

CONTEÚDO

CAPÍTULO 1 – INFORMAÇÕES GERAIS

1.1	Descrição e acessórios em dotação	39
1.2	Normas importantes de segurança	44
1.3	Resumo de funcionamento	41
1.4	Instalação	42

CAPÍTULO 2 – COMO UTILIZAR OS CONTROLES E AJUSTAR OS MÓDULOS

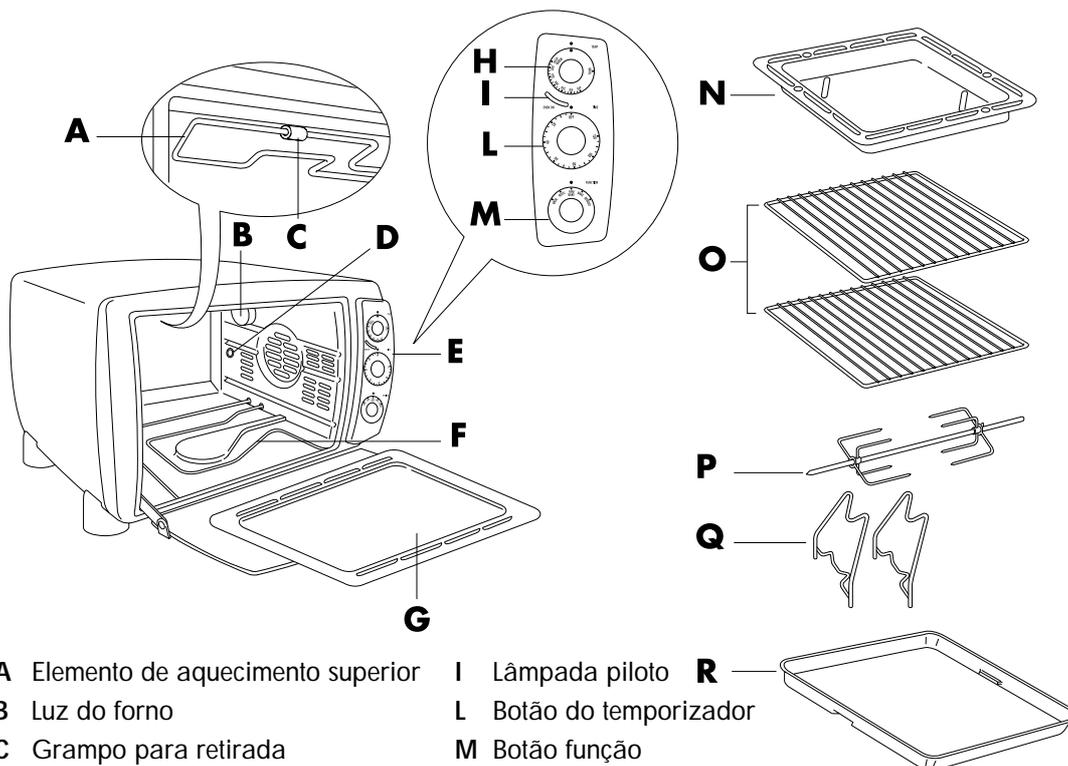
2.1	Funções Assar e Assar/Ventilar	43
2.2	Função grelhar e dourar	45
2.3	Função manter quente	46
2.4	Função descongelar	46
2.5	Função espeto giratório	46

CAPÍTULO 3 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

3.1	Cuidado e limpeza	48
-----	-------------------	----

CAPÍTULO 1 - INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 - DESCRIÇÃO E ACESSÓRIOS EM DOTAÇÃO



- A Elemento de aquecimento superior
- B Luz do forno
- C Grampo para retirada do elemento de aquecimento
- D Encaixe do espeto giratório
- E Painel de controle
- F Elemento de aquecimento inferior
- G Bandeja de migalhas
- H Botão do termostato
- I Lâmpada piloto
- L Botão do temporizador
- M Botão função
- N Prato raso
- O Prateleira de grade (duas em dotação)
- P Espeto
- Q Suporte do espeto
- R Bandeja de lasanha

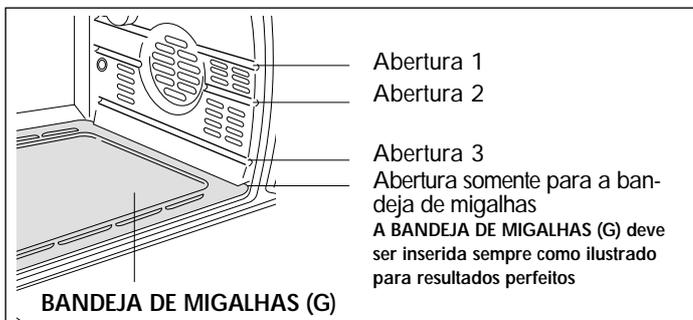


TABELA DE CONVERSÃO:	
°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
240	470

capítulo 1 – informações gerais

1.2 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes:

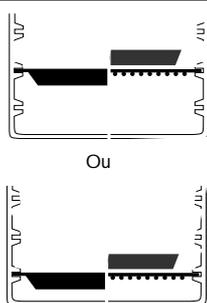
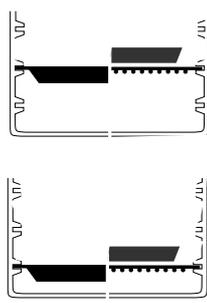
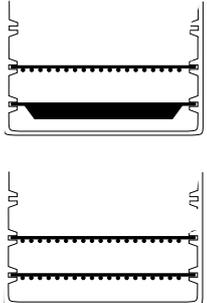
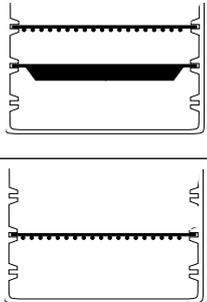
- 1) Leia todas as instruções
- 2) A temperatura da porta ou de outras superfícies externas pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento: somente manuseie o aparelho usando os botões e as alças de plástico .
- 3) Para se proteger de choque elétrico, não coloque o fio, o plugue dentro da água ou em outros líquidos. Veja as instruções para a limpeza.
- 4) O aparelho não foi concebido para ser usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a devida vigilância. As crianças deverão ser vigiadas para impedir que brinquem com o aparelho.
- 5) Desligue o aparelho da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes da limpeza. Para desligar o aparelho, gire o botão do temporizador (L) para “O” e o botão do termostato (H) para “●”. Então desligue o fio da tomada elétrica. Deixe esfriar antes de colocar ou remover as peças ou limpar o aparelho.
- 6) Não coloque o aparelho em funcionamento com o fio ou o plugue danificado, nem procure ligá-lo após mau funcionamento, ou se foi danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para o serviço autorizado mais próximo para averiguação, conserto ou ajuste.
- 7) O uso de acessórios não recomendado pelo fabricante pode causar danos.
- 8) Não utilize o aparelho ao ar livre.
- 9) Não apoie objetos pesados sobre a porta aberta. Não force a porta para baixo. Não coloque panelas ou assadeiras quentes (logo após terem sido retiradas do forno) sobre a porta aberta.
- 10) Não deixe o fio ficar na borda da mesa ou do balcão, nem tocar superfícies quentes.
- 11) Não coloque o fio próximo a queimadores elétricos ou a gás nem dentro do forno aquecido. Não apoiar nenhum objecto em cima do forno quando está a funcionar.
- 12) Preste a máxima atenção quando deslocar o aparelho contendo óleo quente ou outro líquido.
- 13) Se o plugue ficar quente, chame um electricista qualificado.
- 14) Não use este aparelho para fins diversos daqueles para os quais o mesmo foi concebido.
- 15) Preste a máxima atenção quando remover o prato raso (N) ou retirar a gordura quente.
- 16) Não limpe o forno com esponjas de metal ou abrasivas. Pedacos da esponja poderiam se desprender e tocar as partes elétricas criando risco de choque elétrico.
- 17) Para garantir um funcionamento seguro, não se devem introduzir no forno utensílios ou alimentos muito grandes.
- 18) Existe risco de incêndio se este aparelho for coberto ou entrar em contato com materiais inflamáveis, incluindo cortinas, paredes, etc. quando estiver em funcionamento.
- 19) CUIDADO: Nunca deixe o forno sem vigilância quando estiver em uso (especialmente quando grelhar).
- 20) Se deverá tomar o maior cuidado se forem usados recipientes que não sejam de metal, vidro ou cerâmica refratários.
- 21) Não guarde nenhum material, a não ser os acessórios recomendados pelo fabricante, dentro do forno quando não estiver em uso.
- 22) Não coloque quaisquer dos seguintes materiais no forno: papel, papelão, plásticos e semelhantes.
- 23) Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio, isto pode causar um superaquecimento do forno. Use papel alumínio sobre ou sob o alimento somente como indicado nas instruções do aparelho.

ESTE PRODUTO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

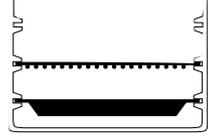
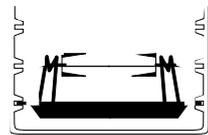
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

capítulo 1 - informações gerais

1.3 - RESUMO DE FUNCIONAMENTO

PROGRAMA	BOTÃO FUNÇÃO	BOTÃO DO TERMOSTATO	POSIÇÃO DA GRADE/ACESSÓRIOS	ABERTURA	OBSERVAÇÕES/DICAS
BAKE (ASSAR)	BAKE	200° - 470°F (ver tabela na página 44)		1 2 3 1 2 3	Você pode cozinhar na função assar com o PRATO RASO (N) inserido na abertura 2 ou 3 ou com um recipiente refratário colocado sobre a GRADE (O), novamente inserida ou na abertura 2 ou 3. A BANDEJA DE LASANHA (R) pode também ser colocada sobre a GRADE (O). Asses ensopados de forno, sobremesa de frutas, peixe, verduras recheadas, pudins e outros alimentos úmidos que não requerem douramento ou ficar torrado.
FAN/BAKE (ASSAR/ VENTILAR) NÍVEL UM	FAN/BAKE	200° - 470°F (ver tabela na página 44)		1 2 3 1 2 3	Você pode cozinhar na função assar/ventilar com o PRATO RASO (N) inserido ou na abertura 2 ou 3 ou com um recipiente refratário colocado sobre a GRADE (O), novamente inserida ou na abertura 2 ou 3. A BANDEJA DE LASANHA (R) pode também ser colocada sobre a GRADE (O). Carnes e aves irão assar mais rápido. O uso de um termômetro de carne irá evitar passar do ponto.
FAN/BAKE (ASSAR/ VENTILAR) NÍVEL DOIS	FAN/BAKE	200° - 470°F		1 2 3 1 2 3	É possível cozinhar simultaneamente em dois níveis inserindo os acessórios como mostrados. Um recipiente refratário ou a BANDEJA DE LASANHA (R) podem ser posicionados sobre a GRADE (O). Ideal para alimentos que podem ser mexidos ou virados durante o cozimento (por exemplo: batatas assadas, em uma prateleira e pedaços de frango na segunda prateleira).
BROIL AND TOP BROWN (GRELHAR E DOURAR)	BROIL	BROIL		1 2 3 1 2 3	Quando grelhar hambúrguer, linguiças, churrasco e filés ponha sempre a GRADE (O) com o alimento na abertura 1 e o PRATO RASO (N) na abertura 2 para coletar a gordura. Use esta função para dourar sanduíches abertos, coberturas de queijo, entradas.

capítulo 1 - informações gerais

PROGRAMA	BOTÃO FUNÇÃO	BOTÃO DO TERMOSTATO	POSIÇÃO DA GRADE/ACESSÓRIOS	ABERTURA	OBSERVAÇÕES/DICAS
KEEP WARM (MANTER AQUECIDO)	FAN BAKE	KEEP WARM		1 2 3	Selecione esta função para manter o alimento aquecido. Não mantenha o alimento por mais de uma hora ou reaqueça alimento frio. Se não estiver quente o suficiente para servir aumente a temperatura.
DEFROST (DESCONGELAR)	DEFROST	 Certifique-se de que o botão está nesta posição. Somente o ventilador irá funcionar.		1 2 3	Para descongelar alimentos em embalagens de freezer coloque-os sobre a grade ou no prato raso para coletar qualquer suco. Não tente descongelar porções grandes ou deixe qualquer alimento descongelar demais.
ROTISSERIE (ESPETO GIRATÓRIO)	ROTIS.	BROIL		1 2 3	Coloque o espeto e os suportes no PRATO RASO (N) como descrito na página 47. Então insira o PRATO RASO (N) na abertura 3. Ideal para aves, carnes, etc.

1.4 - INSTALAÇÃO

- 1) Verifique se o aparelho sofreu algum dano durante o transporte.
- 2) Coloque o aparelho em uma superfície plana e estável, fora do alcance das crianças (a porta de vidro fica muito quente quando o forno está em funcionamento).
- 3) Antes de usar este aparelho, afaste-o de duas a quatro polegadas da parede ou de qualquer outro objeto.
Remova qualquer objeto que tenha sido colocado sobre o aparelho. Não use-o sobre superfícies onde o calor possa ser um problema.
- 4) Quando uma função é iniciada, (exceto a função de descongelação) acende-se a lâmpada piloto (I).
Observação: A primeira colocação em funcionamento pode apresentar um mínimo de cheiro e fumaça (cerca de 15 min.). Isto é normal e se deve à substâncias de proteção nos elementos de aquecimento que os protegem dos efeitos do sal durante o transporte desde a fábrica.
- 5) Condensação e depósito de gordura podem se formar ao redor da porta e dos orifícios de ventilação. Isto é normal.
- 6) Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova todos os papéis, tais como: papelão de proteção, instruções de uso, saquinhos plásticos, etc.

POR FAVOR, LEIA E MANTENHA ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES AO ALCANCE DAS MÃOS. AS IDÉIAS E INSTRUÇÕES LHE AJUDARÃO A USAR O FORNO NO MODO MAIS COMPLETO

CAPÍTULO 2 – COMO UTILIZAR OS CONTROLES E AJUSTAR OS MÓDULOS

2.1 - FUNÇÕES ASSAR E ASSAR/VENTILAR

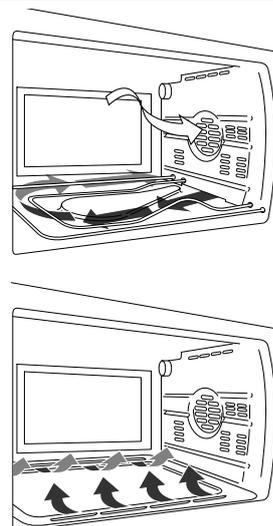
AQUECIMENTO DE CONVECÇÃO CIRC COM O MÓDULO ASSAR/VENTILAR

Para se obter o melhor do cozimento por convecção, este forno De'Longhi incorpora o nosso design patenteado Heat Circ.

Como funciona? Quando usar o módulo de convecção, o design Heat Circ primeiro puxa o ar para baixo dos elementos de aquecimento, onde ele circula e se torna muito quente. Depois, este ar aquecido é transferido para a câmara de cozimento e posto em circulação, como é possível somente com o cozimento por convecção, isto irá aumentar os resultados de aquecimento. A bandeja de migalhas é desenhada com defletores de calor especiais especificamente para dirigir o processo. A característica do Heat Circ De'Longhi é concebida para que o ar posto em circulação pelo ventilador seja o ar mais quente no forno. Isto aumenta o benefício de economia de tempo do cozimento por convecção e isto provado em nossas cozinhas de teste os melhores e mais consistentes resultados de cozimento.

Em geral, carnes e aves podem ser cozidas em menos tempo (um termômetro de carne evitará passar do ponto). Bolos, tortas, biscoitos, etc. podem ser assados numa temperatura mais baixa (veja as tabelas e receitas)

O módulo **ASSAR** é usado quando o douramento e o torrar forem menos importante ou não desejados. Use-o, seguindo receitas convencionais, para ensopados de forno, verduras recheadas, peixe, lasanha, tortas de frutas, bolos de queijo e outras misturas úmidas.



ASSANDO ALIMENTOS CONVENIENTES POR CONVECÇÃO

Muitos alimentos convenientes podem ser assados ou aquecidos por convecção na função ASSAR/VENTILAR. Em geral, siga as instruções na embalagem com relação à temperatura e ao tempo. **Entretanto, abaixe a temperatura de cerca 25°F** para um cozimento idêntico de porções grandes, alimentos congelados (exceto waffles e panquecas) e pacotes de misturas de ensopados de forno. Existe uma variedade de escolha de alimentos convenientes no mercado e variações de embalagens; quantidades e temperaturas iniciais (congelados, refrigerados e temperatura ambiente) que é melhor seguir as instruções da embalagem. Verifique o alimento de 5 a 10 minutos antes de terminar o cozimento; você talvez precise ajustar o tempo e/ou a temperatura para obter um resultado melhor.

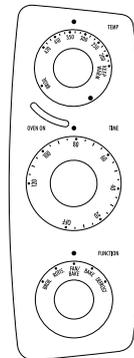
Aqui estão algumas dicas para diferentes tipos de alimentos de conveniência:

- Se as instruções pedem para colocar o recipiente do alimento em uma panela de metal ou assadeira para evitar derramar ou para melhorar o cozimento por igual, use o prato raso fornecido. Use-o ou use a assadeira que acompanha o alimento, tais como pães, biscoitos, pastéis ou batata frita congelada, peixe à milanesa ou pedaços de frango, que são colocados diretamente numa panela ou assadeira.
- Alguns alimentos congelados são comprados em recipientes de plástico ou de papel refratários que podem ser cozidos no forno de microondas e, com algumas limitações, num forno convencional. Certifique-se que segue todas as instruções para a máxima temperatura de cozimento. O recipiente pode derreter ou queimar se for usada uma temperatura muito alta. Para ter uma segurança maior, ajuste o forno 25°F mais baixo do que a temperatura recomendada.
- Quando misturas (tais como batatas a escalope, macarrão e queijo, bolos e pão de milho) verifique as instruções da embalagem sobre o tamanho recomendado de panela, caçarola ou prato e o tempo de cozimento adequado. Uma panela circular de 9 polegadas (22 cm) ou uma panela retangular de 11/7 de polegada por 11/2 (29/18 cm por 28/5 cm) de polegada caberá no forno com espaço por todos os lados para a circulação do ar. Misturas de bolos por camadas podem ser assadas uma camada por vez em uma panela circular de 8 ou 9 polegadas (20-22 cm) ou toda a massa em uma panela circular de 9 polegadas (22 cm) de 3 polegadas (7 cm) de profundidade ou uma panela de forma.

Dicas para assar por convecção

Para assar:

- Gire o botão termostato (H) para a temperatura do forno desejada.
- Gire o botão temporizador (L) para o tempo de cozimento desejado.
- Gire o botão função (M) para FAN/BAKE (ASSAR/VENTILAR) para cozimento por convecção e BAKE (ASSAR) para cozimento tradicional.
- Quando o cozimento tiver terminado, gire o botão termostato (H) para a posição "●" e o botão do temporizador (L) para a posição "0".



capítulo 2 – como utilizar os controles e ajustar os módulos

TEMPERATURA E TEMPO PARA ALIMENTOS TÍPICOS

A temperatura sugerida e os tempos irão variar dependendo da temperatura do alimento colocado no forno, da quantidade e da preferência pessoal. Os tempos indicados para carne e aves são para temperaturas de refrigerador. **Adicione 5 minutos para pré-aquecer o forno.**

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMPO APROXIMADO	APPROX. TIME	OBSERVAÇÕES E DICAS
Frango inteiro 11 – 12 lbs. (4,9-5,4 Kg.) Não recheado	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	120 min. ou até a temperatura interna de 175°F na coxa e no peito.	Ponha a ave ou a carne diretamente no PRATO RASO (N) inserido na abertura 3. Se você desejar cozinhar em um recipiente refratário, ponha o recipiente sobre a GRADE (O) inserida na abertura 3.
Lombo de porco ou costela, 3 – 6 lbs (1,3 -2,7 Kg.)	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	90 min. ou até que a temperatura interna de 170°F seja atingida.	
Costela traseira de porco 1,75 – 2 lbs (800g - 1kg) em tiras de 6 a 10 polegadas.	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	300°F por 25 min. então GRELHE por 30 min.	Tempo total de 50 min. ou até que estiver dourado e bem macio.	Use o PRATO RASO (N) alinhado com a chapa inserida na posição mais baixa. Veja a receita para seguir todas as instruções.
Lombo de gado ou costela 5 – 7 lbs, (2,2-3 Kg) com osso.	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	25 min./lb para mal passado 30 min./lb para o ponto e 35 min./lb bem passado	Mantenha o assado amarrado para um cozimento por inteiro. Use o PRATO RASO (N) na posição baixa ou central conforme o espaço do forno permita.
Galinha 1.5 lbs (700 g) cada, dois divididos em quatro pedaços	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	45 – 50 min. ou até ficar macio e o suco esteja claro quando perfurado por um garfo	Asse no PRATO RASO inserido na posição central, com a pele para cima. Pincele com geleia de laranja ou mel. Vire e pincele várias vezes até ficar pronto.
Batatas assadas	BAKE (ASSAR)	400°F a 450°F	Para 6 a 8 batatas grandes. 45 a 50 min. ou até ficar macio a ponto de garfo.	Lave e perfure batatas cruas com o garfo. Unte as peles com óleo de salada se desejado. Asse no PRATO RASO (N) na posição baixa.
Pizza, feita em casa	BAKE (ASSAR)	400°F a 450°F	20 – 25 min. dependendo do tamanho e cobertura. Assa a ponto de borbulhar e casca crocante.	Insira o PRATO RASO (N) na abertura 3. Unte a panela ou use papel especial para forno.
Bolos: camadas, fino ou tipo cuca	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	Siga o tempo da receita tradicional, mas abaixe a temperatura de 25 a 50 °F.	Insira a GRADE (O) sobre o PRATO RASO (N) na abertura 2. No caso de bolos altos, coloque a bandeja na abertura 3.
Tortas: fruta, casca dupla de 9 polegadas (23 cm)				
Bolos, bocados, biscoitos	FAN BAKE (ASSAR/VENTILAR)	350°F a 400°F	Siga o tempo da receita tradicional, mas abaixe a temperatura de 25 a 50 °F. Use uma assadeira quadrada ou um prato de vidro refratário de 7 x 11 polegadas (18x28cm) ou de 8 – 9 polegadas (20-22cm)	Insira a GRADE (O) ou o PRATO RASO (N) na abertura 2. Unte o prato cuidadosamente se for requerido pela receita.

A tabela e a receitas cobrem vários tipos de alimentos. Você pode adaptar os seus alimentos e receitas favoritas seguindo as instruções para alimentos semelhantes.

capítulo 2 – como utilizar os controles e ajustar os módulos

2.2 - FUNÇÕES GRELHA E DOURAMENTO

Dicas para grelhar alimentos típicos

- Gire o botão termostato (H) para a posição BROIL.
- Gire o botão do temporizador (L) para o tempo de cozimento desejado.
- Gire o botão função (M) para a posição BROIL
- Quando os botões de função e de termostato (M) estiverem ajustados na posição BROIL, somente o elemento de aquecimento superior aquece totalmente.

Quando terminar de grelhar, gire o botão temporizador para a posição "O" e o botão termostato para a posição "●".

Pré-aqueça o forno por 5 minutos, com a porta levemente aberta (como ilustrado na Figura 1) Uma vez concluído o tempo de pré-aquecimento, coloque o alimento a ser grelhado diretamente na grade (Figura 2) e feche a porta, deixando-a entreaberta, tal como ilustrado na Figura 3; lembre de virar o alimento na metade do cozimento.

Importante: para melhores resultados, coloque o alimento na grade (O), deixando um espaço vazio de cerca 1 polegada em proximidade da porta (veja a Figura 2).



fig. 1

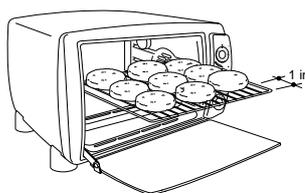


fig. 2

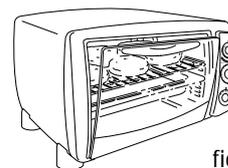


fig. 3

Para dourar por cima ensopados de forno com casca ou cobertura de queijo, coloque o prato raso diretamente na abertura 1; se o alimento foi preparado num recipiente, ponha o recipiente na grade inserida na abertura 2 (como ilustrado na figura 4).

OBSERVAÇÃO: Pratos de vidro refratários não devem ser expostos diretamente ao calor da grelha.

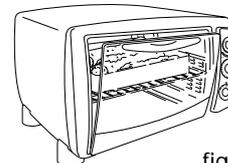


fig. 4

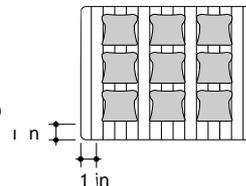
SUGGESTED BROILING TIMES

ALIMENTOS	PESO OU ESPESSURA	TEMPO APROXIMADO (virar na metade do tempo)
Lombo de gado, Filé grosso	1 - 1 1/2 polegadas (2,5 - 3,5 cm)	Mal passado 12 - 15 min Ao ponto 16 - 18 min
Bife de corte lateral, Filé	3/4 - 1 polegadas (2 - 2,5 cm)	Mal passado 10 - 12 min. Ao ponto 13 - 16 min.
Hambúrguer	1 polegadas (2,5 cm)	Ao ponto-bem passado 15 - 18 min.
Costeleta de porco	3/4 - polegadas (2 cm)	Bem passado 18 - 22 min.
Filé de peixe, Bife (veja observação)	1/2 - 1 polegadas (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 escorra quando perfurado com o garfo e sem sangue quando cortado
Bacon, Lingüiça, tortas	Até a capacidade da grade da grelha	10 - 15 min. para bacon crocante, lingüiça bem passada.

Já que o peixe não tem gordura, pode ser grelhado diretamente no prato raso. Grelhe até que saiam pedaços facilmente com o garfo. Filés finos não necessitam ser virados.

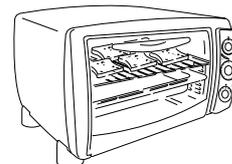
capítulo 2 – como utilizar os controles e ajustar os módulos

Para torrar pão corretamente, coloque as fatias como ilustrado na figura ao lado, isto é, deixando 1 polegada de espaço livre nas extremidades da grade.



PARA TORRAR SOMENTE PÃO:

A porta do forno deve estar fechada completamente (como mostrado na figura ao lado)

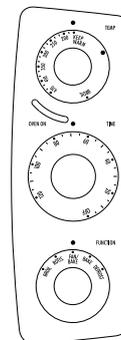


2.3 - FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

- Gire o botão termostato (H) para a posição KEEP WARM
- Gire o botão função (M) para a posição FAN BAKE
- Gire o botão temporizador (L) para o tempo desejado
- Quando o alimento tiver terminado o cozimento, o mesmo poderá ser mantido neste ajuste no controle de temperatura até por uma hora. Mais tempo do que isso poderá secar o alimento e arriscar estragá-lo.

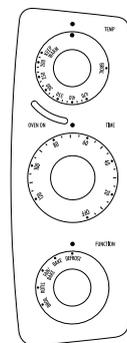
Se o forno ajustado a 200°F parece muito quente, para obter uma temperatura mais baixa para servir, gire o termostato de volta para a marca KEEP WARM. Não tente manter o alimento mais tempo ou reaquecer alimento frio neste ajuste.

Quando terminar, gire o botão temporizador (H) para a posição "O" e o botão termostato para a posição "●".



2.4 - FUNÇÃO DESCONGELAÇÃO

- Gire o botão termostato (H) para a posição "●"
- Gire o botão função (M) para a posição DEFROST
- Gire o botão temporizador (L) para o tempo desejado.
- Ponha o alimento congelado diretamente na GRADE (O) inserida na abertura 2. Ponha o PRATO RASO (N) na abertura 3 para aparar a água pingando do alimento durante o processo de descongelação.
- Porções e pedaços de carne crua, aves e peixes, sopas congeladas, massas para tortas, frutas ou restos de alimentos irão descongelar mais rapidamente neste ajuste do que numa prateleira da geladeira.
- Descongele somente pedaços e porções pequenas o suficiente para descongelar em uma hora ou menos e não deixe o alimento chegar à temperatura ambiente. Alimentos descongelados mantidos por muito tempo ou conservados em temperatura quente podem causar doenças sérias. Grandes quantidades de alimentos devem ser descongelados em um refrigerador.

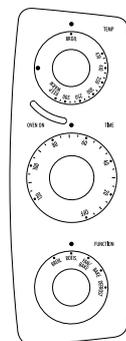


2.5 - FUNÇÃO ESPETO GIRATÓRIO

Esta função é ideal para cozinhar frango no espeto, aves em geral, porco assado e vitela.

A função espeto giratório pode ser usada para alimentos até de 10 libras.

- Gire o botão termostato (H) para a posição BROIL
- Gire o botão função (M) para a posição ROTIS
- Gire o botão temporizador (L) para o tempo de cozimento desejado.



capítulo 2 – como utilizar os controles e ajustar os módulos

Proceda como segue:

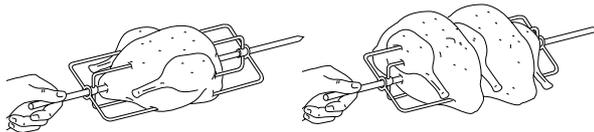


fig. 5

Coloque o alimento no espeto (P) e segure-o firmemente usando os garfos (para obter resultados melhores, amarre a carne usando barbante de cozinha).

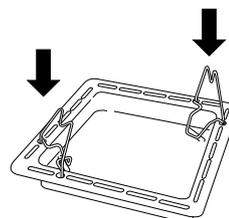


fig. 6

Coloque os suportes do espeto (Q) sobre a bandeja de coleta de gordura, nos orifícios fornecidos.

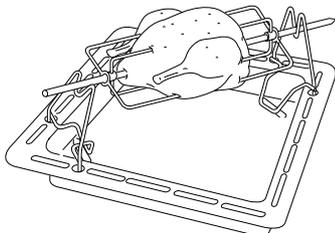


fig. 7

Coloque o espeto nos suportes.

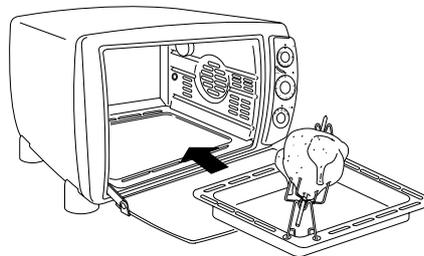


fig. 8

Deslize a bandeja de coleta com o alimento sendo cozido pela guia inferior (3), inclinando os suportes do espeto (Q) para a esquerda.

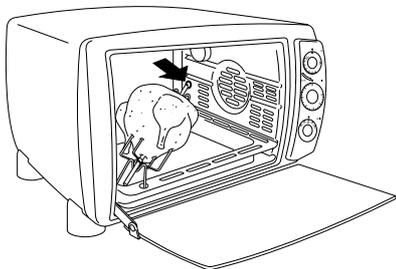


fig. 9

Uma vez que a bandeja de coleta estiver no lugar, empurre o espeto para o encaixe do espeto giratório (D), inclinando os suportes do espeto para a direita.

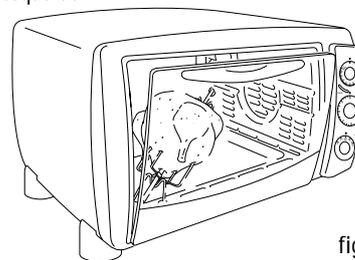


fig. 10

Feche a porta, deixando-a levemente entreaberta, como ilustrado na figura.

Para informações sobre tempos de cozimento, refira-se às instruções na tabela abaixo.

ALIMENTOS	PESO	TEMPO APROXIMADO
Galinha	4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)	120 min.
Frangos (2)	9-10 lbs. (4-4,5 Kg)	180 min.
Porco	3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)	90 min.
Peru	8-10 lbs. (3,6-4,5 kg)	180 min.

A função espeto giratório é designada para uso com uma carga máxima de 10 libras. Por exemplo, por favor observe que um peru de no máximo 10 libras de peso provavelmente requer amarrações para confortavelmente ficar livre da bandeja de coleta. Portanto, aconselha-se ater-se ao peso máximo no momento de comprar aves para assar no espeto giratório. Para alimentos maiores, recomendamos o módulo FAN/BAKE (ASSAR/VENTILAR).

CAPÍTULO 3 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

3.1 - CUIDADOS E LIMPEZA

Desligue sempre o forno e deixe-o esfriar antes de limpar. Desligue sempre o forno e deixe-o esfriar antes de limpar. Esta unidade foi concebida e realizada tendo em vista a sua segurança. Para garantir o seu funcionamento em plena segurança, mantenha a unidade limpa, livre de gorduras e de crostas formadas por partículas de alimentos.

A cavidade interna do seu forno é coberta com esmalte especial repelente e as partículas de alimentos não aderem, tornando deste modo a limpeza particularmente simples. Não limpe o interior com esponjas abrasivas de metal.

Pedaços poderiam se soltar e entrar em contato com partes elétricas, favorecendo o risco de choques elétricos.

Para limpar a porta de vidro, use limpadores de vidros ou um pano umedecido. Seque com um pano limpo. Para limpar o acabamento exterior, use um pano umedecido e ensaboado. Para as manchas teimosas, use um detergente não abrasivo ou produtos de limpeza para vidros em spray poderão ser usados. Não use esponjas metálicas, já que elas podem arranhar o acabamento. Remova sempre os produtos de limpeza polindo com um pano seco.

Deslize a bandeja de migalhas (G) para fora da parte baixa de seu forno (veja a fig. 11). Lave-a a mão. Caso a sujeira seja difícil de ser removida, enxágüe a bandeja de migalhas com água quente e, se for necessário, com sabão. Esfregue-a delicadamente sem arranha-la.

Para tornar a limpeza do interior do forno mais fácil, o elemento aquecedor superior (A) pode ser abaixado puxando-se o grampo de baixar o elemento aquecedor (C) (fig. 12-13).

IMPORTANTE: Depois da limpeza, reposicione e fixe o elemento elétrico (fig. 14). **O forno não deve ser usado com o elemento na posição abaixada.**

LUZ DO FORNO

A luz do forno (B) está sempre ligada quando o forno está ligado. Para substituir a lâmpada, proceda como segue:

- desligue o aparelho da tomada elétrica
- desenrosque a cobertura protetora de vidro (X), girando-a em sentido anti-horário e substitua a lâmpada (Y) com uma nova do mesmo tipo (veja a Fig. 15). Reponha a cobertura protetora de vidro (X).

Use somente lâmpadas indicadas para fornos (T572°F)

N.B. O forno poderá ser usado mesmo que a lâmpada esteja queimada.

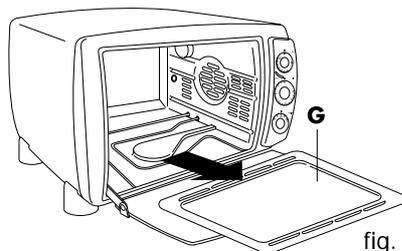


fig. 11

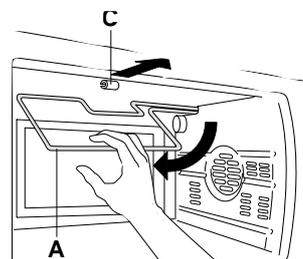


fig. 12

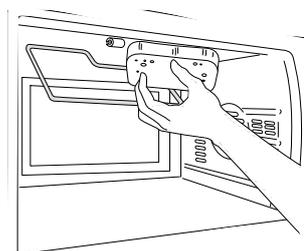


fig. 13

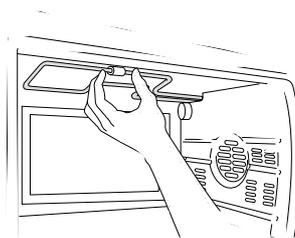


fig. 14

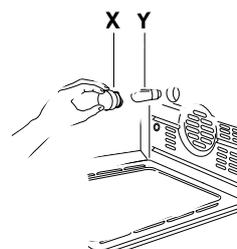


fig. 15



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, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

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

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

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

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

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

DLB INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
DDG 0800-151516
sad@delonghi.com.br

