

Guia Rápido – Forno

Quick Guide - Oven



INSTRUÇÕES RÁPIDAS — FORNO / QUICK GUIDE — OVEN

PORTUGUÊS

1. Selecionar Função

- Calor superior/inferior: bolos e assados
- Ventilado: cozinhar em vários níveis
- Grelhador: carnes e gratinados
- Descongelar: alimentos congelados

2. Ajustar Temperatura

- Bolos: 160–180°C
- Carnes: 180–200°C
- Grelhados: 200–230°C

3. Temporizador

- Minuto contador: alarme
- Duração: desliga automaticamente
- Fim: define quando o forno para

4. Desligar e Limpeza

- Coloque os seletores em OFF
- Limpe apenas quando frio

ENGLISH

1. Select Function

- Top/bottom heat: cakes and roasting
- Fan cooking: multi-level cooking
- Grill: meat and gratin
- Defrost: frozen food

2. Set Temperature

- Cakes: 160–180°C
- Meat: 180–200°C
- Grilling: 200–230°C

3. Timer

- Minute minder: alarm only
- Duration: automatic switch off
- End time: sets stop time

4. Switch Off & Cleaning

- Turn selectors to OFF
- Clean only when cold