

### DESCRIÇÃO

- |   |   |
|---|---|
| A. Resistência superior                       | H. Prateleira grelhadora                              |
| B. Luz interna do forno (*)                   | I. Pingadeira   |
| C. Manípulo do termóstato                     | L. Grelha   |
| D. Manípulo de ligação e programação<br>Toast | M. Resistência inferior                               |
| E. Manípulo selector das funções              | N. Punho para grelha (*)                              |
| F. Lâmpada piloto                             | O. bandeja extraível para recolher as<br>migalhas (*) |
| G. Placa para biscoitos (*)                   | (*) Não para todos os modelos.                        |

## IMPORTANTES NOTAS DE SEGURANÇA

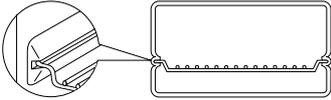
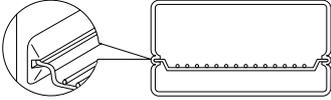
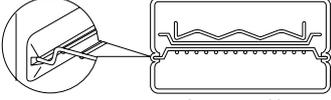
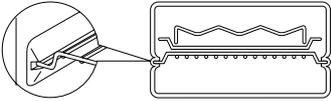
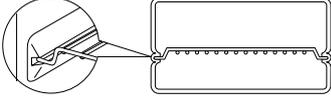
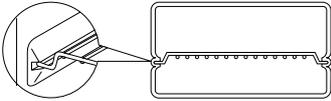
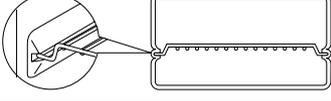
Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo-se o que se segue:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
3. Antes de usar este aparelho, afastá-lo de 5 a 10 cm da parede ou de qualquer objecto que se encontre por cima. Retirar todos os objectos que possam ter sido colocados em cima do mesmo. Não usar o aparelho em cima de superfícies que possam ter problemas com a temperatura.
4. Para evitar possíveis choques eléctricos, não colocar o aparelho na água ou abaixo da torneira da água. Consultar as instruções para a sua limpeza.
5. É necessária a vigilância de pessoas adultas quando o aparelho for usado por ou perto de crianças.
6. Desligar a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado ou antes de efectuar a limpeza. Colocar sempre o manipulador ON/OFF em "OFF" e o manipulador do termostato em "●" antes de tirar a ficha da tomada de corrente.
7. Não pôr o aparelho a funcionar se o fio ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho não funcionar bem, ou tiver sofrido danos de qualquer tipo. Entregar o aparelho ao Serviço de Assistência mais próximo para que possa ser examinado, reparado ou regulado.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar acidentes.
9. Não usar no exterior.
10. Não deixar o fio pendurado da mesa ou balcão onde se encontra o aparelho nem tocar nas superfícies quentes.
11. Não colocar o aparelho em cima ou perto de queimadores a gás ou eléctricos.
12. Deve-se ter muito cuidado quando se deve deslocar um aparelho que contenha óleo ou outros líquidos quentes.
13. Se a ficha aquecer, contactar um electricista.
14. Não usar este aparelho para outros fins dos recomendados.
15. Ter muito cuidado quando se deve retirar a bandeja do forno ou quando se deita fora a gordura quente.
16. Não limpar com esfregões de metal. Podem soltar-se fragmentos do esfregão e tocarem nas partes eléctricas, com o perigo de choques eléctricos.
17. Para assegurar um funcionamento em segurança não devem ser introduzidos no forno alimentos ou utensílios demasiado grandes.
18. Pode-se provocar um incêndio se o aparelho for coberto ou tocar em materiais inflamáveis, tais como cortinas, tapeçarias, paredes, etc., quando está ligado.
19. **ATENÇÃO:** Nunca deixar a torradeira-forno-grelhador sem vigilância quando está ligado (em especial quando está a grelhar ou a torrar).
20. Quando se está a grelhar, a bandeja do forno, a prateleira grelhadora e a grelha devem ser usadas de acordo com as instruções da página 7.
21. Deve-se ter muito cuidado quando se usam recipientes diferentes dos em vidro ou cerâmica para forno.
22. Não guardar nenhuns materiais diferentes dos acessórios recomendados pelo fabricante dentro do forno quando não está a ser usado.
23. Não introduzir nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: papel, cartão, plástico ou semelhantes.
24. Não cobrir nenhuma parte do forno com folha de alumínio. Isso provocará um sobreaquecimento do forno.
25. Para desligar a torradeira-forno-grelhador, girar o manipulador ON/OFF para "OFF" e o manipulador do termostato para "●".

**ESTA MÁQUINA É APENAS PARA A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA**  
**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

**ATENÇÃO:** Depois de retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e certifique-se da sua integridade. Dado que a porta é de vidro e, por isso, frágil, é aconselhável solicitar a sua substituição se a mesma ficar visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza e as deslocações, evite ainda os choques violentos, bem como bater a porta e deitar líquidos frios no vidro do aparelho quente.

### RESUMO DO FUNCIONAMENTO

Programa	Posição de ON/OFF e manípulo de programação da torradeira	Posição do manípulo do termostato	Posição do manípulo selector da função	Posição da grelha e dos acessórios	Notas/Sugestões
Estufa	ON	<b>KEEP WARM</b>	BAKE/TOAST		Seleccionar esta função para manter os alimentos quentes. Não utilizar esta função por mais de uma hora nem para aquecer alimentos frios. Se não for suficiente para servir, aumentar a temperatura no manípulo do termostato.
Assar	ON	Até <b>470 °F</b>	BAKE/TOAST		Ideal para carne, pizza, bolos, tartes, sobremesas de fruta, peixe, legumes estufados, pudins e outros alimentos húmidos que não necessitam de alourar ou de tostar.
Grelhar	ON	<b>BROIL</b>	Broil	 Lower position  Upper position	Usar sempre a prateleira de grelhar (H) no tabuleiro do forno (I). O tabuleiro do forno com a prateleira de grelhar está ilustrado nas duas posições de grelhar: Usar a <b>POSIÇÃO ALTA</b> quando é necessário obter uma cozedura e tostadura rápidas. Colocar a prateleira de grelhar com a aba virada para baixo para fixar no tabuleiro. Deixar um espaço de 2 a 3 cm entre os alimentos e o elemento superior (A). Ideal para hambúrgueres, bifes, espetadas. Usar a <b>POSIÇÃO BAIXA</b> para alimentos que necessitam de um tempo de cozedura maior, como por exemplo frangos. Para a posição baixa, girar a prateleira de grelhar de modo que assente no tabuleiro com as abas laterais para cima.
Grelhar por cima	ON ou Até 7 minutos	<b>BROIL</b>	Broil		Usar a função de grelhar para alourar a parte de cima de sanduíches abertas, sobremesas de queijo, aperitivos. Quando se usa o aparelho pela primeira vez devem-se controlar os alimentos e reduzir o tempo de cozedura de modo a evitar que esses se possam queimar.
Torrar	Até 7 minutos	<b>TOAST</b>	BAKE/TOAST		Girar o manípulo ON/OFF para a cor desejada. Alguns tipos de pães, bolos, etc. levam mais tempo do que outros. Repetir se os resultados forem abaixo do desejado. Colocar o pão a tostar.
Sanduíches	Até 7 minutos	<b>TOAST</b>	BAKE/TOAST		



- **Nota:**

Quando se liga o aparelho pela primeira vez poderá sentir-se um certo cheiro e fumo (durante cerca de 15 min.). É absolutamente normal. Isso é devido às substâncias aplicadas aos elementos de aquecimento para protegê-los do efeito do sal durante o transporte.

## ACESSÓRIOS OPCIONAIS

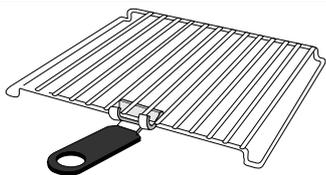
- **PLACA PARA BISCOITOS (G)**

Deve ser colocada directamente na grelha. Indispensável para cozer biscoitos e pastéis.

- **LUZ INTERNA DO FORNO (B) E LÂMPADA PILOTO (F)**

- Se o forno estiver equipado com a luz (B), essa estará acesa enquanto o forno estiver ligado. A lâmpada-piloto (F) apaga-se logo que o forno tiver alcançado a temperatura seleccionada e continuará a acender-se e apagar-se durante a cozedura.
- Se o forno não estiver equipado com a luz (B), a lâmpada-piloto (F) estará sempre acesa enquanto o forno estiver ligado (essa não terá a função de indicador da temperatura).

- **PUNHO PARA GRELHA (N)**



Usar o punho para tirar a grelha do forno quando estiver quente.

## PROGRAMAS DE COZEDURA

### 1. COMO MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Colocar os alimentos a manter quentes na grelha

- Girar o manipulador do termóstato (C) para a posição "KEEP WARM".
- Girar o manipulador ON/OFF (D) para a posição "ON".
- Girar o selector das funções para a posição "TOAST BAKE".

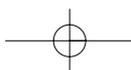
**Quando já não for necessária a função "keep warm", girar o manipulador do termóstato para "●" e o manipulador ON/OFF para OFF.**

Esta função foi concebida para manter os alimentos quentes por períodos de tempo reduzidos depois de terem sido cozinhados sem os queimar. Não aconselhamos manter os alimentos quentes por muito tempo ou o uso desta função para aquecer alimentos congelados ou frios.

### 2. INSTRUÇÕES PARA ASSAR

Podem-se assar alimentos no forno, exactamente como num forno normal. As caçarolas ou pratos para forno podem ser colocados directamente na grelha extraível (L). Usar o tabuleiro do forno (I) (ou a placa para biscoitos, se incluída) para cozinhar bolachas, biscoitos, tortas e pratos não cobertos. Colocar o tabuleiro ou a placa de biscoitos directamente na grelha (consultar a tabela da página 4 para saber a posição da grelha).

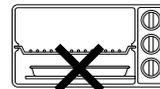
1. Fechar a porta
2. Girar o manipulador do termóstato (C) para a posição desejada/ temperatura
3. Girar o manipulador ON/OFF para "ON"
4. Girar o selector das funções para a posição TOAST/BAKE.
5. Quando tiver terminado a cozedura girar o manipulador do termóstato para a posição "●" e o manipulador ON/OFF para a posição "OFF".



• **NOTA:**

**Não aconselhamos o uso de tampas de vidro nas caçarolas. Os pratos de vidro não deverão estar a menos de 2 a 3 cm dos elementos de aquecimento.**

- **Durante a função de forno e de torradeira, não colocar o tabuleiro do forno (ou outro acessório ou recipiente) directamente sobre o elemento de aquecimento inferior.**



• **CONSELHOS ÚTEIS**

Para se obterem os melhores resultados desta torradeira-forno-grelhador:

- Não encher demasiado o forno. Sempre que possível, colocar os alimentos ao centro do forno.
- Evitar de abrir muito frequentemente a porta para evitar perdas de calor.
- Deve-se usar folhas de papel para forno para cobrir o prato ou o tabuleiro. Dobrar bem as pontas da folha nos bordos do prato ou do tabuleiro.

• **TEMPERATURAS E TEMPO PARA ALIMENTOS TÍPICOS (COZEDURA E ASSADO)**

As temperaturas e tempos aconselhados podem sofrer alterações dependendo da temperatura dos alimentos introduzidos no forno, da quantidade e da preferência pessoal. Os tempos aconselhados para carne e criação referem-se à temperatura do frigorífico. Adicionar cinco minutos para pré-aquecimento do forno. Para evitar que os alimentos se queimem quando se usa o aparelho pela primeira vez aconselhamos o uso de uma temperatura mais baixa. Com a continuação os tempos e a temperatura serão cada vez mais aperfeiçoados..

Alimento	Programação da temperatura	Tempo aproximado	Notas e sugestões. (Para a posição da grelha consultar a tabela na página 34)
Frango inteiro 1 - 1,5 kg. Aberto	<b>400 °F</b>	80-90 min. ou até à temperatura interna de 80°C nas coxas e no peito	Não é necessário virar os alimentos a metade da cozedura. Também é possível cozinhar por cima da prateleira grelhadora invertida (posição baixa) apoiada no tabuleiro do forno, de modo a reduzir os salpicos.
Lombo de Porco ou Entrecosto 1 - 1,5 kg	<b>400 °F</b>	80-90 min. ou até que seja alcançada a temperatura interna de 80°C	Assar como o frango inteiro.
Lombo de vaca ou Costeletas 1,5 kg	<b>400 °F</b>	60-70 min. ou até que a carne esteja tenra e tostada	Não é necessário virar.
Carne assada 1 - 1,5 kg	<b>350 °F</b>	50-60 min.	Usar o tabuleiro do forno. Não é necessário virar. Misturar e bater 700 g - 1 kg de carne picada (vaca) com ovos, miolo de pão, sal, pimenta e especiarias.
Batatas assadas 3-4 batatas grandes cortadas	<b>400 °F</b>	50-60 min.	Cortar as batatas em pedaços, colocar no tabuleiro do forno, misturar três vezes durante a cozedura e após cerca de 20 minutos.
Empadas	<b>350 °F</b>	Seguir os tempos das receitas tradicionais (ligeiramente reduzidos)	Usar formas de metal rectangulares.
Tartes, não cobertas	<b>350 °F</b>	Seguir os tempos das receitas tradicionais (ligeiramente reduzidos)	Usar formas de metal para bolos
Biscoitos: enrolados, em bolachas, formados	<b>375 °F</b>	10-15 min.	Introduzir a grelha como na função TOASTING. Usar a placa para biscoitos (G) (se incluída) ou o tabuleiro do forno.



### • GRELHAR POR CIMA

Grelhar por cima é ideal para derreter, gratinar e tostar a superfície dos alimentos. Usar para sanduíches abertas, croissants com manteiga ou pratos gratinados.

1. Colocar os alimentos no tabuleiro do forno (ou na placa para biscoitos, se incluída) e colocá-lo na grelha.
2. Fechar a porta e pôr os manipuladores do termostato e selector na posição de BROIL.
3. Girar o botão do temporizador ON/OFF em MEDIUM ou em ON (para tempos de grelha superiores)

Atenção para não queimar os alimentos quando se experimentam novas receitas.

Quando o ciclo de grelha estiver completo (a parte de cima dos alimentos tem a coloração desejada) girar o manipulador do termostato para "●" e o manipulador ON/OFF para OFF.

### 3. INSTRUÇÕES PARA GRELHAR

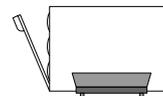
Usar sempre o tabuleiro do forno com a prateleira grelhadora. Não é necessário o aquecimento prévio do grelhador.

Não deixar o grelhador ligado sem vigilância. Antes de usar o grelhador pela primeira vez e depois do uso, lavar o tabuleiro e a grelha com água quente e sabão. Não cobrir a grelha do forno com folha de alumínio.

Isto evita que a gordura e o azeite possam derramar, causando salpicos e fumo, para além de reduzir a circulação do ar para uma ventilação perfeita.

### • GRELHADOR

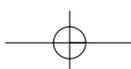
1. Colocar a prateleira grelhadora como indicado na tabela da página 34.
2. Colocar os alimentos a grelhar na prateleira grelhadora (H) (apoiada dentro do tabuleiro do forno), depois colocar o conjunto em cima da grelha.
3. Deixar sempre a porta do forno aberta na posição de descanso (como abaixo indicado).
4. Girar o manipulador do termostato (C) e o manipulador selector (E) para "BROIL".
5. Girar o manipulador ON/OFF para "ON".
6. Girar o botão de controlo da função para "BROIL".
7. Quando tiver terminado o grelhado, girar o manipulador ON/OFF para a posição "OFF" e o manipulador do termostato para a posição "●". Deve-se ter cuidado ao virar os alimentos, ao retirar o tabuleiro do forno e ao deitar fora a gordura recolhida durante o grelhado. Usar pegas de forno.



### • Nota:

Como o fumo é uma característica inerente a um bom grelhado, as seguintes sugestões poderão eliminar ou reduzir bastante o fumo:

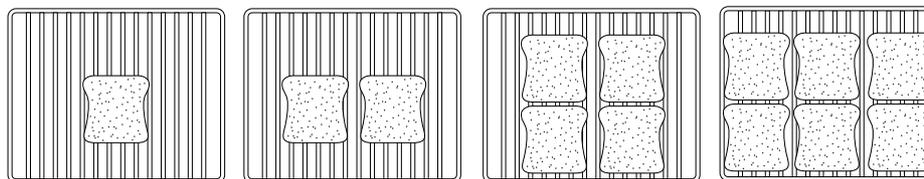
- Eliminar a gordura em excesso da carne cortar os bordos para evitar que se enrolem. Enxugar a superfície da carne, do peixe e da criação com papel absorvente.
- Para se obterem melhores resultados descongelar a carne antes de a grelhar. Estas duas precauções reduzirão ou eliminarão a produção de fumo do grelhador.
- Colocando os alimentos na prateleira grelhadora permite que o molho e a gordura pinguem para o tabuleiro do forno evitando assim os salpicos durante o grelhado.
- Para grelhar bifos ou costeletas congeladas é necessário aumentar de 1,5 a 2 vezes o tempo normal para alimentos descongelados.
- Se a gordura "estala" durante o grelhado, girar o manipulador do termostato para um valor mais baixo.
- Depois de usar deitar fora a gordura do tabuleiro e lavar o tabuleiro e a prateleira grelhadora.
- Depois de cada utilização o grelhador deverá ser limpo por dentro. A acumulação excessiva de gordura provoca a formação de fumos. Usar um produto não abrasivo e água quente.
- Para bifos muito grossos ou outros alimentos grossos, aconselhamos a utilização da posição baixa da prateleira grelhadora.
- Como o peixe não é gordo pode ser grelhado directamente no tabuleiro do forno. Grelhar até que se possa desfazer facilmente com um garfo. Os filetes finos não necessitam de ser virados.





#### 4. INSTRUÇÕES PARA TORRADEIRA AUTOMÁTICA

- A capacidade da grelha (L) permite torrar 6 fatias de pão ao mesmo tempo. Contudo obtêm-se os melhores resultados com 4 fatias.
- Para torrar, colocar as fatias de pão como abaixo indicado:



Torrar uma fatia

Torrar duas fatias

Torrar quatro fatias

Torrar seis fatias

**Para torrar em continuação, girar o manípulo de programação da torradeira para um valor mais baixo.**

#### • INSTRUÇÕES PARA TORRAR

Usar sempre a grelha do forno para torrar pão, sanduíches, croissants, ou outros bolos automaticamente.

1. Colocar a grelha como indicado na tabela da página 34.
2. Colocar os alimentos a torrar ao centro da grelha. Fechar a porta.
3. Pôr o manípulo do termóstato na posição TOAST/BROIL e o manípulo selector em TOAST/BAKE.
4. O manípulo de programação da torradeira (D) pode ser girado no sentido dos ponteiros do relógio para iluminação, grau médio ou intenso ou qualquer outro grau a que se pretende torrar. Quando se usa a torradeira-forno-grelhador pela primeira vez, deve-se girar o manípulo (D) para um grau médio. Torrar poucas fatias de pão para verificar o grau desejado. Se necessário, ajustar o controlo conforme o gosto pessoal.
5. Quando se está a torrar, os elementos aquecedores superior e inferior ligam-se para torrar ambos os lados dos alimentos ao mesmo tempo. Pode formar-se condensação no interior da porta de vidro. É um fenómeno normal. A condensação evaporará durante o funcionamento.
6. Um besouro indica o final do tempo programado. O ciclo de torrar terminou e os elementos aquecedores desligam-se automaticamente. Girar o manípulo do termóstato para a posição "●".

#### • Nota:

Esta torradeira-forno-grelhador tem a capacidade de torrar automaticamente em diversos graus desde o mais ligeiro ao mais intenso. Contudo, se preferir um grau mais ligeiro de torrada, é preferível interromper o ciclo automático girando o botão ON/OFF para "OFF". Assim desliga-se o aparelho sem danificar o forno.

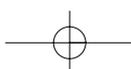
Se preferir uma torrada mais intensa, recomeçar o ciclo girando o manípulo (D) no sentido dos ponteiros do relógio até obter o grau desejado.

**Depois desligar manualmente o manípulo do termóstato e o manípulo de programação da torradeira como atrás descrito.**

À medida que se vai utilizando o forno vai-se apercebendo das regulações adequadas ao gosto pessoal.

#### • SUGESTÕES PARA TORRAR

Os pães mais pesados ou congelados necessitam de uma regulação mais forte. Uma fatia de pão necessita de uma regulação menor do que várias fatias.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Desligar sempre a ficha da torradeira-forno-grelhador da tomada eléctrica e deixar arrefecer antes de limpar.** Este aparelho foi concebido e fabricado tendo em linha de conta a segurança do utilizador. Para assegurar a máxima segurança, manter o aparelho limpo de gordura e de acumulações de resíduos alimentares.

1. Retirar a grelha do forno.
2. Para limpar as paredes internas, usar um pano húmido e uma solução ligeira de sabão líquido. Nunca usar produtos abrasivos ou corrosivos nem detergentes em spray.

- **Nota:**

Não limpar o interior com esfregões de metal. Podem soltar-se fragmentos do esfregão e tocarem nas partes eléctricas, com o perigo de choques eléctricos.

3. Para limpar a porta de vidro, usar um limpa-vidros ou um pano húmido. Enxugar com um pano seco.
4. Para limpar a parte exterior, usar um pano húmido e com detergente. Para desincrustar sujidade deve ser usado um líquido detergente não abrasivo ou um produto limpa-vidros. Não usar esponjas abrasivas, pois podem riscar a superfície. Eliminar sempre os produtos de limpeza polindo com um pano seco.
5. A grelha do forno, o tabuleiro e a prateleira grelhadora podem ser lavados como qualquer outro utensílio de cozinha.

- **LIMPEZA DO FUNDO DO FORNO**

**Se o vosso forno tiver um fundo que se possa abrir:**

Para limpar o fundo do forno, abrir o painel de acesso carregando na mola de fixação e depois puxar o painel de acesso para baixo. (ver a fig. A/B). Apoiar o forno com a parte de trás. Isto facilitará a limpeza.

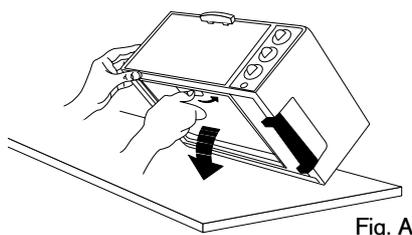


Fig. A

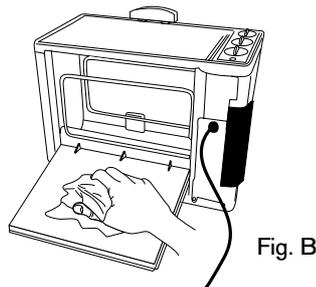


Fig. B

Limpar o fundo do forno depois do uso para evitar a acumulação de resíduos, o que poderá afectar o rendimento do forno. Passar com uma escova para limpar as migalhas ou passar com um pano húmido no fundo do forno. Para desincrustar.

Depois de limpar, fechar o painel de acesso e verificar se está bem fixado na sua posição.

**Se o vosso forno tiver uma bandeja para as migalhas:**

Desenfiar a bandeja do fundo do forno (ver a Fig. C). Lavar à mão. Se for difícil remover os resíduos, lavar a bandeja com água quente e sabão e, se necessário, esfregar delicadamente sem riscar.

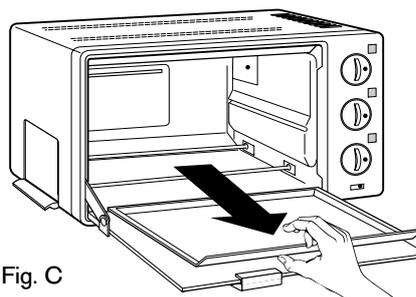


Fig. C

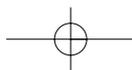
- **REPARAÇÕES**

Todas as reparações que impliquem a desmontagem do aparelho deverão ser executadas exclusivamente por um Centro de Assistência Autorizada.

- **ILUMINAÇÃO DO FORNO (OPCIONAL)**

O forno pode ser utilizado em segurança mesmo se a iluminação não funcionar. Contactar um Centro de Assistência Autorizado para a substituição da lâmpada.





**DeLonghi**

### Garantia

**A DLB** solicita 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, de 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 apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

**DLB INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**  
**Rua Alcides Lourenço da rocha, 167-6° ANDAR,**  
**BROOKLIN NOVO**  
**04571-110**  
**SÃO PAULO-SP**  
**TEL: ++(55.11) 5503-3131**

