



INSTRUCTION MANUAL

30L MINI OVEN



ART.NO.10517200(OT2B-32)

ITEM NO.:7489363

EAN:6001224293999

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our “Ottimo” Mini oven. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and easy of use. Before use, please read these instructions carefully and save them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your “Ottimo” Mini oven, basic precautions should always be followed, including the following:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
- This appliance is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorized service agent.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
- The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

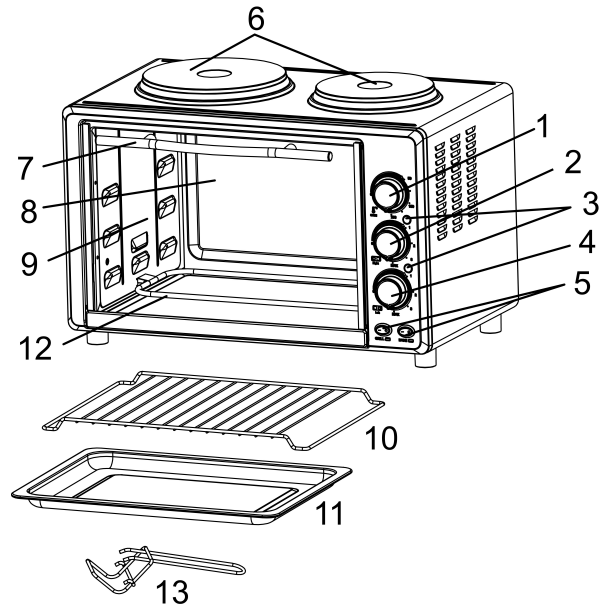
ENGLISH

- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
- This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not touch hot surfaces directly. Use handles or knobs.
- Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
- In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

KNOW YOUR MINI OVEN

Parts description

1. Oven temperature control knob
2. Right Hotplate control knob
3. Pilot lamp
4. Left Hotplate control knob
5. Grill/Bake switches
6. Hot plate
7. Door handle
8. Oven glass door
9. Rack Supports
10. Grill Rack
11. Tray
12. Heating element
13. Tray handle



SPECIFICATIONS

- Voltage : AC 220-240 V/50Hz
Wattage : 3200W
Cord : 3-pin grounded plug. (to reduce risk of electric shock)
Thermostat : china brand

USING YOUR MINI OVEN

You must read all instructions carefully before use.

1. Remove all packing material and please check carefully, making sure that your Mini oven is in good condition. It must have no cracks on the unit and no damage to the cord/plug. Do not discard any packaging until all accessories have been found.
2. You must confirm that the voltage indicated on the Mini oven corresponds with the voltage in your home.
3. Remove any adhesive labels or sticker before use.
4. You should carefully wipe the exterior surface and solid element with a warm soft damp cloth to remove any dust that may have accumulated. Wipe dry with a clean towel.

OPERATION INSTRUCTION

Before using:

1. Ensure that the distance between the oven with the wall (back & side) or other oven is at least 15~25cm, and always place it in a dry environment.
2. When using the oven for the first time, place the oven on max setting for 3 minutes. Do not put anything into the oven during this period. The oven may generate smoke at this time. It is normal; the smoke (smell) will clear off safely within a few minutes of use.

HOTPLATE OPERATION

Middle Temperature control	Right element	800W
Bottom Temperature control	Left element	1000W

1. Turn the desired control knob to choose temperature setting; the knob is marked "MIN-MAX" that means the temperature is from low to high.
2. Place a flat-pot or pan onto the desired heater and start cooking.
NOTE : Maximum bottom base of cooking utensil should not be exceeded 26cm (Dia.).
3. Do not leave the element "ON" without any pot or pan on the heater. This will damage the heater and cause excessive heat.
4. When turning the control knob to low or high, this will adjust the heater temperature.
5. It is possible to operate both heaters and oven at the same time.

ATTENTION: We advise that you only use 1 heater or oven at one time to avoid your house circuit breaker becoming overloaded. After use turn the temperature knob to "MIN" position and unplug the appliance.

OVEN OPERATION

Upper heater: 700W

Lower heater: 700W

1. To grill, bake or a combination of both is controlled by the top knob and the bottom rocker switch, the top knob which is marked 50-250⁰C grade means the temperature is from low to high.
2. Turn the desired switch "ON" (Grill switch or bake switch), or turn both switches on. The temperature in the oven will circle once turning on the control switch.

ATTENTION: If the control knob is pointed to "O" (OFF), it indicates the grill or bake switch is switched off. Select the temperature setting first, and then choose desired roast style by switch.

ENGLISH

COOKING TIPS

1. Before putting food in the oven, oil the grill.
2. Place the tray under the grill to avoid oil dropping inside the oven.
3. If the food is oily such as roast chicken etc, use two pieces aluminum foils, put one piece on the tray and use another one to cover the food. This will avoid oil splashing during operation.

Note: The accessible surface maybe hot during operation.

TEMPERATURE RANGE(°C)

I (50)

II (100)

III(150)

IV (200)

Box.

V (250)

RECIPES

Defrosting. Heat Preservation. Ferment

Shortbread. Cookies, Tarts

Crisp dumplings. Cake

Bread, Fried dumplings, Pancake, Peanut, Rice in

Chicken, Goose, Duck, Meat, Fish

1. Preheat the oven about 5--10 minutes before putting any food in.
2. You can adjust the tray position according to the food size and the baking time.
3. You can observe the food through the Glass Window during the baking time.

For presetting please refer to the following table :

FOOD

Cookies, Shortbread

Bread, Pancake

Peanut

Steak, Spareribs, Cake (without mould)

Cakes (with mould), Tarts

Chicken, Duck, Goose

BAKING TIME(MINUTE)

10-12'

12-15'

15-20'

20-25'

25-30'

30-35'

CARE AND CLEANING

1. After using, set all switch counterclockwise to "O" or "MIN" position, remove the plug from the power socket. Make sure the appliance has cooled down to room temperature; wipe the appliance surface and interior with a damp cloth or a sponge. Never use steel wool pads or harsh/abrasive cleaning agents as this may damage the unit.
2. DO NOT IMMERSE THIS APPLIANCE.
3. Always clean the dyed and enamel parts of the oven after every use. Keep the oven door open to allow for drying.
4. Ensure that all acidic materials (lemon and oils) are cleaned immediately after use.
5. The tray and grill can be cleaned with detergent and water. Preferable use dry cleaning powders to clean inner & outer sides of the appliance.

ENGLISH

WARRANTY

**PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID
RECEIPT/PROOF OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS
WARRANTY**

Model number	(Lot number :)
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product (“the seller”) to the original purchaser of this product (“the customer”) hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”) of this product.
2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
 - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
 - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.
3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
 - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
 - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
 - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
 - 3.4 is damaged resulting from the customer’ gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
 - 3.5 has been utilised for commercial use.
4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.
5. Any claim in terms of this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.

ottimo
— AFFORDABLE QUALITY —



MODE D'EMPLOI 30L MINI FOUR



ART.NO.10517200(OT2B-32)

ITEM NO.:7489363

EAN:6001224293999

UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION

DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR

Veuillez lire ce mode d'emploi avant utilisation.

INTRODUCTION

Merci pour l'achat de notre minifour « Ottimo ». Chaque appareil a été fabriqué pour assurer sécurité, confiance, et facilité d'emploi. Avant de l'utiliser, veuillez lire ces instructions attentivement et les garder pour de références futures.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre minifour « Ottimo », des précautions de bases doivent être prises, en incluant les suivantes :

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'utilisation de cet appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la tension d'alimentation de votre maison corresponde à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la fiche régulièrement pour d'éventuels dommages. Si le cordon ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée pour éviter tout danger électrique.
- Cet appareil est prévu à un usage domestique uniquement. Une utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie, et le fournisseur ne peut être tenu pour responsable pour tout dommage ou blessure lors d'une utilisation autre que celle prévue.
- Une manipulation et utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et blesser l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé d'une quelconque manière. Dans le cas de dommages, emmenez l'appareil pour un examen et/ou réparation par un agent de réparation autorisé.
- Pour réduire les risques d'électrocutions, ne pas immerger ou exposer l'ensemble moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide dans le but de nettoyer.
- Enlevez la fiche de la prise en prenant la fiche à la main. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé, avant le nettoyage ou lors du rajout ou retrait de parties.
- L'utilisation accessoires attachés qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peuvent provoquer des blessures, incendies ou électrocutions.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bord d'une table ou comptoir. Assurez-vous que le cordon soit dans une position où il puisse être tiré par inadvertance.

FRANÇAIS

- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou proche d'un brûleur à gaz ou électrique ou sur un four chaud.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Néanmoins, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est adaptée à la consommation électrique de l'appareil pour éviter les surchauffes de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne placez pas la rallonge électrique dans une position où elle peut être tirée par un enfant ou un animal ou fasse trébucher.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour une fonction autre que celle prévue.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes directement. Utilisez les poignées ou des maniques.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'usage. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Laissez-le refroidir avant de retirer des parties, et avant le nettoyage de l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable, régulière et horizontale. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant n'est pas responsable de dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par un personnel non autorisé.
- En cas de problème technique, éteignez l'appareil et ne tentez pas de réparer vous-même. Retournez l'appareil dans un centre de révision autorisé pour un examen, ajustement ou une réparation. Insistez toujours sur l'utilisation de pièces d'origines de remplacement. Manquer de suivre avec les précautions et instructions mentionnées ci-dessus peut nuire à l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications similaires, tels que des ménages et:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Les maisons de ferme;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - Bed and breakfast type environnements.

CONNAITRE VOTRE MINIFOUR

1. Bouton de contrôle de température du four
2. Bouton de contrôle de la plaque chauffante droit
3. Voyant
4. Bouton de contrôle de la plaque chauffante gauche
5. Commutateur de cuisson / grill Four

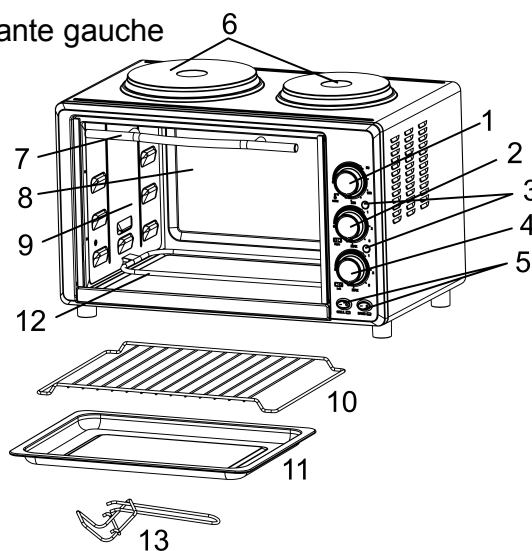
6. Plaque chauffante
7. Poignée de porte
8. Verrière du four
9. supports de rack

10. Rack Grill

11. Plateau

12. Résistance chauffante

13. Poignée à plateau



SPECIFICATIONS

Tension : AC 220-240V/50 Hz

Puissance : 3200 W

Cordon : Fiche à 3 broches, mise à la terre (pour réduire les risques d'électrocutions)

Thermostat : Faience marquée

UTILISER VOTRE MINIFOUR

Vous devez lire attentivement toutes les instructions avant usage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et veuillez vérifier attentivement, pour vous assurer que votre minifour soit en bonne condition. Il ne doit y avoir aucune fissure sur l'appareil et aucun dommage sur le cordon/la fiche. Ne pas jeter l'emballage avant que tous les accessoires aient été trouvés.
2. Vous devez confirmer que la tension indiquée sur le minifour corresponde à la tension de votre habitation.
3. Retirez tous les autocollants ou étiquettes adhésives avant usage.
4. Vous devez essuyer la surface extérieure et tous éléments solides avec un chiffon humide et tiède pour enlever toute poussière s'étant accumulée. Essuyez avec une serviette propre sèche.

OPERATION INSTRUCTION

Avant usage :

1. Assurez-vous que la distance entre le four et le mur (fond et côtés) ou d'autres fours soit d'au moins 15 à 25 cm, et placez-le toujours dans un endroit sec.
2. Lors de la première utilisation du four, mettez le four au maximum pendant 3 minutes. Ne rien mettre dans le four durant cette période. Le four pourrait générer de la fumée à ce moment. C'est normal, la fumée (odeur) sans danger se dégagera en quelques minutes.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Contrôle de la température du milieu	Plaque de droite	800 W
Contrôle de la température du bas	Plaque de gauche	1000W

1. Tournez le bouton de contrôle désiré pour choisir le réglage de température, Le bouton est marqué « MIN-MAX » ce qui indique que la température va de basse à élevée.
2. Placez une casserole à fond plat ou une poêle sur la plaque chauffante désirée et commencez à cuisiner.

REMARQUE : La base du fond de l'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser 26 cm de diamètre.

3. Ne pas laisser de plaque en fonctionnement sans casserole ou poêle dessus. Cela pourrait endommager la plaque et causer une chaleur excessive.
4. Lorsque vous tournez le bouton de contrôle de bas à élevé, cela ajustera la température de la plaque.
5. Il est possible d'utiliser les deux plaques et le four en même temps.

ATTENTION : Nous vous conseillons d'utiliser une plaque ou le four à la fois pour éviter de faire une surcharge sur le disjoncteur de votre domicile. Après usage, tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « MIN » et débranchez l'appareil.

UTILISATION DU FOUR

Résistance du haut : 700 W

Résistance du bas : 700 W

1. Griller, cuire ou une combinaison des deux est contrôlé par le bouton du haut et le bouton à bascule du bas, le bouton du haut est marqué en graduations de 50 à 250 °C indiquant une température basse à élevée.
2. Tournez le bouton désiré sur « MARCHE » (bouton Grill ou bouton Cuisson), ou les tournez les deux boutons. La température dans le four commencera à circuler une fois le bouton de contrôle tourné.

ATTENTION : Si le bouton de contrôle est sur la position « O » (ARRET), cela indique que le bouton grill ou cuisson est éteint. Réglez la température en premier, et ensuite choisissez le type de cuisson désiré avec le bouton.

CONSEILS DE CUISSON

1. Avant de mettre de la nourriture dans le four, graissez le grill.
2. Placez le plateau sous le grill pour éviter les chutes d'huile dans le four.
3. Si la nourriture est grasse tel qu'un poulet rôti, etc. utilisez deux feuilles d'aluminium, une pour mettre sur le plateau, l'autre pour couvrir la nourriture. Cela évitera les projections d'huile durant la cuisson.

Remarque : Les surfaces de contacts peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

PLAGE DE TEMPERATURE (°C)**RECETTES**

I (50)	Décongélation. Garder au chaud. Fermentation
II (100)	Petits pains. Cookies, Tartes
III(150)	Raviolis grillés. Gâteaux
IV (200)	Pain, Raviolis frits, crêpes, cacahuètes, riz en boîte.
V (250)	Poulet, Oie, Canard, Viande, Poisson

1. Préchauffez le four pendant environ 5 à 10 minutes avant d'y mettre de la nourriture.
2. Vous pouvez ajuster la position du plateau selon la taille de la nourriture et du temps de cuisson.
3. Vous pouvez observer la nourriture à travers la verrière pendant la cuisson.

Pour les réglages, veuillez vous référer au tableau suivant :

Nourriture	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Cookies, Petits pains	10 à 12
Pain, Crêpes	12 à 15
Cacahuètes	15 à 20
Steak, Entrecôtes, Gâteaux (sans moule)	20 à 25
Gâteaux (avec moule), Tartes	25 à 30
Poulet, Canard, Oie	30 à 35

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Après usage, mettez tous les boutons sur la position « O » ou « MIN » dans le sens antihoraire, retirez la fiche de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ait refroidi à température ambiante, essuyez la surface et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Ne jamais utiliser d'éponge métallique ou d'agent nettoyant abrasif ou rugueux pouvant endommager l'appareil
2. NE PAS IMMERGER CET APPAREIL.
3. Toujours nettoyer les parties en émail et teintes du four après usage. Gardez la porte du four ouverte pour laisser sécher.
4. Assurez-vous que les éléments acides (citron et huiles) sont nettoyés immédiatement après usage
5. Le plateau et le grill peuvent être nettoyés avec du détergent et de l'eau. Il est préférable d'utiliser des poudres nettoyantes pour nettoyer les côtés intérieurs et extérieurs de l'appareil.

GARANTIE

**APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA PREUVE
D'ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.**

Numéro de modèle	(Numéro de lot:)
Nom du produit	
Date d'achat	
Lieu d'achat	

1. La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
 - 2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
 - 3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
 - 3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
 - 3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
 - 3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
 - 3.5 a été employé pour un usage commercial.
4. Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
6. Notez que l'élément d'échange ne portera le solde de la période de garantie à compter de la date d'achat originale.

ottimo
— AFFORDABLE QUALITY —



MANUAL DE INSTRUÇÕES

30L MINI FORNO



ART.NO.10517200(OT2B-32)

ITEM NO.:7489363

EAN:6001224293999

APENAS PARA USO INTERIOR

Por favor leia este manual de instruções com cuidado antes da utilização.

INTRODUÇÃO

Obrigado por comprar o nosso mini forno “Ottimo”. Cada unidade foi fabricada para assegurar segurança, confiança e facilidade de utilização. Antes de utilizar, leias atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência.

INDICAÇÕES IMPORTANTES

Quando utilizar o seu mini forno “Ottimo”, algumas precauções básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

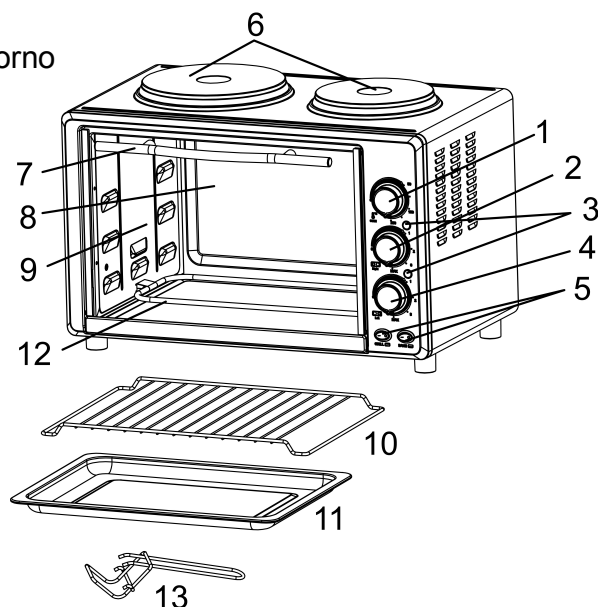
- Este aparelho não é recomendado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento em relação à utilização deste produto, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções em relação à utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Assegure-se sempre se a voltagem na etiqueta de classificação corresponde à voltagem de sua casa.
- Verifique se o cabo de alimentação e ficha têm algum dano regularmente. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pessoa qualificada, de modo a evitar perigo de choque eléctrico.
- Este aparelho serve unicamente para utilização doméstica. A utilização industrial ou comercial irá anular a garantia, e o fornecedor não será responsável por ferimentos ou danos causados quando utilizar o aparelho para qualquer outro propósito que o pretendido.
- A operação incorrecta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar danos ao utilizador.
- Não utilize o aparelho se tiver sido deixado cair ou danificado de qualquer forma. No caso de danos, envie a unidade para verificação e/ou reparação por um agente de assistência autorizado.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não mergulhe nem exponha o motor, ficha ou cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca mergulhe a unidade em água ou qualquer outro líquido para limpeza.
- Desligue a ficha da tomada agarrando pela ficha. Não puxe o cabo para desligar o aparelho. Desligue sempre a unidade quando a mesma não estiver em utilização, antes de limpar ou quando adicionar ou remover partes.
- A utilização de acessórios anexos que não são recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em ferimentos, incêndio ou choque eléctrico.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na beira das mesas ou bancadas. Assegure-se que o cabo não está numa posição onde possa ser puxado repentinamente.
- Não permita que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes e não o coloque em cima ou perto de gás quente ou maçarico eléctrico ou num forno aquecido.

PORTUGUÊS

- A utilização de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, se for necessária a utilização de uma extensão, assegure-se que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho de modo a evitar o sobreaquecimento do cabo de alimentação, aparelho ou ficha. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde possa ser puxado por crianças ou animais ou passado por cima.
- Este aparelho não é adequado para utilização exterior. Não utilize este aparelho para qualquer outra função que a pretendida.
- Não transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Não toque directamente nas superfícies quentes. Utilize puxadores ou punhos.
- Não deixe este aparelho sem atenção durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver em utilização. Permita que arrefeça antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar o aparelho.
- Opere sempre o aparelho numa superfície suave, nivelada e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
- O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou ferimento causado pela utilização imprópria ou incorrecta do aparelho, ou por reparações realizadas por pessoal não autorizado.
- No caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente reparar por si. Devolva o aparelho às instalações de assistência autorizadas para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre na utilização de peças de reposição originais. O incumprimento das precauções e instruções acima mencionadas, podem afectar a operação segura desta máquina.
- Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes tais como o:
 - áreas de cozinha equipe em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - casas da exploração agrícola;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;TCama e pequeno-almoço tipo ambientes.

CONHEÇA O SEU MINI FORNO

1. Botão de controlo de temperatura de forno
2. Botão de controlo do disco direito
3. Lâmpada piloto
4. Botão de controlo do disco esquerdo
5. Interruptor de assar/grelha do forno
6. Fogão
7. Cabo da porta
8. Vidro do forno
9. suportes de rack
10. Grelha
11. Tabuleiro
12. Elemento de aquecimento
13. Puxador do tabuleiro



ESPECIFICAÇÕES

Voltagem : AC 220-240V/50Hz

Potência : 3200W

Ficha aterrada de 3 pinos. (para reduzir o risco de

Cabo : choque eléctrico)

Termoestato : Marca da China

UTILIZAÇÃO DO SEU MINI FORNO

Deve ler atentamente todas as instruções antes de utilizar.

1. Retire todo o material da embalagem e verifique cuidadosamente, certificando-se que o seu Mini forno está em boas condições. Não deve ter qualquer rachas na unidade e nenhum dano no cabo/ficha. Não deite fora a embalagem até encontrar todos os acessórios.
2. Deve confirmar se a voltagem indicada no Mini forno corresponde com a voltagem de sua casa.
3. Retire qualquer etiqueta adesiva antes de utilizar.
4. Deve limpar cuidadosamente a superfície exterior e elementos sólidos com um pano suave húmido para remover o pó que se possa ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Antes de utilizar:

1. Assegure-se que a distância entre o forno e a parede (traseira e laterais) ou outro forno é pelo menos de 15 – 25 cm, e coloque sempre num ambiente seco.
2. Quando utilizar o forno pela primeira vez, coloque-o na definição máxima durante 3 minutos. Não coloque nada dentro do forno durante este período. O forno poderá gerar fumo desta vez. É normal; o fumo (cheiro) irá desaparecer passados alguns minutos após a utilização.

OPERAÇÃO DOS DISCOS QUENTES

Controlo de Temperatura médio	Elemento direito	800W
Controlo de temperatura do fundo	Elemento esquerdo	1000W

1. Ligue o botão de controlo desejado para escolher a temperatura; o botão está marcado com “MIN-MAX” significando a temperatura máxima ou mínima.
2. Coloque um tacho plano ou frigideira no disco desejado e comece a cozinhar.
NOTA : A base máxima do utensílio de cozinha não deve exceder os 26 cm de diâmetro.
3. Não deixe o elemento “ON” sem nenhum tacho ou frigideira no aquecedor. Isto irá danificar o aquecedor e causar calor excessivo.
4. Ao girar o botão de controlo para baixo ou alto, irá ajustar a temperatura de aquecimento.
5. É possível operar ambos os discos e o forno ao mesmo tempo.

ATENÇÃO: Aconselhamos que utilize unicamente um disco ou forno de cada vez de modo a evitar que o seu contador de circuito fique sobrecarregado. Após utilizar, gire o botão de temperatura para “MIN” e desligue o aparelho.

OPERAÇÃO DO FORNO

Aquecedor superior: 700W

Aquecedor inferior: 700W

1. Para a grelha, assar ou combinação de ambos são controlados pelo botão superior e o interruptor inferior. O botão superior marcado com 50-250°C significa a temperatura de baixo para alto.
2. Ligue o interruptor desejado “ON” (Interruptor de grelha ou de assado), ou ligue ambos os interruptores. A temperatura do forno irá circular assim que ligar o interruptor de controlo.

ATENÇÃO: Se o botão de controlo estiver a apontar para "O" (OFF), indica que o interruptor de grelha ou assado está desligado. Seleccione a temperatura primeiro e escolha o estilo de assado através do interruptor.

DICAS DE COZINHA

1. Antes de colocar comida no forno, unte a grelha.
2. Coloque o tabuleiro debaixo da grelha de modo a evitar gotejamento de óleo dentro do forno.
3. Se a comida for oleosa, como galinha assada, utilize duas folhas de alumínio. Coloque uma em cima do tabuleiro e outra para cobrir a comida. Assim evitará salpicos de óleo durante a operação.

Nota: A superfície acessível poderá estar quente durante a operação.

LACANCE DE TEMPERATURA(°C)**RECEITAS**

I (50)	Descongelar. Preservação de calor. Fermento
II (100)	Shortbread. Bolachas, tartes
III(150)	Dumplings crocantes. Bolo
IV (200)	Pão, Dumplings fritos, Panquecas, amendoins, Arroz em caixa.
V (250)	Galinha, Pato, Carne, Peixe

1. Pré aqueça o forno durante 5 – 10 minutos antes de colocar qualquer comida dentro.
2. Pode ajustar a posição do tabuleiro de acordo com o tamanho da comida e o tempo de cozedura.
3. Pode observar a comida através da janela de vidro durante o tempo de cozedura.

Para pré-definição, refira à seguinte tabela:

COMIDA	TEMPO DE COZEDURA (MINUTOS)
Bolachas, Shortbread	10-12'
Pão, panquecas	12-15'
Amendoíns	15-20'
Bife, Costelinhas, Bolo (sem molde)	20-25'
Bolos (com molde), Tartes	25-30'
Galinha, Pato, Ganso	30-35'

CUIDADO E LIMPEZA

1. Após a utilização, defina todos os interruptores na direcção contra os ponteiros para “O” ou “MIN”, desligue a ficha da tomada. Certifique-se que o aparelho arrefeceu até à temperatura ambiente; limpe a superfície do aparelho e interiores com um pano húmido ou esponja. Nunca utilize palha-de-aço ou agentes de limpeza abrasivos pois podem danificar a unidade.
2. **NÃO MERGULHE ESTE APARELHO.**
3. Limpe sempre as partes coloridas e de enamel do forno após cada utilização. Mantenha a porta do forno aberta para secar.
4. Assegure-se que todos os materiais ácidos (limão e óleos) são limpos de imediato após cada utilização.
5. O tabuleiro e grelha podem ser limpos com detergente e água. Aconselhamos a utilização de pós de limpeza para limpar as partes interiores e exteriores do aparelho.

TERMO DE GARANTIA

**FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.
EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/
FISCAL DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.**

Número do modelo	(Número do lote:)
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto (“vendedor”) ao comprador original deste produto (“comprador”) garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra (“período da garantia”) deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3 ° abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
 - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
 - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
 - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
6. Observe que o item de câmbio só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.