

AVISOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho.

Guardar estas instruções.



Nota importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, remova todos os papeis de dentro como por exemplo os papelões de proteção, livros, sacos de plástico, etc.
- Verificar visualmente que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- O aparelho deve ser colocado a uma distância de pelo menos 20 cm da tomada elétrica onde será ligado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deixar o aparelho funcionar vazio, à máxima temperatura, na função CONVECTION, por pelo menos 30 minutos para eliminar o cheiro de novo e eventual fumo decorrente da presença de substâncias protetivas aplicadas às resistências antes do transporte. Arejar o local.
- Não utilizar em superfícies que podem ser danificadas pelo calor.
- O forno deve ser colocado em ambiente fechado, em local onde não há correntes de ar e longe de fontes de calor e luz do sol direta.
- Lavar com cuidado todos os acessórios antes da utilização, manualmente ou na lava-loiça, exceto o tabuleiro de recolha de migalhas, que deve ser lavado manualmente.
- O forno está equipada com um sistema de restabelecimento do temporizador em caso de interrupções de corrente até 5 s.



Atenção!

A não observância das advertências pode causar lesões ou danos no aparelho.

- Este forno foi projetado para cozer alimentos. Nunca deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de nenhuma forma.
- Após extrair o aparelho da embalagem, assegure-se que a porta esteja íntegra e que funcione corretamente. Visto que é de vidro, a porta do forno é frágil. Se aparecer visivelmente rachada, riscada ou arranhada deve ser substituída. Evitar bater ou golpear com violência a porta durante a utilização, as operações de limpeza e os deslocamentos do aparelho. Não deite líquidos frios quando o aparelho está quente.
- Colocar o aparelho sobre uma bancada horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.

- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos relacionados ao mesmo. Supervisione as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do usuário não podem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam constantemente supervisionadas.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
 - Não desloque o aparelho enquanto estiver a funcionar.
 - Não utilizar o aparelho se:
 - O cabo de alimentação está defeituoso
 - O aparelho caiu ou apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Nestes casos, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado a um centro de assistência de pós-venda mais próximo.
 - Nunca posicionar o aparelho próximo a fontes de calor.
 - Não utilizar o aparelho como fonte de calor.
 - Nunca pôr papel, papelão ou plástico dentro do aparelho e nunca pousar nada em cima do mesmo (ferramentas, grelhas, outros objetos).
 - Não introduzir nada nos bocais de ventilação, que se acham na parte superior e traseira do aparelho. Assegure-se que não estejam obstruídas.
 - Este forno não foi projetado para ser encastrado.
 - Um vez que a porta estiver aberta, nunca se deve pousar objetos pesados, tachos quentes ou recipientes. Não puxar o manípulo para baixo.
 - Qualquer utilização profissional, inapropriada ou inconforme com as instruções para a utilização isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade e garantia.
- Este aparelho destina-se exclusivamente

te ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: cozinhas de estabelecimentos comerciais, agroturismos, escritórios e outros ambientes de trabalho, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento ou aluguer de quartos.

- Quando não for utilizado e de qualquer modo antes de limá-lo, desligar sempre o aparelho.
- O aparelho não deve ser ligado através de um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto.
- O aparelho deve ser colocado e posto a funcionar com a parte posterior encostada na parede.
- Não utilizar partes metálicas pontiagudas ou cortantes para limpar a pingadeira.
- Antes da limpeza desligar sempre o aparelho e remover a ficha da tomada elétrica.
- Este produto não foi projetado para a conservação dos alimentos.

Os acessórios para a cozedura não são idóneos para a conservação dos alimentos, em particular se ácidos. Evitar deixar por muito tempo sobre as superfícies dos acessórios para a cozedura substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre. Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre e similares, se deixadas por muito tempo sobre as superfícies dos acessórios para a cozedura podem danificar e estragar o revestimento.

Perigo de Queimaduras!

A falta de observância dos avisos pode causar queimaduras.

- Quando o aparelho estiver a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manípulos, puxadores e as teclas. Nunca tocar as partes metálicas ou o vidro. Utilizar luvas de forno se necessário.
- Este aparelho elétrico funciona com temperaturas elevadas quem podem

causar queimaduras.

- Nunca deixar produtos inflamáveis perto do forno ou debaixo da bancada de trabalho sobre a qual está posicionado.
- Nunca deixar o aparelho funcionar debaixo de um móvel pênsl ou de uma prateleira ou próximo a materiais inflamáveis como estores, persianas, etc.
- **Se acontecer que o alimento ou outras partes do forno peguem fogo, nunca tente apagar as chamas com água. Manter a porta fechada, desligar a ficha e sufocar as chamas com um pano húmido.**

Perigo!

O descumprimento das advertências poderá causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

- **Antes de ligar a ficha à tomada de corrente, verificar que:**
 - **A tensão de rede corresponde ao valor indicado na etiqueta.**
 - **A tomada elétrica possua uma capacidade mínima de 16A e esteja equipado com fio terra.**
O fabricante declina qualquer responsabilidade caso esta norma de proteção importante não seja respeitada.
- Não deixar o cabo de alimentação pender para evitar que toque as partes quentes do forno. Nunca desligar o aparelho puxando o cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, verificar que esteja em bom estado, equipada com uma ficha com instalação terra e com um cabo condutor de seção como mínimo igual à do cabo de alimentação fornecido juntamente com o aparelho.
- A fim de evitar qualquer risco de choque elétrico, nunca mergulhar na água o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou todo o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação similar, de forma a prevenir qualquer risco.
- Para proteger incolumidade pessoal, não tentar desmontar o aparelho sozinho. Contactar sempre o centro de assistência.

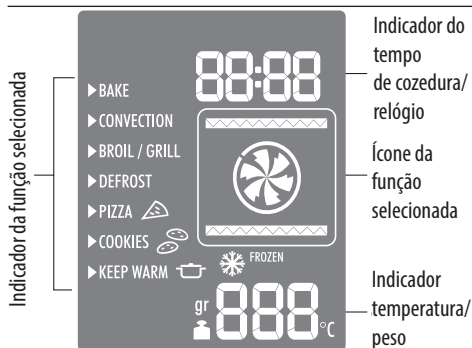


Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 relativo aos materiais e os objetos destinados ao contacto com os produtos alimentares.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Resistência superior
- B Luz interna
- C Porta de vidro
- D Grelhas
- E Pingadeira
- F Ecrã
- G Botão temporizador ⌚
- H Botão de ligar START
- I Indicador luminoso vermelho funcionamento
- L Botão de controlo da temperatura interna 🌡️
- M Botão de regulação de temperatura/peso 🌡️/📏
- N Botão de ligar/stand-by ⏻
- O Botão seletor de funções FUNCTION
- P Resistência inferior
- Q Prato para pizza
- R Tabuleiro de recolha de migalhas
- S Resistência ventilação (não visível)

ECRÃ



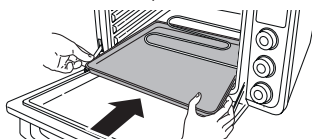
DADOS TÉCNICOS

Tensão 220-240 V ~ 50/60Hz
Potência absorvida: a 2000 W
Dimensões LxHxP: 490x445x300
Peso: 11,586 Kg

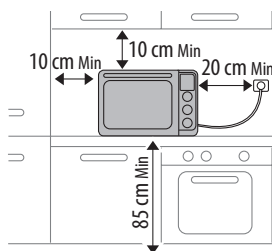
INSTALAÇÃO E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, remova todos os papeis de dentro como por exemplo os papelões de proteção, livros, sacos de plástico, etc.
- Verificar visualmente que o aparelho não tenha sofrido danos durante o transporte.
- Apoiar o aparelho sobre uma superfície plana sólida. Retirar qualquer objeto que se encontre em cima do aparelho. Não utilizar em superfícies que podem ser danificadas pelo calor.

- Lavar com cuidado todos os acessórios antes da utilização, manualmente ou na lava-loiça, exceto o tabuleiro de recolha de migalhas, que deve ser lavado manualmente. O tabuleiro de recolha de migalhas deve ser inserido no interior do forno, no fundo da cavidade, em baixo da resistência inferior.



- O aparelho deve ser colocado a uma distância de pelo menos 20 cm da tomada elétrica onde será ligado. Antes de colocar em funcionamento o aparelho, afastá-lo de 10 cm da parede e de qualquer objeto que se acha sobre a mesma bancada de trabalho.



- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deixar o aparelho funcionar vazio, na função CONVECTION (cozedura ventilada), à máxima temperatura, por pelo menos 30 minutos para eliminar o cheiro de novo e eventual fumo decorrente da presença de substâncias protetivas aplicadas às resistências antes do transporte. Arejar o local.

REGULAÇÃO DO RELÓGIO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez à tomada de corrente ou depois de uma interrupção da alimentação, emite um sinal sonoro e no ecrã aparecem quatro traços ("-- : --"). Depois de 5 segundos o ecrã desliga-se, porque a hora do dia não está programada e o aparelho deve ser programado em modalidade stand by. Para regular o relógio, proceda como segue:

Prima o botão de ligar START (H) por pelo menos 3 segundos (fig. 2). A hora começará a piscar (00:00).

Regular a hora rodando o botão do ⌚ temporizador (G) (13:00). Prima o botão de ligar START (H).

Os minutos começarão a piscar (13:00).

Regular os minutos rodando o botão do ⌚ temporizador (G) (13:25).

Prima o botão de ligar START (H).

É exibida a hora programada (13:25).

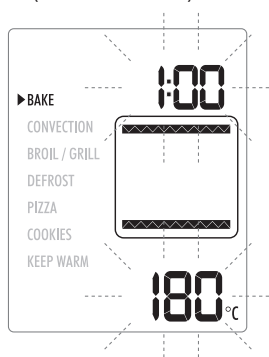
Se desejar modificar a hora sucessivamente, repetir o procedimento descrito acima. O aparelho deve estar em modalidade stand-by para poder modificar a hora.



FUNÇÃO BAKE (COZEDURA TRADICIONAL)

Esta função é ideal para cozer lasanha, canelones, e tortas em geral...

- Prima o botão de ligar/stand-by (N).
O forno acende-se.
Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by.
- A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).

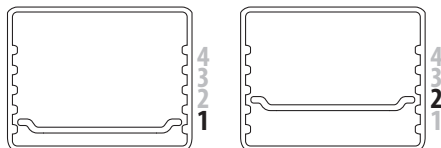


Os valores modificáveis, tempo de cozedura e temperatura, piscarão. Se estes valores não são programados, no ecrã aparecerá 1:00 h e 180°C.

- Rode o botão de regulação de temperatura/peso (M) para regular a temperatura (de um mínimo de 80°C até um máximo de 220°C).
- Rode o botão do temporizador (G) para definir o tempo de cozedura (de um mínimo de 0:01 minuto até um máximo de 2:00 horas).
- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar a fase de pre-aquecimento.

O indicador luminoso vermelho de funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se e no ecrã aparece a mensagem "PRE - HEAT".

- Quando o forno atinge a temperatura definida, emite-se um sinal sonoro.
O tempo de cozedura anteriormente programado começa a diminuir.
- Abra a porta do forno e introduza o alimento a cozer sobre a grelha (D) ou na pingadeira (E) em posição 1 ou 2.



- Feche a porta.
- Ao terminar o tempo de cozedura, no ecrã aparece "END" e é emitido um sinal sonoro.
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou no final da cozedura quando no ecrã aparece a mensagem "END", prima o botão de ligar/stand-by (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia o alimento utilizando luvas de forno.

Quando a função BAKE (cozedura tradicional) está ativa, é possível mudar a função por CONVECTION (cozedura ventilada) ou por BROIL/GRILL, sem interromper a cozedura. Simplesmente, rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a nova função desejada. O tempo de cozedura e a temperatura permanecerão os programados anteriormente. Para a função BROIL/GRILL a temperatura será programada automaticamente.

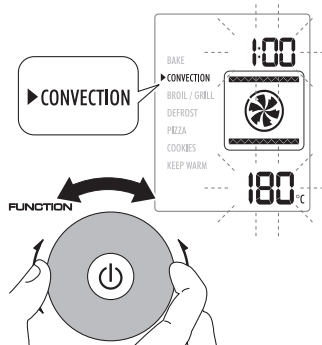
ALIMENTOS	PESO	POSIÇÃO GRELHA/PINGADEIRA	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)
canelones	1000 g	grelha em pos. 1	180 °C	35-40
peixe	1000 g	pingadeira em pos. 2	200 °C	30-35
tomates gratinados	1000 g	pingadeira em pos. 2	200 °C	25-30
pão-de-ló	700 g	grelha em pos. 1	170 °C	25-30
rosca	750 g	grelha em pos. 1	180 °C	30-35
Torta de geleia	1000 g	pingadeira em pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	grelha em pos. 1	150 °C	85-90
muffin	12 unidades	pingadeira em pos. 2	170 °C	20-25



FUNÇÃO CONVECTION (COZEDURA VENTILADA)

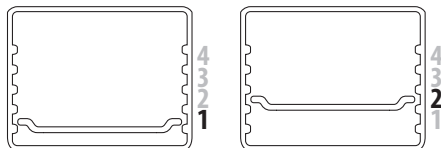
Esta função é ideal para cozer tortas salgadas, aves, batatas doces com massa folhada...

- Prima o botão de ligar/stand-by (N).
O forno acende-se.
Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by.
- A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
- Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a modalidade CONVECTION.
Os valores modificáveis, temperatura e tempo de cozedura, piscarão. Se estes valores não são programados, no ecrã aparecerá 1:00 h e 180°C.



- Rode o botão de regulação de temperatura/peso (M) para regular a temperatura (de um mínimo de 80°C até um máximo de 220°C).
- Rode o botão do temporizador (G) para definir o tempo de cozedura (de um mínimo de 0:01 minuto até um máximo de 2:00 horas).

- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar a fase de pre-aquecimento.
O indicador luminoso vermelho de funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se e no ecrã aparece a mensagem "PRE - HEAT".
- Quando o forno atinge a temperatura definida, emite-se um sinal sonoro.
O tempo de cozedura anteriormente programado começa a diminuir.
- Abra a porta do forno e introduza o alimento a cozer sobre a grelha (D) ou na pingadeira (E) em posição 1 ou 2.



- Feche a porta.
- Ao terminar o tempo de cozedura, no ecrã aparece "END" e é emitido um sinal sonoro.
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou no final da cozedura quando no ecrã aparece a mensagem "END", prima o botão de ligar/stand-by (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia o alimento utilizando luvas de forno.

Quando a função CONVECTION (cozedura ventilada) está ativa, é possível mudar a função por BAKE (cozedura tradicional) ou por BROIL/GRILL, sem interromper a cozedura.

Simplesmente, rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a nova função desejada.

O tempo de cozedura e a temperatura permanecerão os programados anteriormente. Para a função BROIL/GRILL a temperatura será programada automaticamente.

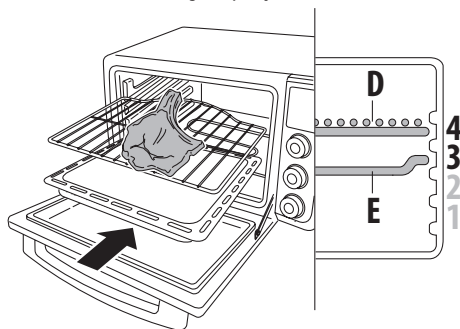
ALIMENTOS	PESO	POSIÇÃO GRELHA/PINGADEIRA	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)
Pão	500 g	pingadeira em pos. 2	170 °C	35-40
bolo salgado	700 g	grelha em pos. 1	180 °C	30-35
frango inteiro	2500 g	pingadeira em pos. 1	180 °C	90-100
frango em pedaços	1500 g	pingadeira em pos. 1	180 °C	40-45
espetinhos	1000 g	pingadeira em pos. 2	170 °C	55-60
assado	1000 g	pingadeira em pos. 1	180 °C	75-80
batatas congeladas	1000 g	pingadeira em pos. 2	190 °C	55-60
batatas frescas	1000 g	pingadeira em pos. 2	190 °C	50-55
croissants congelados	6 unidades	pingadeira em pos. 2	160 °C	25-30




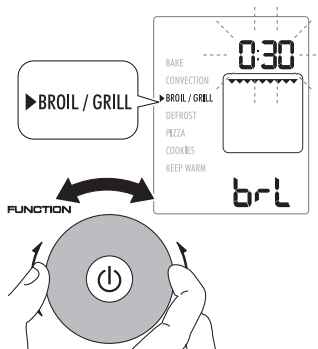
FUNÇÃO BROIL/GRILL (COZEDURA À GRELHA)



Esta função é ideal para cozer bifés, linguças e costeletas ou para gratinar alimentos...

- Esta função não necessita de preaquecimento.
- Posicione o alimento sobre a grelha (D) e insira-a no interior do forno junto com a pingadeira (E). A pingadeira (E) e a grelha (D) devem estar posicionadas como indicado na figura (posição 3 e 4).



- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/stand-by  (N). O forno acende-se. Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by.
- A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
- Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a modalidade BROIL/GRILL; no ecrã aparece a mensagem "BRL" e o valor modificável relativo ao tempo de cozedura piscará. Se este valor não é programado, no ecrã aparecerá 00:30 minutos.



- Nesta função a temperatura é programada automaticamente.
- Rode o botão do temporizador  (G) para definir o tempo de cozedura (de um mínimo de 0:01 minuto até um máximo de 2:00 horas).
- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar a cozedura. O indicador luminoso vermelho funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se.
- Aproximadamente à metade da cozedura gire o alimento.
- Ao terminar o tempo de cozedura, no ecrã aparece "END" e é emitido um sinal sonoro.
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou no final da cozedura quando no ecrã aparece a mensagem "END", prima o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia o alimento utilizando luvas de forno.

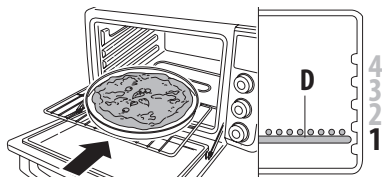
Quando a função BOIL/GRILL está ativa, é possível mudar a função por BAKE (cozedura tradicional) ou por CONVECTION, (cozedura ventilada) sem interromper a cozedura. Simplesmente, rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a nova função desejada. O tempo de cozedura permanecerá o definido anteriormente, a temperatura será definida automaticamente (180 °C).

ALIMENTOS	PESO	POSIÇÃO GRELHA/PINGADEIRA	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)
costela	3 unidades	grelha em pos. 4 pingadeira em pos. 3	automático	25-30
salsichas	400 g	grelha em pos. 4 pingadeira em pos. 3	automático	20-25
Costeletas de cordeiro	4 unidades	grelha em pos. 4 pingadeira em pos. 3	automático	15-20

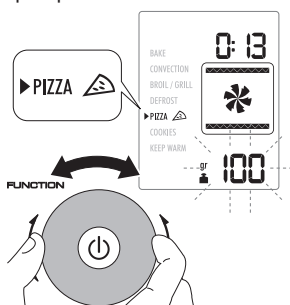
FUNÇÃO PIZZA

Esta função é ideal para cozer pizzas frescas ou congeladas...

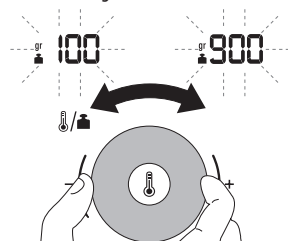
- É uma função automática que engloba alguns programas pré-configurados.
- Na função PIZZA o tempo de cozedura e a temperatura são programados automaticamente. DE QUALQUER MANEIRA, é possível no fim da cozedura adicionar alguns minutos, se for necessário.
- Posicione a pizza sobre o prato de pizza (1) apóie tudo em cima da grelha (D) e inseri-a no interior do forno em posição 1.



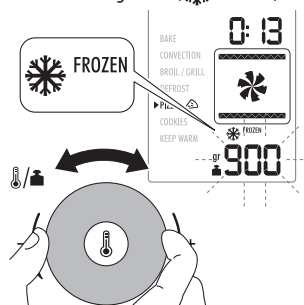
- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/stand-by (N). O forno acende-se. Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premeida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by. A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
- Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) ara selecionar a modalidade PIZZA. O valor modificável relativo ao peso da pizza piscará.



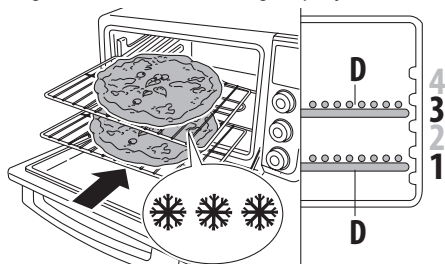
- Rode o botão de regulação de temperatura/peso (M) para definir o peso da pizza (de um mínimo de 100 g até um máximo de 900 g)



e para selecionar também o tipo de pizza que desejamos cozer: 'fresca' ou 'congelada' (FROZEN).



- Prima o botão de ligar START (H) para começar a cozedura. O indicador luminoso vermelho funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se.
- Durante a cozedura da pizza 'fresca', um sinal sonoro avisa que é possível abrir a porta do forno para juntar a mozzarella à pizza. Isto não acontece durante a cozedura da pizza "congelada" (FROZEN).
- Fechar a porta e aguardar a conclusão da fase de cozedura.
- É possível cozer duas pizzas 'congeladas' (FROZEN) ao mesmo tempo, posicionando-as diretamente nas duas grelhas (D) como indicado na figura (posição 1 e 3).



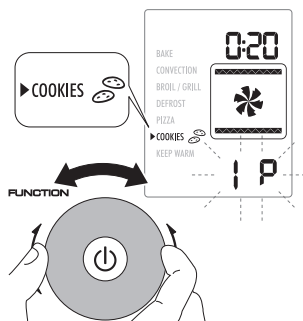
- À metade da cozedura inverter a posição das duas grelhas.
- Ao terminar o tempo de cozedura, no ecrã piscará a mensagem "00:00" e um sinal sonoro é emitido. É possível acrescentar um tempo máximo de 10 minutos, se for necessário. Se dentro de 5 minutos não for programado nenhum tempo, o forno será zerado automaticamente. Se definir um tempo adicional, ao terminar, aparecerá a escrita "END".
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou no final da cozedura, prima o botão de ligar/stand-by (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia a pizza ou as duas pizzas utilizando luvas de forno.



FUNÇÃO COOKIES (BOLACHAS)

Esta função é ideal para cozer deliciosas bolachas...

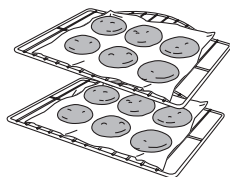
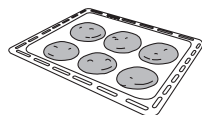
- É uma função automática que engloba alguns programas pré-configurados.
 - Nesta função o tempo de cozedura e a temperatura são programados automaticamente.
- DE QUALQUER MANEIRA, é possível modificar o tempo de cozedura, rodando o botão do temporizador ⏱ (G).
- Prima o botão de ligar/stand-by ⏻ (N).
O forno acende-se. Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premeida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by. A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
 - Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a modalidade COOKIES; no ecrã aparece a mensagem "1P" que piscará.



- Rode o botão de regulação de temperatura/peso ⚖/👤 (M) para selecionar a quantidade de bolachas que desejamos cozer: "1P" para cozer as bolachas posicionadas em um só nível ou "2P" para cozer em dois níveis ao mesmo tempo.

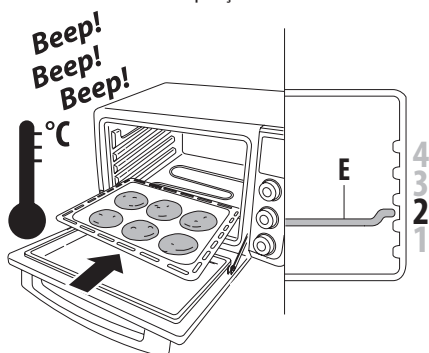
1 P

2 P

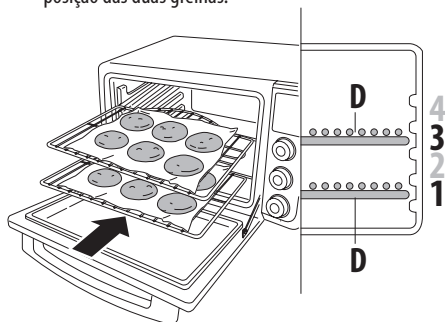


- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar a fase de pre-aquecimento.
O indicador luminoso vermelho de funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se e no ecrã aparece a mensagem "PRE - HEAT".
- Quando o forno atinge a temperatura definida, emite-se um sinal sonoro. O tempo de cozedura programado e o indicador luminoso vermelho (I) piscam.

- Abra a porta do forno, posicione as bolachas na pingadeira (E) (para cozer as bolachas em um só nível) e insira tudo no interior do forno em posição 2.



- É possível cozer as bolachas em dois níveis ao mesmo tempo, posicionando as bolachas diretamente sobre as grelhas (D) utilizando papel manteiga e insira tudo no interior do forno em posição 1 e 3. Aproximadamente à metade da cozedura, o indicador luminoso de funcionamento (I) piscar e um sinal sonoro avisa que é necessário inverter a posição das duas grelhas.

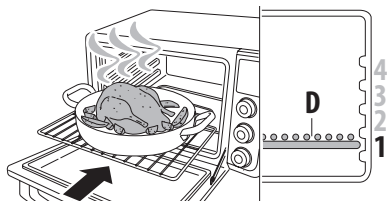


- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar START (H) para continuar a cozedura.
- Ao terminar o tempo de cozedura, no ecrã aparece a escrita "00:00" e é emitido um sinal sonoro.
É possível acrescentar um tempo máximo de 10 minutos, se for necessário. Se dentro de 5 minutos não for programado nenhum tempo, o forno será zerado automaticamente. Se definir um tempo adicional, ao terminar, aparecerá a escrita "END".
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou no final da cozedura, prima o botão de ligar/stand-by ⏻ (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia a pingadeira (E) ou as duas grelhas (D) utilizando luvas de forno.

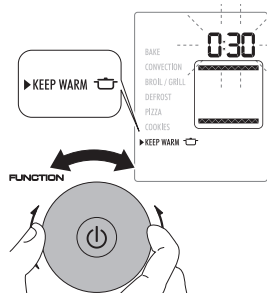


KEEP WARM (CONSERVAÇÃO QUENTE)

- Posicione o alimento que foi cozido antes em cima da grelha (D) ou na pingadeira (E) e insira-o no interior do forno em posição 1.



- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/stand-by (N).
O forno acende-se. Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by. A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
- Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) ara selecionar a modalidade KEEP WARM. O valor modificável relativo ao tempo de conservação quente piscará.



- Rode o botão do temporizador (G) para programar o tempo de conservação quente (de um mínimo de 0:01 minuto até um máximo de 6:00 horas). Nesta função a temperatura é programada automaticamente.
- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar a conservação quente os alimentos
O indicador luminoso vermelho funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se.
- Ao terminar o tempo de conservação quente, no ecrã aparece "END" e é emitido um sinal sonoro.
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ao terminar o tempo de conservação quente quando no ecrã aparece a escrita "END", prima o botão de ligar/stand-by (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e extraia o alimento utilizando luvas de forno.

Slow cooker

A função KEEP WARM, graças à sua precisa temperatura baixa, pode também ser utilizada como 'slow cooker' (cozedura longa a baixa temperatura). Nesta função o tempo de cozedura pode ser programado até em 6 horas.

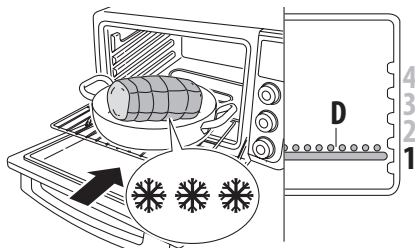


FUNÇÃO DEFROST (DESCONGELAMENTO)

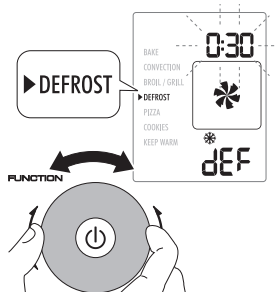
Esta função é ideal para facilitar a descongelamento dos alimentos...

Antes de utilizar esta função, assegure-se que o forno esteja completamente frio.

- Posicione o alimento a descongelar em cima da grelha (D) ou na pingadeira (E) e insira-a no interior do forno em posição 1.



- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/stand-by (N).
O forno acende-se. Quando o forno está aceso, se nenhum botão for rodado ou nenhuma tecla for premida, depois de 2 minutos desliga-se e entra em modalidade stand-by.
- A função selecionada automaticamente que aparece no ecrã é BAKE (Cozedura tradicional).
- Rode o botão seletor de funções FUNCTION (O) para selecionar a modalidade DEFROST; no ecrã aparece a mensagem "DEF" e o valor modificável relativo ao tempo de cozedura piscará. Se este valor não é programado, no ecrã aparecerá 00:30.



- Rode o botão do temporizador (G) para definir o tempo de descongelamento (de um mínimo de 0:01 minuto até um máximo de 2:00 horas).
- Prima o botão de ligar START (H) para iniciar o ciclo de

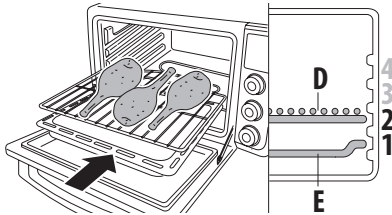
descongelamento. O indicador luminoso vermelho funcionamento (I), que se acha ao redor do botão de ligar START (H), acende-se.

- Ao terminar o tempo de descongelamento, o ecrã aparece "END" e é emitido um sinal sonoro.
- Para zerar o forno, durante o funcionamento ou ao terminar o descongelamento quando aparecer no ecrã a ecrã a mensagem "END", prima o botão de ligar/stand-by (N) por 2 segundos.
- Abra a porta do forno e retire os alimentos.

CONSELHOS PARA UMA COZEDURA SAUDÁVEL

Quando se coze um alimento de alto conteúdo de gorduras, nas funções BAKE e CONVECTION, recomenda-se que se posicione o alimento diretamente sobre a grelha inserida em posição 2 e a pingadeira em posição 1.

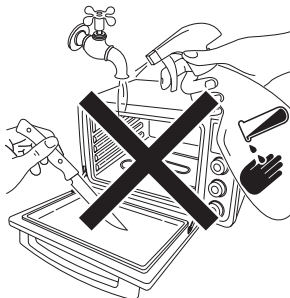
Dessa forma a gordura e excesso se depositará na pingadeira.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

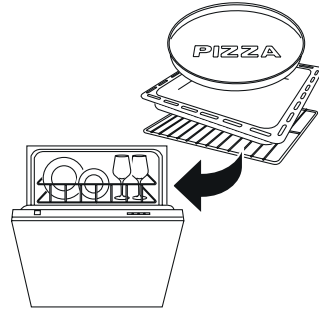
Uma limpeza frequente evita a formação de fumos ou maus cheiros durante a cozedura. Não deixe acumular a gordura no interior do aparelho.

- Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, desligue a ficha e deixe arrefecer o forno.
- Limpe a porta, as paredes internas e as superfícies externas do forno com uma solução de água adicionada com um detergente neutro e seque bem.
- Não utilize detergentes abrasivos, ácidos ou agressivos, líquidos inflamáveis, palhas ou ferramentas de metal pontiagudas para a limpeza. Nunca mergulhar o aparelho em água; não lavá-lo sob um jato de água.

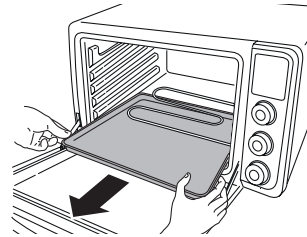


Prestar atenção para que não penetre água ou sabão líquido nos orifícios situados em cima do forno.

- Os acessórios podem ser lavados manualmente ou na lava-loiça exceto o tabuleiro de recolha de migalhas, que deve ser lavado manualmente e secado bem.

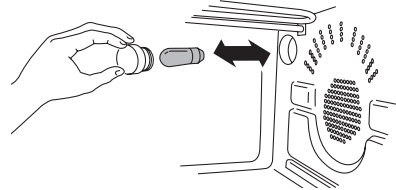


- Extraia o tabuleiro de recolha de migalhas (R) do fundo do seu forno.



Lave-o manualmente. Se a sujidade é difícil de remover, enxague o tabuleiro com água quente com sabão e, se necessário, limpe delicadamente com uma esponja, sem riscá-lo.

- Quando o forno está a funcionar, a luz interna (B) no interior do forno está sempre acesa. Para substituir a lâmpada, proceda conforme indicado em seguida: retire a ficha da tomada de corrente, desaparafuse a tampa de vidro e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo (resistente às altas temperaturas) e, então, parafuse novamente a tampa de vidro. (tipo de lâmpada: E14, 15W, 300 °C).








ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos mas deposite-o num centro de recolha e reciclagem seletiva autorizado.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

MENSAGEM DE ERRO NO ECRÃ	DESCRIÇÃO	POSSÍVEL PROBLEMA	SOLUÇÃO
E0:11 Err	Mau funcionamento da sonda de temperatura	O controlo eletrónico detectou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Anotar o número do erro. Zerar o controlo por premir o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos e retirar a ficha da tomada elétrica. A sonda de temperatura poderia estar danificada. Contacte um centro de assistência De'Longhi, comunicando o número do erro.
E0:12 Err	Mau funcionamento da sonda de temperatura	O controlo eletrónico detectou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Anotar o número do erro. Zerar o controlo por premir o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos e retirar a ficha da tomada elétrica. A sonda de temperatura poderia estar danificada. Contacte um centro de assistência De'Longhi, comunicando o número do erro.
E0:21 Err	Temperatura programada não atingida: O forno não conseguiu atingir a temperatura programada em um tempo razoável.	O controlo eletrónico detectou um tempo excessivo de funcionamento para atingir a temperatura programada no interior da cavidade do forno.	Anotar o número do erro. Zerar o controlo por premir o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos e retirar a ficha da tomada elétrica. Antes de mais verifique se a porta do forno foi fechada bem durante o funcionamento. Se a porta ficou aberta durante o funcionamento, o forno não consegue alcançar a temperatura definida. Contudo, se a porta estava fechada corretamente, as resistências poderiam estar danificadas. Contacte um centro de assistência De'Longhi, comunicando o número do erro.
E0:22 Err	Excesso de temperatura: O forno atingiu uma temperatura demasiado elevada.	O controlo eletrónico detectou uma temperatura excessivamente elevada no interior da cavidade do forno.	Anotar o número do erro. Zerar o controlo por premir o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos e retirar a ficha da tomada elétrica. O controlo eletrónico do forno poderia estar danificado. Contacte um centro de assistência De'Longhi, comunicando o número do erro.
E0:27 Err	Aquecimento não previsto: A sonda de temperatura detectou um aumento da temperatura embora as resistências estivessem desligadas.	O controlo eletrónico detectou um aquecimento inesperado no interior da cavidade, quando as resistências estavam desligadas	Anotar o número do erro. Zerar o controlo por premir o botão de ligar/stand-by  (N) por 2 segundos e retirar a ficha da tomada elétrica. Este erro pode ocorrer se foi ativada a função DEFROST quando o forno ainda estava quente por causa de uma utilização anterior. Assegure-se que o forno esteja bem arrefecido antes de ativar a função DEFROST. Se não foi usada a função DEFROST, o controlo eletrónico poderia estar danificado. Contacte um centro de assistência De'Longhi, comunicando o número do erro.

POSSÍVEL PROBLEMA	SOLUÇÃO
O forno não liga.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar que a ficha esteja bem inserida na tomada de corrente. - Inserir a ficha em outra tomada. - Verifique que o interruptor do circuito elétrico esteja a funcionar corretamente <p>Se estas soluções não resolverem o problema, provavelmente o forno teve um mau funcionamento. Contacte um centro de assistência autorizado De'Longhi.</p>
A luz do ecrã desligou-se	<p>O controlo eletrónico do forno entrou em modalidade stand by, depois de um período de inutilização, se a hora do dia não tinha sido definida.</p> <p>Quando a hora do dia está definida, a luz do ecrã está sempre acesa.</p>
A hora do dia desapareceu	<p>Se a hora d dia anteriormente definida desapareceu, houve uma interrupção da energia elétrica superior a 5 segundos. O controlo eletrónico foi zerado.</p> <p>Defina novamente a hora do dia.</p>
A lâmpada do forno permanece desligada quando o forno está aceso	<ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada do forno está avariada. Substitua-a. - A lâmpada do forno não está rosqueada corretamente no seu alojamento. Verifique se a lâmpada está rosqueada corretamente. <p>Se estas soluções não resolverem o problema, provavelmente o o controlo eletrónico do comanda da lâmpada teve um mau funcionamento.</p> <p>Contacte um centro de assistência autorizado De'Longhi.</p>
A pizza não se cozinha uniformemente	<p>Algumas pizzas muito grandes, ou com massas e ingredientes especiais, podem ter problemas de uniformidade de cozedura.</p> <p>Sugerimos que se gire a pizza durante a cozedura para obter um bom resultado final.</p>
Sai vapor das aberturas do forno	<p>Isto é normal. O possui possui furos de ventilação para expulsar a excessiva humidade criada por alimentos particularmente ricos de humidade.</p>
Há gotas de água na superfície do vidro interno da porta	<p>Isto é normal. A condensação gerada por alimentos particularmente ricos de humidade escorre sobre a superfície do vidro interno, e é recolhida em uma guia especial na área inferior da porta interna.</p>

RECEITAS

PIZZA FRESCA

Ingredientes:	Quantidade:
água	200 g
levedura de cerveja	7 g
farinha branca W330	
(o farinha tipo 0 manitoba)	210 g
sêmola de trigo duro	50 g
azeite de oliva extra-virgem	15 g
sal de cozinha	6 g
mozzarella	100 g
tomate	
sal	q.b.
orégão	q.b.

1. Preparar a massa para a pizza; dissolva na tigela do misturador a levedura na água, deite as farinhas e misture por cerca de 7-8 minutos soltando a massa às vezes do gancho com uma espátula.
2. Acrescente o sal um por vez e, por fim, adicione o azeite aos poucos. Quando o azeite tiver sido completamente absorvido, unte uma tábua, deite a massa e com as mãos forme a bola.
3. Insira-a em uma tigela com tamanho adequado ligeiramente untada, cubra com película ou com um pano limpo e deixe levedar em um lugar morno e longe de correntes de ar.
4. Aguarde que a massa tenha pelo menos dobrado de volume (cerca de 1 hora e meia) e estenda a pizza. Transfira a massa para uma tábua ligeiramente envolvida em farinha e estenda-a com as mãos; unte bem o prato de pizza fornicido, estenda em cima a massa e recheie com a polpa de tomate, uma pitada de sal e orégão.
5. Insira o prato de pizza no interior do forno em cima da grelha inserida na guia 1. Selecione a função PIZZA, defina o peso de 800 g e prima o botão de ligar START (H).
6. Quando faltarem 6 minutos para terminar o forno emitirá um sinal sonoro; junte a mozzarella em quadradinhos e continue a cozedura.
7. No término sirva.

LASANHA À BOLONHESA

Ingredientes:	Quantidade:
lasanha fresca	10 folhas
bechamel	1 l
ragu	500 g
queijo grana	100 g

1. Primeiramente prepare à parte o ragu e a bechamel.
2. Passe para a composição da lasanha: pegue uma forma de pirex retangular de dimensões 30x20, Distribua uma camada fina de bechamel sobre a forma de modo uniforme em toda a superfície, depois deite a lasanha e deite novamente uma camada fina de bechamel.
3. Agora distribua o ragu e o queijo ralado, com atenção para cobrir toda a superfície da forma. Então crie outra camada de lasanha até concluir os ingredientes; termine com uma camada de ragu e uma polvilhada de abundante queijo grana.
4. Selecione a função BAKE, programe a temperatura a 180°C e o tempo a 40 minutos; prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento; ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozedura. Insira a forma em cima da grelha inserida na guia 1 e coza pelo tempo programado.
5. Ao concluir tire do forno e deixe esfriar um pouco antes de levar à mesa.

ROLINHOS DE FRANGO RECHEADOS COM QUEIJO E ESPINAFRE

Ingredientes:	Quantidade:
peito de frango	4
queijo em fatias	2
espinafre pré-cozidos	200 g
Azeite extra-virgem	q.b.
sal e pimenta	q.b.
folhas de sálvia	q.b.
alecrim	q.b.

1. Estenda cada peito de frango e bata ligeiramente com o martelo para carne; tempere com sal e pulverize com uma mistura triturada de alecrim e sálvia. Deite sobre cada um deles o espinafre e as fatias de queijo cortas em tiras.
2. Enrole as fatias de frango e feche-as com um palito ou com fio de cozinha.
3. Posicione os rolinhos na pingadeira coberta com papel manteiga.
4. Selecione a função CONVECTION, programe a temperatura a 180°C e o tempo de cozedura a 30 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
5. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozedura. Insira a pingadeira na guia 2 e coza pelo tempo programado.
6. Sirva em fatias.

PERNIL ASSADO COM BATATAS AO GERGELIM E CREME DE CEBOLA AO GENGIBRE

Ingredientes:	Quantidade:
pernil de porco (2 inteiros, cortados à metade ao comprido)	1.4 kg
batata vermelha biológica	500 g
mistura de aipo, cenoura cebola	q.b.
alho	2 unidades
Mostarda de Dijon	1 colher
cravo-da-índia	6
sálvia, alecrim	q.b.
Azeite extra-virgem	3 g
cebola	150 g
gingibre fresco	30 g
sal e pimenta	q.b.

1. Marinar com um dia de antemão (aconselhável) os pernis com a mostarda, 2 colheres de azeite, cravo-da-índia pulverizados, o alho, as ervas aromáticas, um copo de vinho branco seco, sal e a pimenta.
2. Corte em quadradinhos muito finos a mistura de cenoura, aipo e cebola, então una-a à carne e disponha tudo na pingadeira.
3. Insira a pingadeira na guia 1, feche a porta e programe o forno em função KEEP WARM por 4 horas.
4. No ínterim, lave em bicarbonato as batatas, então corte-as em cubos tradicionais de forno de 3x3 cm.
5. Escalde as batatas em água salgada até a cozedura al dente, então extraia-as e tempera-as com sal, pimenta e sementes de gergelim.
6. Corte a cebola em pedacinhos e cozê-a em 500 g de água até ficar cremosa, então junte o gengibre ralado e adicione farinha de arroz polvilhando e triture tudo. Ajuste o sal. O molho deverá ter uma consistência cremosa, se for necessário deixar reduzir sobre o fogo.
7. Extraia os pernis do forno, retire e conserve as verduras e os caldos de cozedura. Ajeite na pingadeira as batatas.
8. Triture e emulsione com pouco azeite extra-virgem o fundo de cozedura anteriormente deixado à parte.
9. Selecione a função CONVECTION, programe a temperatura a 220°C e o tempo de cozedura a 30 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
10. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozedura. Insira a pingadeira na guia 2 e coza pelo tempo programado.
11. Após dourar os pernis, extraia do forno e sirva com os dois molhos preparados.

PESCADA À MEDITERRÂNEA

Ingredientes:	Quantidade:
pescadas	2
tomate cereja	200 g
azeitonas taggiascas	100 g
dente de alho	1
Tomilho	q.b.
sal	q.b.
Pimenta	q.b.
Azeite	q.b.

1. Primeiro eliminar as escamas das douradas; limpar e desviscerar as douradas. os filés com sal e pimenta.
2. Deite o azeite na forma e posicione as duas pescadas.
3. Corte os tomates ao meio e colocar no recipiente junto com as azeitonas; tempere com sal.
4. Selecione a função BAKE, programe a temperatura a 200°C e o tempo de cozedura a 35 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
5. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozedura. Insira a pingadeira na guia 2 e coza pelo tempo programado.
6. Sirva.

TORTA DE GELEIA

Ingredientes:	Quantidade:
farinha	250 g
Açúcar	110 g
manteiga	125 g
ovo	1 inteiro + 1 gema
Sal	1 pitada
geleia	200 g

1. Em um robô de cozinha misture todos os ingredientes (exceto a geleia): deite à parte cerca de 1/3 da massa que servirá para decorar.
2. Estenda o resto da massa com um rolo e revista uma terrina com o ganho anteriormente untado com manteiga e enfarinhado.
3. Junte a geleia e com o resto da massa decore com tiras cruzadas.
4. Selecione a função BAKE, programe a temperatura a 180°C e o tempo de cozedura a 35 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
5. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozedura. Posicione a terrina em cima da grelha inserida na guia 1 e coza pelo tempo programado.

PÃO-DE-LÓ

Ingredientes:	Quantidade:
ovo	6
Açúcar	190 g
farinha 00	150 g
fécua de batata	75 g
baunilha	2 g

1. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter um composto espumoso e insuflado. Depois acrescente a farinha, a fécula e a essência de baunilha peneiradas e misture com um batedor de arames até obter um composto homogêneo, prestando atenção para não quebrar a massa.
2. Unte com manteiga e farinha uma terrina com 26 cm de diâmetro e deite a massa ao centro, nivelando bem.
3. Selecione a função BAKE, programe a temperatura a 170°C e o tempo de cozadura a 30 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
4. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozadura. Posicione a terrina em cima da grelha inserida na guia 1 e coza pelo tempo programado.

PLUM CAKE

Ingredientes:	Quantidade:
manteiga	250 g
Açúcar	250 g
ovo	3 inteiros + 2 gemas
farinha	250 g
uva passa	80 g
rum	1 copinho
Sal	1 pitada

1. Trabalhe bem a manteiga (que deve ter sido retirado do frigorífico pelo menos 2 horas antes) com o açúcar, até que a massa torne-se branca.
2. Junte os ovos um por um, depois lentamente a farinha e um pitada de sal. Depois junte o rum e a uva passa (reidratada anteriormente por 30 minutos em água morna); A uva passa depois de sido bem espremida, deve ser enfarinhada de modo que não se deposite no fundo da terrina durante a cozadura.
3. Deite o composto em um molde retangular anteriormente untado com manteiga e enfarinhado.
4. Selecione a função BAKE, programe a temperatura a 150°C e o tempo de cozadura a 90 minutos. Prima o botão de ligar START (H). O forno inicia a fase de preaquecimento.
5. Ao atingir a temperatura o ecrã exibirá o tempo de cozadura. Posicione o molde de plum cake em cima da grelha inserida na guia 1 e coza pelo tempo programado.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredientes:	Quantidade:
avelã descascada	110 g + 50 g
açúcar de cana integral	50 g
leite de soja	50 ml
farinha de farro (espelta)	25 g
cacau em pó	5 g
amido de milho	10 g
chocolate amargo em escamas	15 g

1. No misturador, triture grosseiramente as avelãs com o açúcar: deverá obter um esfarelado muito fino
2. Em uma tigela, peneire a farinha com o amido, o cacau, então junte a massa de avelã triturada e, por fim, o chocolate. Então, junte o leite de soja e trabalhe com força a massa até que este fique liso e bem húmido.
3. Coloque novamente no frigorífico em uma tigela por pelo menos 1 hora, para que a massa fique firme de modo que seja possível trabalhar sucessivamente com as mãos.
4. Trabalhe a massa como se fossem nhoques: faça tiras e então bolinhas de massa, que deverão ser esféricas, e então dispostas nas duas grelhas com papel manteiga. Nivele com um garfo as bolinhas e polvilhe-as na parte superior com o farelo de avelã.
Selecione a função COOKIES e programe 2P.
Prima o botão de ligar START (H).
5. Ao atingir a temperatura, o forno entrará em modalidade stand by e o tempo de cozadura no ecrã piscará: insira as grelhas nas guias 1 e 3 programe 20 minutos e prima o botão de ligar START (H).
6. Aproximadamente à metade da cozadura, quando o forno emitir um sinal sonoro e o tempo de cozadura no ecrã piscar, inverta entre si as duas grelhas e prima o botão de ligar START (H).
7. Sirva as bolachas.