acesas.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Conselhos gerais

- Na cozedura com forno ventilado, forno tradicional e grill, é aconselhado pré-aquecer sempre o forno durante 5 minutos, na temperatura escolhida.
- Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Os tempos indicados na tabela são meramente indicativos, estão sujeitos a variações e não têm em conta o tempo necessário para pré-aquecer o forno.
- Para a cozedura dos alimentos congelados consulte os tempos aconselhados nas embalagens dos produtos.

Descongela (só em alguns modelos)

Para obter uma boa descongelação em pouco tempo deve:

- Rodar o botão do selector de funções (**D**) para a posição .
- Rodar o botão do termostato (**A**) para a posição "•".
- Rode o botão do Temporizador (**B**) na posição "ON".
- Introduzir a pingadeira (**H**) na calha 3, a grelha (**G**) na calha 2 e pousar sobre esta o alimento adecongela e feche a porta.
- No final da descongelação, volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (**B**) na posição "0".

Exemplo de descongelação: 1 kg de carne, 80-90 minutos sem nunca a virar.

Cozedura delicada

Indicada para pastelaria e bolos glacés. Também se obtêm óptimos resultados quando se pretende completar a cozedura de alimentos na sua base ou em cozeduras que requerem calor sobretudo na parte inferior.

- Introduza a pingadeira (**H**) na calha 3 conforme indicado na figura da página 65.
- Rode o botão do selector de funções (**D**) para a posição .
- Selecione a temperatura escolhida com o botão do termostato (**A**).
- Rode o botão do Temporizador (**B**) na posição "ON".; no final da cozedura volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (**B**) na posição "0".

Manter os alimentos quentes

- Rode o botão do termostato (**A**) para a posição .
 - Rode o botão do selector de funções (**D**) para a posição .
 - Rode o botão do Temporizador (**B**) na posição "ON".
 - Introduza a pingadeira (**H**) na calha inferior 3 e pouse sobre esta o alimento.
 - Para terminar a operação, volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (**B**) na posição "0".
- Recomendamos que não deixe os alimentos durante muito tempo no forno pois poderiam secar demasiado.

Cozedura com forno ventilado (só em alguns modelos)

Esta função é ideal para obter óptimas pizzas, lasanhas, pratos gratinados, para todos os pratos à base de carne (excepto as aves pequenas), batatas assadas, para bolos em geral e para o pão. Proceda da seguinte maneira:

- Insira a grelha (**G**) ou a pingadeira (**H**) na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções (**D**) para a posição .
- Selecione a temperatura escolhida rodando o botão do termostato (**A**).
- Rode o botão do Temporizador (**B**) na posição "ON".
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos, e de seguida introduza os alimentos a cozinhar.
- No final da cozedura volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (**B**) na posição "0".

Programa	Botão do termostato	Tempos	grelha/pingadeira posição	Observações e conselhos
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Utilize a pingadeira
Frango de 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Utilize a pingadeira, vire-o após cerca de 38 min.
Lombo de porco assado 900g	200°C	50-60 min.	3	Utilize a pingadeira, vire-o após 30 min.
Rolo de carne de 650 kg	200°C	35-40 min.	3	Utilize a pingadeira, vire-o após 20 min.
Batatas assadas 500 g	200°C	40-50 min.	2	Utilize a pingadeira, mexa 2 vezes.
Tarte de doce de frutos 700 g	180°C	35-40 min.	3	Utilize uma tarteira.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Utilize a pingadeira
Tarte de noz 800 g	180°C	25-30 min.	3	Utilize uma tarteira
Biscoitos (massa areada) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Utilize a pingadeira
Pão 500 g	200°C	20-25 min.	3	Utilize uma pingadeira untada com óleo

Cozedura com forno tradicional

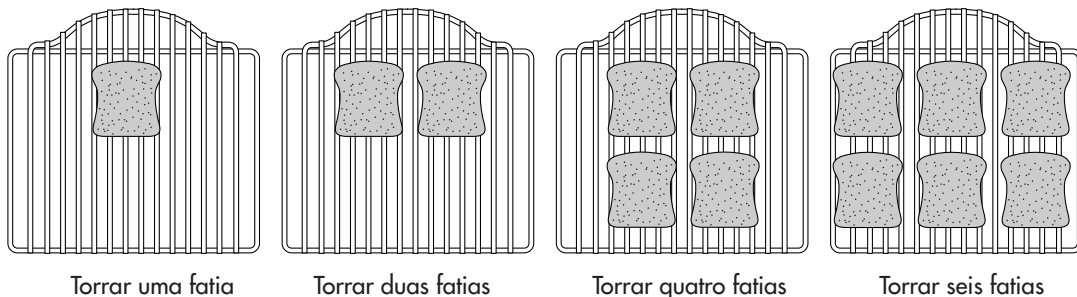
Esta função é ideal para todos os tipos de peixe, para os legumes recheados, para os bolos à base de claras batidas em castelo e para bolos que requeiram tempos de cozedura muito longos (mais de 60 min)

- Insira a grelha (**G**) ou a pingadeira (**H**) na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções (**D**) para a posição. 
- Selecione a temperatura escolhida rodando o botão do termostato (**A**).
- Rode o botão do Temporizador (**B**) na posição "ON".
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos, e de seguida introduza os alimentos a cozinhar.
- No final da cozedura volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (**B**) na posição "0".

Programa	Botão do termostato	Tempos	grelha/pingadeira posição	Observações e conselhos
Macarão gratinado 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilize um pirex.
Lasanhas 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilize um pirex.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Utilize a pingadeira
Truta 500 g	180°C	30-35 min.	3	Utilize a pingadeira, vire-a após 16 min.
Lulas recheadas 450 g	180°C	25-30 min.	3	Utilize um pirex, vire-o meio da cozedura.
Tomates gratinados 550 g	180°C	35-40 min.	2	Utilize a pingadeira untada com óleo e vire-a após 20 min.
Courgettes com atum 750 g	180°C	35-40 min.	2	Utilize a pingadeira; adicione óleo, tomate e água; vire a pingadeira após 20 min.
Bolo inglês 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Utilize uma forma e vire a meio da cozedura.

Tostar alimentos

- As medidas da grelha (G) permitem torrar até seis fatias de pão ao mesmo tempo. Os melhores resultados obtêm-se com quatro fatias de cada vez.
- Para torrar, disponha as fatias de pão conforme ilustrado na figura abaixo reproduzida:



Se utilizar o forno várias vezes de seguida, reduza o tempo programado para tostar.

Instruções para torrar o pão

Para tostar automaticamente pão, panini, muffins, tostas e cigarros russos congelados, utilize sempre a grelha.

1. Ponha a grelha na calha 2.
2. Pouse os alimentos a tostar no meio da grelha. Feche a porta.
3. Rode o botão do termostato (A) para a posição  e o botão selector de funções (D) para .
4. O botão do Temporizador (B) deve ser rodado no sentido dos ponteiros de um relógio. Em geral, para tostar mediantemente deve programar o botão do Temporizador (B) para 4-5 minutos. Toste alguns bocados de pão para verificar o tempo.
5. Quando se torra pão, tanto a resistência superior como a inferior estão acesas para grelhar ambos os lados em simultâneo. Poderá formar-se um pouco de condensação sobre o lado interno do vidro da porta. É normal. A mesma desaparece durante a operação de tostadura.
6. Um sinal sonoro indica o fim do tempo programado. A tostadura está terminada e as resistências apagam-se automaticamente. Rode o botão do termostato (A) para a posição "●".

Notas:

Se preferir tostar mais ligeiramente, é suficiente interromper o ciclo automático rodando o botão do Temporizador (B) para "0" para apagar o forno sem causar qualquer tipo de estrago.

Se pelo contrário, preferir tostar mais intensamente, pode reactivar o ciclo rodando o botão do Temporizador (B) no sentido dos ponteiros de um relógio até obter o nível desejado.

De seguida, apague manualmente o botão do termostato e o da programação do tostador de pão conforme descrito anteriormente.

Se usar regularmente o forno, descobrirá quais as regulações mais indicadas para cada tipo de pão.

Conselhos para tostar bem:

Pedaços de pão muito grossos e pão congelado necessitam de uma regulação mais forte. Uma única fatia de pão necessita de uma regulação mais fraca do que a necessária para duas fatias.

Cozedura com grill (só em alguns modelos)

- Pouse o alimento a grelhar sobre a grelha dietética (P) apoiada sobre a pingadeira (H) e introduza o conjunto na calha 1.
- Feche a porta até ouvir um estalo (ver figura 1).
- Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
- Rode o botão do Temporizador (B) na posição "ON".
- No final da cozedura volte a pôr manualmente o botão do Temporizador (B) na posição "0".
- O alimento deverá ser virado mais ou menos a meio da cozedura.

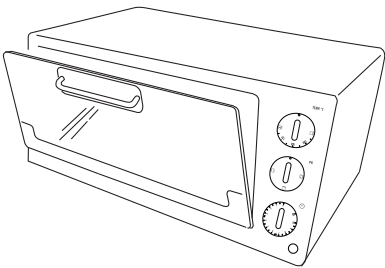


fig. 1

Programa	Botão do termostato	Tempos	Observações e conselhos
Febras de porco (2)		30 min.	Vire após 16 min.
Salsichas (3)	"	20 min.	Vire após 11 min.
Hambúrgueres frescos (2)	"	25 min.	Vire após 13 min.
Salsichas Frescas (4)	"	26 min.	Vire após 14 min.
Espetadas 500 g	"	26 min.	Vire após 8, 15 e 21 minutos.

Cozedura com assador de espeto (só em alguns modelos)

Esta função é ideal para assar no espeto frango, aves em geral, leitão e vitela.

A função de assador de espeto pode ser utilizada com uma carga máxima de 2 kg.

- Enfie a comida no espeto (I) e bloqueie-a com as respectivas pinças (fig. 2) (ate bem a carne com o fio de cozinha para um resultado optimal).
- Insira a pingadeira (H) na ramhura 3 e o espeto (I) no respectivo orifício (fig. 3).
- Feche a porta até ouvir um estalo (ver figura 1).
- Rode o botão do termostato (A) para a posição .
- Rode o botão do selector de funções (D) para a posição .
- Rode o botão do Temporizador (B) na posição "ON".

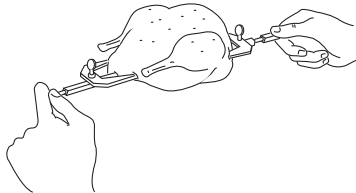


fig. 2

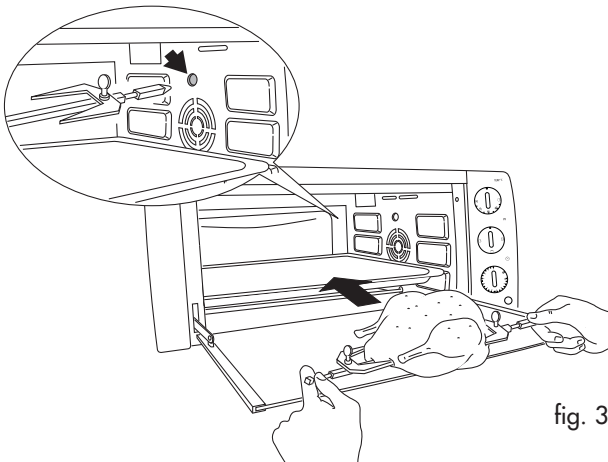


fig. 3

Para obter informações sobre os tempos de cozedura, consulte a tabela abaixo reproduzida.

Programa	Peso	Tempos
Frango	1-2 Kg	120 min.
Leitão assado	0,8-1,7 Kg	90 min.

Para cargas superiores recomendamos a utilização do programa de cozedura com forno ventilado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura. Não deixe a gordura acumular-se no interior do aparelho.

Antes de qualquer operação de manutenção ou de limpeza retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o forno.

Limpe a porta, as paredes internas e as superfícies antiaderentes do forno com uma solução de água e detergente; seque bem.

Para a limpeza do interior do forno não utilize produtos que possam corroer o alumínio (detergentes em latas de spray) e não raspe as paredes com objectos afiados ou cortantes para não estragar o revestimento antiaderente.

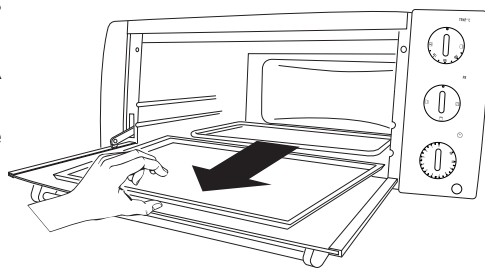
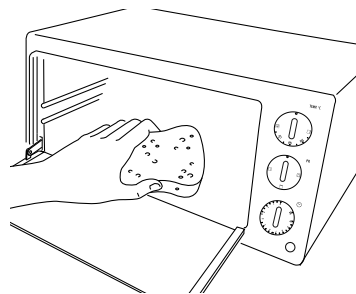
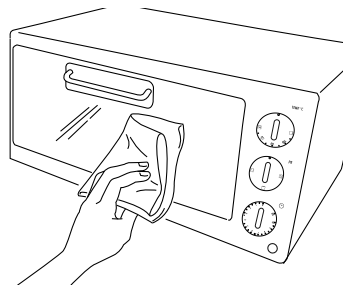
Para a limpeza da superfície exterior utilize sempre uma esponja húmida. Evite utilizar produtos abrasivos que poderiam danificar a tinta. Tenha cuidado para que não entre água ou sabão líquido no interior dos respiradores na parte superior do forno.

Não tente enfiar garfos, facas ou objectos afiados nas aberturas situadas na parte superior e lateral do forno.

Não mergulhe nunca o aparelho em água; não o lave debaixo de um jacto de água.

Todos os acessórios devem ser lavados como talheres normais, tanto à mão como na máquina da louça.

Retire o tabuleiro do fundo do forno. Lave-o à mão. Se a sujidade for difícil de remover, enxágue o tabuleiro com água quente com sabão e, se necessário, esfregue delicadamente sem o riscar.



CERTIFICADO DE GARANTIA DE LONGHI

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos

quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentado com a garantia no exercício dos seus direitos.

DE'LONGHI BRASIL
Rua Alexandre Dumas Nº 1658
Cep 04717-004
São Paulo -S.P.
Brasil
Sac 51886650 - Fax 51886651
SAC 11.51886650

Nº de serie: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

