

# ÍNDICE

## CAPÍTULO 1 GERAL

|     |                                     |    |
|-----|-------------------------------------|----|
| 1.1 | Características técnicas            | 68 |
| 1.2 | Descrição do forno e dos acessórios | 69 |
| 1.3 | Tabela resumida                     | 70 |
| 1.4 | Advertências importantes            | 71 |

## CAPÍTULO 2 USO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

|     |                                                |    |
|-----|------------------------------------------------|----|
| 2.1 | Uso dos comandos                               | 72 |
| 2.2 | Conselhos para a utilização                    | 73 |
| 2.3 | Como programar as funções                      | 73 |
|     | • Manter os alimentos quentes                  | 73 |
|     | • Cozeduras delicadas                          | 73 |
|     | • Cozedura no forno                            | 74 |
|     | • Cozedura com grill e gratinado dos alimentos | 75 |
|     | • Cozedura com grill e espeto (se previsto)    | 77 |

## CAPÍTULO 3 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 78



### 1.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento, .....consultar a placa das características  
 Potência máxima consumida, .....consultar a placa das características

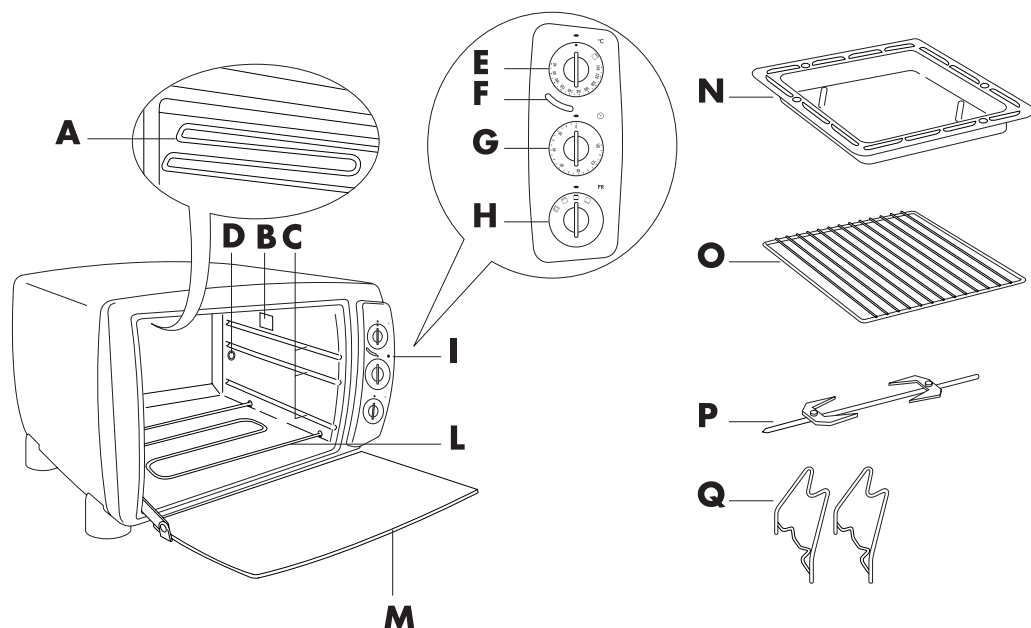
#### CONSUMO DE ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

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 as directivas CEE 89/336 e 92/31 sobre a Compatibilidade Electromagnética e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com alimentos.

# CAPÍTULO 1 – GERAL

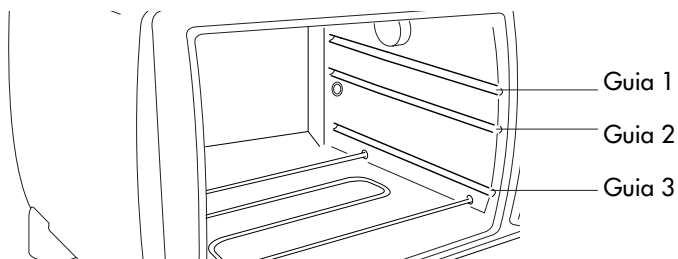
## 1.2 - DESCRIÇÃO DO FORNO E DOS ACESSÓRIOS



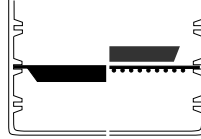
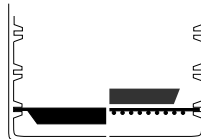
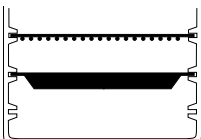
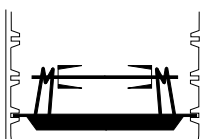
- |                                             |                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>A</b> Resistência superior               | <b>I</b> Pannel de comandos                    |
| <b>B</b> Luz interna do forno (se prevista) | <b>L</b> Resistência inferior                  |
| <b>C</b> Guias laterais                     | <b>M</b> Vidro da porta                        |
| <b>D</b> Cavity para o espeto (se prevista) | <b>N</b> Pingadeira (se previsto)              |
| <b>E</b> Botão do termostato                | <b>O</b> Grelha                                |
| <b>F</b> Lâmpada-piloto do termostato       | <b>P</b> Espeto (se previsto)                  |
| <b>G</b> Botão temporizador (se prevista)   | <b>Q</b> Suportes para o espeto (se previstos) |
| <b>H</b> Botão de selecção das funções      |                                                |

### GUIAS LATERAIS

O forno dispõe de 3 guias para o posicionamento de recipientes e grelhas em alturas diferentes



## 1.3 - TABELA RESUMIDA

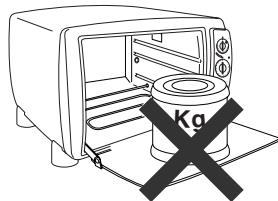
| PROGRAMA                                     | POSICÃO DO BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES                                            | POSICÃO DO BOTÃO DO TERMÓSTATO                                                      | POSICÃO GRELHA E DOS ACESSÓRIOS                                                                                                                                               | GUIAS                      | NOTAS E CONSELHOS                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MANTER OS ALIMENTOS QUENTES                  |    | 60°                                                                                 |                                                                                              | 1<br>2<br>3                | Se os alimentos devem ser mantidos quentes por mais de 20 a 30 minutos, aconselhamos cobri-los com folha de alumínio para evitar que sequem demasiado.                                                              |
| COZEDURA DELICADA                            |    | 60° - 240°                                                                          |                                                                                              | 1<br>2<br>3                | Utilizar a pingadeira introduzida directamente na guia inferior ou um recipiente qualquer apoiado sobre a grelha (sempre na guia inferior)                                                                          |
| COZEDURA NO FORNO                            |    | 60°-240°<br>(consultar a tabela da pág. 74)                                         | <br>ou<br> | 1<br>2<br>3<br>1<br>2<br>3 | Utilizar a pingadeira introduzida directamente nas guias ou um recipiente qualquer apoiado na grelha.                                                                                                               |
| COZEDURA COM GRILL E GRATINADO DOS ALIMENTOS |  |  |                                                                                            | 1<br>2<br>3                | Ideal para todos os tipos de grelhados tradicionais; hambúrgueres, salsichas, espetadas, pão torrado, etc. Colocar os alimentos directamente na grelha. A pingadeira serve para recolher eventuais gotas de gordura |
|                                              |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                            | 1<br>2<br>3                | Ideal para os alimentos que só devem ser gratinados (por exemplo: vieiras gratinadas, etc.). Neste caso o recipiente (com os alimentos) será apoiado na grelha.                                                     |
| COZEDURA COM GRILL E ESPETO (SE PREVISTO)    |  |  |                                                                                            | 1<br>2<br>3                | Ideal para cozinhar frango, aves em geral, carne de porco assada, etc. Aconselhamos deitar um copo de água na pingadeira para facilitar a limpeza e evitar o fumo provocado pela gordura queimada.                  |

## 1.4 - ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.**
- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem violado de nenhum modo.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- **Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, verifique se:**
  - A tensão da rede corresponde ao valor indicado na chapa de características.
  - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de ligação de terra.
- **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja respeitada.**
- 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 da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termostato no máximo, durante pelo menos 15 minutos, para eliminar o cheiro a “novo” e o fumo resultante das substâncias de protecção aplicadas nas 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.

- Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores em metal para limpar a porta de vidro do forno, pois eles poderão danificar a superfície e provocar a sua ruptura.
- **Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manipululos, as pegas e os botões. Nunca toque nas partes metálicas ou no vidro do forno. Utilize luvas, se necessário.**
- **Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.**
- Como para qualquer aparelho de cozedura, preste a máxima atenção quando utilizar o forno na presença de crianças e/ou pessoas incapacitadas. Não permita que brinquem com o aparelho.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se:
  - O cabo de alimentação estiver defeituoso
  - O aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento.Nestes casos, para evitar qualquer risco, leve o aparelho ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que o mesmo toque nas partes quentes do forno. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em bom estado, de que ela possui uma ficha com ligação de terra e um cabo condutor cuja secção seja, no mínimo, igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar o risco de choques eléctricos, nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou o próprio aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor.
- Nunca arrume produtos inflamáveis junto ao forno ou por baixo do móvel em que o mesmo se encontra.
- O pão pode queimar. Vigie sempre o forno enquanto tostar ou grelhar os alimentos. Nunca utilize o aparelho por baixo de um móvel suspenso ou de uma prateleira ou junto a materiais inflamáveis tais como cortinas, persianas, etc.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e nunca pouse nada por cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não os obstrua.
- **Se os alimentos ou outras partes do forno se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, retire a ficha da tomada e apague as chamas com um pano húmido.**
- Este forno não foi concebido como forno de encastrar.
- Depois de aberta a porta, tenha em mente o seguinte:
  - não exerça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force a pega para baixo.
  - nunca pouse recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Tendo em conta a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país que não aquele em que o produto foi adquirido, mande-o verificar num centro de assistência autorizado.
- Para a sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contacte sempre um centro de assistência autorizado.
- Este aparelho foi concebido unicamente para um uso doméstico. Qualquer outra utilização profissional, incorrecta ou que desrespeite as instruções de utilização, isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes da sua limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica ou, como quer que seja, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.



**Conserve estas instruções**

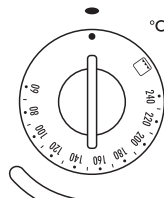
# CAPÍTULO 2 - UTILIZAÇÃO DO FORNO E TABELAS DE COZEDURA

## 2.1 - USO DOS COMANDOS

### • BOTÃO DO TERMÓSTATO (E)

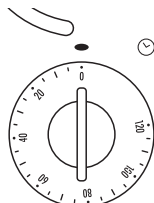
Seleccionar a temperatura desejada, do seguinte modo:

- **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 e cozinhados com o espeto (se previstos):** Botão do termóstato na posição 



### • BOTÃO TEMPORIZADOR (G) (SE PREVISTO)

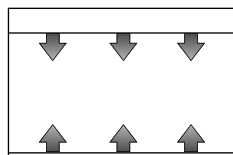
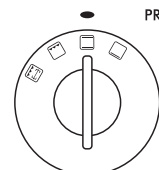
- **Para programar a duração da cozedura:** Girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado (máx. 120 minutos), decorrido o tempo programado será emitido um sinal acústico e o forno apagar-se-á automaticamente.
- **Para desligar o forno:** Girar o botão para a posição "0".



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

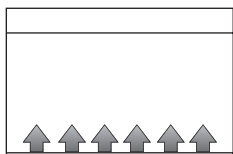
### • BOTÃO DE SELECÇÃO DAS FUNÇÕES (H)

Accionando este botão seleccionam-se as funções à disposição para os Seus cozinhados, ou seja:



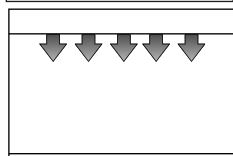
**COZEDURA NO FORNO E MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**

(só a resistência superior e a resistência inferior em funcionamento)



**COZEDURAS DELICADAS**

(somente com a resistência inferior em funcionamento)



**COZEDURA COM GRILL**

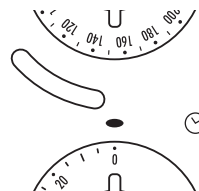


**ESPETO (SE PREVISTO)**

(só a resistência superior em funcionamento à potência máxima)

### • LÂMPADA-PILOTO DO TERMÓSTATO (F)

A luz acesa indica que o forno está a aquecer, quando se apaga significa que o forno alcançou a temperatura programada.



## 2.2 - CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

- Nas cozeduras no forno e nas cozeduras “delicadas”, é sempre aconselhável aquecer previamente o forno à temperatura previamente definida, de modo a se obterem os melhores resultados de cozedura.
- Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e das preferências pessoais de cada um. Os tempos indicados nas tabelas são apenas indicativos e estão sujeitos a variações e não têm em linha de conta o tempo necessário para pré-aquecer o forno.
- Para cozinhar alimentos congelados, consultar os tempos aconselhados nas embalagens dos produtos.

## 2.3 - COMO PROGRAMAR AS FUNÇÕES

### • **MANTER OS ALIMENTOS QUENTES**

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima na guia 3, como indicado na figura da página 70. Esta função serve para manter os alimentos quentes até irem para a mesa. Aconselha-se não deixar os alimentos no forno durante muito tempo pois poderão secar demasiado (para tal é aconselhável cobrir o recipiente com folha de alumínio ou com papel de forno).

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

Girar o botão do termóstato (E) para a posição 60°C.

Girar o botão temporizador (G) (se prevista) para o tempo desejado. O final do tempo programado será indicado por um sinal acústico; se desejar terminar o aquecimento dos alimentos antes do tempo programado, girar manualmente o botão temporizador (G) (se prevista) para a posição “0”.



### • **COZEDURAS DELICADAS**

Introduzir a pingadeira ou a grelha com um recipiente em cima na guia 3, tal como indicado na figura da página 70. Indicada para pastelaria e tortas com glacê. Obtém-se óptimos resultados também no acabamento da cozedura de alimentos colocados na base ou para cozeduras que requerem calor especialmente na parte inferior. Aconselha-se introduzir o recipiente na grelha inferior (3).

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

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

Girar o botão temporizador (G) (se prevista) para o tempo desejado. O final do tempo programado será indicado por um sinal acústico; se desejar terminar o aquecimento dos alimentos antes do tempo programado, girar manualmente o botão temporizador (G) (se prevista) para a posição “0”.



## Capítulo 2 - utilização do forno e tabelas de cozedura

### • COZEDURA NO FORNO



Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

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

Girar o botão temporizador (G) (se prevista) para o tempo desejado.

Aguardar que o forno tenha alcançado a temperatura programada (até se apagar a lâmpada-piloto), depois introduzir o recipiente com o alimento na grelha que já havia sido introduzida, ou, se o alimento estiver na pingadeira, introduzi-la directamente na guia (para tal consultar bem a tabela abaixo). O final da cozedura será indicado por um sinal acústico.



| RECEITAS                   | QUANTIDADES | BOTÃO DO TERMÓSTATO | TEMPO DE COZEDURA | POSIÇÃO DA GRELHA/PINGADEIRA | NOTAS E CONSELHOS                                                                                                               |
|----------------------------|-------------|---------------------|-------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PIZA FRESCA                | 400 g       | 200°C               | 25 min.           | 3                            | Utilize a pingadeira (N) ou um tabuleiro plano colocado sobre a grelha (O)                                                      |
| TORTA SALGADA              | 600 g       | 200°C               | 35 min.           | 3                            | Usar a pingadeira (N) ou uma forma para bolos em cima da grelha                                                                 |
| PIZA CONGELADA             | 450 g       | 220°C               | 13 min.           | 2                            | Pode-se apoiar directamente na grelha (O) ou na pingadeira (N)                                                                  |
| LASANHAS                   | 1500 g      | 200°C               | 40 min.           | 3                            | Apoiar a forma directamente em cima da grelha (O)                                                                               |
| CANNELLONI                 | 2300 g      | 200°C               | 40 min.           | 3                            | Apoiar a forma directamente em cima da grelha (O)                                                                               |
| FRANGO INTEIRO             | 1500 g      | 220°C               | 90 min.           | 3                            | Picá-lo com um garfo para fazer sair a gordura                                                                                  |
| CARNE DE PORCO ASSADA      | 1500 g      | 220°C               | 90 min.           | 3                            | Deixar alguma gordura à volta para evitar que seque demasiado                                                                   |
| ROLO DE CARNE              | 1000 g      | 200°C               | 60 min.           | 3                            | Posicione-o directamente na pingadeira (N) ou numa travessa colocada sobre a grelha (O)                                         |
| COELHO EM PEDAÇOS          | 1000 g      | 200°C               | 60 min.           | 3                            | A acrescentar um pouco de água. Se for necessário, voltar o alimento a metade da cozedura.                                      |
| ROBALO AO SAL              | 900 g       | 190°C               | 40 min.           | 3                            | O peixe deve ser completamente coberto de sal grosso.                                                                           |
| DOURADA NO FORNO           | 1000 g      | 190°C               | 40 min.           | 3                            | Podem cozinhar-se directamente na pingadeira (N) ou numa travessa colocada sobre a grelha (O)                                   |
| TRUTA AO CARTUCHO          | 800 g       | 190°C               | 40 min.           | 3                            | Podem cozinhar-se directamente na pingadeira (N) ou numa travessa colocada sobre a grelha (O), embrulhadas em papel de alumínio |
| BERINGELAS À MODA DE PARMA | 1700 g      | 200°C               | 30 min.           | 2                            | Apoiar o recipiente na grelha (O)                                                                                               |
| ABOBORINHAS COM ATUM       | 1000 g      | 200°C               | 40 min.           | 2                            | Utilize a pingadeira (N) ou uma travessa colocada sobre a grelha (O); deite azeite, tomate e água                               |
| BATATAS GRATINADAS         | 1500 g      | 200°C               | 40 min.           | 2                            | Apoiar o recipiente na grelha (O)                                                                                               |
| TARTE DE MAÇÃ              | 1000 g      | 190°C               | 90 min.           | 1                            | Apoiar a forma da tarte na grelha (O)                                                                                           |
| QUEQUES                    | 600 g       | 200°C               | 18 min.           | 2                            | Colocar as formas directamente na pingadeira                                                                                    |

Ao tempo de cozedura deve-se juntar cerca de 5 minutos de pré-aquecimento.

## • COZEDURA COM GRILL E GRATINADO DOS ALIMENTOS

*Esta função é ideal para grelhar hambúrgueres, febras, salsichas, etc.*

*Esta função também pode ser utilizada para dourar alimentos: nhoques à romana, vieiras gratinadas, etc.*

### Como fazer:

Introduzir o alimento a grelhar directamente em cima da grelha e a pingadeira (N) na guia central (2) tal como indicado na figura 1. A porta deverá estar entreaberta como indicado na figura 2. Aconselhamos deitar um copo de água na pingadeira (N) para facilitar a limpeza e evitar o fumo provocado pela gordura queimada.

Girar o botão de selecção das funções (H) para a posição .

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

Girar o botão temporizador (G) (se prevista) para o tempo desejado.

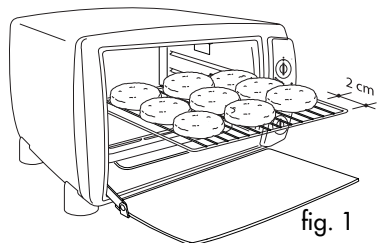
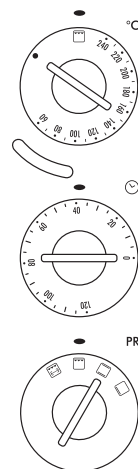


fig. 1

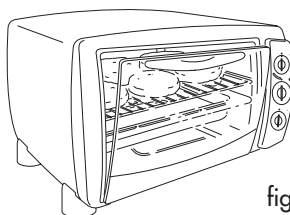


fig. 2

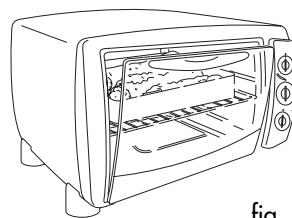


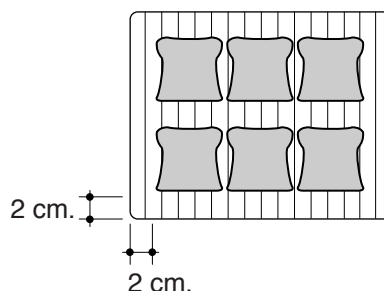
fig. 3

No caso de alimentos já cozinhados e que só devem ser gratinados, colocar o recipiente directamente na grelha, na guia central (2); a porta deverá estar entreaberta como indicado na figura 3. O final da cozedura será indicado por um sinal acústico; se desejar que a cozedura termine antes do tempo programado, girar manualmente o botão temporizador (G) (se prevista) para a posição "0".

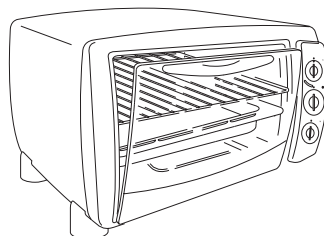


## Capítulo 2 - utilização do forno e tabelas de cozedura

Para torrar correctamente o pão, colocar as fatias como indicado na figura ao lado, ou seja, mantendo 2 cm. de espaço livre nas extremidades da grelha.



**SOMENTE PARA TORRAR O PÃO:** aquecer previamente o forno por 2-3 minutos com a porta entreaberta (tal como indicado na figura ao lado)



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

| RECEITAS               | QUANTIDADES | BOTÃO DO TERMÓSTATO | TEMPO DE COZEDURA | NOTAS E CONSELHOS                                                                      |
|------------------------|-------------|---------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| FEBRAS DE PORCO (4)    | 600 g       |                     | 20 min.           | Voltá-las após cerca de 12 minutos                                                     |
| SALSICHAS FRESCAS (12) | 1200 g      |                     | 25 min.           | Picá-las com um garfo para fazer sair a gordura.<br>Voltá-las após cerca de 15 minutos |
| HAMBÚRGUERES (6)       | 700 g       |                     | 20 min.           | Voltá-los após cerca de 12 minutos                                                     |
| SALSICHAS (6)          | 500 g       |                     | 10 min.           | Voltá-las após cerca de 3 a 4 minutos                                                  |
| ESPETADAS (4)          | 650 g       |                     | 25 min.           | Voltá-las após cerca de 15 minutos                                                     |
| PÃO TORRADO            | 6 fette     |                     | 3,5 min.          | Voltá-las a metade da cozedura                                                         |
| NOQUES À ROMANA        | 1500 g      |                     | 15 min.           | Apoiar o recipiente na grelha introduzida na guia central (2)                          |

• **COZEDURA COM GRILL E ESPETO (SE PREVISTO)** 

Esta função é ideal para cozinhar espetadas de frango, aves em geral, carne de porco assada e de vitela.

Como fazer:

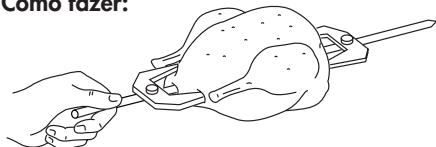


fig. 5

Enfiar os alimentos no espeto (P) e fixá-los com os respectivos garfos (ligar bem a carne com fio de cozinha para se obter um resultado melhor).

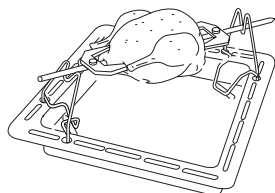


fig. 7

Apoiar o espeto nos suportes.

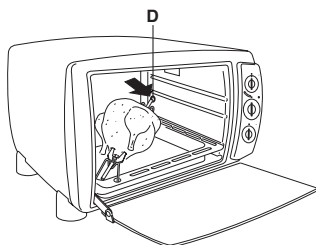


fig. 9

Depois de introduzida a pingadeira, empurrar o espeto na cavidade destinada ao espeto (D) inclinando os suportes do espeto (Q) para a direita.

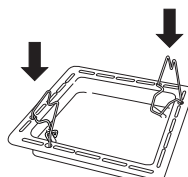


fig. 6

Enfiar os suportes do espeto (Q) na pingadeira e nos furos respectivos.

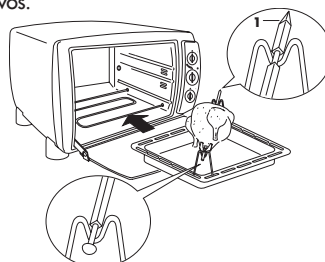


fig. 8

Colocar a pingadeira com o alimento a cozinhar na guia inferior (3) inclinando os suportes do espeto (Q) para a esquerda. Certificar-se que a ponta do espeto 1 esteja para a frente.

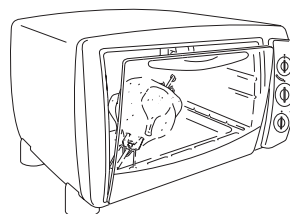


fig. 10

Entreabrir a porta como indicado na figura

Nesta função não é necessário pré-aquecer o forno.

Girar o botão de selecção da função (H) para a posição  .

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

Girar o botão temporizador (G) (se prevista) para o tempo desejado.

Se for necessário um tempo de cozedura superior a 2 horas, recordar-se de reactivar o temporizador.

Depois de terminada a cozedura, girar manualmente o botão temporizador (G) (se prevista) para a posição "0".



## 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, retirar sempre a ficha da tomada de corrente.**

Nunca mergulhar o aparelho em água; não lavar o aparelho com água corrente.

A grelha, a pingadeira, e o espeto (se previsto) lavam-se como louça normal, tanto à mão como na máquina de lavar louça.

Para a limpeza da superfície externa deve-se utilizar sempre uma esponja humedecida. Evitar a utilização de produtos abrasivos que poderiam danificar o acabamento superficial (esmalte ou tinta). Tomar atenção para que não entre água ou sabão líquido pelas ranhuras que se encontram do lado direito do forno.

Para a limpeza do interior do forno nunca se devem utilizar produtos corrosivos e não se devem raspar as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Usar unicamente detergentes líquidos não abrasivos

Não tentar enfiar garfos, facas ou objectos pontiagudos nas aberturas que se encontram no lado direito e na parte de trás do forno.

Para facilitar a limpeza da parede inferior interna do forno, deve-se levantar a resistência inferior (L) puxando para o alto em direcção da parede direita (ver a figura 10).

Uma vez terminada a limpeza, repor de volta a resistência tal como indicado na figura 11.

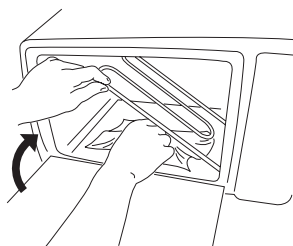


fig. 10

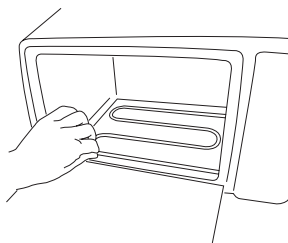


fig. 11

### LUZ INTERNA DO FORNO (se prevista)

Quando o forno está a funcionar, a lâmpada interna do forno (B) está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada, contactar o pessoal autorizado pelo fabricante ou por seu Serviço de Assistência.

**N.B. Se a lâmpada se fundir o forno pode ser utilizado na mesma.**

### ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

