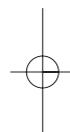




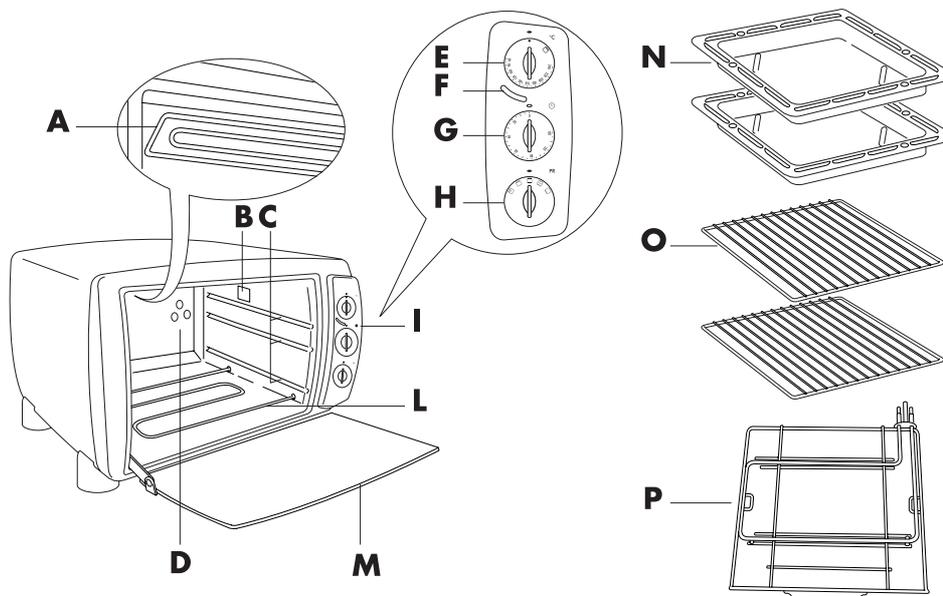
ÍNDICE

| | | |
|-------------------|---|----|
| CAPÍTULO 1 | GERAL | |
| 1.1 | Descrição do forno e dos acessórios | 75 |
| 1.2 | Tabela resumida | 76 |
| 1.3 | Características técnicas | 77 |
| 1.4 | Advertências importantes | 77 |
| | | |
| CAPÍTULO 2 | USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA | |
| 2.1 | Uso dos comandos | 78 |
| 2.2 | Conselhos para a utilização | 79 |
| 2.3 | Como programar as funções | 80 |
| | • <i>Manter os alimentos quentes</i> | 80 |
| | • <i>Cozeduras delicadas</i> | 80 |
| | • <i>Cozedura no forno</i> | 81 |
| | • <i>Cozedura em forno duplo</i> | 82 |
| | • <i>Cozedura com grill e função de gratinar os alimentos</i> | 83 |
| | • <i>Função de tostar</i> | 84 |
| | | |
| CAPÍTULO 3 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 85 |



CAPÍTULO 1 – GERAL

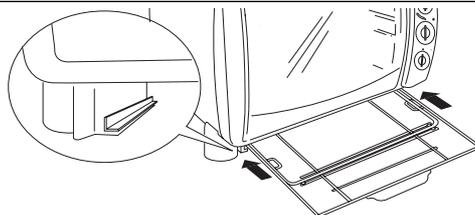
1.1 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



- | | |
|---|------------------------------------|
| A Resistência superior | H Botão selector de funções |
| B Luz interna do forno (se incluída) | I Painel de comandos |
| C Guias laterais | L Resistência inferior |
| D Conector | M Vidro da porta |
| E Botão do termóstato | N Pingadeiras |
| F Lâmpada piloto do termóstato | O Grelhas |
| G Interruptor e temporizador | P Resistência amovível |

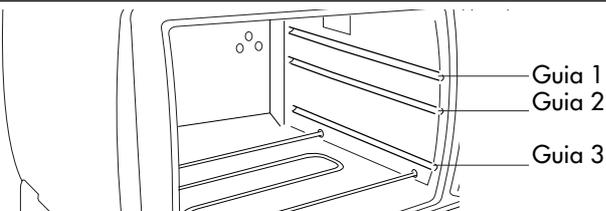
SEDE DA RESISTÊNCIA AMOVÍVEL

Sempre que não for utilizada, a resistência amovível (**P**) pode ser colocada na respectiva sede, situada debaixo do forno, conforme indicado na figura do lado.



GUIAS LATERAIS

O forno dispõe de 3 guias para o posicionamento de torteiras e grelhas de várias alturas. A guia 2 também serve para a inserção da resistência amovível com a função de "forno duplo". Consulte a página 82.



Capítulo 1 - Geral

1.2 - TABELA RESUMIDA

| PROGRAMA | POSICÃO DO BOTÃO SELECTOR DE FUNÇÕES | POSICÃO DO BOTÃO DO TERMOSTATO | POSICÃO DA GRELHA E DOS ACESSÓRIOS | GUIAS | NOTAS E CONSELHOS |
|--|--------------------------------------|---|------------------------------------|----------------------------|--|
| MANTER OS ALIMENTOS QUENTES | | 60° | | 1 2 3 | Se os alimentos tiverem de ser mantidos quentes por mais de 20 a 30 minutos, é aconselhável que sejam cobertos com papel de alumínio para evitar que sequem demasiado. |
| COZEDURA DELICADA | | 60°- 240° | | 1 2 3 | Utilize a pingadeira introduzida directamente na guia inferior ou uma travessa qualquer pousada sobre a grelha (sempre na guia inferior) |
| COZEDURA NO FORNO | | 60°- 240° (consulte a tabela da página 81) | ou | 1 2 3 1 2 3 | Utilize a pingadeira introduzida directamente nas guias ou uma travessa qualquer pousada sobre a grelha. |
| COZEDURA COM GRILL E FUNÇÃO DE GRATINAR OS ALIMENTOS | | | | 1 2 3 | Ideal para todos os tipos de grelhados tradicionais; hambúrgueres, salsichas, espetadas, pão tostado, etc. Coloque os alimentos directamente na grelha. A pingadeira serve para recolher eventuais gotas de gordura. |
| | | | | 1 2 3 | |
| COZEDURA EM FORNO DUPLO | | 60°- 240° | | 1 2 3 | Utilize as 2 grelhas (O) apenas se desejar cozinhar 2 pizzas congeladas. Para todos os outros alimentos, utilize as pingadeiras (N). |
| FUNÇÃO DE TOSTAR | | | | 1 2 3 | Ideal para tostar o pão e preparar torradas |

Capítulo 1 - Geral

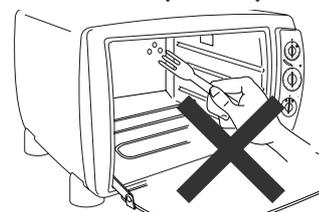
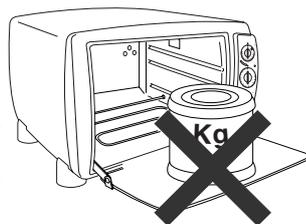
1.3 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|--|---------------------------------------|
| Tensão de funcionamento, | consultar a placa das características |
| Potência máxima consumida, | consultar a placa das características |
| CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376) | |
| Para atingir os 200° C | 0,20 KWh |
| Para manter durante uma hora 200° C | 0,70KWh |
| Total | 0,90 KWh |

Este aparelho está em conformidade com a Directiva 89/336/CEE relativa à compatibilidade electromagnética. Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições da Directiva CEE 89/109.

1.4 - ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem violado de nenhum modo.
- Sem vigilância adequada, a utilização deste aparelho **não deverá ser** consentida a crianças ou pessoas inaptas.
- Vigie sempre o forno enquanto estiver a tostar pão, dado que este é um alimento que pode queimar.
- Antes da utilização, verifique se o aparelho sofreu danos durante o transporte.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais que se encontram no seu interior, tais como as caixas de protecção, os manuais, os sacos de plástico, etc.
- Antes de ligar a ficha à tomada de alimentação, verifique se:
 - a tensão da rede corresponde ao valor indicado na placa das características técnicas, afixada na parte traseira do aparelho;
 - a tomada de alimentação tem uma capacidade mínima de 10A e dispõe de uma ligação à terra suficiente: **o Fabricante não se responsabiliza se esta norma de segurança não for respeitada.**
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização, **excepto a resistência amovível (P).**
- Não mergulhe a resistência amovível (P) em água: se ela estiver suja, limpe-a com um pano húmido.**
- Não tente inserir objectos metálicos, tais como garfos, facas, etc. nos orifícios do conector da resistência amovível (D).**
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, **fora do alcance das crianças.** Não coloque o aparelho debaixo ou ao lado de cortinas ou de outros materiais combustíveis.
- Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e da superfície externa poderá ser muito alta: manuseie o aparelho tocando apenas nos botões e nas pegas de plástico. Não pose nenhum objecto em cima do forno.**
- Recomendamos que não toque na resistência amovível e no respectivo suporte logo após uma cozedura. Aguarde que o forno arrefeça para pegar nela. Coloque-a novamente na respectiva sede.
- Depois de aberta a porta, tenha em mente o seguinte:
 - não faça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force a pega para baixo
 - nunca pose recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Não desloque o aparelho quando estiver em funcionamento.
- As regulações, reparações e a substituição do cabo de alimentação só devem ser efectuadas por pessoal autorizado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência. Eventuais reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão ser perigosas.
- Para desligar o forno, coloque o interruptor e o temporizador (G) na posição "0".**



Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a "novo" e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas às resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.

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



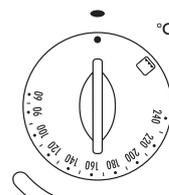
CAPÍTULO 2 - USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

2.1 - USO DOS COMANDOS

- **BOTÃO DO TERMÓSTATO (E)**

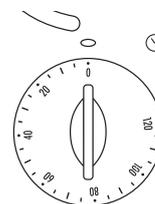
Seleccione a temperatura desejada do seguinte modo:

- **Para manter os alimentos quentes:** Botão do termóstato na posição 60°C.
- **Para cozinhar no forno:** Botão do termóstato na posição de 60°C a 240°C
- **Para todos os tipos de grelhados**
Botão do termóstato na posição 



- **INTERRUPTOR E TEMPORIZADOR (G)**

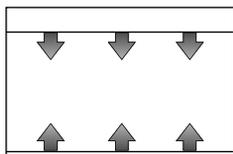
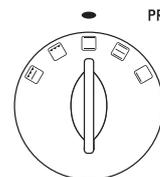
- **Para ligar o forno e programar a duração da cozedura:** Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado (máx. 120 minutos). Uma vez decorrido o tempo programado, será emitido um sinal sonoro e o forno apagar-se-á automaticamente.
- **Para desligar o forno:** Rode o botão para a posição "0".



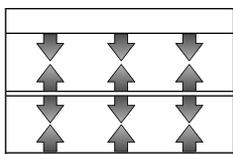
Para a programação de tempos inferiores a 10 minutos, rode primeiro o botão até ao fundo da escala e, depois, rode-o para o tempo desejado.

- **BOTÃO SELECTOR DE FUNÇÕES (H)**

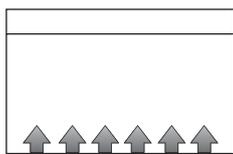
Accionar este botão permite-lhe seleccionar as funções disponíveis para os seus cozinhados, ou seja:



 **COZEDURA NO FORNO E MANUTENÇÃO DOS ALIMENTOS QUENTES**
(resistência superior e resistência inferior em funcionamento)



 **COZEDURA EM FORNO DUPLO**
(resistência superior e resistência inferior + resistência amovível central em funcionamento)

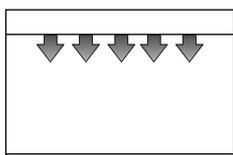


 **COZEDURAS DELICADAS**
(só com a resistência inferior em funcionamento)



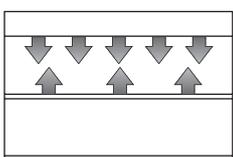


Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura



COZEDURA COM GRILL

(só com a resistência superior em funcionamento à potência máxima)

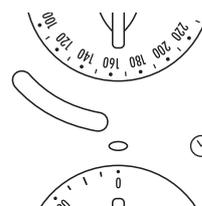


FUNÇÃO DE TOSTAR

(resistência superior e resistência central amovível à potência máxima)

• **LÂMPADA PILOTO DO TERMÓSTATO (F)**

A luz acesa indica que o forno está a aquecer. Quando ela se apaga é sinal de que o forno alcançou a temperatura programada.



2.2 - CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

- Nas cozeduras no forno, forno duplo e cozeduras "delicadas", é aconselhável aquecer sempre previamente o forno, deixando-o à temperatura pré-seleccionada durante cerca de 10 minutos, com vista a obter melhores resultados de cozedura.
- Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Os tempos indicados nas tabelas são meramente indicativos e susceptíveis de variações, além de que não levam em conta o tempo necessário ao aquecimento prévio do forno.
- Para cozinhar alimentos congelados, consulte os tempos aconselhados nas embalagens dos produtos.



Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura

COMO PROGRAMAR AS FUNÇÕES

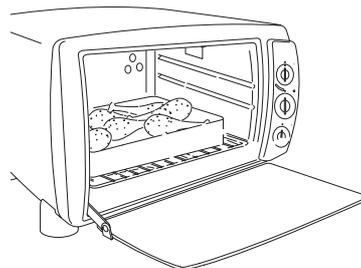
• **MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**

Esta função serve para manter os alimentos quentes até irem para a mesa. Não é aconselhável deixar os alimentos no forno durante muito tempo, pois poderão secar demasiado (para tal, é aconselhável cobrir a travessa com papel de alumínio ou papel vegetal). Insira a pingadeira ou a grelha (com uma travessa por cima) na guia 3 conforme indicado na figura do lado.

Rode o botão selector de funções (**H**) para a posição .

Coloque o botão do termóstato (**E**) na posição de 60°C.

Rode o interruptor e o temporizador (**G**) para o tempo desejado. O fim do tempo programado será indicado por um sinal sonoro; se desejar terminar o aquecimento dos alimentos antes do tempo programado, rode manualmente o interruptor e o temporizador (**G**) para a posição "0".



• **COZEDURAS DELICADAS**

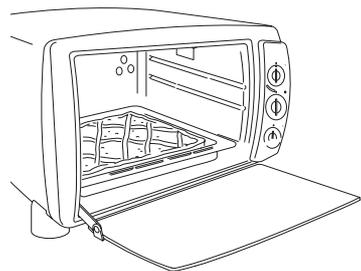
Indicada para pastelaria e bolos com açúcar glacé. Obtêm-se óptimos resultados também no acabamento da cozedura de alimentos colocados na base ou para cozeduras que requerem calor especialmente na parte inferior.

Insira a pingadeira ou a grelha (com uma travessa por cima) na guia 3 conforme indicado na figura do lado.

Rode o botão selector de funções (**H**) para a posição .

Selecione a temperatura desejada com o botão do termóstato (**E**).

Rode o interruptor e o temporizador (**G**) para o tempo desejado. O fim do tempo programado será indicado por um sinal sonoro; se desejar terminar o aquecimento dos alimentos antes do tempo programado, rode manualmente o interruptor e o temporizador (**G**) para a posição "0".





Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura

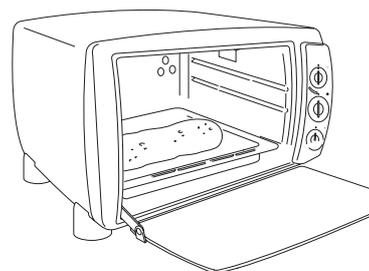
• COZEDURA NO FORNO

Rode o botão selector de funções (H) para a posição .

Seleccione a temperatura desejada com o botão do termóstato (E).

Rode o interruptor e o temporizador (G) para o tempo desejado.

Aguarde que o forno atinja a temperatura pré-seleccionada (a lâmpada piloto apaga-se) e, depois, coloque o recipiente com o alimento sobre a grelha previamente introduzida ou, se o alimento estiver na pingadeira, introduza-a directamente na guia (para tal, consulte atentamente a tabela abaixo). O fim da cozedura será indicado por um sinal sonoro.



| RECEITAS | QUANTIDADE | BOTÃO DO TERMÓSTATO | TEMPO DE COZEDURA | POSIÇÃO DA GRELHA/PINGADEIRA | NOTAS E CONSELHOS |
|-----------------------------------|------------|---------------------|-------------------|------------------------------|---|
| PIZZA FRESCA | 400 g | 240°C | 25 min. | 3 | Utilize a pingadeira (N) |
| TARTE SALGADA | 600 g | 200°C | 35 min. | 3 | Utilize a pingadeira (N) ou uma travessa para doces sobre a grelha |
| PIZZA CONGELADA | 300 g | 240°C | 10 min. | 3 | Pode pousá-la directamente sobre a grelha (O) ou em cima da pingadeira (N) |
| LASANHAS | 1500 g | 200°C | 40 min. | 3 | Pouse a travessa directamente em cima da grelha (O) |
| CANNELONI | 2300 g | 200°C | 40 min. | 3 | Pouse a travessa directamente em cima da grelha (O) |
| FRANGO INTEIRO | 1500 g | 220°C | 90 min. | 3 | Pique-o com um garfo para fazer escorrer a gordura |
| PORCO ASSADO | 1500 g | 220°C | 90 min. | 3 | Deixe um pouco de gordura à volta para evitar que seque demasiado. Deite um copo de água na pingadeira. |
| ROLO DE CARNE | 1000 g | 200°C | 60 min. | 3 | Coloque-o directamente sobre a pingadeira |
| COELHO AOS PEDAÇOS | 1000 g | 200°C | 60 min. | 3 | Adicione um pouco de água. Se necessário, vire a metade da cozedura. |
| ROBALO COM SAL | 900 g | 190°C | 40 min. | 3 | O peixe deve ser colocado na pingadeira (N) e completamente coberto com sal grosso. |
| DOURADA ASSADA NO FORNO | 1000 g | 190°C | 40 min. | 3 | Pode ser assada directamente sobre a pingadeira (N) |
| TRUTA ASSADA EM PAPEL DE ALUMÍNIO | 800 g | 190°C | 40 min. | 3 | Pode ser assada directamente sobre a pingadeira (N) embrulhada em papel de alumínio |
| BERINGELAS À PARMESA | 1700 g | 200°C | 30 min. | 2 | Pouse a travessa em cima da grelha (O) |
| COURGETTES COM ATUM | 1000 g | 200°C | 40 min. | 2 | Utilize a pingadeira (N), deite azeite, tomate e água |
| BATATAS GRATINADAS | 1500 g | 200°C | 40 min. | 2 | Pouse a travessa em cima da grelha (O) |
| TARTE DE MAÇÃ / APPLE PIE | 1000 g | 190°C | 90 min. | 3 | Pouse a tarteira em cima da grelha (O) |
| QUEQUES | 600 g | 200°C | 18 min. | 2 | Coloque as saquetas directamente em cima da pingadeira |

Adicione cerca de 10 minutos de aquecimento prévio ao tempo de cozedura.



Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA EM FORNO DUPLO

Insira a resistência amovível (P) na guia central (2) conforme indicado na figura abaixo. **Certifique-se de que os pinos da resistência amovível estão total e correctamente inseridos no respectivo conector (D).**

Rode o botão selector de funções (H) para a posição .

Seleccione a temperatura desejada com o botão do termóstato (E).

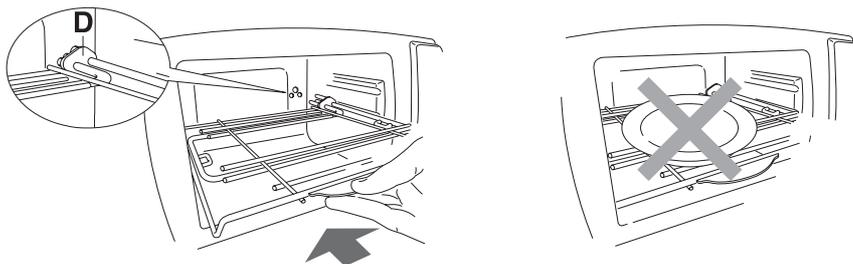
Coloque o interruptor e o temporizador (G) no tempo desejado.

Aguarde que o forno atinja a temperatura pré-seleccionada (a lâmpada piloto apaga-se) e, de seguida, insira as 2 pingadeiras ou grelhas nas guias 1 e 3. O fim da cozedura será indicado por um sinal sonoro.

No fim de cada cozedura em forno duplo:

- Rode novamente o botão do termóstato (E) para a posição "•" e se a cozedura terminar antes do tempo programado, rode novamente o botão do temporizador (G) para a posição "0".
- Nunca pose NADA directamente sobre a resistência amovível (P). Use sempre as grelhas e as pingadeiras fornecidas, inseridas nas guias 1 e 3.

Aguarde que o forno arrefeça antes de retirar a resistência (P) e coloque-a novamente na respectiva sede.



| RECEITAS | QUANTIDADE | BOTÃO DO TERMÓSTATO | TEMPO DE COZEDURA | POSIÇÃO DA GRELHA/PINGADEIRA | NOTAS E CONSELHOS |
|-----------------------------|------------|---------------------|-------------------|------------------------------|---|
| PIZZAS FRESCAS | 1000 g | 240 °C | 30 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| PIZZAS CONGELADAS | 600 g | 240 °C | 12 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 grelhas (O) fornecidas |
| TARTES SALGADAS | 1400 g | 200 °C | 40 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| FRANGO EM PEDAÇOS | 1400 g | 220 °C | 60 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| ESPETADAS | 1200 g | 220 °C | 45 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| FRANGO EM PEDAÇOS E BATATAS | 1400 g | 220 °C | 60 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| BATATAS ASSADAS NO FORNO | 1200 g | 220 °C | 60 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| DOURADA ASSADA NO FORNO | 2000 g | 200 °C | 40 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| COURGETTES COM ATUM | 2000 g | 200 °C | 45 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| TORTAS | 1500 g | 200 °C | 45 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |
| QUEQUES | 1200 g | 200 °C | 20 min. | 1 e 3 | Utilize as 2 pingadeiras (N) fornecidas |

Adicione cerca de 10 minutos de aquecimento prévio ao tempo de cozedura.

Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura

• COZEDURA COM GRILL E FUNÇÃO DE GRATINAR OS ALIMENTOS

Esta função é ideal para grelhar hambúrgueres, costeletas, salsichas, etc.

Além disso, esta função pode ser utilizada para dourar alimentos: gnocchi à romana, vieiras gratinadas, etc.

Como proceder:

Coloque o alimento a grelhar directamente em cima da grelha e a pingadeira (N) na guia central (2) conforme indicado na figura 1. Encoste a porta conforme indicado na figura 2. É aconselhável deitar um copo de água na pingadeira (N) para facilitar a limpeza e evitar o fumo provocado pela gordura queimada.

Rode o botão selector de funções (H) para a posição .

Rode o botão do termóstato (E) para a posição .

Rode o interruptor e o temporizador (G) para o tempo desejado.

Importante: para se obterem óptimos resultados, coloque o alimento sobre a grelha (O), deixando cerca de 2 cm de espaço vazio na zona junto à porta (ver a figura 1).

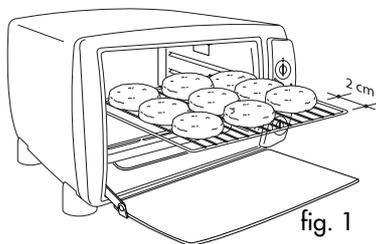


fig. 1

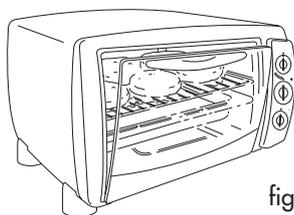


fig. 2

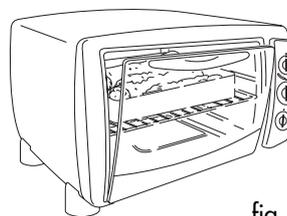


fig. 3

No caso de alimentos já cozinhados e que só devem ser gratinados, coloque o recipiente directamente sobre a grelha, na guia central; a porta deverá ficar entreaberta conforme indicado na figura 3. O fim da cozedura será indicado por um sinal sonoro; se desejar que a cozedura termine antes do tempo programado, rode manualmente o interruptor e o temporizador (G) para a posição "0".

Capítulo 2 - Uso do forno e tabelas de cozedura

Na tabela abaixo encontram-se alguns conselhos úteis para obter óptimos alimentos grelhados.

| RECEITAS | QUANTIDADE | BOTÃO DO TERMÓSTATO | TEMPO DE COZEDURA | NOTAS E CONSELHOS |
|-------------------------|------------|---------------------|-------------------|--|
| COSTELETAS DE PORCO (4) | 600 g | | 20 min. | Virar após cerca de 12 minutos |
| SALSICHAS (6) | 1200 g | | 25 min. | Picar com um garfo para fazer escorrer a gordura. Virar após cerca de 15 minutos |
| HAMBÚRGUERES (6) | 700 g | | 20 min. | Virar após cerca de 12 minutos |
| WURSTEL (6) | 500 g | | 10 min. | Virar após cerca de 3-4 minutos |
| ESPETADAS (4) | 650 g | | 25 min. | Virar após cerca de 15 minutos |
| GNOCCHI À ROMANA | 1500 g | | 15 min. | Pousar a travessa sobre a grelha inserida na guia central (2) |

• FUNÇÃO DE TOSTAR

Esta função é ideal para tostar o pão, preparar torradas, etc.

Como proceder:

Insira a resistência amovível (P) na guia central (2) conforme indicado na figura da pág. 82. **Certifique-se de que os pinos da resistência amovível estão total e correctamente inseridos no respectivo conector (D).**

Coloque os alimentos a tostar directamente sobre a grelha e insira-a na guia 1. Encoste a porta conforme indicado na figura.

Rode o botão selector de funções (H) para a posição .

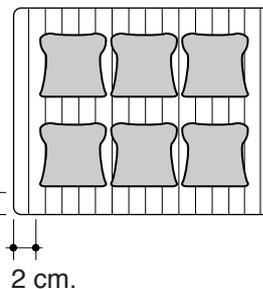
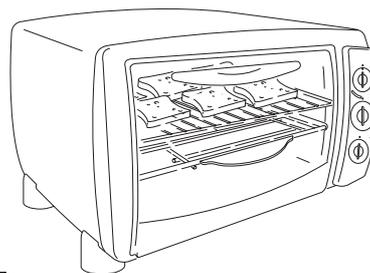
Rode o botão do termóstato (E) para a posição .

Rode o interruptor e o temporizador (G) para o tempo desejado.

No fim de cada cozedura em forno duplo:

Rode o botão do termóstato (E) para a posição "•" e se a cozedura terminar antes do tempo programado, rode novamente o botão do temporizador (G) para a posição "0".

Aguarde que o forno arrefeça antes de retirar a resistência (P) e coloque-a novamente na respectiva sede.



Para tostar devidamente o pão, coloque as fatias conforme indicado na figura do lado, isto é, mantendo 2 cm de espaço livre nas extremidades da grelha.

CAPÍTULO 3 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza, retire sempre a ficha da tomada de alimentação.

Nunca mergulhe o aparelho em água; não lave o aparelho sob água corrente.

As grelhas e as pingadeiras podem ser lavadas como a loiça normal, quer à mão, quer na máquina de lavar loiça.

Nunca mergulhe a resistência amovível (P) em água; se necessário, limpe-a com um pano húmido (consulte a figura 4).

Para a limpeza da superfície externa, utilize sempre uma esponja humedecida. Evite a utilização de produtos abrasivos passíveis de danificar o acabamento da superfície (esmalte ou tinta). Preste atenção para que não entre água ou sabão líquido pelas ranhuras situadas no lado direito do forno.

Para a limpeza do interior do forno, nunca utilize produtos corrosivos nem raspe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Use apenas detergentes líquidos não abrasivos

Não tente introduzir garfos, facas ou objectos pontiagudos nas aberturas situadas atrás do forno ou nos orifícios do conector (D) da resistência amovível. Não deixe escorrer água para dentro destes orifícios.

Para facilitar a limpeza da parede inferior interna do forno, levante a resistência inferior (L) puxando-a para cima, em direcção à parede direita (consulte a figura 5).

Uma vez terminada a limpeza, coloque novamente a resistência conforme indicado na figura 6.

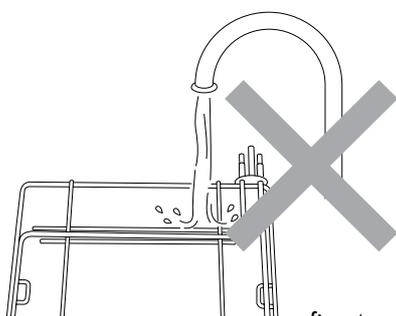


fig. 4

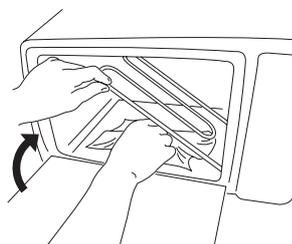


fig. 5

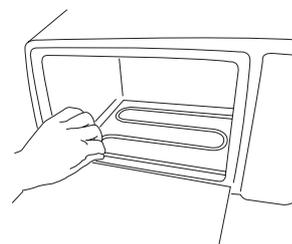


fig. 6

LUZ INTERNA DO FORNO (se incluída)

Quando o forno está a funcionar, a lâmpada interna do forno (B) está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada,

contacte pessoal autorizado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência.

N.B. Se a lâmpada se fundir, o forno pode ser igualmente utilizado.