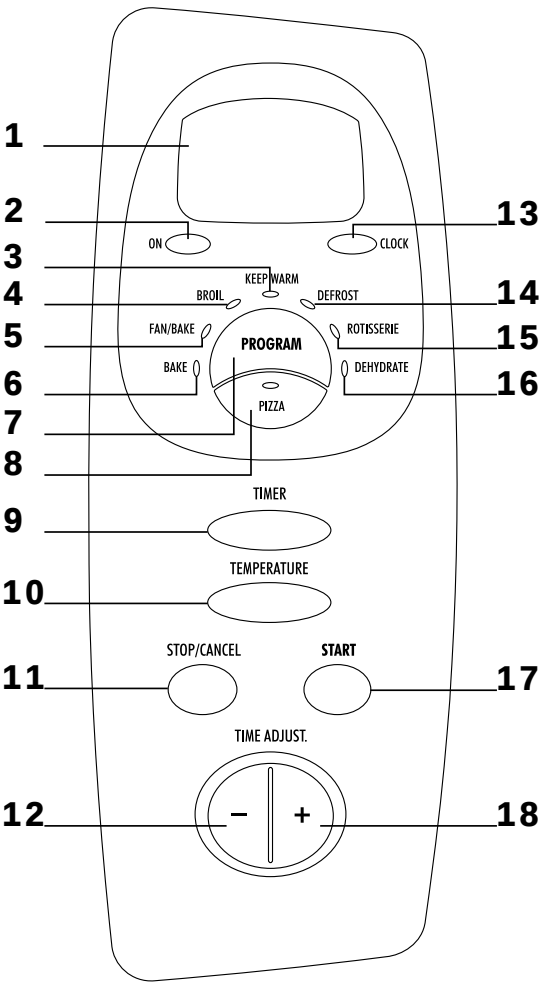


# ÍNDICE

|        |                                                    |    |
|--------|----------------------------------------------------|----|
| CAP. 1 | GENERAL                                            |    |
| 1.1    | Painel de comandos .....                           | 63 |
| 1.2    | Descrição e acessórios em dotação .....            | 64 |
| 1.3    | Normas importantes de segurança .....              | 65 |
| 1.4    | Resumo do funcionamento .....                      | 66 |
| 1.5    | Instalação .....                                   | 67 |
| CAP. 2 | COMO UTILIZAR OS COMANDOS E REGULAR AS MODALIDADES |    |
| 2.1    | Regulação do relógio .....                         | 68 |
| 2.2    | Função Piza .....                                  | 69 |
| 2.3    | Funções ventilado/forno tradicional .....          | 70 |
| 2.4    | Função grelhador .....                             | 73 |
| 2.5    | Função de estufa .....                             | 75 |
| 2.6    | Função de descongelamento .....                    | 76 |
| 2.7    | Função de espeto .....                             | 77 |
| 2.8    | Função de desidratação .....                       | 79 |
| CAP. 3 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO                               |    |
| 3.1    | Precauções e limpeza .....                         | 80 |

CAPÍTULO 1 - GENERAL

1.1 - PAINEL DE COMANDOS



| TABELA DE CONVERSÃO: |     |
|----------------------|-----|
| °C                   | °F  |
| 120                  | 250 |
| 135                  | 275 |
| 150                  | 300 |
| 163                  | 325 |
| 177                  | 350 |
| 190                  | 375 |
| 205                  | 400 |
| 218                  | 425 |
| 233                  | 450 |
| 245                  | 475 |

- 1 Visor

2 Lâmpada-piloto de ON

3 Lâmpada-piloto de ESTUFA

4 Lâmpada-piloto de GRELHADOR

5 Lâmpada-piloto de VENTILADO /TRADICIONAL

6 Lâmpada-piloto de TRADICIONAL

7 Botão de PROGRAMA

8 Lâmpada-piloto de botão /indicador PIZA

9 Botão do TEMPORIZADOR
- 10 Botão da TEMPERATURA

11 Botão de STOP/CANCELAR

12 Botão “-”

13 Botão do RELÓGIO

14 Lâmpada-piloto de DESCONGELAMENTO

15 Lâmpada-piloto de ESPETO

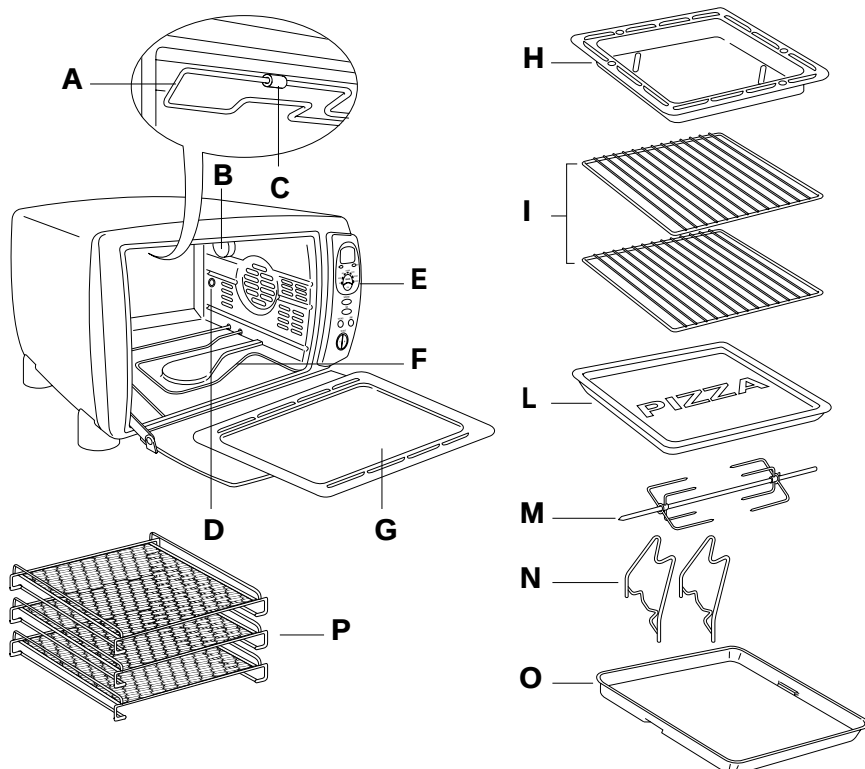
16 Lâmpada-piloto de DESIDRATAÇÃO

17 Botão de START

18 Botão “+”

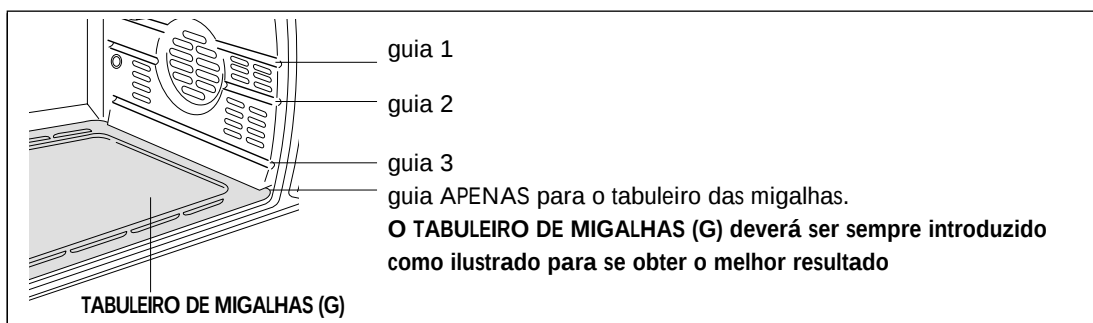
## Capítulo 1 - General

### 1.2 - DESCRIÇÃO E ACESSÓRIOS EM DOTAÇÃO



- A** Resistência superior
- B** Luz interna do forno
- C** Gancho para abaixar a resistência
- D** Furo para montagem do espeto
- E** Painel de comandos
- F** Resistência inferior
- G** Tabuleiro de migalhas com deflectores de calor

- H** Pingadeira
- I** Grelha (duas em dotação)
- L** Tabuleiro para piza
- M** Espeto
- N** Suportes do espeto
- O** Tabuleiro para lasanha
- P** Kit Desidratador (opcional)



## Capítulo 1 - General

### 1.3 - NORMAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando se utilizam aparelhos eléctricos deve-se sempre obedecer às normas básicas de segurança, incluindo as seguintes:

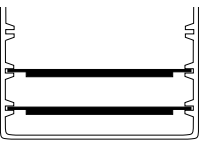
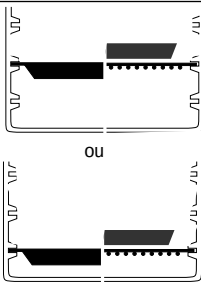
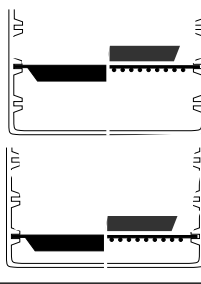
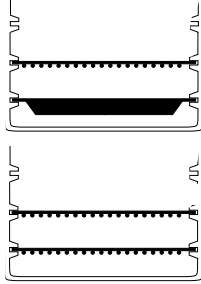
- 1) Ler atentamente as instruções.
- 2) A porta e as superfícies externas podem atingir altas temperaturas quando o aparelho está a funcionar: tocar exclusivamente nos botões de plástico e nas pegas.
- 3) Para evitar o perigo de choque eléctrico, não mergulhar o cabo nem as fichas em água ou outros líquidos. Consultar as instruções para a limpeza.
- 4) O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas inválidas sem vigilância. As crianças deverão ser mantidas sob vigilância para evitar que possam brincar com o aparelho.
- 5) Desligar o aparelho da tomada quando não está a ser usado ou antes de o limpar. Carregar sempre no botão STOP/CANCEL antes de tirar a ficha da tomada. Deixar arrefecer o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios do aparelho e antes de efectuar a sua limpeza.
- 6) Não pôr nenhum aparelho a funcionar se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não funcionar correctamente, ou se sofreu danos de qualquer tipo. Entregar o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou regulado.
- 7) O uso de acessórios não recomendados pelo Fabricante pode provocar acidentes.
- 8) Não utilizar o aparelho no exterior.
- 9) Não colocar objectos pesados em cima da porta aberta. Não forçar a abertura da porta para baixo. Não colocar tachos quentes/formas de forno (saídos do forno) em cima da porta aberta.
- 10) Não deixar que o cabo de alimentação sobressaia do bordo da mesa ou do balcão nem que entre em contacto com superfícies quentes.
- 11) Não colocar em cima ou próximo de fornos a gás ou eléctricos. Não apoiar nenhum objecto em cima do forno quando está a funcionar.
- 12) Deve-se ter muito cuidado quando se deslocam aparelhos que contenham óleo ou outros líquidos quentes.
- 13) Se a ficha aquecer demasiado, contactar imediatamente um electricista qualificado.
- 14) Não usar o aparelho para outros fins dos indicados nestas instruções.
- 15) Ter muito cuidado quando se retira a pingadeira (H) ou quando se deita fora a gordura quente.
- 16) Não limpar o forno com esfregões de metal. Podem soltar-se pedaços do esfregão que depois vão tocar nas partes eléctricas provocando o perigo de choque eléctrico.
- 17) Para desligar o aparelho, carregar no botão STOP/CANCEL. Desligar depois a ficha da tomada da parede.
- 18) Para assegurar um funcionamento em segurança não deverão ser introduzidos recipientes ou alimentos demasiado grandes dentro do forno.
- 19) Durante o funcionamento poderá formar-se condensação e depósitos de gordura em redor da porta e nas ranhuras de ventilação do ar e do vapor. Isto é absolutamente normal.
- 20) ATENÇÃO: Nunca deixar o forno sem vigilância quando está a funcionar (especialmente quando está a grelhar).
- 21) Deve-se ter muita atenção quando se utilizam recipientes que não sejam de metal, vidro ou cerâmica para forno.
- 22) Não utilizar o forno quando não está a ser utilizado para arrumar acessórios ou outros materiais a não ser os recomendados pelo Fabricante.
- 23) Não introduzir nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, cartão, plástico e semelhantes.
- 24) Não cobrir o tabuleiro de migalhas ou qualquer outra parte do forno com folha de alumínio; isso poderá provocar o sobreaquecimento do forno.  
Utilizar exclusivamente a folha de alumínio para cobrir ou por baixo dos alimentos como indicado nestas instruções.

**ESTE APARELHO É EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

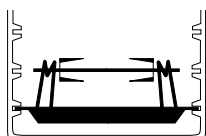
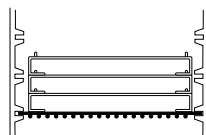
**CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES**

## Capítulo 1 - General

### 1.4 - RESUMO DO FUNCIONAMENTO

| FUNÇÕES                                                                               | REGULAÇÃO /<br>VISUALIZAÇÃO<br>DA TEMPERATURA      | POSIÇÃO DA<br>GRELHA / ACESSÓRIOS                                                   | GUIAS                      | TEMPORI-<br>ZADOR | NOTAS/CONSELHOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PIZZA</b><br><i>PIZA</i><br><i>(UM NÍVEL)</i>                                      | P1                                                 |    | 1                          | 15 min.<br>(+5')  | Utilizar sempre o TABULEIRO PIZA (L) introduzido na guia 3. Seleccionar um dos programas PIZA à disposição carregando repetidamente no botão piza (8) dependendo do tipo de piza desejada.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                       | P2                                                 |                                                                                     | 2                          | 20 min.<br>(+5')  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                       | P3                                                 |                                                                                     | 3                          | 25 min.<br>(+5')  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>FAN/BAKE</b><br><b>PARA COZINHAR</b><br><b>DUAS PIZAS AO</b><br><b>MESMO TEMPO</b> | 375° F                                             |    | 1<br>2<br>3                | 20-30 min.        | Para cozinhar duas pizzas ao mesmo tempo é necessário utilizar as duas grelhas do forno, uma na posição 2 e a outra na 3. Utilizar a função ventilador/forno. É necessário trocar as posições das grelhas a metade do tempo de preparação (consultar a página 69).                                                                                                                                                       |
| <b>BAKE</b><br><b>FORNO</b><br><b>TRADICIONAL</b>                                     | 250° - 475° F<br>(consultar a tabela na página 71) |   | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | até 3 horas       | Pode-se cozinhar com a função forno tradicional com a PINGADEIRA (H) introduzida na guia 2 ou 3 ou ainda com um recipiente para forno apoiado na GRELHA, também esta introduzida nas guias 2 ou 3. O TABULEIRO LASANHA (O) também pode ser apoiado na GRELHA (I).<br>Pratos de forno, sobremesas de fruta, peixe, legumes estufados, pudins e outros alimentos húmidos que não necessitem de ser dourados ou gratinados. |
| <b>FAN/BAKE</b><br><b>VENTILADO/</b><br><b>TRADICIONAL</b><br><i>(UM NÍVEL)</i>       | 250° - 450° F<br>(consultar a tabela na página 71) |  | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | até 3 horas       | Pode-se cozinhar com a função forno ventilado/tradicional com a PINGADEIRA (H) introduzida na guia 2 ou 3 ou ainda com um recipiente para forno apoiado na GRELHA, também esta introduzida nas guias 2 ou 3. O TABULEIRO LASANHA (O) também pode ser apoiado na GRELHA (I).<br>A carne assada e as aves serão cozinhadas mais rapidamente. Para evitar de cozinhar demasiado pode-se utilizar um termómetro de carne.    |
| <b>FAN/BAKE</b><br><b>VENTILADO/</b><br><b>TRADICIONAL</b><br><i>(DOIS NÍVEIS)</i>    | 250° - 450° F                                      |  | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | até 3 horas       | É possível cozinhar ao mesmo tempo em dois níveis introduzindo os acessórios como ilustrado. Pode ser colocado um recipiente para forno ou o TABULEIRO LASANHA (O) na GRELHA (I). Ideal para alimentos que podem ser mexidos ou virados durante a cozedura (por exemplo batatas assadas, num tabuleiro e pedaços de frango no segundo tabuleiro).                                                                        |

### Capítulo 1 - General

| FUNÇÕES                    | REGULAÇÃO /<br>VISUALIZAÇÃO<br>DA TEMPERATURA | POSIÇÃO DA<br>GRELHA / ACESSÓRIOS                                                   | GUÍAS       | TEMPORI-<br>ZADOR | NOTAS / CONSELHOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BROIL<br>GRELHADOR         | brl                                           |    | 1<br>2<br>3 | até<br>2 horas    | Para grelhar hambúrgueres, salsichas, espetadas e bifes colocar sempre a GRELHA (I) com os alimentos na guia 1 e a PINGADEIRA (H) na guia 2 para recolher a gordura derretida.                                                                                                                                                                                                                       |
|                            |                                               |    | 1<br>2<br>3 |                   | Colocar um recipiente para forno (por exemplo o TABULEIRO LASANHA (O) na GRELHA (I) introduzida na guia 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| KEEP WARM<br>ESTUFA        | 140°F                                         |    | 1<br>2<br>3 | até<br>2 horas    | Seleccionar esta função para manter os alimentos quentes. Não manter os alimentos na estufa por mais de uma hora nem aquecer alimentos frios. Se não estiver suficientemente quente para servir carregar no botão de STOP/CANCEL..                                                                                                                                                                   |
| DEFROST<br>DESCONGELAMENTO | dEF                                           |   | 1<br>2<br>3 | até<br>3 horas    | Para descongelar os alimentos na embalagem do congelador, colocá-los na grelha ou na pingadeira para recolher os líquidos. Não tentar descongelar grandes peças de carne nem deixar que descongelem demasiado                                                                                                                                                                                        |
| ROTISSERIE<br>ESPETO       | rot                                           |  | 1<br>2<br>3 | até<br>3 horas    | Colocar o espeto e os suportes na PINGADEIRA (H) como descrito na página 17 Depois introduzir a PINGADEIRA (H) na guia 3. Ideal para aves, carne de vaca, etc.                                                                                                                                                                                                                                       |
| DEHYDRATE<br>DESIDRATAÇÃO  | dEH                                           |  | 1<br>2<br>3 | até<br>14 horas   | Usar prateleiras de desidratação ou redes. Colocar os alimentos preparados nas prateleiras e colocá-las na GRELHA do forno (I) introduzida na guia 3, sem cobrir as prateleiras com folhas de película para alimentos. O ventilador e a baixa temperatura secarão os alimentos em 8 a 14 horas. Consultar um livro de desidratação de alimentos para o tratamento dos diferentes tipos de alimentos. |

## 1.5 - INSTALAÇÃO

- 1) Verificar se o aparelho sofreu danos durante o transporte.
- 2) Colocar o aparelho numa superfície plana e estável fora do alcance das crianças (a porta de vidro atinge altas temperaturas quando o forno está a funcionar).
- 3) Antes de usar este aparelho, colocá-lo de cinco a dez centímetros da parede ou de outros objectos no balcão. **Retirar todos os objectos que possam ter sido colocados em cima do aparelho.** Não usar em superfícies em que o calor possa ser um problema.
- 4) Quando é seleccionada uma função, a lâmpada-piloto (2) acende-se.  
**Nota: Quando se liga o aparelho pela primeira vez poderá notar-se uma cheiro e fumo característicos (por cerca de 15 min.). Isso é absolutamente normal. Deve-se às substâncias de protecção das resistências que as protegem dos efeitos da salmoura durante o transporte.**
- 5) Podem-se formar condensação e depósitos de gordura em redor da porta e das ranhuras de ventilação. Isto é absolutamente normal.
- 6) Antes de usar o aparelho pela primeira vez, deve-se retirar todo o conteúdo de papel, tais como: cartão de protecção, livrete de instruções, sacos de plástico ou outros.

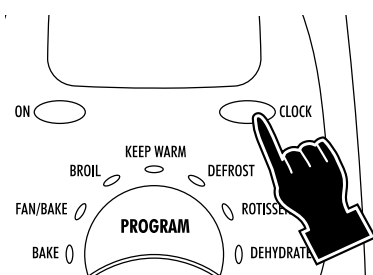
POR FAVOR LER E CONSERVAR ESTE MANUAL NUM LOCAL ACESSÍVEL. AS SUGESTÕES E INSTRUÇÕES CONTIDAS PODERÃO SER ÚTEIS PARA UMA BOA UTILIZAÇÃO

## CAPÍTULO 2 - COMO UTILIZAR OS COMANDOS E REGULAR AS MODALIDADES

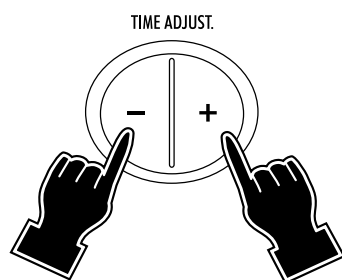
### 2.1 - REGULAÇÃO DO RELÓGIO

- Quando o aparelho é ligado à corrente eléctrica doméstica pela primeira vez, ou após ter estado desligado por muito tempo, aparecem quatro traços no visor (---:--).

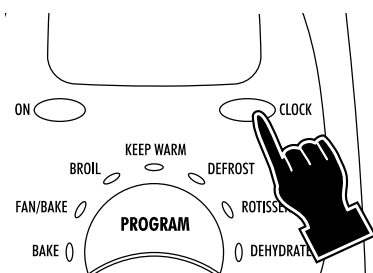
Para regular as horas, proceder do seguinte modo:



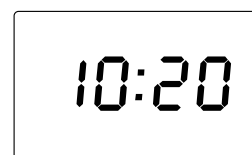
- 1 Carregar no botão CLOCK (13).  
(as horas e os minutos piscam no visor)



- 2 Programar a hora desejada carregando nos botões "+" ou "-" (12-18). A hora programada piscará no visor.



- 3 Carregar no botão CLOCK (13) em qualquer altura durante a cozedura para visualizar a hora actual. (o visor mostra a hora programada)



- Se desejar alterar a hora no visor depois que tenha sido programada, carregar no botão CLOCK (13) antes de continuar com a programação da nova hora como acima descrito.
- É possível mostrar a hora actual mesmo depois de ter iniciado uma função, carregando no botão clock (13) (a hora é mostrada durante 3 segundos).

## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### 2.2 - FUNÇÃO PIZA

Este forno está programado com uma função especial para piza da De'Longhi. O programa foi especificamente concebido para cozinhar massa de piza, para que se obtenha uma piza estaladiça conforme o seu gosto. A Piza pode ser cozinhada no tabuleiro De' Longhi fornecido, ou poderá ser cozinhada directamente nas grelhas do forno. (Para se obter o tipo mais espesso chamado "crosta alta" recomenda-se de colocar a piza na grelha do forno.)

**Nota importante:** Colocar sempre a piza na calha mais baixa (consultar a página 66). Utilizando o programa para piza, NÃO é necessário aquecer previamente o forno.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>1 Carregar no botão PIZZA e seleccionar o programa desejado (consultar a tabela abaixo). O visor mostra a mensagem "P1", "P2" ou "P3".</p>                                                                                                                                                                |  |
|  | <p>2 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 apitos (e o visor regressa a pausa, mostrando as horas actuais se tiverem sido previamente reguladas).</p> |  |
|  | <p>3 Se, durante a cozedura, decidir que é necessária uma maior duração para a sua piza, carregar no botão TIMER (9) e depois introduzir o tempo desejado (no máximo mais 5 minutos) carregando repetidamente no botão "+" (18).</p>                                                                         |  |

- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos da programação anterior, o comando retorna à pausa.
- A cozedura pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão STOP/CANCEL (11).

#### NOTAS/SUGESTÕES PARA COZINHAR A PIZA

- Se o forno já estiver quente (por exemplo se já se tiver cozido uma piza), o comando electrónico reduzirá/regulará automaticamente o tempo de cozedura.
- Colocar sempre a piza no TABULEIRO PIZA (L) fornecido; depois introduzir o tabuleiro na guia 3.
- Piza congelada: retirar a piza da sua embalagem e colocá-la directamente no TABULEIRO PIZA (L). Piza caseira com massa fresca: preparar a piza no TABULEIRO PIZA bem engordurado (L) ou forrar o tabuleiro com papel de forno. Sugerimos juntar a mozzarella ou queijo fundente apenas cinco minutos antes do fim da cozedura: o queijo derrete perfeitamente sem queimar.
- Para seleccionar o programa adequado, consultar a seguinte tabela;
- O ponto de cozedura poderá variar, adaptar a regulação ao gosto pessoal.

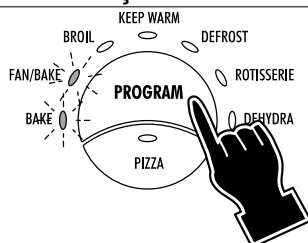
| INDICAÇÃO DO VISOR | NOTAS/SUGESTÕES                                                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1                 | Ideal para pizzas pequenas 200-250 gr (6,5 - 9 ounce)                                          |
| P2                 | Ideal para pizzas médias congeladas 250-500 gr ( 9 - 18 ounce)                                 |
| P3                 | Ideal para pizzas grandes congeladas 500-800 gr. (18 - 28 ounce ou para pizzas feitas em casa. |

#### COZINHAR DUAS PIZAS AO MESMO TEMPO

Notas: O programa Especial para piza está preparado para cozinhar apenas uma piza de cada vez, seguindo as instruções abaixo descritas. Cozinhar duas pizzas ao mesmo tempo: O programa especial para piza não pode ser usado para cozinhar duas pizzas. Contudo, podem-se obter muito bons resultados com duas pizzas seguindo estas instruções: Utilizando as duas grelhas do forno, colocar uma piza na posição mais baixa e a outra piza na posição do meio (consultar a página 66). Utilizar a função Ventilador/Forno (não a função especial para piza) e AQUECER o forno até 375 graus. Cozinhar por 15 minutos e depois trocar as posições das grelhas por mais 10-15 minutos de tempo de cozedura adicional.

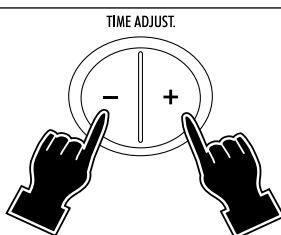
## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### 2.3 - FUNÇÕES FORNO TRADICIONAL E VENTILADO



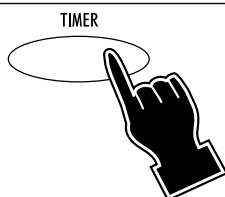
- 1 Carregar no botão PROGRAM (7) até que se ilumine a lâmpada-piloto desejada. O visor mostrará a temperatura pré-definida de 350°F

350F



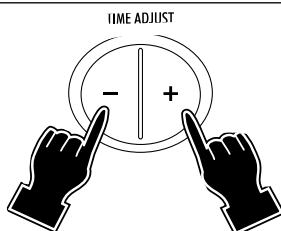
- 2 Se necessário, a temperatura desejada poderá ser modificada carregando nos botões -/+ da temperatura (12) ou (18). As temperaturas à disposição são: 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450° F (com a função TRADICIONAL até 475° F). O visor mostrará a temperatura seleccionada.

300F



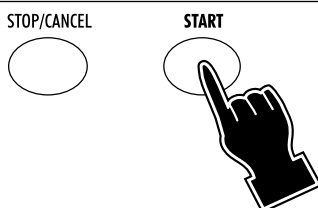
- 3 Carregar depois no botão TIMER (9). O visor mostrará 1:00.

1:00



- 4 Programar o tempo (máximo 3 horas) carregando nos botões "-" (12) e "+" (18). Manter o botão carregado por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para baixo ou para cima. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.

1:20



- 5 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 apitos e o visor regressa a pausa (mostrando as horas actuais se tiverem sido previamente reguladas).

1:19

- Se o tempo de cozedura não tiver sido programado (saltando as alíneas 3 e 4), o visor mostra a contagem iniciando da duração pré-definida de 1:00 (1 hora).
- O forno deve ser sempre aquecido previamente. Aguardar que se ouça o sinal (3 vezes 3 bip curtos) antes de introduzir a pingadeira (H) com os alimentos no forno.
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 3 e 4. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Para visualizar a temperatura corrente (durante a cozedura), basta carregar no botão TEMPERATURE (10). Para modificar a temperatura programada, carregar novamente, no prazo de 3 segundos, num dos dois botões (12 ou 18) até que apareça a nova temperatura desejada.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### CARACTERÍSTICA DE CONVECÇÃO DE CALOR NA MODALIDADE VENTILADO/TRADICIONAL

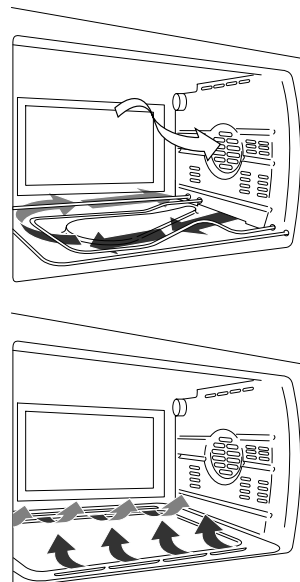
O exclusivo designe de Circulação de Calor (Heat Circ) oferece-lhe o máximo do forno a convecção DeLonghi. O ar é forçado para as ranhuras de ventilação laterais e depois é dirigido para a câmara da resistência, por baixo do tabuleiro de migalhas.

O design da cavidade do fundo está patenteado. Este design força o movimento do ar em redor da resistência de modo que o ar **MAIS QUENTE** no forno é o ar que circula na cavidade. O ar é constantemente aquecido e posto em circulação.

O ar quente deixa a câmara de aquecimento através dos deflectores térmicos da parte da frente e de trás do tabuleiro de migalhas. Para além do seu design atractivo, a porta encurvada facilita o fluxo de ar ideal dentro da sua grande capacidade.

Em geral, a carne e as aves podem ser cozinhadas em menos tempo (um termómetro para carne poderá ajudar a não cozinhar demasiado). Os bolos, tortas, biscoitos, etc. podem ser cozidos a temperaturas mais baixas (consultar os gráficos e as receitas).

A modalidade **FORNO TRADICIONAL** é utilizada quando não é importante ou não se pretende dourar ou gratinar. Utilizá-la, de acordo com as receitas tradicionais, para pratos de forno, legumes estufados, peixe, lasanha, tartes de fruta, cheesecakes e outras receitas com molho.



### COZINHAR ALIMENTOS PRÉ-COZINHADOS NO FORNO A CONVECÇÃO

Muitos alimentos pré-cozinhados poderão ser cozinhados ou aquecidos por convecção na modalidade VENTILADO/TRADICIONAL. Em geral devem-se seguir as indicações da embalagem no que respeita às temperaturas e aos tempos de cozedura. **Contudo, reduzir a temperatura de 25 °F.** para cozinhar melhor os alimentos de maiores dimensões, alimentos congelados (excepto waffles e panquecas) e pratos mistos congelados. Existe uma tão grande variedade de escolha de produtos pré-cozinhados no mercado e alterações das embalagens, quantidades e temperaturas iniciais (congelados, refrigerados e temperatura da prateleira) que é melhor seguir as instruções da embalagem. Verificar os alimentos 5 ou 10 minutos antes de terminar o tempo; poderá ser necessário ajustar o tempo e/ou a temperatura para se obter um melhor resultado.

#### Eis algumas sugestões para os diferentes tipos de alimentos pré-cozinhados:

- Se as instruções indicarem de colocar o recipiente dos alimentos dentro de um tacho de metal ou papel de forno para evitar derramamentos ou inclusivamente para ajudar a cozinhar, utilizar a pingadeira fornecida. Utilizá-la ou o papel de forno para alimentos tais como rolos, biscoitos, panados, filetes de peixe ou pedaços de frango, que são colocados directamente numa frigideira ou em papel de forno.
- Alguns alimentos congelados vêm em recipientes de papel ou de plástico "à prova de forno" que podem ser cozinhados no forno a microondas e, dentro de certos limites, num forno convencional. Assegurar-se de compreender as instruções para as temperaturas máximas a utilizar. O recipiente pode derreter ou queimar se for utilizada uma temperatura muito alta. Para maior segurança, programar menos 25°F do que a temperatura recomendada.
- Quando se cozinham alimentos mistos (batatas saltadas, macarrão com queijo, almôndegas, broa de milho, biscoitos e massas de bolo) verificar as instruções da embalagem para as dimensões recomendadas do recipiente, caçarola ou prato e para os tempos adequados de cada um. Uma forma redonda de 9 inch (22 cm) ou uma rectangular de 11/7 por 11/2 inch (29 cm - 28 cm) entra bem no forno deixando ainda espaço em todos os lados para a circulação do ar.

Os bolos em camadas podem ser cozidos uma camada de cada vez numa forma redonda de 8 ou 9 inch (20-22 cm) ou toda a massa numa forma de 3 inch (7 cm) de profundidade por 9 inch (22 cm) de perímetro ou numa forma com furo.

## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### TEMPERATURA E TEMPO PARA ALIMENTOS NORMAIS

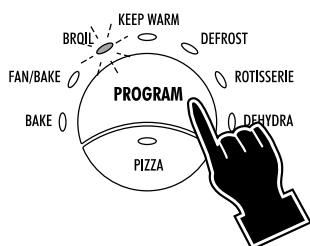
As temperaturas e tempos sugeridos variam em função da temperatura dos alimentos colocados no forno, a quantidade e a preferência pessoal. Os tempos indicados para carne e aves correspondem à temperatura do frigorífico. **Juntar cinco minutos para aquecer o forno.**

| ALIMENTO                                                                   | FUNÇÃO                                       | REGULAÇÃO DA TEMPERATURA                                | TEMPO APROX..                                                                                                                                                                            | NOTAS E SUGESTÕES                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frango inteiro 11-12 lbs (4,9-5,2 Kg). Não recheado.                       | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | 120 min. ou até à temperatura interna de 175°F nas coxas e no peito                                                                                                                      | Colocar o frango ou a carne directamente na PINGADEIRA (H) introduzida na guia 3. Se desejar cozinhar num recipiente para forno, colocar o recipiente na GRELHA (I) introduzida na guia 3. |
| Lombo de porco com ou sem osso, 3 - 6 lbs (1,3-2,6 Kg)                     | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | 90 min. ou até à temperatura interna de 170°F.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |
| Costoletas do fundo 1,75-2 lbs (800g - 1kg) em fatias 6-10 inch (15-25 cm) | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 300° F durante 25 min. depois GRELHADOR durante 30 min. | Tempo total 50 min. ou até dourar e ficar muito macia.                                                                                                                                   | Usar a PINGADEIRA (H) forrada com folha introduzida na guia 3.                                                                                                                             |
| Lombo de vaca ou costoletas 5-7 lbs (2,2-3 Kg) , com osso.                 | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | 25 min./lb. mal passado<br>30 min./lb. para meio passado<br>35 min./lb. para bem passado                                                                                                 | Enrolar a carne com fio para cozinhar melhor. Usar a PINGADEIRA(H) na guia 2 ou 3.                                                                                                         |
| Perdizes 1,5 lbs (700 g) cada, duas cortadas em quatro partes.             | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | 45 - 50 min. ou até ficarem macias e o molho sair claro quando picadas com um garfo.                                                                                                     | Assar na PINGADEIRA (H) introduzida na guia 2, com a pele para cima. Pincelar com doce de laranja ou mel. Virar e pincelar várias vezes até terminar a cozedura.                           |
| Batatas assadas.                                                           | <b>BAKE</b><br>TRADICIONAL                   | 400°F a 450°F                                           | Para 6 a 8 batatas grandes. 45 a 50 min. ou até furar facilmente com o garfo.                                                                                                            | Lavar e picar as batatas cruas com um garfo. Se desejar esfregar com azeite. Assar na PINGADEIRA (H) na guia 3.                                                                            |
| Piza, caseira.                                                             | <b>BAKE</b><br>TRADICIONAL                   | 400°F a 450°F                                           | 20 - 25 min. dependendo do tamanho e da altura. Assar até que borbulhe quente e fique estaladiça.                                                                                        | Introduzir o TABULEIRO PIZA (L) na guia 3 (ver a fig. da pág. 69)                                                                                                                          |
|                                                                            | <b>PIZZA</b><br>PIZA                         | P3                                                      | PIZA P3 25 min. , programa automático                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                            |
| <b>Bolos:</b> bolo de várias camadas, mil-folhas ou pão-de-ló              | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | Seguir os tempos da receita tradicional mas com a temperatura inferior de 25 a 50 °F.                                                                                                    | Introduzir a GRELHA (I) na PINGADEIRA (H) na guia 2. No caso de bolos que cresçam muito, colocar o tabuleiro na guia 3.                                                                    |
| <b>Tortas:</b> Fruta, 9 inch (23 cm) crosta dupla.                         |                                              |                                                         |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                            |
| Bolachas, Biscoitos                                                        | <b>FAN / BAKE</b><br>VENTILADO / TRADICIONAL | 350°F a 400°F                                           | Seguir os tempos da receita tradicional mas com a temperatura inferior de 25 a 50 °F. Usar uma forma quadrada 7x11 inch (18x28cm) ou 8-9 inch (20-22cm) ou um prato de vidro para forno. | Introduzir a GRELHA (I) na PINGADEIRA (H) na guia 2. Barrar bem a forma com manteiga se exigido pela receita.                                                                              |

O gráfico e as receitas abrangem diferentes tipos de alimentos. Poderá adaptar os seus alimentos e receitas preferidos seguindo as instruções de alimentos semelhantes.

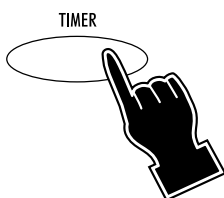
## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### 2.4 - FUNÇÃO GRELHADOR



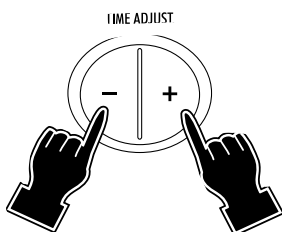
- 1 Seleccionara a função GRELHADOR carregando no botão PROGRAM (7) até que se acenda a lâmpada-piloto BROIL (4). O visor mostrará a seguinte mensagem **b r l**

**b r l**



- 2 Carregar no botão TIMER (9). O visor mostrará **1:00**.

**1:00**



- 3 Programar o tempo (máximo 2 horas) carregando nos botões “-” (12) e “+” (18). Manter o botão premido por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para cima ou para baixo. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.

**0:30**

STOP/CANCEL



START



- 4 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 beeps e o visor torna ao estado de pausa (mostrando a hora do dia, de previamente programada).

**0:29**

- Se o tempo de cozedura não tiver sido programado (saltando as alíneas 2 e 3), o visor mostra a contagem iniciando da duração pré-definida de **1:00** (1 hora).
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 2 e 3. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

Aquecer previamente o forno durante 5 minutos, com a porta ligeiramente aberta (como ilustrado na Figura 1). Assim que terminar o tempo de pré-aquecimento, colocar os alimentos a grelhar directamente na grelha (Figure 2) e fechar a porta, deixando-a ligeiramente aberta, como ilustrado na Figura 3; recordar-se de virar os alimentos a meio da cozedura.

**Importante:** para melhores resultados, colocar os alimentos na grelha (I), deixando um espaço vazio de cerca de 3 cm junto à porta (ver a Figura 2).

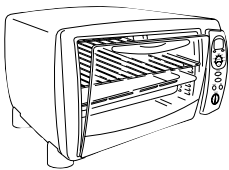


fig. 1

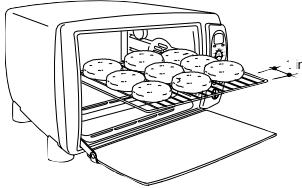


fig. 2

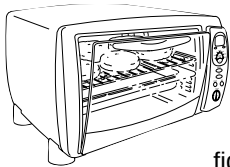


fig. 3

Para gratinar caçarolas com pão ralado ou queijo, colocar a pingadeira directamente na guia 1; se os alimentos foram preparados num recipiente, colocar o recipiente na grelha introduzida na guia 2 (como ilustrado na figura 4).

NOTE: Os pratos de vidro de ir ao forno não devem ser expostos directamente ao calor do grelhador.

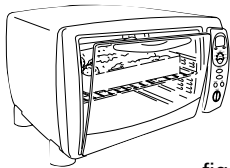


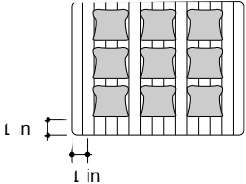
fig. 4

TEMPOS DE GRELHADO SUGERIDOS

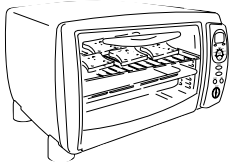
| ALIMENTO                                     | PESO OU ESPESSURA           | TEMPO APROX. (Virar a metade do tempo)                                                              |
|----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lombo de vaca, Bife Porterhouse              | 1- 1 1/2 in. (2,5 – 3,5 cm) | Mal passado 12 - 15 min.<br>Meio passado 16 - 18 min.                                               |
| Bifes, Filé                                  | 3/4 - 1 in. (2 – 2,5 cm)    | Mal passado 10 - 12 min.<br>Meio passado 13 - 16 min.                                               |
| Hambúrguer                                   | 1 in.                       | Meio-bem passado 15 - 18 min.                                                                       |
| Febras de porco                              | 3/4 – in. (2 cm)            | Bem passado 18 - 22 min.                                                                            |
| Filetes de peixe, Bifes (Consultar as notas) | 1/2 - 1 in. (1,5 – 2,5 cm)  | 10 - 16 min.                                                                                        |
| Pedaços de frango, Grelhado-frito            | 3 - 4 lb. (1,3 - 1,7 Kg)    | 40 - 50 min. até que o suco saia limpo quando picado com um garfo e não esteja rosa quando cortado. |
| Bacon, Salsicha, Pastéis ou Empadas          | Até à capacidade da grelha. | 10 - 15 min. para bacon estaladiço, salsichas bem passadas.                                         |

Como o peixe não é gorduroso pode ser grelhado directamente na pingadeira. Grelhar até que se separe facilmente com um garfo. Os filetes finos não necessitam de serem virados.

Para torrar correctamente o pão, colocar as fatias como indicado na figura ao lado, isto é, deixando cerca de 1 in (2,5 cm) de espaço livre nas extremidades da grelha.

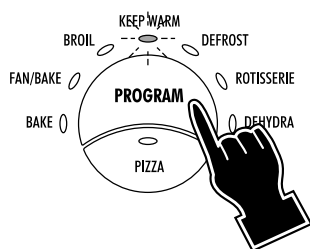


**SÓ PARA TORRAR PÃO;** a porta do forno deve estar completamente fechada (como indicado na figura ao lado)



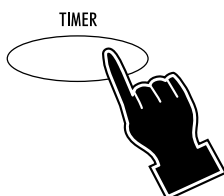
## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### 2.5 - FUNÇÃO ESTUFA



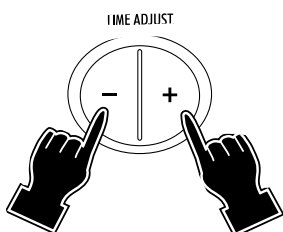
- 1 Seleccionar a função ESTUFA carregando no botão PROGRAM (7) até que a lâmpada-piloto KEEP WARM (3) esteja acesa. O visor indicará a temperatura de 140°F

14 0F



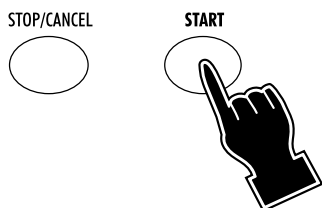
- 2 Carregar no botão TIMER (9). O visor mostrará 1:00.

1:00



- 3 Programar o tempo (máximo 2 hora) carregando nos botões "-" (12) e "+" (18). Manter o botão premido por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para cima ou para baixo. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.

0:30



- 4 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 beeps e o visor torna ao estado de pausa (mostrando a hora do dia, de previamente programada).

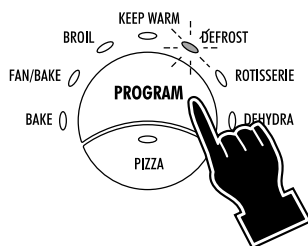
0:29

- Para esta função, deve ser colocado na posição mais baixa (ver a página 66).
- Se o tempo de estufa não for programado, (saltando as alíneas 2 e 3) o visor mostrará a contagem decrescente partindo do tempo de duração pré-definido de 1:00 (1 hora).
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 2 e 3. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

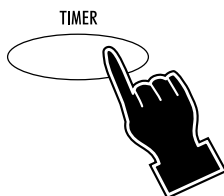
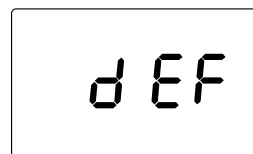
Esta função foi concebida para mater os alimentos quentes, depois de terem sido cozinhados e por prazos pequenos sem vigilância. Não aconselhamos manter os alimentos quentes por muito tempo ou usar esta função para aquecer alimentos frios ou congelados.

## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

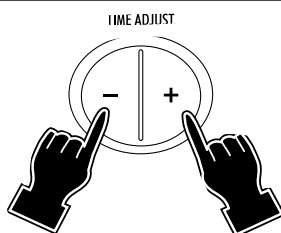
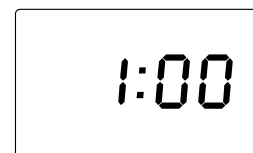
### 2.6 - FUNÇÃO DESCONGELAMENTO



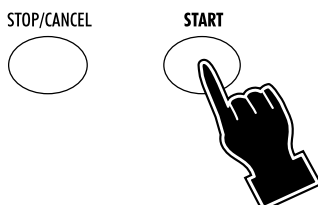
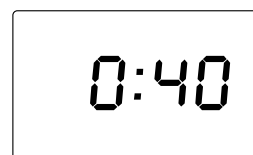
- 1 Seleccionar a função DESCONGELAMENTO carregando no botão PROGRAM (7) até que se acenda a lâmpada-piloto DEFROST (14). O visor mostrará a seguinte mensagem **d EF**



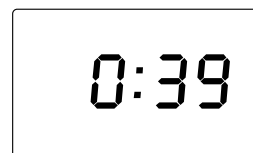
- 2 Carregar no botão TIMER (9). O visor mostrará **1:00**.



- 3 Regular o tempo (máximo 3 horas) carregando nos botões “-” (12) e “+” (18). Manter o botão premido por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para cima ou para baixo. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.



- 4 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 beeps e o visor torna ao estado de pausa (mostrando a hora do dia, de previamente programada).



- Se o tempo de descongelamento não for programado, (saltando as alíneas 2 e 3) o visor mostrará a contagem decrescente partindo do tempo de duração pré-definido de **1:00** (1 hora).
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 2 e 3. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

Colocar os alimentos congelados directamente na GRELHA (I) introduzida na guia 2. Colocar a PINGADEIRA (H) na guia 3 de modo a recolher a água que cai durante o descongelamento.

As porções e pedaços de carne crua, aves e peixe, sopas congeladas, bolos, fruta e avanços descongelarão mais rapidamente deste modo do que no balcão ou no frigorífico.

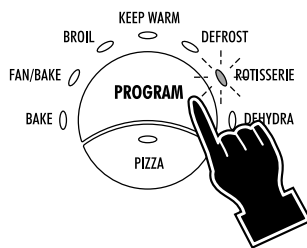
Descongelar apenas pedaços ou porções que se descongelem numa hora ou menos e não deixar que os alimentos atinjam a temperatura ambiente.

Os alimentos descongelados por muito tempo ou a uma temperatura alta podem provocar graves doenças.

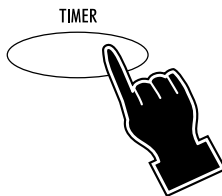
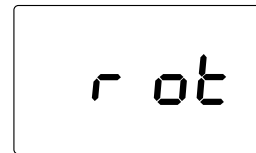
As grandes quantidades de alimentos devem ser descongeladas no frigorífico.

## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

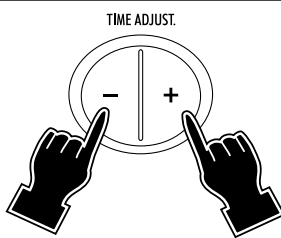
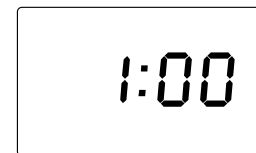
### 2.7 - FUNÇÃO ESPETO



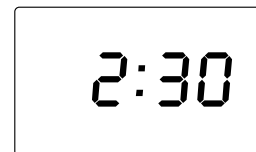
- 1 Seleccionar a função ESPETO carregando no botão PROGRAM (7) até que se acenda a lâmpada-piloto ESPETO (15). O visor mostra a mensagem *r ot*



- 2 Carregar no botão TIMER (9). O visor mostra *1:00*.



- 3 Programar o tempo (máximo 3 horas) carregando nos botões “-” (12) e “+” (18). Manter o botão carregado por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para cima ou para baixo. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.



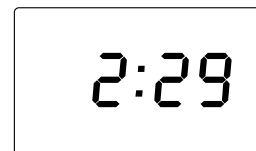
STOP/CANCEL



START



- 4 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 beeps e o visor torna ao estado de pausa (mostrando a hora do dia, de previamente programada).



- Se o tempo de espeto não for programado, (saltando as alíneas 2 e 3) o visor mostrará a contagem decrescente partindo do tempo de duração pré-definido de *1:00* (1 hora).
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 2 e 3. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

Esta função é ideal para cozinhar frangos no espeto, aves em geral, carne de porco assada e carne de vitela. A quantidade máxima de alimentos consentida com este tipo de cozedura, não deve ultrapassar as (4,5 Kg). Como proceder:

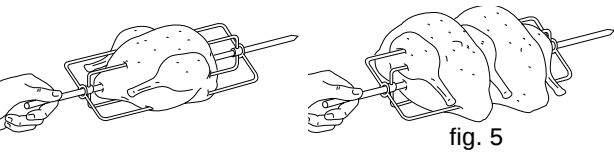


fig. 5

Enfiar os alimentos no espeto (P) e segurá-lo bem com garfos (para se obterem melhores resultados, enrolar os alimentos com fio de cozinha).

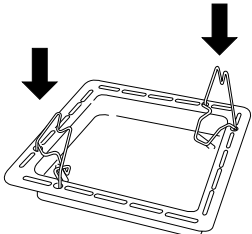


fig. 6

Colocar os suportes do espeto (Q) na pingadeira, nos furos apropriados.

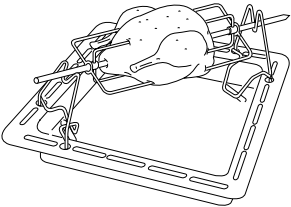


fig. 7

Colocar o espeto nos suportes.

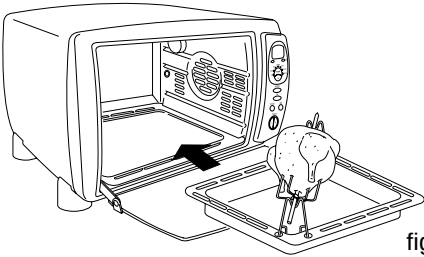


fig. 8

Enfiar a pingadeira com os alimentos a cozinhar na guia mais baixa (3), inclinando os suportes do espeto (Q) para a esquerda.

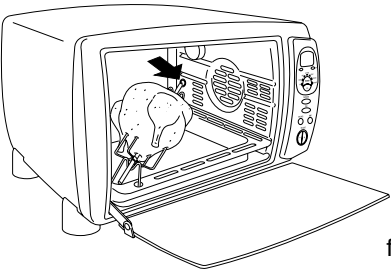


fig. 9

Depois que a pingadeira esteja no sítio, empurrar o espeto para o dispositivo de rotação (D), inclinando os suportes do espeto (Q) para a direita.

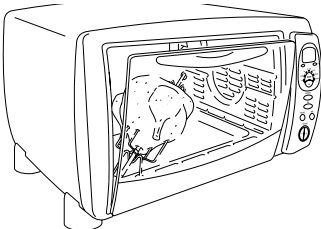


fig. 10

Fechar a porta, deixando-a ligeiramente entreaberta, como ilustrado na figura.

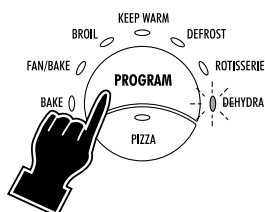
En cuanto al tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

| ALIMENTO       | PESO                   | TEMPO APROX. |
|----------------|------------------------|--------------|
| Frango         | 4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)  | 120 min.     |
| Frangos (2)    | 9-10 lbs. (4-4,5 Kg)   | 180 min.     |
| Carne de porco | 3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)  | 90 min.      |
| Peru           | 8-10 lbs. (3,6-4,5 kg) | 180 min.     |

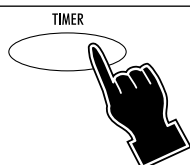
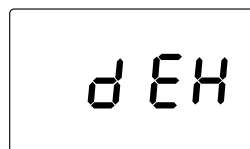
## Capítulo 2 - Como utilizar os comandos e regular as modalidades

### 2.8 - MODALIDADE DESIDRATAÇÃO

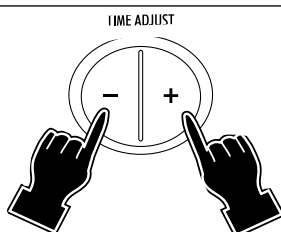
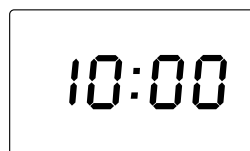
Atenção: O kit de Desidratação pode ser facilmente encomendado à De'Longhi. Por favor consultar a morada e os detalhes que se encontram na caixa de cartão e/ou no cartão da garantia.



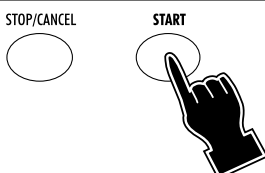
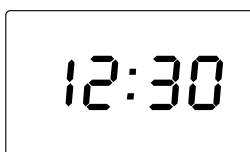
- 1 Seleccionar a função DESIDRATAÇÃO carregando no botão PROGRAM (7) até que se acenda a lâmpada-piloto DESIDRATAÇÃO (16). O visor mostra a mensagem **dEH**



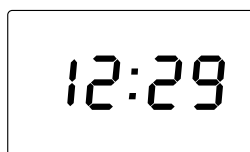
- 2 Carregar no botão TIMER (9). O visor mostra **10:00**.



- 3 Programar o tempo (máximo 14 horas) carregando nos botões "-" (12) e "+" (18). Manter o botão carregado por mais de 2 segundos para passar rapidamente o tempo para cima ou para baixo. Cada vez que se carrega no botão o tempo aumenta ou diminui de 1 minuto.



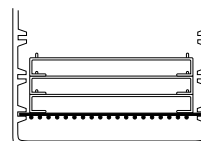
- 4 Carregar no botão START (17). Quando se carrega em START, o tempo seleccionado é reduzido de 1 minuto. O forno inicia a contagem decrescente. No final do tempo programado o comando emite 4 beeps e o visor torna ao estado de pausa (mostrando a hora do dia, de previamente programada).



- Se o tempo de desidratação não for programado, (saltando as alíneas 2 e 3) o visor mostrará a contagem decrescente partindo do tempo de duração pré-definido de **10:00** (10 horas).
- O tempo programado pode ser modificado durante a cozedura simplesmente repetindo as alíneas 2 e 3. A contagem decrescente recomeçará automaticamente 3 segundos depois da última programação.
- Se o botão START (17) não for carregado no prazo de 3 minutos desde a anterior programação, o comando regressará ao estado de pausa.

#### PARA DESIDRATAR

- Antes de introduzir as grelhas com os alimentos, o forno deve ser sempre pré-aquecido. No final do pré-aquecimento o forno emitirá três "beep" sonoros.
- As fatias de maçãs, ananás, peras, pêssegos ou bananas, colocadas directamente nas prateleiras de desidratação, secarão em 8 a 14 horas na circulação suave de ar quente. O tempo depende do grau de humidade dos frutos. Também podem ser secadas ervas aromáticas. Contudo, a quantidade limitada de vegetais que podem ser secos ao mesmo tempo não valerá a pena para o tempo e o trabalho que requerem. Consultar um livro sobre a desidratação de alimentos para obter mais explicações em relação aos tempos, pré-tratamento e armazenamento de alimentos secos.
- Encaixar as prateleiras de desidratação, umas nas outras, e colocá-las em cima da grelha
- Aguardar pelo sinal sonoro (3 vezes 3 beeps curtos) antes de introduzir a grelha na guia 3 (ver a figura).
- Deixar sempre a porta aberta na posição de stop.



## CAPÍTULO 3 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 3.1 - CUIDADOS E LIMPEZA

**Desligar sempre da tomada o forno-grelhador e deixar que arrefeça antes de o limpar.** Este aparelho foi concebido e fabricado colocando em primeiro lugar a segurança do utilizador. Para consentir a maior segurança de utilização, manter o aparelho limpo de gorduras e de partículas de alimentos.

A cavidade interna do forno está coberta com um esmalte especial ao qual não aderem os salpicos de gordura e partículas de alimentos, tornando assim a limpeza muito fácil. Não limpar o interior com esfregões de metal.

Podem soltar-se pedaços dos mesmos que irão tocar nas partes eléctricas, provocando o perigo de choques eléctricos.

Para limpar a porta de vidro, usar um limpa-vidros ou um pano limpo. Passar com um pano macio. Para limpar o exterior, usar um pano húmido. Para as manchas mais difíceis, poderá ser usado um líquido não abrasivo ou um spray limpa-vidros. Não usar esfregões de metal, pois poderão danificar a pintura. Remover sempre os produtos de limpeza limpando com um pano seco.

Retirar o tabuleiro de migalhas (G) para fora do fundo do forno (ver a fig. 11). Lavar à mão. Se for difícil eliminar a sujidade, lavar o tabuleiro com água quente e sabão e, se necessário, limpar delicadamente sem raspar.

Para facilitar a limpeza do interior do forno, a resistência superior (A) pode ser abaixada puxando o gancho para girar a resistência para baixo (C) (fig. 12-13).

**IMPORTANTE:** depois da limpeza, colocar novamente a resistência no seu lugar e apertá-la (fig. 14). **O forno não deve ser usado com a resistência abaixada.**

#### LUZ DO FORNO

A luz do forno (B) está sempre ligada quando o forno está ligado. Para substituir a lâmpada, proceder do seguinte modo:

- desligar o aparelho da tomada de corrente
- desaparafusar a tampa de vidro de protecção (X), girando-a no sentido inverso aos ponteiros do relógio e substituir a lâmpada (Y) por uma nova do mesmo tipo (ver a Fig. 15). Colocar novamente a tampa de vidro de protecção (X).

Usar apenas lâmpadas para fornos (T572°F)

**N.B. O forno poderá continuar a ser utilizado mesmo se a lâmpada estiver fundida.**

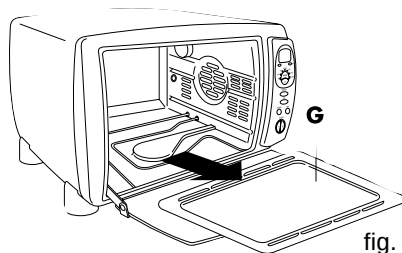


fig. 11

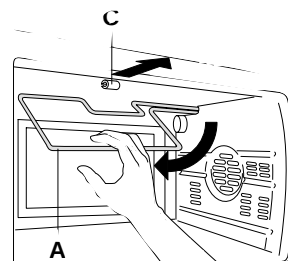


fig. 12

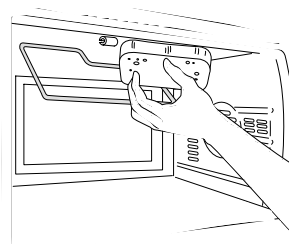


fig. 13

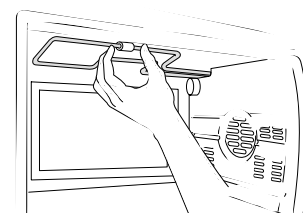


fig. 14

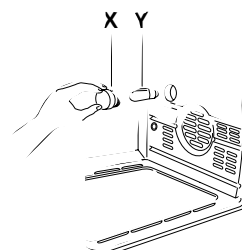
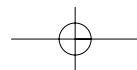


fig. 15



#### **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, da 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 INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**  
**DDG 0800-151516**  
**sad@delonghi.com.br**

