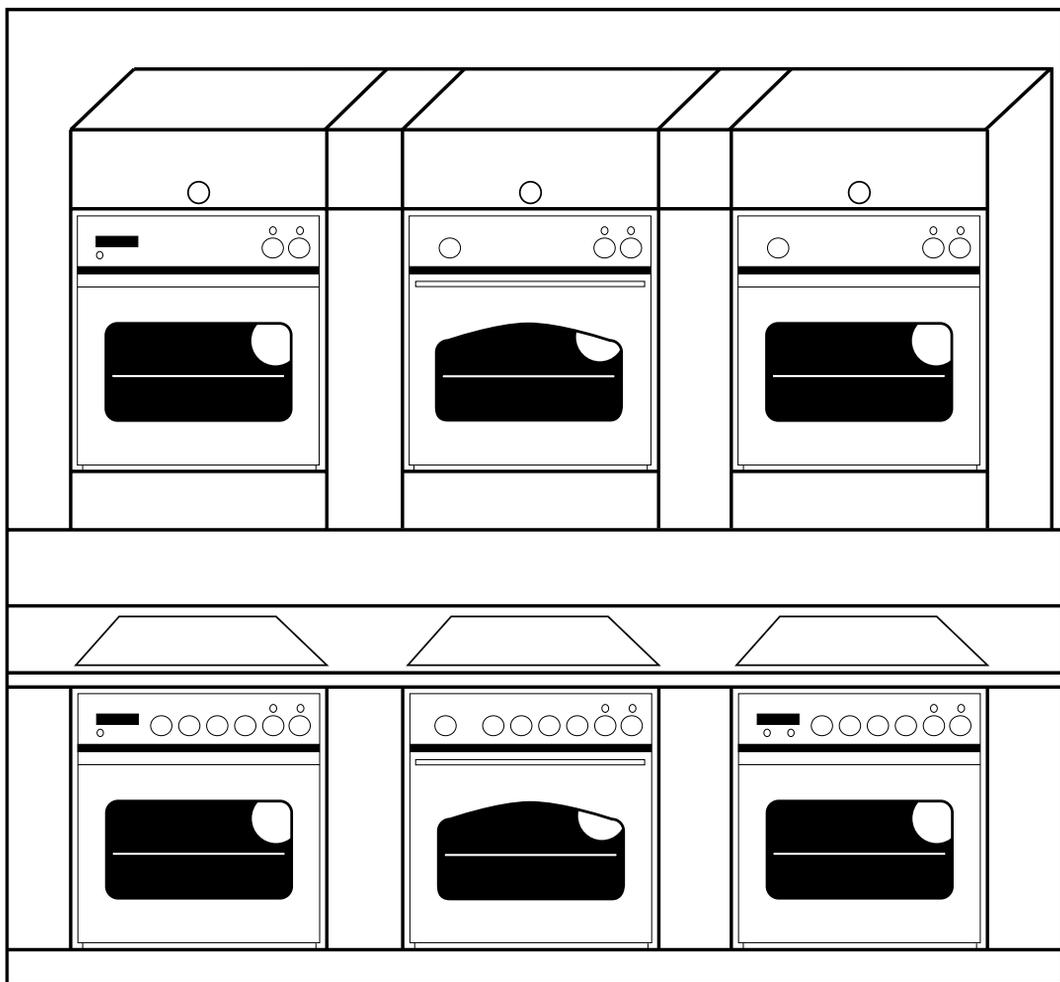


# MANUAL D'INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS



HM1...  
HM2...

HC1...  
HC2...

## **APOSTE CONNOSCO PELA ECOLOGIA. RECICLE A EMBALAGEM.**

Colaboramos na defesa do **Meio Ambiente**. Por esse motivo, as nossas embalagens:

- São 100% recicláveis.
- Têm a menor quantidade de peças e material possível para facilitar a reciclagem.

## SEGURANÇA DOS NOSSOS APARELHOS

Este forno cumpre as normas europeias referentes a segurança. A maior parte dos fornos estão equipados com uma porta suplementar de segurança, que representa a vantagem agregada de um maior nível de protecção contra os contactos accidentais com as superfícies quentes, e é especialmente recomendável quando há crianças em casa.

Caso o seu forno não disponha desta porta de segurança e se V. estiver interessado nela, poderá adquirir esta através do seu distribuidor. A nova porta é:

TIPO DE FORNO (ver na placa de características)	PORTA DE SEGURANÇA EXTRA (Em função da cor do forno)
TERMINADO COM A LETRA “A1”	<b>PORTA “A”</b>
TERMINADO COM A LETRA “D1”	<b>PORTA “D”</b>
TERMINADO COM A LETRA “G1”	<b>PORTA “G”</b>
TERMINADO COM A LETRA “M1”	<b>PORTA “M”</b>
TERMINADO NAS LETRAS: “A”, “D”, “G” o “M”	Neste caso, o seu forno já dispõe duma porta suplementar de segurança.

### IMPORTANTE:

Este forno cumpre as normas regulamentares, no que se refere aos requisitos quanto à temperatura transferida para o móvel.

## INDICE

Descrição geral.....	24
Funcionamento do forno .....	26
Funcionamento do temporizador .....	26
Assador giratório .....	27
Conselhos práticos.....	28
Tabelas .....	30
Limpeza .....	35
Que devo fazer se .....	38
Instalação.....	39

## PRECAUÇÕES

Antes de utilizar a primeira vez é aconselhável por o forno em funcionamento no programa  , a 250°C, durante media hora, para deste modo poder eliminar quaisquer resíduos de gordura que tenham ficado do processo de fabrico. Lave-o depois com água e sabão.

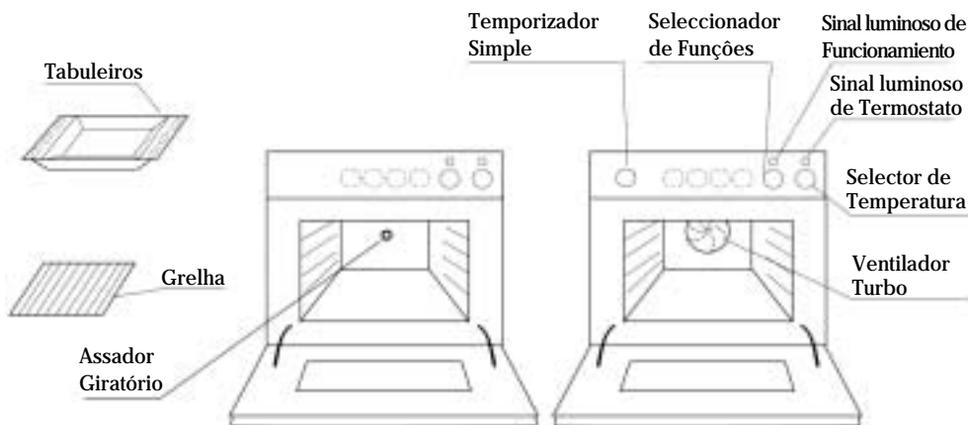
Durante a cocção atingem-se temperaturas elevadas dentro do forno. Não deixe que as crianças se aproximem ao forno.

Na placa de características constam os dados de carácter técnico e de identificação do aparelho. Situa-se na superfície frontal do forno. É conveniente examinar esta placa antes de efectuar as conexões eléctricas.

**IMPORTANTE:** As conexões eléctricas e as reparações deverão efectuar-se por um especialista que conheça as normas legais e os requisitos regulamentares vigentes em cada país.

Este forno HC2... pode adaptar-se a placas superiores do tipo “EP-4E e VP-XY”, devendo a adaptação ser efectuada de acordo com as prestações que se pretende obter.

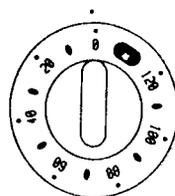
## DESCRIÇÃO GERAL



Os quatro comandos centrais, que se representam com uma linha pontuada são para dirigir os 4 focos da placa. (Ver o manual de instruções da placa). No caso de que o modelo de forno que V. possui seja instalado sem placa, não terá estes comandos.

### TEMPORIZADOR MANUAL (Em função dos modelos)

Desempenha as funções de programação do final automático de cocção, de funcionamento e de dispositivo de aviso.



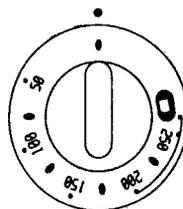
### ASSADOR GIRATÓRIO (Em função dos modelos)

Para assar e dourar alimentos.



### SELECCIONADOR DE TEMPERATURAS

Com este comando, V. poderá escolher a temperatura do cozinhado, ou regular o funcionamento do grill (Ver tabelas). O sinal luminoso do termostato apagar-se-à quando atinge a temperatura e também se acenderá e apagará durante todo o processo de cozinhado, para que a temperatura se mantenha.



# DESCRIÇÃO GERAL

## SELECCIONADOR DE FUNÇÕES

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de aquecimento do forno. (Ver as tabelas). O sinal fuminoso acender-se-à sempre que se escolha um programa.



Calor tradicional. Aquece de modo tradicional a partir da zona superior ou inferior.



Grill central. Para gratinar exclusivamente a parte central do tabuleiro, quando se trata de pouca quantidade de alimentos.



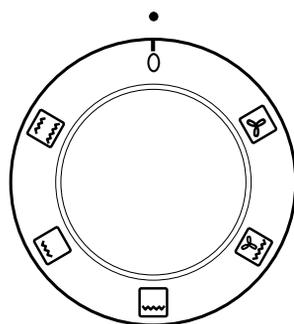
Grill completo. Para gratinar toda a superfície do tabuleiro a partir da zona superior.



Grill ventilado. Para gratinar e assar, com distribuição do calor por meio de um dispositivo de ventilação.



Calor turbo. O calor expande-se de um modo homogénio mediante um ventilador.



## SELECCIONADOR DE FUNÇÕES

Com este comando V. poderá seleccionar a modalidade de aquecimento do forno (Ver tabelas). O sinal luminoso acender-se-à sempre que se escolha um programa.



Calor tradicional. Aquece a partir da zona superior e inferior, como é habitual.



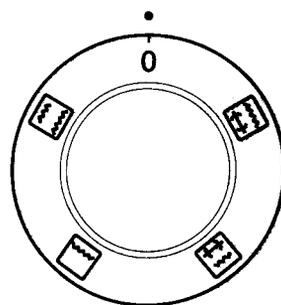
Calor tradicional. Aquece a partir da zona inferior.



Grill central (mais o assador giratório, que é opcional).

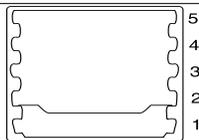


Grill completo (mais o assador giratório, que é opcional).

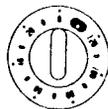


# FUNCIONAMENTO DO FORNO

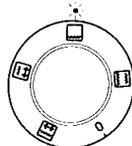
- 1** Introduza o alimento no forno, na bandeja e ao nível que se recomendarem. (Ver tabelas).



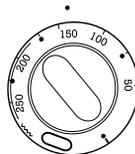
- 2** Se o seu forno tiver temporizador, consulte "Funcionamento temporizador".



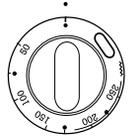
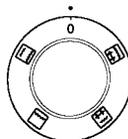
- 3** Utilizando o seleccionador de programas, escolha a modalidade de aquecimento adequada. Por exemplo: (Ver tabelas). Acender-se-à o sinal luminoso de funcionamento.



- 4** Escolha a temperatura desejada para o cozinhado ou, se for necessário, regule o grill, utilizando o seleccionador de temperatura. Por exemplo: 150°C (Ver tabelas). Acender-se-à o sinal luminoso do termostato.



- 5** Depois de ter finalizado o cozinhado, ponha o seleccionador de funções à posição zero e o seleccionador de temperaturas à sua posição mais baixa (0).

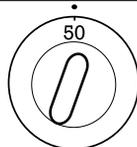


NOTA: O forno deverá sempre funcionar com a porta fechada em todos os programas, inclusive o programa de grill.

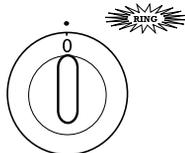
# FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR

## TEMPORISADOR SIMPLES

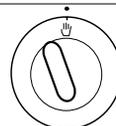
Faça girar o comando para a direita, até chocar com o travão; indique seguidamente o período de tempo desejado (po exemplo: 50 minutos) fazendo girar para a esquerda. Continue com as operações necessárias para que o forno entre em funcionamento (Ver "Funcionamento do forno").



Quando chegar à posição de zero, ouvir-se-à um sinal acústico e deixará de funcionar. Se a campainha não deixar de tocar, pressione o comando em direcção ao interior. Se se mantiver na posição de zero, o forno não poderão funcionar (Sistema de segurança para as crianças).



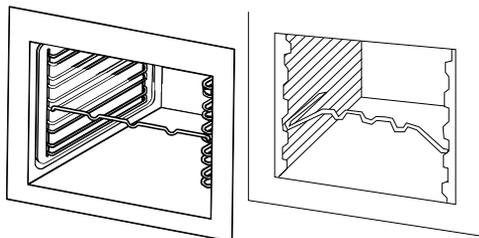
Se V. quiser utilizar o forno sem temporizador, deverá colocar o comando na posição de e o forno poderá então funcionar sem limite de tempo.



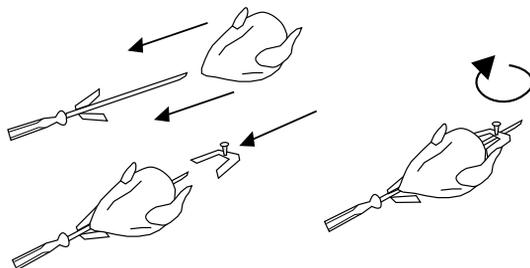
# ASSADOR GIRATÓRIO PARA FRANGOS

Se o seu forno dispõe de assador giratório, V. deverá fazer o seguinte:

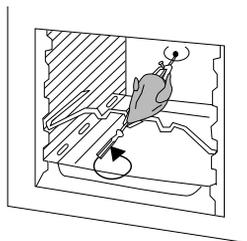
- 1** Coloque o suporte do estilete no nível como as figuras indicam.



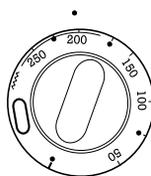
- 2** Espete o alimento no estilete e fixe-o bem com as agulhas corrediças.



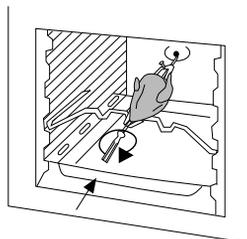
- 3** Introduza o estilete no orifício do fundo do forno e apoie a outra extremidade ao suporte do estilete. Coloque a bandeja no primeiro nível e desenrosque o cabo do estilete, para poder fechar a porta.



- 4** Ponha em funcionamento o programa para grill com assadeira giratória, colocando o seccionador de temperatura em 200°. **IMPORTANTE:** Deixe sempre a porta fechada!



- 5** Quando terminar o processo de cocção, volte a enroscar o cabo do estilete e retire-o do forno. Solte as agulhas corrediças e extraia o estilete do alimento.



## CONSELHOS PRÁTICOS

Deverá ter sempre como referência as tabelas que se incluem neste livro, e destinadas a programar o seu forno. Até mesmo se quiser preparar qualquer receita própria, poderá servir-lhe de ajuda um alimento similar, no que se refere à escolha do programa, da temperatura e da posição do tabuleiro

**CONSULTAR  
AS TABELAS**

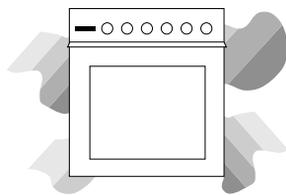
Os períodos de duração da cocção são meramente orientativos e deverão prolongar-se um pouco mais, sempre que o alimento vá ao forno directamente do frigorífico. estes períodos também dependem das suas preferências, isto é, de que o alimento fique bem passado ou pouco passado.

**PERÍODOS  
ORIENTATIVOS**

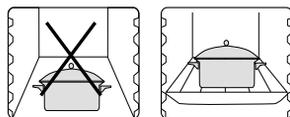
Os alimentos constituídos por uma peça única e de tamanho grande exigem u pouco mais de tempo, já que as tabelas foram elaboradas para quantidades para 4 pessoas.

**TABELAS 4  
PESSOAS**

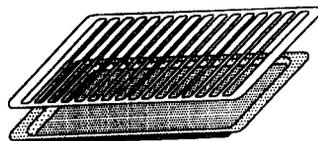
Utilize as temperaturas indicadas nas tabelas, já que uma temperatura superior à indicada poderá dar origem a vapores e fumos excessivos.



Não coloque nunca alimentos ou recipientes directamente sobre a base do forno. Utilize sempre o tabuleiro ou a grade.

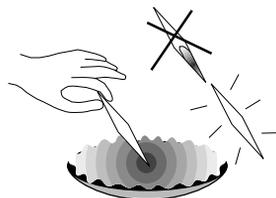


Se o seu forno dispõe de grelha, coloque para assa e gratina, o tabuleiro sob a grelha. Desta forma, cairão sobre o tabuleiro e o seu forno manter-se-à limpor. É preferível pré-aquecer durante 10 minutos o forno, especialmente quando se prepare bolaria e peixe.



## CONSELHOS PRÁTICOS

Sempre que se preparam bolos ou pastéis, deverá picar com um palito no centro do bolo, com o fim de verificar se já está cozida a masa. Se o palito sair limpo, isso quer dizer que o bolo ou o pastel já estão prontos.



Se a massa ficar encolhida, deverá utilizar para a próxima vez uma temperatura de 10°C menos.

**-10°C**

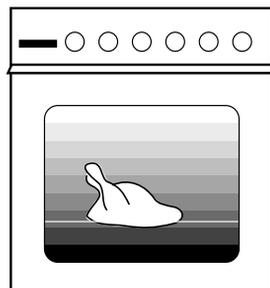
Se um bolo sair mais cozido na sua parte inferior, deverá situá-lo na próxima vez a um nível mais alto dentro do forno.

E, pelo contrario, se o bolo ficar mais cozido na sua parte superior, deverá situá-lo a um nível inferior.

De qualquer forma, na próxima vez deverá utilizar uma temperatura um pouco mais baixa.

**-10°C**

Quando preparar carnes e aves, deverá deixar que fiquem dentro do forno uns 5 ou 10 minutos mais, depois de ter terminado o assado.



Utilize sempre o "grill" com o forno fechado. Se o alimento não ocupar todo o tabuleiro, deverá ser colocado no centro deste.

As aves ficarão muito bem douradinhas se untarem com gordura na sua superfície exterior.

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
<b>HORS D'OEUVRES E VEGETAIS</b>					
Ovos gratinados		250 °	7-10 min		NÃO
Canelones		200 °	30-35 min		NÃO
Arroz à valenciana		250 °	35-40 min		NÃO
Couve-flor gratinada		250 °	10-12 min		SIM
Batatas assadas		250 °	60-65 min		NÃO
Pimentos assados		250 °	35-40 min		NÃO
<b>PEIXE E MARISCOS</b>					
Pescada assada		250 °	15-20 min		SIM
Langostins no forno		250 °	8-10 min		SIM
Atum no forno		250 °	15-18 min.		SIM
Cheme assado		250 °	30-35 min		NÃO
Trutas		250 °	14-16 min		SIM
Pargo do forno		250 °	25-30 min		SIM
Linguados		250 °	8-10 min		SIM
<b>VÁRIOS</b>					
Pisto ou Minestrone		225 °	30-35 min		NÃO
Empadão de atum		225 °	30-35 min		SIM
Pão		250 °	25-30 min		SIM
Queques		225 °	12-14 min		SIM

TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO
<b>CARNES E AVES</b>					
Alcatra inteira		200 °	60-70 min		NÃO
Costeletas inteiras de vitela		190 °	90-110 min		NÃO
Borrego assado		210 °	60-70 min		NÃO
Coelho com mólho		225 °	60-70 min		NÃO
Rosbif e à inglesa		210 °	80-90 min		NÃO
Rabo de boi estofado		215 °	120-140 min		NÃO
Carne de porco assado 1 Kg		175 °	60-70 min		NÃO
Hamburgers		250 °	7-10 min		SIM
Salsichas		250 °	5-7 min		SIM
Frango assado		200 °	45-50 min		NÃO
Perú assado		190 °	140-160 min		NÃO
Pato com laranja		225 °	90-100 min		NÃO
Codornices estofadas		250 °	9-12 min		SIM
<b>SOBREMESAS</b>					
Tarte de maçã		190 °	40 min		NÃO
Peras com vinho ou com compota		250 °	60-70 min		NÃO
Pudim de flan		200 °	35-40 min		NÃO
Soufflé		225 °	10-12 min		SIM
Pão de ló		180 °	30 min		SIM
Maçãs assadas		200 °	30-35 min		NÃO
Massa folhada		200 °	30-35 min		SIM

## TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACESSÓRIO
<b>HORS D'OEUVRES E VEGETAIS</b>						
Ovos gratinados		250 °	5 min		NÃO	
Canelones		175 °	30 min		NÃO	
Arroz à valenciana		225 °	35-40 min		NÃO	
Couve-flor gratinada		225 °	10-12 min		SIM	
Batatas assadas		225 °	55-60 min		NÃO	
Pimentos assados		200 °	30-35 min		NÃO	
<b>PEIXE E MARISCOS</b>						
Pescada assada		225 °	15-18 min		SIM	
Langostins no forno		250 °	5-7 min		SIM	
Atum no forno		225 °	15-18 min.		SIM	
Cheme assado		200 °	30-35 min		NÃO	
Trutas		225 °	10 min		SIM	
Pargo do forno		225 °	25-30 min		SIM	
Linguados		225 °	8-10 min		SIM	
<b>VÁRIOS</b>						
Pisto ou Minestrone		200 °	30-35 min		NÃO	
Empadão de atum		200 °	30-35 min		SIM	
Pão		225 °	25-30 min		SIM	
Queques		200 °	12-14 min		SIM	

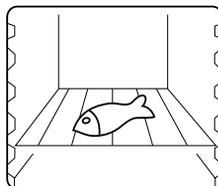
TABELAS

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	PERÍODO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACESSÓRIO
<b>CARNES E AVES</b>						
Alcatra inteira		175 °	60-70 min		NÃO	
Costelas inteiras de vitela		150 °	90-110 min		NÃO	
Borrego assado		175 °	60-70 min		NÃO	
Coelho com mólho		175 °	50-60 min		NÃO	
Rosbif e à inglesa		150 °	70-80 min		NÃO	
Rabo de boi estofado		175 °	120-140 min		NÃO	
Carne de porco assado 1 Kg		150 °	50-60 min		NÃO	
Hamburgers		250 °	7-10 min		SIM	
Salsichas		250 °	5-7 min		SIM	
Frango assado		175 °	45-50 min		NÃO	
Perú assado		150 °	140-160 min		NÃO	
Patocom laranja		175 °	90-100 min		NÃO	
Codornizes estofadas		250 °	7-10 min		SIM	
<b>SOBREMESAS</b>						
Tarte de maçã		175 °	30 min		NÃO	
Peras com vinho ou com compota		225 °	50 min		NÃO	
Pudim de flan		175 °	30-35 min		NÃO	
Souflé		200 °	10-12 min		SIM	
Pão de ló		170 °	30 min		SIM	
Maçãs assadas		175 °	30-35 min		NÃO	
Massa folhada		175 °	30-35 min		SIM	

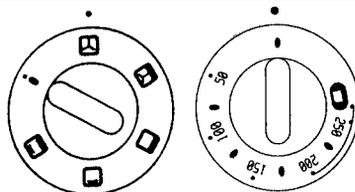
# DESCONGELAR

(Em função dos modelos)

Para descongelar, deverá colocar sempre os alimentos na grade, no nível 2.



Utilize o função  sem temperatura, isto é, ponha o seleccionador de temperatura à sua posição mais baixa. (●)



## TABELAS PARA DESCONGELAR

ALIMENTOS	PÊSO	PERÍODO	POIDS
<b>CARNES</b>			
Rôlo de carne	1.000 grs.	90 min	1
Bifes de vaca	400 grs.	20 min	4
Carne picada	1.000 grs.	60 min	1
Carne em pedaços	1.000 grs.	70 min	20
Frango inteiro	1.200 grs.	70 min	1
Frango em pedaços	1.200 grs.	40 min	20
Salsichas	500 grs.	25 min	12
Carne de lombo em pedaços	1.000 grs.	90 min	1
Bifes de lombo	450 grs.	40 min	8
<b>PEIXE</b>			
Rabos de pescada	800 grs.	60 min	1
Filetes de pescada	480 grs.	20 min	4
Peixe muid (trutas e salmonetes)	700 grs.	30 min	
Postas de atum	1.200 grs.	25 min	2
Langostins	1.000 grs.	30 min	10
<b>VÁRIOS</b>			
Qualquer género de hortaliças	400 grs.	20 min	
Pão, bolinhos, etc.	250 grs.	10 min	
Pratos cozinhados	500 grs.	30 min.	

# LIMPEZA

Não utilize nunca detergentes arenosos ou corrosivos. Limpe a superfície do forno com um pano suave e humedecido com água e sabão.

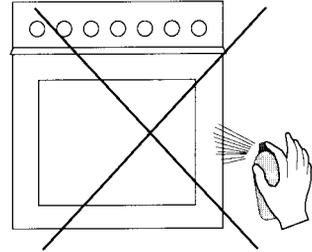
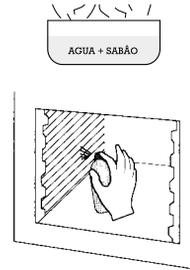
ÁGUA + SABÃO



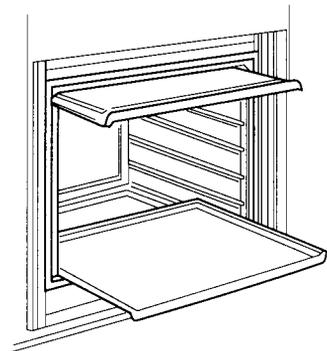
Se o seu forno não for auto-limpável, deverá limpar o seu interior com água quente com sabão. Se estiver excessivamente sujo, deverá utilizar um "spray" especial, aspergindo o produto dentro do forno, quando este estiver frio e deixando que actue durante algum tempo.

Não aplique o "spray" sobre a superfície externa do forno.

**IMPORTANTE:** Limpe frequentemente o interior do forno, sendo possível depois de cada utilização, evitando assim que se produzam vapores e cheiros desagradáveis quando voltar a cozinhar.

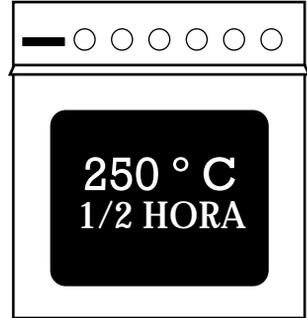


Para que a limpeza seja mais fácil, tanto o painel superior como o inferior são desmontáveis, podendo ser lavados à mão ou na máquina lava-pratos.



## LIMPEZA

Em certos modelos todos os painéis internos do forno, excepto o painel inferior e superior, possuem um revestimento de esmalte auto-limpável. Estes painéis eliminam os pequenos salpicos de gordura, que se produzem durante todo o processo de cocção, sem que seja necessário limpá-los. É possível que existam salpicos maiores, que não poderão eliminar-se imediatamente e para isto V. deverá manter o forno à temperatura de 250°C durante meia hora, depois de ter retirado o assado. Não deixe que as crianças se aproximem do forno.

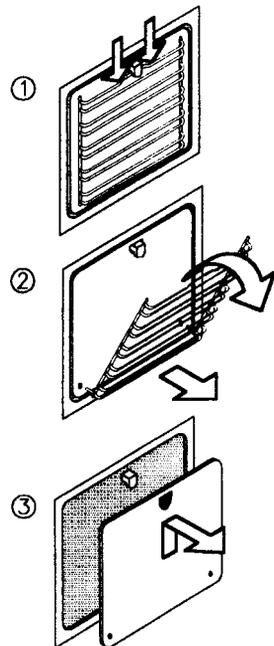


No entanto se o esmalte ficar coberto com grandes quantidades de gordura, será necessário limpar os painéis. Para facilitar o limpeza, os painéis laterais são igualmente desmontáveis e podem ser limpos na máquina de lavar loiça ou à mão, com água quente e uma esponja não metálica.

Instruções para desmontar os painéis laterais:

- 1) Empurre a vareta superior das guias para abaixo.
- 2) Rode as guias como indica a figura e puxe para o exterior. As guias ficarão soltas.
- 3) Desprenda o painel.

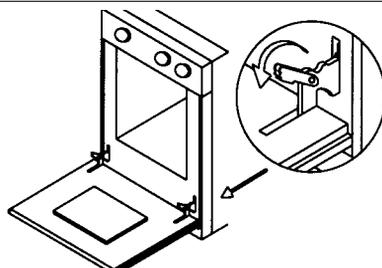
NOTA: Não utilize sprays especiais para fornos autolimpadores.



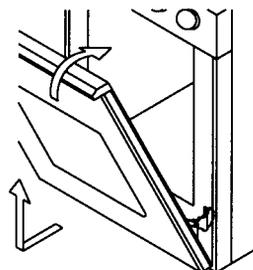
# LIMPEZA

A porta também poderá desmontar-se, com o fim de facilitar a limpeza. V. deverá seguir escrupulosamente as seguintes indicações, sempre que deseje evitar uma avaria.

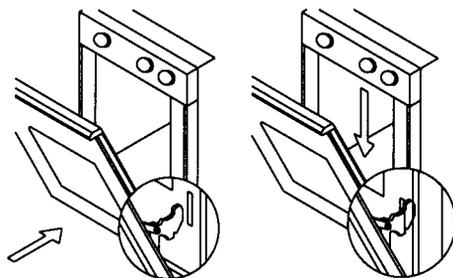
- 1** Abra totalmente a porta e rode o fecho das dobradiças completamente.



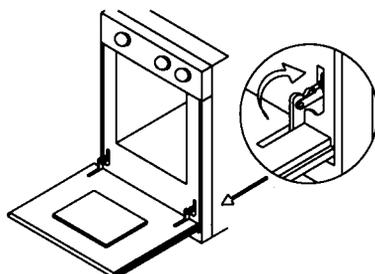
- 2** Feche a porta suavemente até sentir um pouco. Seguidamente, agarrando a porta com as duas mãos, puxe para cima e continue a fechar a porta até extair as dobradiças das ranhuras. A porta ficará aberta.



- 3** Para voltar a montar a porta, introduza profundamente as dobradiças nas ranhuras, tal como as figuras indicam.



- 4** Abra a porta até abaixo e rode os fechos até à sua posição original. A porta fica assim montada.



## QUE DEVO FAZER SI...

O forno não funciona

- Fundiram-se os fusíveis. V. deverá ligá-los.
- Os fusíveis tornam a saltar. Deverá haver demasiados aparelhos em funcionamento!
- Não se consegue nada. V. deverá chamar o Serviço Técnico.

A luz não se acende, apesar de que o forno funciona.

- É provável que se tenha fundido a lâmpada. Com o forno frio, V. deverá desenroscar a tülipa e depois a lâmpada, substituindo-a depois por outra. (Por precaução, V. deverá previamente desligar a corrente eléctrica).

A cozinha fica cheia de fumo que vem do forno.

- Qualquer cozinhado dá origem a fumos e vapores, em maior ou menor quantidade. Trata-se de um caso normal, especialmente no caso dos assados, V. poderá reduzir ao mínimo estes fumos, reduzindo a quantidade de gorduras ou líquidos existente no tabuleiro e, além disso, efectuando a cocção no forno a uma temperatura menor. Não utilize nunca temperaturas superiores às que se indicam nas tabelas.
- A resistência do grill poderá estar suja com a gordura procedente de um assado anterior. Quando o grill entre em funcionamento esta gordura queima-se e durante uns minutos expulsa-se grande quantidade de fumos. Procure sempre manter o grill limpo.

No caso de que os conselhos que acabamos de dar-lhe não possam dar uma solução ao problema, V. deverá chamar o Serviço Técnico Autorizado, que lhe pedirá que indique os dados referentes ao seu aparelho e que se encontram na placa de características ou no Cartão de Garantia. V. deverá anotá-los aqui mesmo, para quando os necessitar. Nº DE SERIE:

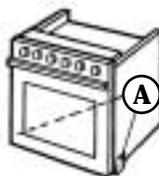
**REFERÊNCIA:**

Sempre que disponha de informação correcta, o Serviço Técnico poderá seleccionar as peças que são necessárias para resolver o problema durante a primeira visita. V. economizará despesas, sempre que evite várias deslocações do pessoal.

# INSTALAÇÃO

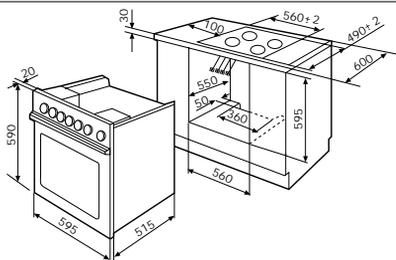
## DESEMBALAGEM

Retire cuidadosamente todos os elementos que protegem o aparelho. Também é necessário retirar os dois suportes "A", situados nas duas partes do forno, segundo a figura.

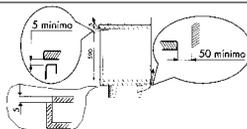


## FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COZÇÃO

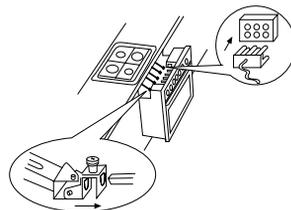
As medidas do móvel são as que se representam na figura. A placa de cocção deverá ser previamente instalada, deixando-se desligada até ter sido instalado o forno. (Consultar o manual de instruções da placa).



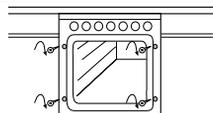
É muito importante respeitar os espaços vazios, destinados a permitir a ventilação necessária ao correcto funcionamento do forno.



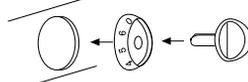
Levante as suspensões e o fio eléctrico da placa. Introduza o forno no móvel, sem no entanto chegar até ao fundo. Aparafuse as suspensões à extremidade mais curta dos pérnios (que se encontram no saco dos acessórios do forno). À continuação, introduza a extremidade mais comprida nos orifícios do suporte dos comandos. Adapte também o fio eléctrico da placa ao dispositivo de conexão do forno.



Empurre o forno até ao fundo e fixe-o ao móvel com 4 parafusos (que estão dentro do saco dos acessórios do forno).



Coloque os correspondentes aros nos comandos, de acordo com o género de foco de calor (em saco acessórios de forno-placa ou em ambos). E a continuação, os comandos (dentro do saco dos acessórios).



# INSTALAÇÃO

## FORNO COM COMANDOS FIXOS, PARA PLACA DE COCÇÃO

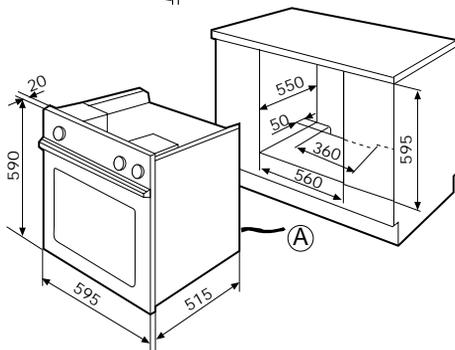
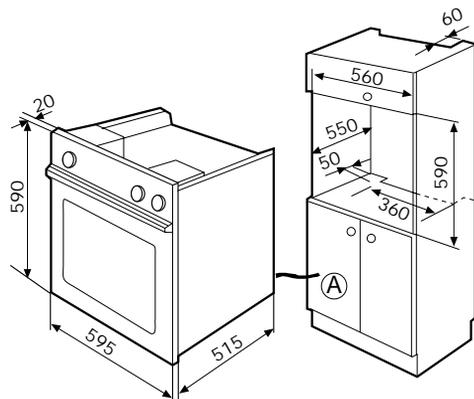
As medidas dos espaços vazios dos móveis deverão ser as que se indicam nas gravuras, conforme se trate de um móvel alto ou baixo.

É muito importante que se respeitem os espaços vazios da parte de trás, destinados a permitir a boa ventilação, que é indispensável para o adequado funcionamento do forno.

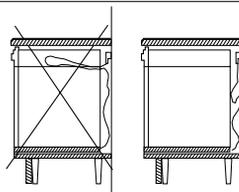
A ligação eléctrica faz-se através de mangueira "A".

A base de tomada de corrente deverá possuir uma boa tomada de terra.

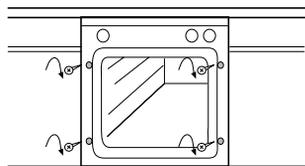
Deverá colocar-se uma tomada de corrente num lugar acessível, para desconectar todas as fases, com uma distância mínima de 3 milímetros entre os contactos.



Depois de ligado, deverá introduzir o forno no espaço vazio, tendo a precaução de não deixar a parte excedente do fio eléctrico na parte superior do forno.

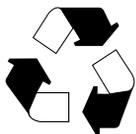


Fixe o forno ao móvel com 4 parafusos (que se encontraram no saco dos acessórios do forno).



NOTA: Se desejar instalar o forno sem o módulo de encastrar, deverá adquirir o kit de montagem que é necessário e no qual estão incluídas as correspondentes instruções para a instalação.





Imprasso em papel reciclado.