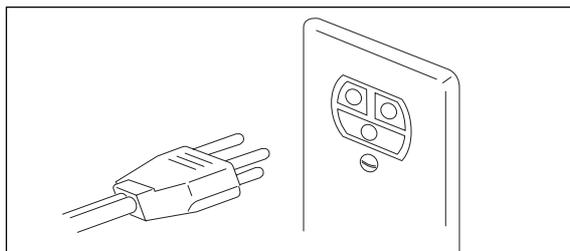


LIGAÇÃO ELÉTRICA

ANTES DE INSERIR O PLUGUE NA TOMADA DE ALIMENTAÇÃO, CERTIFIQUE-SE DE QUE A TENSÃO DE REDE ESTEJA EM CONFORMIDADE COM O VALOR INDICADO NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

Use somente uma tomada de alimentação de três pinos

INSTRUÇÕES PARA A LIGAÇÃO À TERRA



CERTIFIQUE-SE DE QUE O PLUGUE ESTEJA CORRETAMENTE LIGADO À TERRA.

Este aparelho deverá dispor de ligação à terra: em caso de curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico, possibilitando a dispersão da corrente elétrica.

Este aparelho está provido de cabo de alimentação com fio de terra.

O plugue deverá ser ligado a uma tomada de alimentação que tenha sido corretamente instalada e com ligação à terra.

ADVERTÊNCIA: UM USO INADEQUADO DO FIO DE TERRA PODE OCASIONAR RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Caso não tenha certeza que as tomadas de alimentação estejam adequadamente ligadas à terra, consulte um eletricitista qualificado.

Caso se torne necessário o uso de uma extensão, use somente extensões tripolares com plugue de três pinos e com tomadas que se adaptem ao plugue do aparelho.

A capacidade da extensão deverá ser igual ou superior à absorção nominal de energia do aparelho.

- O comprimento do cabo de alimentação deste aparelho foi escolhido de forma a evitar a possibilidade que as pessoas fiquem emaranhadas ou tropecem num cabo comprido.

Caso seja necessário um cabo mais comprido, pode-se utilizar uma extensão cujos valores nominais não sejam inferiores a 15 ampères.

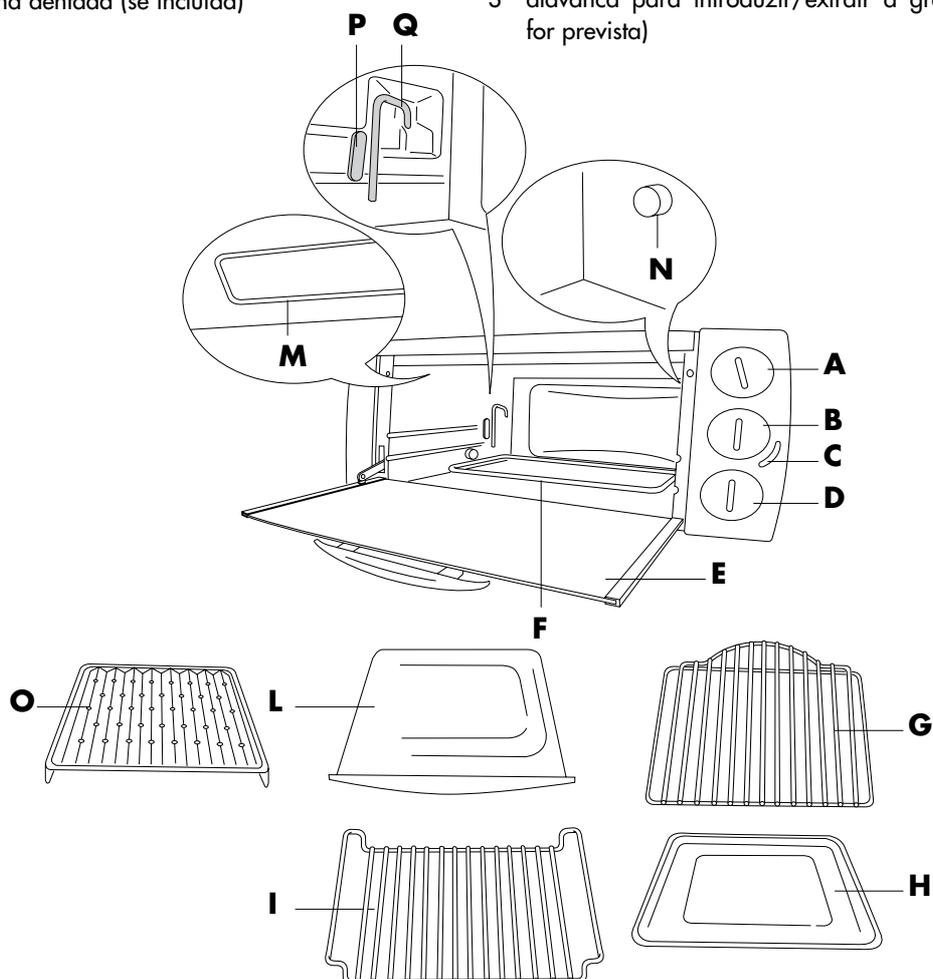
- Junto ao revendedor autorizado de sua região é possível adquirir uma extensão de 15 ampères, com um comprimento de seis pés.

Quando usa uma extensão, certifique-se de que a mesma não fique solta no local de trabalho ou aonde alguém poderia, acidentalmente, tropeçar ou emaranhar-se na mesma.

- Manuseie com cuidado o cabo de alimentação, de forma que possa ter uma longa vida, evite puxar ou manter o cabo sob tensão em proximidade dos conectores da tomada de alimentação e do aparelho.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|
| A | botão do termostato | L | coletor de migalhas |
| B | botão do temporizador | M | resistência superior |
| C | lâmpada piloto | N | luz interna (se for prevista) |
| D | botão seletor de função | O | bandeja para pastelaria (se for prevista) |
| E | porta de vidro | P | forma para muffins (se for prevista) |
| F | resistência inferior | Q | grelha dietética (se for prevista) |
| G | grelha plana para pizza de 1" | R | botão de borracha de bloqueio da grelha (se for prevista) |
| H | pingadeira | S | alavanca para introduzir/extrair a grelha (se for prevista) |
| I | grelha dentada (se incluída) | | |



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. O mesmo não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de forma alguma.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura mínima de 85 cm, e fora do alcance das crianças.
- Clave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- **Antes de introduzir o plugue na tomada de alimentação, certifique-se que:**
 - a tensão da alimentação corresponda ao valor indicado na placa de características.
 - a tomada de alimentação tenha uma capacidade de 15A e disponha de ligação à terra.

O fabricante rejeita toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja respeitada.

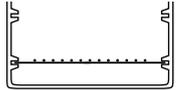
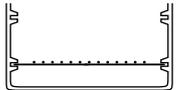
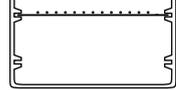
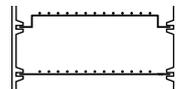
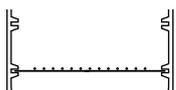
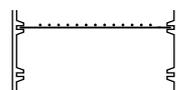
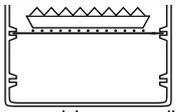
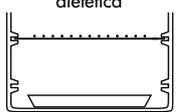
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os papéis e demais materiais de seu interior, tais como caixas de proteção, manuais, saquinhos de plástico, etc.
- Antes da primeira utilização, coloque em funcionamento o forno vazio, girando o termostato no nível máximo, por um tempo mínimo de 15 minutos, isto deve ser feito para eliminar o cheiro de “novo” e qualquer fumo resultante das substâncias de proteção aplicadas nas resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje o cômodo.

ATENÇÃO: depois de retirar o aparelho da embalagem, certifique-se que a porta não esteja danificada e que funcione corretamente. A porta é feita de vidro e, por esta razão, é muito frágil, recomenda-se solicitar a sua substituição se a mesma estiver visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização, as operações de limpeza e a movimentação do aparelho, evite choques violentos, bem como bater a porta e derramar líquidos frios no vidro do aparelho quando o mesmo estiver quente.

- **Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os puxadores, as alças e os botões. Nunca toque nas partes metálicas ou no vidro do forno. Utilize luvas, se for necessário.**
- **Este aparelho elétrico funciona em temperaturas elevadas que poderiam provocar queimaduras.**
- Não permita que o aparelho seja usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades psíquicas, físicas e sensoriais reduzidas ou que tenham uma experiência e conhecimento insuficientes, a não ser que sejam atentamente vigiadas e instruídas por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças deverão ser vigiadas, de modo a assegurar-se que não brinquem com o aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto o mesmo estiver em função.
- Não utilize o aparelho se...
 - o cabo de alimentação apresentar algum defeito;
 - o aparelho sofreu alguma queda ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Caso isto ocorra, para evitar qualquer risco, leve o aparelho ao mais próximo centro de assistência pós-venda.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique balançando da superfície de trabalho e evite que o mesmo entre em contato com as partes quentes do forno. Nunca retire o plugue da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Caso pretenda utilizar uma extensão, certifique-se que a mesma esteja em boas condições, que disponha de um plugue com ligação à terra e um cabo condutor cuja seção seja, no mínimo, igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- Para evitar qualquer risco de choques elétricos, nunca coloque o cabo de alimentação, o seu plugue ou o mesmo aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho em proximidade de fontes de calor.
- Nunca deixe produtos inflamáveis em proximidade do forno ou sob o móvel em que o mesmo estiver instalado.
- O pão pode queimar. Não deixe nunca o forno sem supervisão, enquanto estiver dourando ou grelhando os alimentos. Nunca utilize o aparelho debaixo de um móvel suspenso ou de uma prateleira ou em proximidade de materiais inflamáveis, tais como cortinas, persianas, etc.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, papelão ou plástico no interior do aparelho e nunca apoie coisa alguma sobre o mesmo (utensílios, grelhas, outros objetos).
- Não insira nada nas aberturas de ventilação. Certifique-se de que as mesmas estejam desobstruídas.
- Se os alimentos ou outras partes do forno pegarem fogo, não tente nunca apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, retire o plugue da tomada e apague as chamas com um pano úmido.
- Este forno não foi concebido como forno a ser embutido.
- Quando a porta estiver aberta, tenha presente quanto segue:
 - não exerça uma pressão excessiva com objetos demasiado pesados, nem force a alça para baixo.
 - nunca apoie recipientes pesados ou quentes, recém retirados do forno, em cima do forno com a porta aberta.
- Tendo em consideração a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país diverso daquele em que o produto foi adquirido, faça-o verificar por um centro de assistência autorizado.
- Para a sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho por sua conta; consulte sempre um centro de assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para o uso doméstico. Qualquer outro uso, profissional ou inadequado, ou a falta de observância das instruções de uso, isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e faz caducar a sua garantia.
- Quando o aparelho não estiver sendo utilizado e antes da sua limpeza, retire sempre o plugue da tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou por seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com uma qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer risco.
- O aparelho não deverá ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho deverá ser posto em funcionamento com a parte traseira encostada na parede.

Guarde estas instruções

TABELA DE RESUMO

Programa	Posição do botão seletor de função	Posição do botão do termostato	Posição da grelha e dos utensílios	Notas/Recomendações
Descongelamento (*)				-
Cozimento delicado		60°-230°		-
Para manter os alimentos aquecidos		60°		-
Cozimento com forno ventilado (*)		60°-230°		Ideal para lasanhas, carnes, pizzas, tortas em geral, os alimentos que devem resultar crocantes na superfície (ou seja, gratinados) e o pão. Para a utilização dos utensílios, roga-se fazer referência às recomendações descritas na respectiva tabela na página 19.
				
Cozimento com forno tradicional		60°-230°	 	Ideal para o cozimento de vegetais recheados, peixe, plum cake e pequenas aves. Para a utilização dos utensílios roga-se fazer referência à tabela na página 19.
Cozimento com grill			 para modelos com grelha dietética  para modelos sem grelha dietética	Ideal para preparar qualquer tipo de grelhados tradicionais: hambúrgueres, cachorro-quentes, kebabs, etc. e pão torrado.

(*) somente em alguns modelos.

USO DOS COMANDOS

Botão do termostato(A)

Selecione a temperatura desejada, procedendo como a seguir:

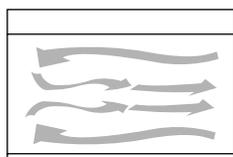
- Para descongelar (*) (veja na página 18): Botão do termostato na posição "●"
- Para manter os alimentos aquecidos (veja na página 18) . . Botão do termostato na posição "60°C"
- Para o cozimento com forno ventilado (*) ou então para o cozimento com forno tradicional (veja nas páginas 18-19): Botão do termostato de "60°C" a "230°C".
- Para todos os tipos de grelhados (veja na página 21): . . . Botão do termostato na posição "▼▼▼▼".

Botão do temporizador (B)

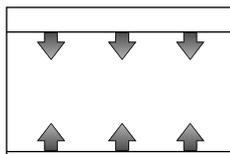
- Para desligar o forno: Rode o botão para a posição "ON"
- Para programar a função torração: Selecione de 1 a 7 minutos.
- Para desligar o forno: Rode o botão para a posição "OFF".

Botão seletor de função (D)

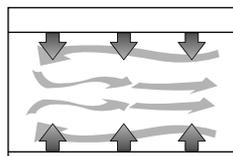
Acionando este botão se selecionam as funções disponíveis para os seus cozimentos, ou seja:



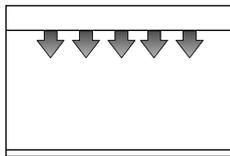
 **DESCONGELAMENTO (*)**
(somente a ventilação em função)



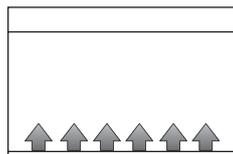
 **COZIMENTO COM FORNO TRADICIONAL, PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**
(somente a resistência superior e a resistência inferior em função)



 **COZIMENTO COM FORNO VENTILADO (*)**
(resistência superior, resistência inferior e ventilação em função)



 **COZIMENTO COM GRILL**
(somente a resistência superior em função, na potência máxima)



 **COZIMENTO DELICADO**
(somente a resistência inferior em função)

LÂMPADA PILOTO (C)

A lâmpada piloto acesa indica que o forno está em função.

LUZ INTERNA (N) (*)

Quando o forno está em função, a lâmpada interna está sempre acesa.

Para a substituição da lâmpada, proceder como indicado a seguir: retire o plugue do aparelho da tomada de alimentação, desparafuse o vidro de proteção e substitua a lâmpada queimada com uma outra do mesmo tipo (resistente às altas temperaturas), em seguida, remonte o vidro de proteção.

(*) somente em alguns modelos

USO DO FORNO

Recomendações gerais

- Nos cozimentos com forno ventilado, forno tradicional e grill, é aconselhável preaquecer sempre o forno por 5 minutos na temperatura previamente escolhida, isto para obter os melhores resultados de cozimento.
- Os tempos de cozimento dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e da preferência pessoal de cada um. Os tempos indicados na tabela são meramente indicativos e susceptíveis de alterações e não tomam em consideração o tempo necessário para preaquecer o forno.
- Para o cozimento de alimentos congelados, consulte os tempos recomendados nas embalagens dos produtos.

Sistema de inserção/extração da grelha (*)

Se o forno estiver equipado com alavanca de inserção/extração da grelha, rogamos ater-se a estas simples indicações:

- **Para inserir a grelha:** empurre a grelha para o fundo do forno até ultrapassar o botão de borracha posto no lado esquerdo do forno (se deverá ouvir um estalido). Feche a porta, a grelha deslocar-se-á automaticamente até alcançar a sua posição.
- **Para extrair a grelha:** abra a porta (a grelha sairá automaticamente de 2 cm., aproximadamente). Extraia a grelha puxando-a em sua direção, usando para isso uma luva de forno. "•".

Descongelo (*)

Para obter um bom descongelamento em breve tempo é preciso:

- Rodar o botão do seletor de função (D) para a posição .
- Rodar o botão do termostato (A) para a posição "•".
- Rodar o botão do temporizador (B) para a posição "ON".
- Inserir a grelha plana (G) na canaleta inferior e apoiar sobre a mesma um prato baixo com o alimento a descongelar, em seguida, fechar a porta.

Exemplo de descongelamento: 1 Kg. de carne, 80-90 minutos sem nunca girá-la.

Cozimento delicado

Indicado para pasteleria e tortas com glacê. Obtêm-se ótimos resultados também no acabamento do cozimento de alimentos em sua base ou para cozimentos que precisem de calor, especialmente em sua parte inferior.

- Insira a grelha (pondo acima uma frigideira) na canaleta inferior, como ilustrado na figura na página 44.
- Rode o botão seletor de função (D) para a posição .
- Selecione a temperatura previamente escolhida com o botão do termostato (A).
- Rode o botão do temporizador (B) para a posição "ON"; ao término do cozimento reponha manualmente o botão do temporizador (B) na posição "OFF".

Para manter os alimentos aquecidos

- Rode o botão do termostato (A) para a posição "60°C" .
- Rode o botão do seletor de função (D) para a posição .
- Rode o botão do temporizador (B) para a posição "ON".
- Insira a grelha plana (G) na canaleta inferior e apoie sobre a mesma o prato com o alimento.
- Para concluir a operação, reponha manualmente o botão do temporizador (B) na posição "OFF".

Recomenda-se não deixar os alimentos no forno por muito tempo, visto que os mesmos poderiam ressecar-se excessivamente.

Cozimento com forno ventilado (*)

Esta função é ideal para obter excelentes pizzas, lasanhas, pratos gratinados, para todos os tipos de pratos de carne (exceto pequenas aves), batatas assadas, para tortas em geral e para o pão. Além disso, é indicada para o cozimento simultâneo de diferentes alimentos, sobre dois planos de cozimento. Proceda como indicado a seguir:

- Insira a grelha (G) na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do seletor de função (D) para a posição .
- Selecione a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termostato (A).
- Rode o botão do temporizador (B) para a posição "ON".
- Depois de ter preaquecido o forno por 5 minutos, insira o alimento a cozinhar.
- Ao término do cozimento, reponha manualmente o botão do temporizador (B) na posição "OFF".

(*) somente para alguns modelos

Programa	Botão do termostato	Tempos	Posição da grelha	Observações e recomendações
Macarrão gratinado 1 Kg..	230°	20 min.	inferior	Vire a forma na metade do cozimento
Lasanhas 1 Kg.	230°	20 min.	"	Utilize uma forma refratária, vire depois de 10 minutos.
Pizzas 500 g.	225°	17 min.	"	Utilize a pingadeira
Frango 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Utilize a pingadeira, vire depois de 38 minutos, aproximadamente..
Carne de porco assada 900 g	200°	70 min.	"	Utilize a pingadeira, vire depois de 35 minutos, aproximadamente
Rolo de carne 650 g	180°	55 min.	"	Utilize a pingadeira, vire depois de 30 minutos, aproximadamente.
Batatas assadas 500 g	200°	50 min.	"	Utilize a pingadeira, misture 2 vezes.
Tarte de compota 700 g	180°	40 min.	"	Utilize a pingadeira
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Torta de noz 800 g	180°	35 min.	"	Utilize uma fôrma para tortas.
Biscoitos (massa quebrada) 100 g	180°	14 min.	"	Utilize a pingadeira
Pão 500 g	200°	25 min.	"	Utilize a pingadeira untada com óleo

Cozimento com forno tradicional

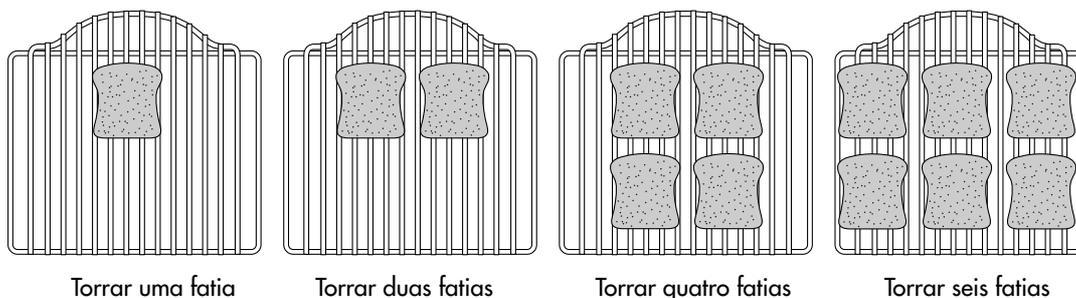
Esta função é ideal para todos os tipos de peixes, para os vegetais recheados, para doces a base de claras montadas em neve e para doces que exijam tempos de cozimento muito longos (superiores a 60 minutos). Proceda como indicado a seguir:

- Insira a grelha na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do seletor de funções (D) para a posição .
- Selecione a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termostato (A).
- Rode o botão do temporizador (B) para a posição "ON".
- Depois de ter preaquecido o forno por 5 minutos, insira os alimentos.
- Ao término do cozimento, reponha manualmente o botão do temporizador (B) na posição "OFF".

Programa	Botão do termóstato	Tempos	Posição da grelha	Observações e recomendações
Codornas (3)	230°	44 min.	inferior	Utilize a pingadeira, vire depois de 24 minutos.
Trutas 500 g.	200°	35 min.	"	Utilize a pingadeira, vire depois de 16 minutos.
Lulas recheadas 450 g.	200°	30 min.	"	Utilize um refratário para forno, vire na metade do cozimento.
Tomates gratinados 550 g.	200°	40 min.	"	Utilize a pingadeira untada com óleo e vire-a depois de 20 minutos..
Abobrinhas com atum 750 g.	200°	40 min.	"	Utilize a pingadeira; coloque óleo, os tomates e água; vire a pingadeira depois de 20 minutos.
Plum cake 1 Kg.	180°	75 min.	"	Utilize uma fôrma e vire na metade do cozimento.
Merengues	120°	50 min.	"	Utilize a pingadeira untada com óleo. Deixe ao menos um dia descansando antes de servir.

Torração

- As dimensões da grelha (G) são tais que permitem torrar simultaneamente seis fatias de pão. Em qualquer caso, os melhores resultados se conseguem com quatro fatias de cada vez.
- Para torrar, disponha as fatias de pão como ilustrado abaixo:



Torrar uma fatia

Torrar duas fatias

Torrar quatro fatias

Torrar seis fatias

Para diversas utilizações consecutivas, reduza o tempo de torração programado.

Instruções para torrar pão

Para torrar automaticamente pão, sanduíches, muffins, fogaças e bolos congelados, utilize sempre a grelha.

1. Coloque a grelha como ilustrado na tabela na página 5.
2. Disponha os alimentos a torrar no centro da grelha. Feche a porta
3. Rode o botão do termostato (A) para a posição e aquele do seletor de função (D) para a posição .
4. O botão do temporizador (B) deve ser rodado em sentido horário. Utilizando o aparelho pela primeira vez, rode o botão do temporizador (B) pondo-o em um valor médio. Torre alguns pedaços de pão para verificar o nível. Se for necessário, ajuste o botão de acordo com a sua preferência pessoal.
5. Quando se torra pão, tanto a resistência superior como aquela inferior estão ligadas para grelhar simultaneamente ambos os lados. É possível que se forme um véu de condensação na parte interna do vidro da porta. Isto é normal. Desaparecerá enquanto o forno torra os alimentos.
6. Um sinal acústico indica o fim do tempo programado. A torração está concluída e as resistências se desligam automaticamente. Rode o botão do termostato (A) para a posição "•".

Notas:

Este aparelho pode torrar automaticamente os alimentos de acordo com diferentes níveis de torração.

Se, no entanto, preferir torrar menos os alimentos, é suficiente que interrompa o ciclo automático rodando o botão do temporizador (B) para a posição "OFF", para desligar o forno sem correr o risco de causar qualquer dano ao mesmo. Caso prefira uma torração mais intensa, reinicie o ciclo rodando a Temporizador (B) em sentido horário até obter o grau de torração desejado.

Em seguida, desligue manualmente o botão do termostato e aquele da programação do torrador de pão, como descrito anteriormente.

Usando regularmente o forno, poderá encontrar os ajustes mais adequados para cada tipo de pão.

Recomendações para obter uma torração perfeita:

Os pedaços de pão maiores e o pão congelado exigem uma regulação mais alta para torrar.

Uma única fatia de pão exige uma regulação mais baixa daquela necessária para torrar mais fatias.

Cozimento com grill

- Coloque a grelha plana (G) na canaleta superior
- Rode o botão do seletor de função (D) para a posição  .
- **Se o seu forno tem a grelha dietética (O):** coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha dietética (O) disposta sobre a pingadeira (H) e coloque tudo sobre a grelha plana (G).
- **Se o seu forno não tem a grelha dietética (O):** coloque os alimentos diretamente sobre a grelha plana (G) (a pingadeira (H) deverá ser colocada sobre a resistência inferior, para recolher a gordura que pinga).
- Feche a porta
- Rode o botão do temporizador (B) para a posição "ON".
- Ao término do cozimento, reponha manualmente o botão do temporizador (B) na posição "OFF".

Programa	Botão do termostato	Tempos	Posição da grelha	Observações e recomendações
Hambúrgueres frescos (2)	▼▼▼	26 min.	superior	Vire depois de 14 minutos.
Lingüiças (4)	"	20 min.	"	Vire depois de 11 minutos.
Hambúrgueres frescos (2)	"	25 min.	"	Vire depois de 13 minutos.
Salsichas frescas (4)	"	26 min.	"	Vire depois de 14 minutos.
Kebabs 500 g.	"	26 min.	"	Vire depois de 8, 15 e 21 minutos.
Pão torrado (4 fatias)	"	9 min.	"	Vire depois de 6 minutos.

N.B.: Para torrar o pão não é necessário inserir a pingadeira no forno.

Cozimento simultâneo sobre 2 planos, com forno ventilado (*)

A função forno ventilado permite o cozimento simultâneo de alimentos, também diferentes, dispostos sobre dois planos.

O calor, proporcionado pelas 2 resistências, é distribuído no interior do forno, por meio do ar, feito circular pelo ventilador.

Desta forma, o calor alcança, **com uniformidade e rapidamente**, todas as partes do forno; o ar no interior do forno permanece muito seco, impedindo que os sabores se misturem.

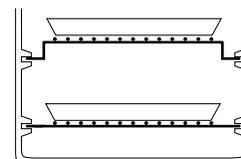
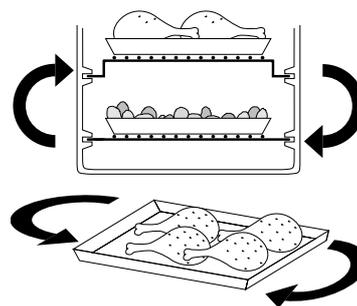
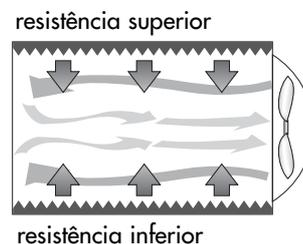
Para cozinhar simultaneamente dois alimentos, é suficiente observar estas simples regras gerais:

1. Os tempos de cozimento das receitas cozidas ao mesmo tempo são superiores àqueles dos cozimentos individuais dos alimentos.

Mais ou menos na metade do tempo de cozimento, **troque de posição** das duas pingadeiras, transferindo aquela presente na grelha superior para a grelha inferior e vice-versa.

Além disso, gire de **meia volta**, aproximadamente, as mesmas pingadeiras.

Nota: as grelhas deverão estar posicionadas como especificado na figura ao lado.



(*) somente em alguns modelos

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza freqüente previne a formação de fumos e odores desagradáveis durante o cozimento.

Não deixe gordura acumulada no interior do aparelho.

Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire o plugue da tomada de alimentação e deixe o forno esfriar.

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

Para a limpeza das superfícies de alumínio, no interior do forno, não utilize, em caso algum, produtos que corroam o alumínio (detergentes spray) e não risque as paredes com objetos pontiagudos.

Para a limpeza da superfície externa utilize sempre uma esponja úmida.

Evite o uso de produtos abrasivos visto que os mesmos poderiam danificar a superfície externa.

Certifique-se de que não penetre água ou sabão líquido no interior das aberturas postas na parte superior do forno.

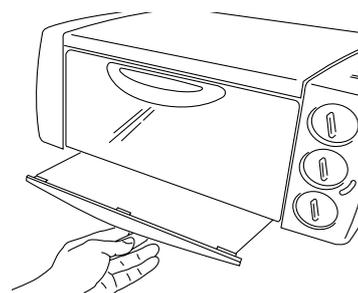
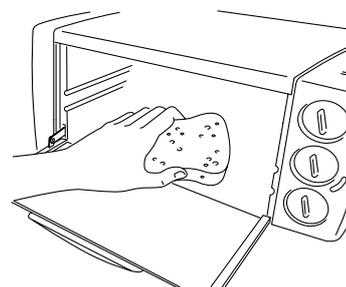
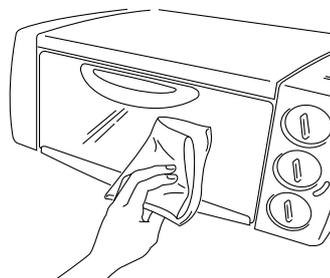
Jamais coloque o aparelho na água, tão pouco tente lavá-lo sob um jato de água.

Todos os utensílios poderão ser lavados como as louças normais, quer manualmente, quer na máquina de lavar louça.

Se o forno dispõe de uma bandeja coletora de migalhas:

Desfie a bandeja do fundo do forno (veja a figura ao lado), lave-a a mão.

Se a sujeira for difícil a remover, enxágüe a bandeja com água quente ensaboada e, se for necessário, esfregue-a delicadamente sem arranhá-la.



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 do 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: _____

