

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3606 P MG ED 2F X

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caro cliente,

Obrigado por adquirir uma das nossas gamas Sofia. Este intervalo foi concebido, projetado e feito à mão na Itália.

A sua seleção de uma gama Sofia confirma que você faz parte de um grupo especial que partilha o amor e a paixão pela culinária. Esta comunidade única partilha a experiência de criar pratos de qualidade; pratos que irão satisfazer o paladar ao mesmo tempo que reúnem o calor de famílias e amigos para partilhar e alegrar-se. Impressiona um ente querido com sua capacidade de combinar sabores e ingredientes ou experimentar novos alimentos e diferentes técnicas culinárias para criar prazeres inesperados.

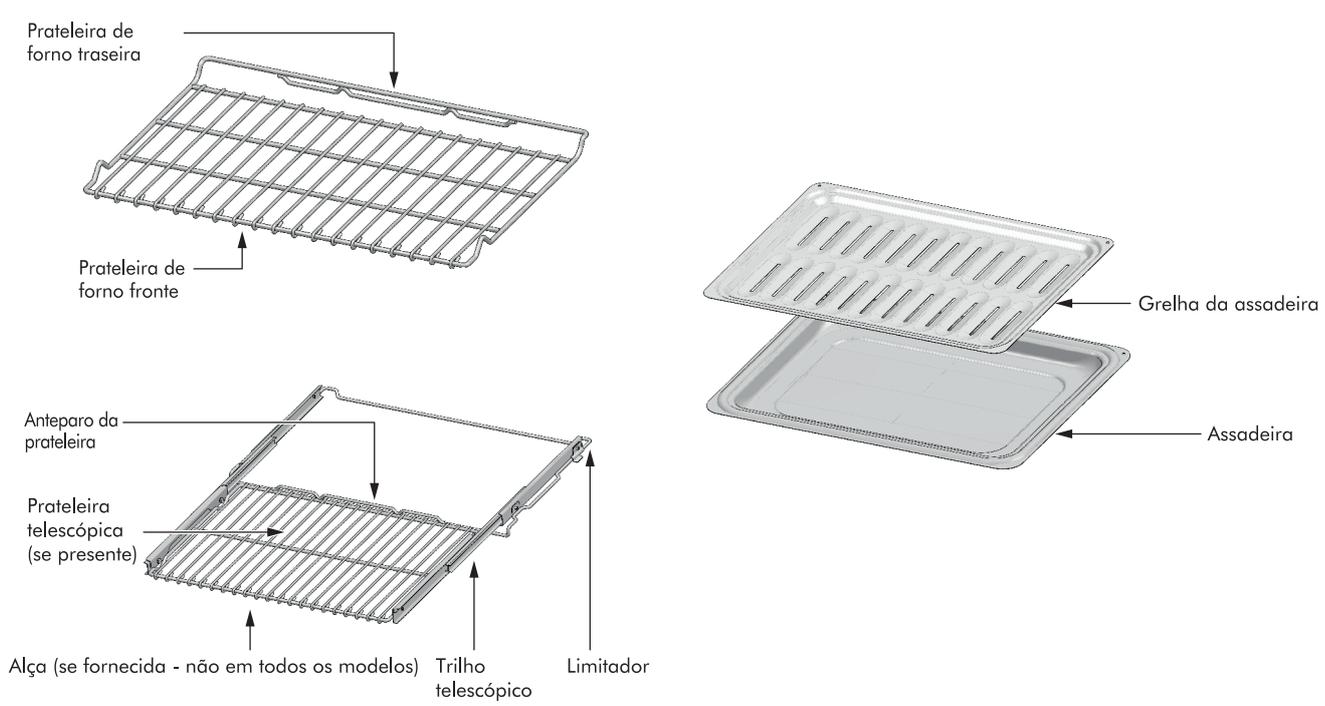
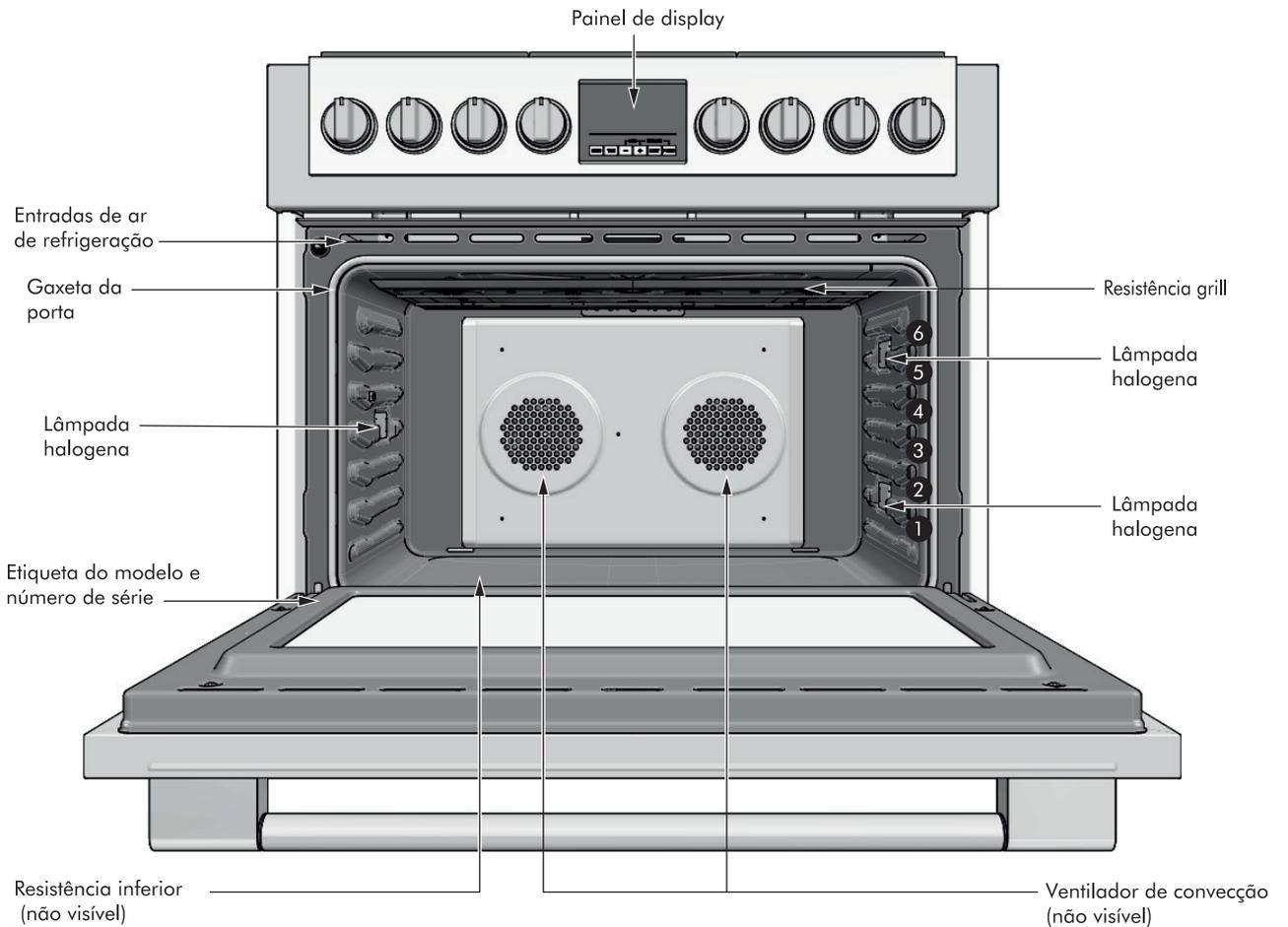
Gianni Lunghetti

ÍNDICE

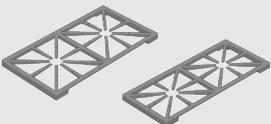
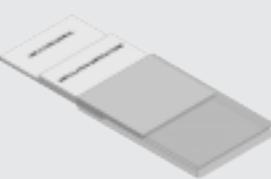
1 - Características do fogão	7	15 - Dicas gerais sobre forno	29
2 - Avisos especiais	9	Prateleiras telescópicas para forno	30
3 - Instruções de segurança	10	Como definir a hora do dia	31
4 - Dimensões do produto e requisitos de recorte	14	Para definir o temporizador	31
Instalação do suporte anti-tombamento	16	16 - Configuração de relógio e temporizador	31
5 - Informações de instalação	17	Definir o modo de cozimento e a temperatura	32
6 - Instruções de instalação	18	Definir o modo de cozedura ECO	32
Regras para instalação do aparelho	20	Usando as lâmpadas do forno	32
Localização	20	17 - Selecionando o modo de cozimento	32
Ventilação ambiente	20	Como configurar um modo cronometrado	33
Conexão de gás	20	Como atrasar o início de um modo cronometrado	33
Conexão do tubo metálico	20	Durante um modo cronometrado	33
7 - Requisitos do sistema de gás	20	Como verificar o tempo	33
Conversão para outro tipo de gás	21	18 - Funcionamento do forno em modo timer	33
Diâmetro de bico	21	19 - Configurando opções de sonda	34
8 - Conversão para outro tipo de gás	21	Diretrizes gerais	35
Ajuste de chama mínima	22	20 - Dicas e técnicas de culinária estática	35
Ajuste do queim. circular de chama simples ou dupla	22	21 - Dicas e técnicas de cozimento por convecção	36
Ignição elétrica a gás	23	Tabela de cozimento por convecção	37
As chamas dos queimadores	23	22 - Dicas e técnicas de culinária com ventilador	38
9 - Conversão para GLP ou GN	23	23 - Dicas e técnicas de coz. em grill de convecção	40
Características elétricas	24	24 - Dicas e técnicas de desidratação	41
Ligar o fogão à rede elétrica	24	25 - Dicas e técnicas para grelhar	42
10 - Alimentação elétrica	24	26 - Resolvendo problemas culinários	43
11 - Checklist final	25	27 - Funções especiais	44
Display	26	28 - Instruções do modo sabbath	45
Manípulo	26	Autolimpeza do forno	46
12 - Painel de controle	26	Preparando o forno para autolimpeza	46
13 - Métodos de cozinhar	27	29 - Cuidados e limpeza do forno	46
Símbolos ou números piscando	28	Como definir o modo de autolimpeza	47
Sinais acústicos	28	Como atrasar o início da limpeza	47
Bloqueio da porta	28	30 - Configuração do modo de autolimpeza	47
Bloqueio do teclado	28	Como desmontar a porta	48
Configurações padrão	28	Como remontar a porta	48
Códigos numéricos de falha	28	31 - Manutenção DIY: desmont. porta do forno	48
Ventilador	28	Para substituir uma lâmpada	49
Preaquecimento e preaquecimento rápido	28	32 - Substituindo a lâmpada do forno	49
Eco	28	33 - Características do fogão	50
14 - Informações gerais sobre o forno	28	Configurando o manípulo de controle de gás	51
Como preaquecer o forno	29	Queimadores a gás	51
Dicas de uso	29	Queimadores com duplo anel de chama	51
Utensílios	29	34 - Usando o fogão a gás	51
Condensação e temperatura do forno	29	Superfície do queimador super selada	52
Assar em grandes altitudes	29		
Prateleiras para forno	29		

35 - Usando o fogão a gás	52
Adaptação do diâm. da pan. a chama	53
Use recipientes balanceados	53
Use uma tampa que feche perfeitamente	53
36 - Utensílios de cozimento	53
Como usar a tabela de limpeza do forno	54
37 - Informações gerais sobre manut. de fornos	54
38 - Acabamentos do forno / Métodos de limpeza	55
Produtos de limpeza rec. ,peça/material	56
39 - Limpando o fogão	56
40 - Resolução de problemas operacionais	58
Registro de dados de manutenção	60
41 - Assistência ou manutenção	60

CARACTERÍSTICAS DO FOGÃO



CONTEÚDO DA EMBALAGEM DO FOGÃO

	Qt.	DESCRIÇÃO		Qt.	DESCRIÇÃO
	1	FOGÃO		1	PÉ DE APOIO COM COLAR
	1	SUORTE PARA INSTALAÇÃO DE TRÊS PARAFUSOS DE FIXAÇÃO		1	QUATRO PARAFUSOS DE FIXAÇÃO ANTI-TOMBAMENTO
	1	RODAPÉ		3	TREMPE DE FERRO FUNDIDO 91,4 CM (36")
	1	PÉ DE APOIO		1 1 1	DOCUMENTAÇÃO MANUAL E GENÉRICA "INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO" KIT DE CONVERSÃO DE GÁS

CONTEÚDO DA EMBALAGEM DO FOGÃO

	Qt.	DESCRIÇÃO		Qt.	DESCRIÇÃO
	1	FORNOS		1	ASSADEIRA ESMALTADA
	2	PRATELEIRA CROMADA		1	Prateleira DA ASSADEIRA ESMALTADA
	1	PRATELEIRA TELESCÓPICA CROMADA		1	SONDA TÉRMICA DE CARNE

- IMPORTANTE:** Guarde este manual para uso do electricista local.
- INSTALADOR:** Deixe este manual com o proprietário para referência futura.
- PROPRIETÁRIO:** Guarde este manual para referência futura.

Preste atenção aos seguintes símbolos no manual:

 **PERIGO**

Você corre o risco de morte ou ferimentos graves se não seguir estas instruções **IMEDIATAMENTE**.

 **AVISO**

Este é um símbolo de aviso de segurança. Este símbolo alerta sobre perigos potenciais que podem resultar em morte ou ferimentos graves para você ou outras pessoas. Você corre o risco de morte ou ferimentos graves se não seguir estas instruções.

LEIA E GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES.

Para o instalador:

Deixe este manual de instruções com o aparelho.

Para o cliente:

Guarde este manual de instruções para referência futura.



INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Leia o manual na íntegra antes de utilizar o aparelho.

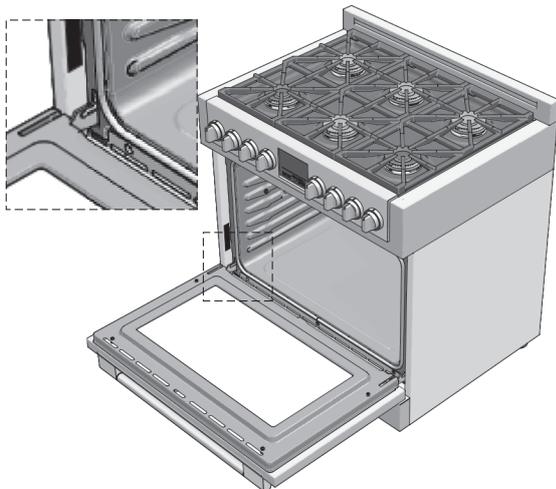


O usuário é responsável pela instalação correta. Mande instalar o fogão a gás por um técnico qualificado.

 **IMPORTANTE**

- Cumprir todas as leis e regulamentos aplicáveis em vigor.
- Anote o modelo e o número de série antes de instalar o fogão a gás. Ambos os números podem ser encontrados no fogão de dados conforme mostrado abaixo.

POSIÇÃO DA ETIQUETA DE DADOS TÉCNICOS



Antes de iniciar a instalação

- Verifique o local de instalação do fogão. O local de instalação deve estar longe de áreas particularmente ventiladas, como janelas, portas e saídas de aquecimento ou ventiladores.
- A ligação à terra é obrigatória. Consulte "Requisitos Elétricos".

NOTA: O fogão deve ser usado com gás natural ou propano.

Para converter para GPL (propano) ou GN (gás natural), consulte as instruções do kit de conversão de gás fornecido nos documentos anexos. Forneça uma conexão de fornecimento de gás. Consulte os requisitos de fornecimento de gás.

 **AVISO**

Antes de ligar o aparelho à rede de abastecimento de gás, certifique-se de que as configurações do gás estão corretas. O tipo de gás ajustado de fábrica está indicado no fogão de dados técnicos.

⚠ IMPORTANTE

O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado em conformidade com as normas aplicáveis. Após a instalação, a etiqueta de informações do fogão deve permanecer visível. Esta etiqueta, visível quando a porta do forno está aberta, contém todos os dados de identificação do aparelho, bem como o tipo de gás e a pressão de funcionamento para o qual foi calibrado. Siga as instruções e sugestões cuidadosamente para garantir o uso seguro e adequado deste produto.

⚠ IMPORTANTE

ESTE APARELHO FOI PROJETADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE NÃO SERÁ DE NENHUMA RESPONSABILIDADE POR QUALQUER TIPO DE LESÕES OU DANOS CAUSADOS POR INSTALAÇÃO INCORRETA OU USO INADEQUADO, ERRADO OU NÃO RAZOÁVEL.

⚠ IMPORTANTE

ESTE APARELHO NÃO FOI PROJETADO PARA USO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA OU CONHECIMENTO, A MENOS QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS NO USO DOS ELETRODOMÉSTICOS POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PARA SUA SEGURANÇA. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA EVITAR QUE BRINQUEM COM O APARELHO.

- Não desmonte nenhuma peça antes de desligar o fogão da rede elétrica.
- Não utilize o aparelho se alguma parte estiver quebrada (por exemplo, vidro). Desligue-o da rede elétrica e contate a assistência técnica.

- Antes de utilizar o forno, é aconselhável deixá-lo vazio e à temperatura máxima durante cerca de uma hora para eliminar o cheiro do material isolante.
- Ao utilizar o grill, mantenha a porta fechada em todos os modelos.
- A ventoinha de refrigeração pode permanecer em funcionamento enquanto o forno estiver quente, mesmo depois de desligado.
- O aparelho aquece muito durante a utilização: não toque nas resistências internas do forno.
- Ao utilizar o forno, a parte frontal também é aquecida; portanto é necessário manter as crianças afastadas do forno, principalmente durante o processo de autolimpeza.
- Os pais e os adultos devem prestar especial atenção ao utilizar o aparelho na presença de crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças com mais de 8 anos de idade) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre a utilização. O aparelho deve ser utilizado por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Para evitar danificar o esmalte, não cubra de forma alguma a base da mufla (por exemplo, com papel alumínio, tabuleiros e similares).

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Não utilize detergentes abrasivos ou produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Antes de efetuar a auto-limpeza, retire todos os acessórios (prateleira, pratos, assadeiras) para não danificá-los, retire os grandes resíduos de cozedura e feche a porta, certificando-se de que está bem fechada.
- Antes de retirar a porta do forno, certifique-se de que está fria e desligada da corrente. Caso contrário, existe risco de eletrocussão ou queimaduras.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico

- Utilize apenas a sonda térmica de carne fornecida com o aparelho.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir maior ventilação, por exemplo, abertura de uma janela ou ventilação mais eficaz aumentando o nível de ventilação mecânica, se presente.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de alimentação (natureza e pressão do gás) e a configuração do aparelho correspondem.
- Não utilize recipientes de cozinha ou panelas no fogão que ultrapassem as bordas.

Para reduzir o risco de queimaduras durante a utilização do fogão, observe as seguintes indicações:

- Não deixe crianças e animais de estimação sozinhos ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Não deixe que as crianças se sentem ou subam no aparelho.
- Não guarde materiais inflamáveis sobre ou perto do fogão.
- Ao utilizar o forno: **NÃO TOQUE NAS PRATELEIRAS DO FORNO NEM NAS PAREDES DA CAVIDADE.**
- Utilize luvas térmicas para manusear assadeiras e acessórios quando o Forno estiver quente. Não utilize luvas úmidas ou molhadas a risco de queimaduras devido ao vapor liberado pelo contato com as superfícies quentes do Forno.
- Não deixe o fogão sem vigilância durante a utilização.
- Um líquido que transborde de um recipiente durante a fervura pode causar fumaça, enquanto substâncias gordurosas podem inflamar-se. Uma substância derramada no queimador pode extinguir toda ou parte da chama e impedir que a faísca acenda o fogo. Em caso de transbordamento, desligue o queimador e verifique o seu funcionamento. Se o queimador funcionar normalmente, ligue-o novamente.
- Ao cozinhar, ajuste o manípulo do queimador de forma que a chama aqueça apenas o fundo da panela e não se expanda além das bordas.
- Certifique-se de que não existem correntes de ar provenientes de ventiladores ou saídas de ventilação forçada que possam soprar materiais inflamáveis para as chamas ou empurrar as chamas de forma a expandi-las para além das bordas dos utensílios.

- Posicione sempre os cabos dos utensílios para dentro, de modo que não fiquem salientes em relação às áreas de trabalho adjacentes, a outros queimadores ou à borda do fogão.
- Use roupas adequadas. Nunca use roupas largas ou mangas penduradas enquanto cozinha.
- Não deixe que roupas, pegadas para panelas ou outros materiais inflamáveis entrem em contato com queimadores ou prateleiras quentes.
- Utilize apenas determinados tipos de recipientes de vidro, vitrocerâmica, cerâmica, terracota ou outros recipientes esmaltados resistentes ao calor que possam ser utilizados no fogão.
- Não limpe o fogão enquanto ainda estiver quente.
- Alguns produtos de limpeza produzem vapores tóxicos quando aplicados em uma superfície quente.



ATENÇÃO

Não deixe que alumínio, plástico, papel ou tecidos entrem em contato com queimadores ou prateleiras quentes. Não aqueça demais utensílios (panelas / frigideiras) vazias.



ATENÇÃO

Não deixe sobre o aparelho objetos que possam atrair crianças. Se uma criança subir no fogão para alcançar estes objetos, poderá sofrer ferimentos graves.

Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:

1. Não armazene materiais inflamáveis dentro ou perto do forno.
2. Não use água para extinguir incêndios de gordura. Abafe as chamas ou use um extintor de pó químico ou espuma.

3. É altamente recomendável manter um extintor de incêndio disponível e bem visível perto de aparelhos destinados a cozinhar alimentos.
4. Não deixe a comida queimar. Verifique cuidadosamente o forno se foram colocados materiais combustíveis como papel, plástico ou outros tipos no seu interior.
5. Não utilize a cavidade para armazenar alimentos. Não deixe objetos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando o forno não estiver em uso.
6. Se estes materiais pegarem fogo dentro do forno, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e desconecte o circuito do quadro elétrico.
7. Não bloqueie as aberturas de ventilação.
8. Certifique-se de que o ventilador ligue quando o forno estiver funcionando. Se a ventoinha não funcionar, não utilize o forno. Contate o serviço autorizado.
9. Para sua segurança, use roupas adequadas. Não use roupas largas ou mangas penduradas ao usar o fogão.
 - Amarre o cabelo comprido e não o deixe solto.
 - Não toque nos elementos de aquecimento ou nas superfícies internas do forno.
 - Os resistores podem estar quentes mesmo quando têm cor escura. Além disso, as superfícies internas de um forno podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.
 - Durante e após o uso, evite tocar nos elementos de aquecimento ou nas superfícies internas do forno até que tenham esfriado o suficiente. Além disso, cuidado com outras superfícies quentes, como as aberturas de ventilação do forno, a porta e o vidro da porta, que podem causar queimaduras.

- A borda superior e as laterais da porta do forno podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Abra a porta com cuidado. Abra ligeiramente a porta para deixar sair o ar quente ou o vapor antes de retirar ou reinserir os alimentos.
- Não aqueça recipientes de alimentos fechados. A pressão pode aumentar dentro deles, o que pode causar a explosão do recipiente e causar ferimentos.
- Posicione sempre as grades do forno na altura desejada quando o forno estiver frio. Se precisar retirar uma prateleira com o forno quente, não deixe os porta-panels tocarem nas resistências.
- Utilize apenas porta-panels secas. Os pegadores de panela úmidos ou molhados podem causar queimaduras de vapor se entrarem em contato com superfícies quentes. Não deixe que os porta-panels toquem nos elementos de aquecimento quando estes estiverem quentes. Não use panos de prato ou outros tecidos volumosos.

ATENÇÃO

- Para que os queimadores acendam e funcionem corretamente, mantenha os bicos limpos e secos.
- Se um queimador apagar e houver vazamento de gás, abra uma janela ou porta. Aguarde pelo menos 5 minutos antes de voltar a utilizar o fogão.
- Não obstrua o fluxo de combustão e a ventilação do ar.
- Não utilize papel alumínio para forrar a cavidade do forno, pois pode derreter e estragar o esmalte durante o cozimento.
- Se o fogão for instalada junto a uma janela, certifique-se de que esta não abre e fica em cima ou demasiado perto dos queimadores e pega fogo.

Segurança para fornos autolimpantes

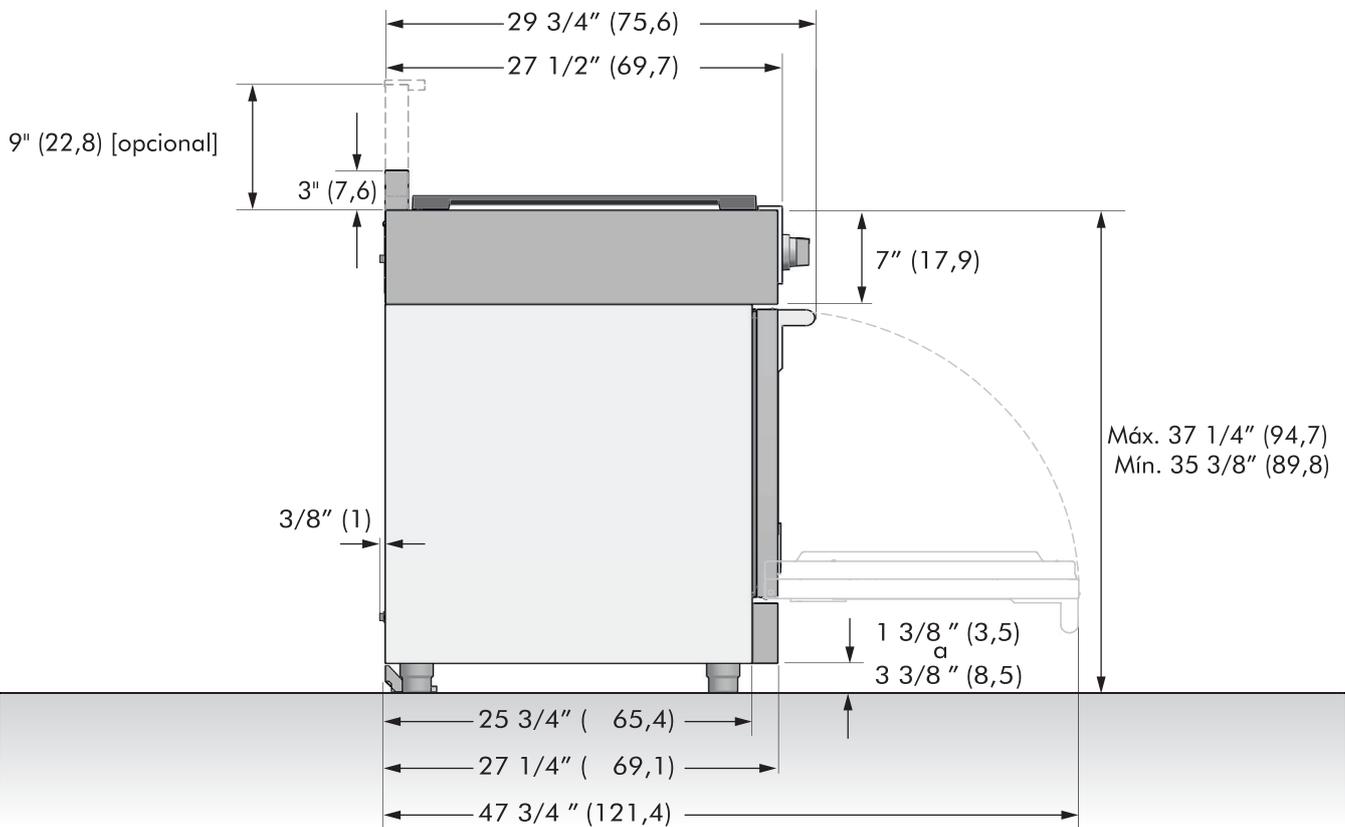
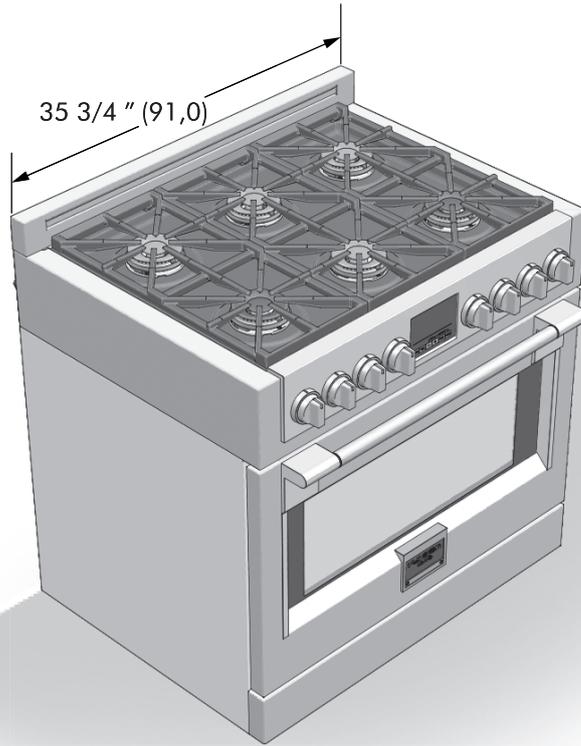
- Depois que o manípulo estiver na função CLEAN e o ícone de trava da porta aparecer, certifique-se de que ela esteja travada e não possa ser aberta. Se a porta não travar, gire o manípulo de seleção do modo de cozimento para OFF e não inicie a limpeza automática. Entre em contato com o suporte.
- Não limpe a vedação da porta. É essencial para uma vedação ideal. Não esfregue, danifique, mova ou remova a vedação da porta.
- Não utilize produtos de limpeza para fornos comerciais ou revestimentos protetores de qualquer tipo no interior do forno ou em redor das peças do forno.
- Limpe apenas as partes do forno indicadas no manual.
- Antes de iniciar a limpeza automática do forno, retire a panela, as grades (somente se não forem de porcelana), outros utensílios e quaisquer substâncias que possam ter transbordado e ainda estejam moles.

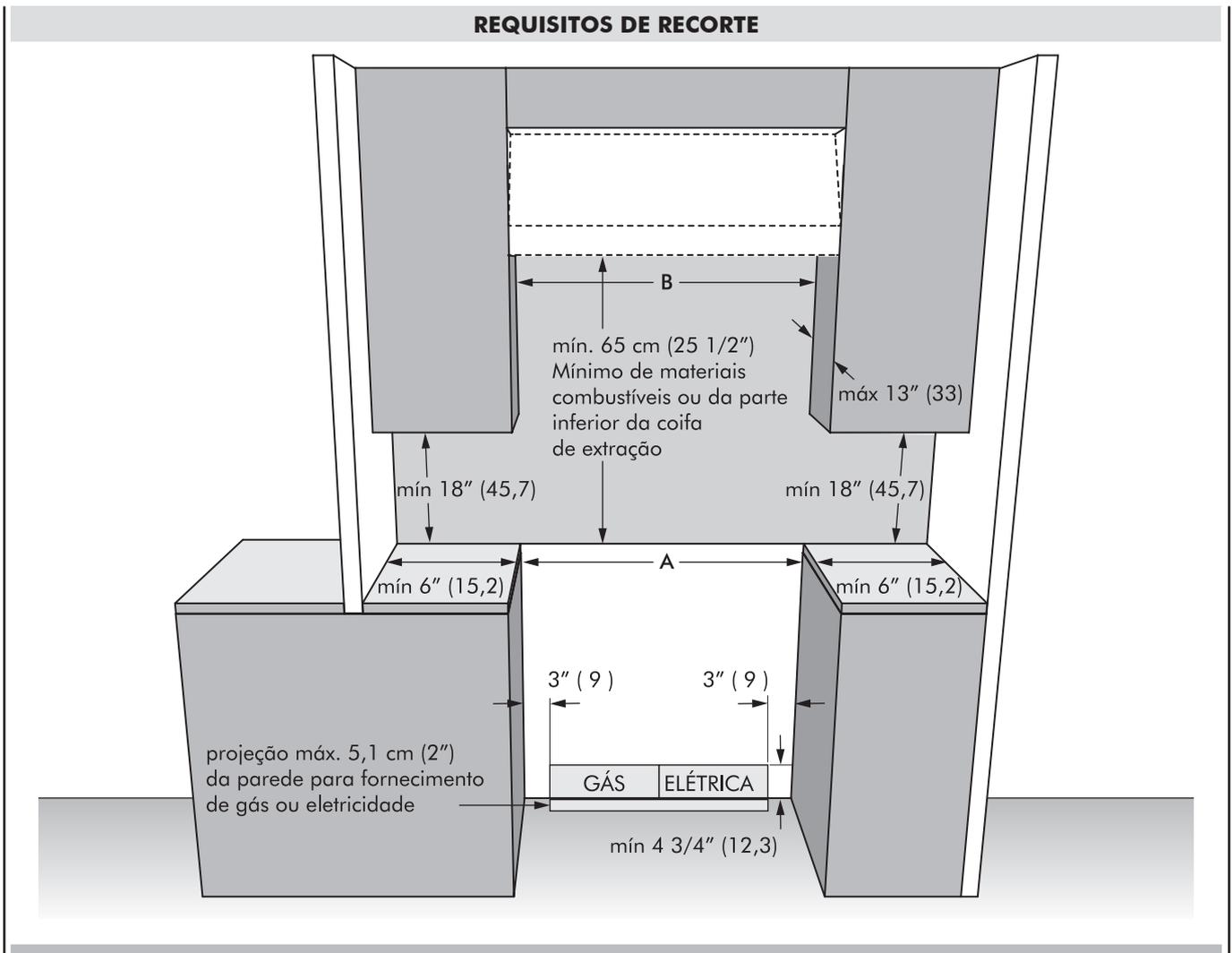
ATENÇÃO

A eliminação de resíduos durante a autolimpeza gera alguns resíduos, presentes nesta lista de substâncias. Para minimizar a exposição a estas substâncias, utilize este forno de acordo com as instruções deste manual e ventile adequadamente o ambiente durante e imediatamente após a autolimpeza do forno.

DIMENSÕES DO PRODUTO

Modelos de cozinha de 91,4 cm (36")





Toda a superfície da parede traseira acima do fogão e sob o exaustor deve ser coberta com um material incombustível.

***Consulte o código local para saber os requisitos exatos de localização.**

LARGURA DE ABERTURA	A & B
Fogão de 91,4 cm (36")	36" (91,4)

Distâncias mínimas:

Acima da superfície de cozimento (mais de 91,4 cm [36"])

- Quadris - 15,2 cm (6")
- Dentro de uma distância lateral de 15,2 cm (6"), os armários com profundidade máxima de 33,0 cm (13") devem ser posicionados pelo menos 45,7 cm (18") acima da superfície de cozimento
- Traseira - 0" com backsplash de 22,8cm (9"); 0" com parede traseira incombustível.

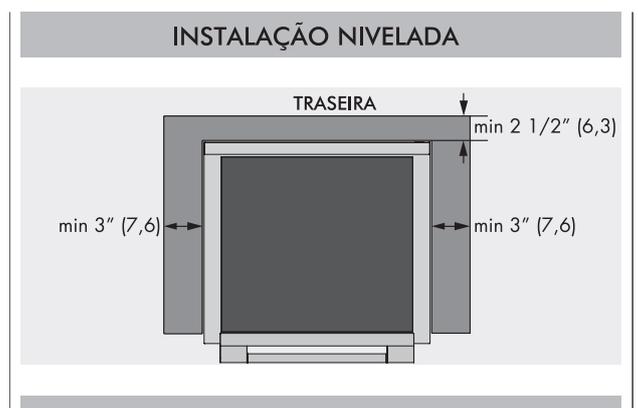
Abaixo da superfície de cozimento (91,4 cm [36"] e abaixo)

- Instale elementos combustíveis adjacentes sob a superfície de cozedura e na parte traseira e laterais do aparelho sem uma distância mínima.

OUTRAS DISTÂNCIAS:

Para instalação independente, mantenha pelo menos 6,3 cm (2-1/2") entre o perímetro externo do aparelho e a borda traseira da bancada e pelo menos 7,6 cm (3") entre o perímetro externo do aparelho e as bordas laterais do a bancada (ver vista superior).

Para instalação em ilha, deve ser respeitada uma distância mínima de 30,5 cm (12") entre a parte traseira do fogão e a parede traseira combustível acima da bancada.



Antes de deslocar o fogão, proteja o chão e fixe a(s) porta(s) do forno para evitar danos.

Combinações com exaustor:

Recomendamos a instalação destes fogões juntamente com um exaustor adequado.

Devido à elevada produção de calor do aparelho, deve ser dada especial atenção à instalação do exaustor e das tubagens para garantir a conformidade com os regulamentos de construção locais.

ATENÇÃO

É possível utilizar, juntamente com fogões a gás, coifas de cortina de ar ou outros tipos de coifas suspensas que funcionam soprando ar para baixo diretamente sobre o fogão, somente se a coifa e o fogão a gás tiverem sido projetadas, testadas e certificadas por um laboratório de testes independente para uso combinado.

Abaixo estão as distâncias mínimas a serem respeitadas para as superfícies horizontais localizadas acima do bloco de cozimento, medidas em relação à superfície de cozimento. O não cumprimento destas instruções pode resultar em risco de incêndio.

- Um exaustor personalizado com superfícies horizontais combustíveis expostas deve ser equipado com um recurso Auto-On.
- Para a instalação de outros exaustores, consulte as instruções de instalação para conhecer as distâncias mínimas específicas para cada exaustor.

ATENÇÃO

Esses blocos de cozimento podem pesar no máximo 180 kg (400 lbs). Ao desmontar algumas peças o peso é significativamente reduzido. Devido ao peso e tamanho do cooktop e para reduzir o risco de ferimentos pessoais ou danos ao produto: SÃO NECESSÁRIAS DUAS PESSOAS PARA A INSTALAÇÃO CORRETA.

Instalação do suporte anti-tombamento

ATENÇÃO

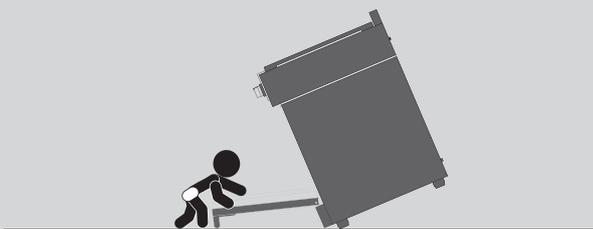
Risco de tombar

Uma criança ou um adulto pode tombar o fogão e morrer.

Certifique-se de que o suporte anti-tombamento esteja encaixado ao mover o fogão.

Não opere o fogão sem instalar e encaixar o suporte anti-tombamento.

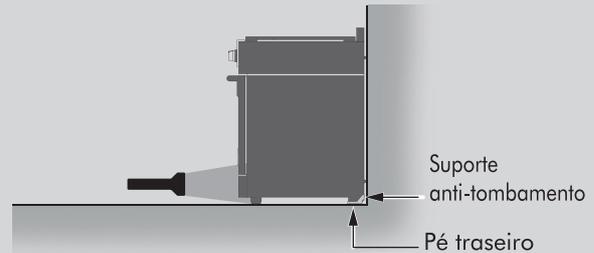
O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte ou queimaduras graves em crianças e adultos.



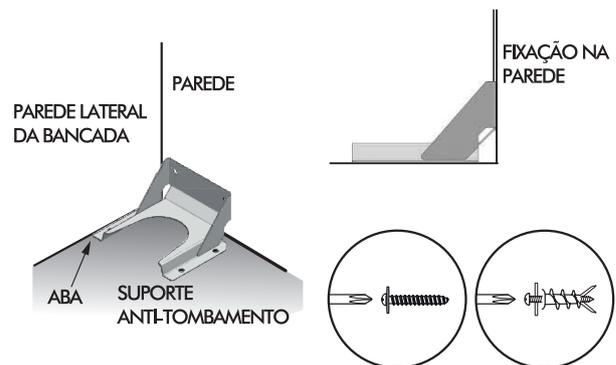
ATENÇÃO

Para verificar se o suporte anti-tombamento está instalado e encaixado:

- Deslize o bloco de cozimento para frente.
- Verifique se o suporte anti-queda está firmemente preso ao chão ou à parede.
- Substitua o bloco de cozimento de forma que o pé traseiro do fogão a gás fique sob o suporte anti-tombamento.
- Consulte as instruções de instalação para obter mais detalhes.



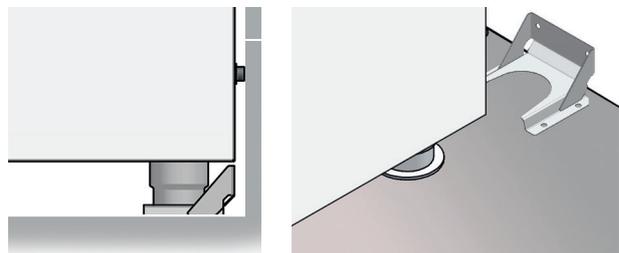
INSTALAÇÃO DO SUPORTE ANTI-TOMBAMENTO



Para estruturas de concreto ou cimento:

Utilize fixadores adequados (não fornecidos).

Fixe o suporte na parede e/ou chão com pelo menos 4 parafusos para madeira (fornecidos).



O suporte anti-tombamento deve ser inserido na abertura do suporte anti-tombamento fornecido no bloco de cozimento.

⚠ ATENÇÃO**• Perigo devido ao peso excessivo**

São necessárias duas ou mais pessoas para instalar o fogão.

O não cumprimento desta instrução pode resultar em lesões nas costas ou outras lesões.

• Risco de corte

Tenha cuidado com arestas vivas. Utilize os terminais de poliestireno para transportar o produto. Se você não prestar a devida atenção, corre o risco de sofrer pequenos ferimentos ou cortes.

Não obstrua o fluxo de ar de combustão nas aberturas do forno, ao redor da base ou sob o painel frontal inferior do cooktop. Evite tocar nas aberturas de ventilação ou nas superfícies circundantes, pois podem aquecer durante o funcionamento.

O fogão necessita de ar fresco para que a combustão nos queimadores ocorra corretamente.

NUNCA cubra rachaduras, buracos ou aberturas no forno nem cubra toda a prateleira com papel alumínio. Isso bloquearia o fluxo de ar dentro do forno, causando possível envenenamento por monóxido de carbono. A aplicação de revestimento de alumínio retém o calor, podendo causar incêndios.

ESCOLHA DA POSIÇÃO DO FOGÃO A GÁS

Escolha cuidadosamente o local de instalação do fogão.

Para maior comodidade, o fogão deve ser instalado na cozinha, mas longe de áreas excessivamente ventiladas.

Rajadas muito fortes podem ser causadas pela abertura de portas ou janelas ou mesmo por aberturas ou ventiladores de aquecimento e/ou ar condicionado.

⚠ NOTA IMPORTANTE

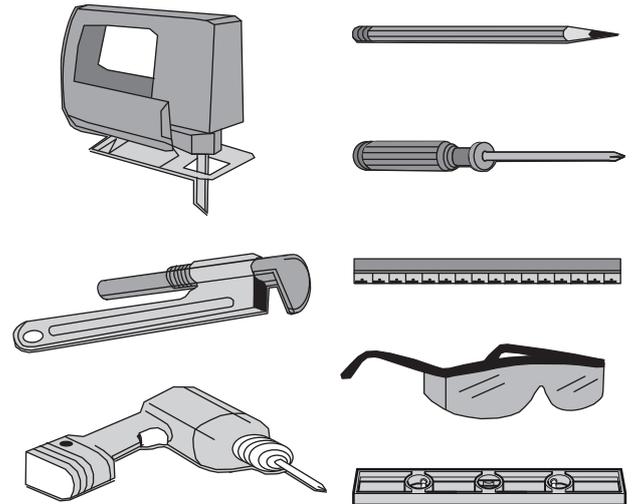
No caso de instalação sobre superfície combustível, é necessária uma elevação mínima do fogão. Siga as distâncias mínimas para superfícies combustíveis mostradas na figura dos Requisitos Integrados, nas páginas anteriores.

Antes de deslocar o fogão, proteja o piso e fixe a(s) porta(s) do forno para evitar danos.

Não levante nem transporte a porta do fogão segurando pelo puxador.

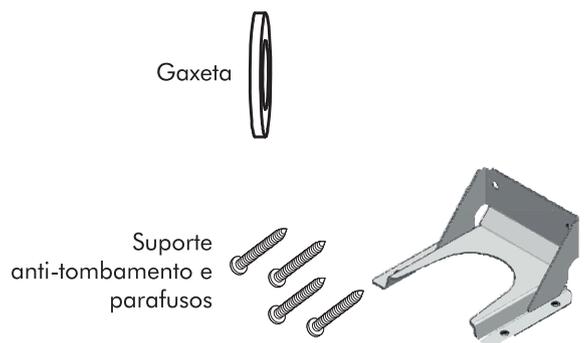
Para evitar o risco de queimaduras ou incêndio ao inclinar-se sobre superfícies aquecidas, é melhor evitar instalar móveis de parede acima do fogão a gás. Se não for possível evitar a instalação de móveis de parede neste local, o risco pode ser reduzido instalando um exaustor que proteja horizontalmente uma área mínima além da parte inferior do móvel de parede.

Todas as aberturas na parede ou no piso onde o fogão será instalado devem ser hermeticamente fechadas.

FERRAMENTAS NECESSÁRIAS

Retire o material de embalagem e o saco de documentos que o acompanha do fogão antes de iniciar a instalação.

Remova as instruções de instalação do envelope de documentos que as acompanham e leia-as atentamente antes de começar.

MATERIAIS FORNECIDOS**MATERIAIS NECESSÁRIOS (não fornecidos)**

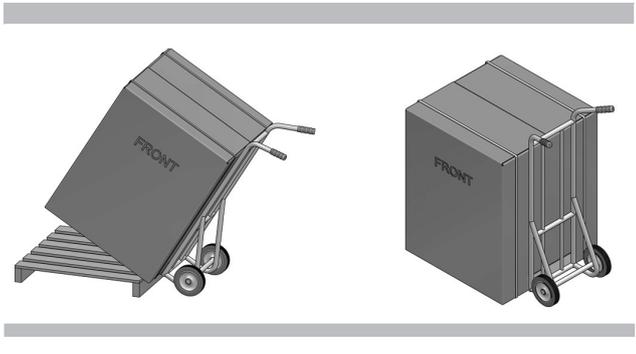
NB: compre uma mangueira nova; não use mangueiras de gás já usadas.

PASSO 1

Corte os atilhos e retire o aparelho da paleta com um carrinho de mão, inserindo os garfos por baixo da base de poliestireno.

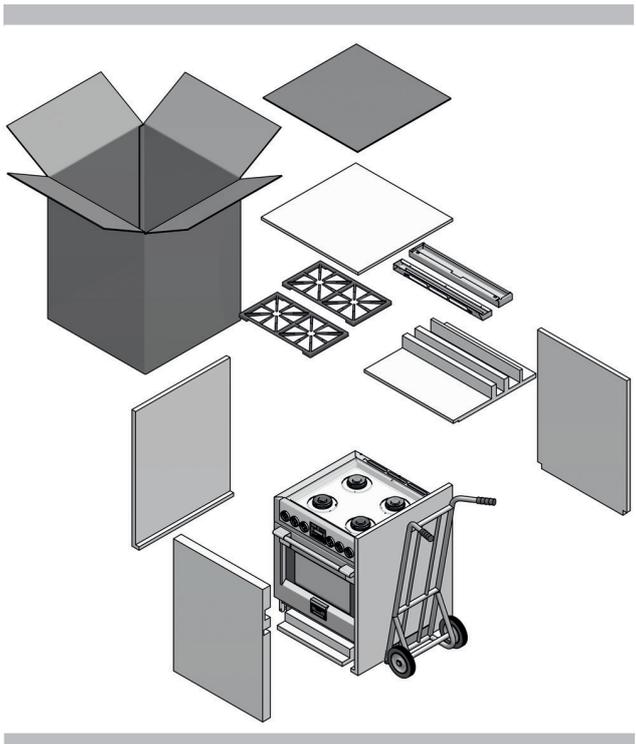
ATENÇÃO

Mantenha uma distância segura. As pontas dos zíperes cortados podem quebrar em sua direção e atingir você.



PASSO 2

Retire as instruções de instalação do fogão e leia-as atentamente antes de começar.



PASSO 3

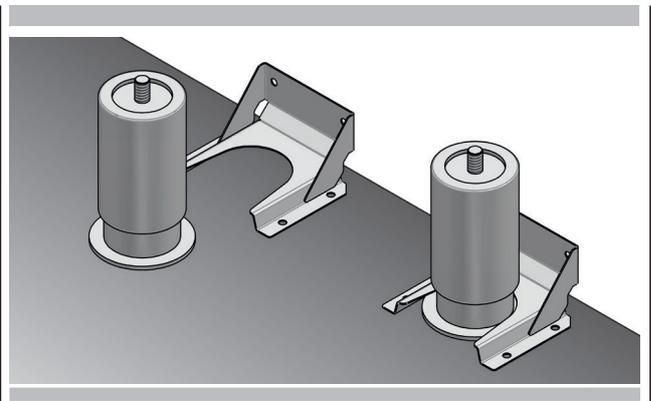
Mova o fogão para dentro de casa antes de instalar os pés e coloque o aparelho próximo ao ponto de instalação final, pois os pés não são adequados para mover o aparelho por longas distâncias.

Os pés são embalados na caixa de papelão superior.

ATENÇÃO

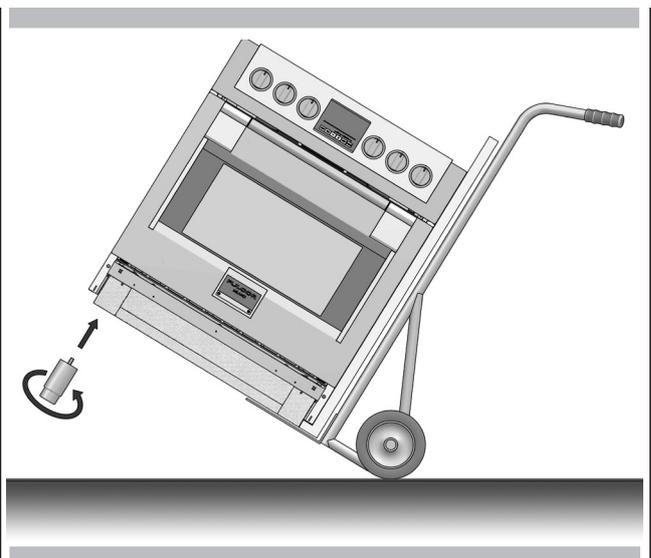
As portas e passagens que conduzem ao local de instalação devem ter uma abertura mínima de 79 cm (31"). Se a abertura for inferior a 79 cm (31"), remova a(s) porta(s) e os botões do forno.

NOTA: Os pés com colarinho devem ser montados na parte traseira do fogão para serem fixados ao dispositivo anti-tombamento.



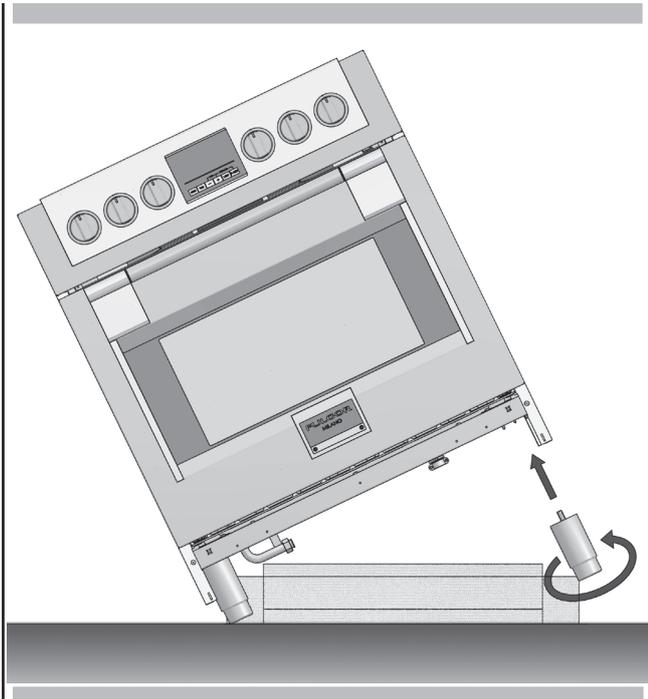
PASSO 4

Com a base de poliestireno ainda colocada, incline o fogão de lado e aparafuse o primeiro par de pés.



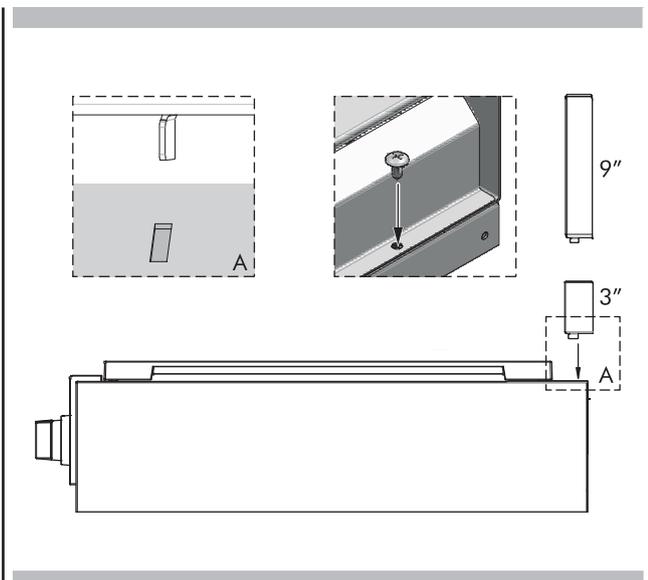
PASSO 5

Retire o carrinho de mão, incline o fogão de lado e insira o segundo par de pés. Remova a base.



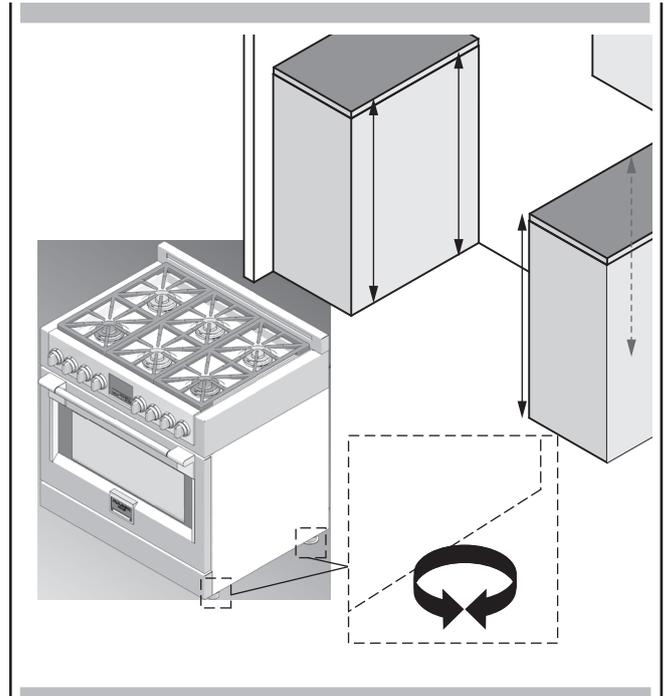
PASSO 6

Instale o splashback (se fornecido) inserindo os três parafusos na parte traseira e no rodapé.



PASSO 7

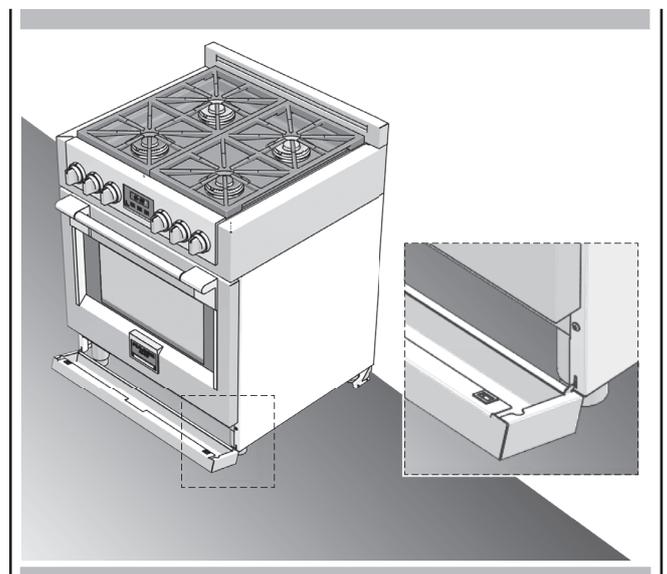
Depois de ter feito as ligações à instalação eléctrica e à ligação do gás (ver os respectivos parágrafos para mais instruções), meça os quatro cantos da área total para verificar o nivelamento do piso. Ajuste os pés ajustáveis na altura desejada e certifique-se de que o fogão esteja nivelado. Gire a planta de cada pé no sentido anti-horário para levantar e no sentido horário para abaixar. Certifique-se de que o chão esteja protegido. Insira o aparelho na posição certificando-se de encaixar o suporte anti-tombamento.



PASSO 8

Insira as abas na parte inferior do pedestal nas ranhuras de cada lado da estrutura e gire para cima até que os ganchos superiores do pedestal se encaixem no lugar.

NOTA: Certifique-se de que o soquete esteja bem encaixado.



FAÇA A LIGAÇÃO DO GÁS REALIZADA POR UM TÉCNICO DE ASSISTÊNCIA OU INSTALADOR COM EXPERIÊNCIA EM DISPOSITIVOS DE GÁS.

O teste de estanqueidade do aparelho deve ser realizado pelo instalador de acordo com as instruções fornecidas.

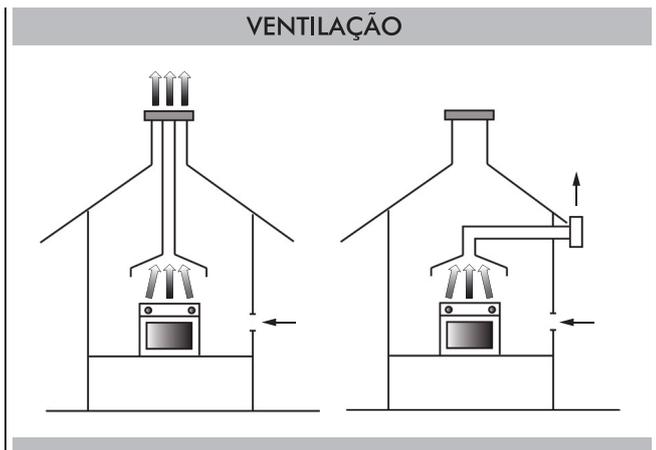
Regras para instalação do aparelho (localização e ventilação local)

As normas atuais regem a instalação, manutenção e operação de aparelhos a gás para uso doméstico. Um resumo dessas regras é apresentado a seguir. Para informações adicionais, consulte o conjunto completo de normas.

Localização

Os produtos da combustão provenientes dos aparelhos de cozinha devem ser sempre descarregados em exaustores especiais, que devem ser ligados a uma chaminé, a uma conduta de evacuação de fumos ou transportados diretamente para o exterior do edifício.

Nas situações em que não seja possível a instalação de exaustor, é possível utilizar extrator elétrico instalado em janela ou parede externa, desde que atendidos todos os requisitos de regulação de ventilação; o ventilador deve ligar sempre que o aparelho estiver em funcionamento.



Ventilação ambiente

É imprescindível que o ambiente onde estão instalados os aparelhos a gás seja adequadamente ventilado para garantir que todos os aparelhos recebam a quantidade necessária de ar fresco para a combustão. Para garantir um fluxo de ar adequado, pode ser necessário criar aberturas de acordo com os seguintes requisitos:

- a) Com área de secção transversal de 6 cm² por kW com secção mínima de 100 cm² (estas aberturas também podem ser criadas aumentando a distância entre o fundo das portas e o chão);
- b) Devem estar localizados na parte inferior de uma parede externa, preferencialmente oposta à parede de onde são extraídos os produtos da combustão;
- c) As posições das aberturas deverão ser escolhidas de modo a evitar a possibilidade de obstrução das mesmas e, se instaladas em paredes externas, deverão ser protegidas com grades, telas metálicas, etc., instaladas na face externa da parede.

Se for instalado um aspirador eléctrico na sala para remover o ar viciado, as aberturas previstas para as trocas de ar devem permitir uma taxa de ventilação de pelo menos 35 m³/hora por kW de potência instalada.

Conexão de gás

O fogão foi concebida para funcionar tanto com gás natural (metano) como com gás liquefeito (GPL) e pode ser facilmente convertida de um tipo para outro seguindo as instruções na secção relevante deste manual.

A ligação à rede de gás deve ser efetuada por pessoal qualificado e em conformidade com os requisitos.

Caso o aparelho deva funcionar com botijas de gás (GPL), deverá ser utilizado um regulador de pressão que cumpra os requisitos.

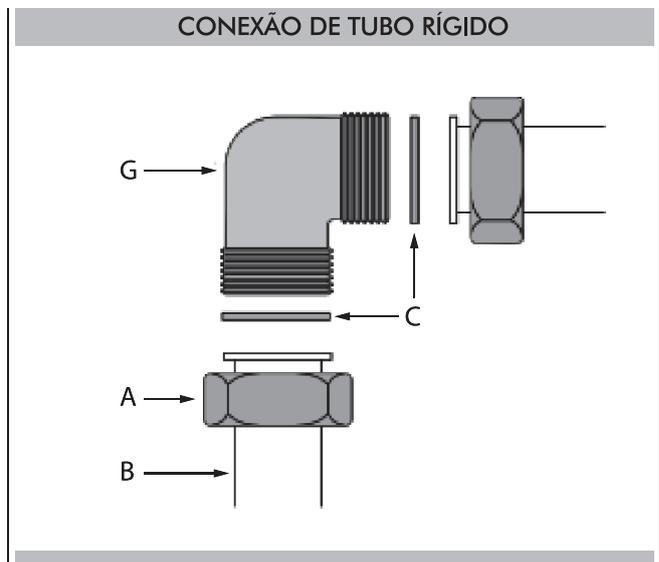
Conexão do tubo metálico

A ligação à rede de gás pode ser feita através de um tubo rígido firmemente fixado à conexão "G" ou através de um tubo flexível de parede contínua em aço inoxidável, com comprimento máximo de 2 metros.

O encaixe "G" e a junta "C" são fornecidos com o aparelho e cumprem as normas.

! IMPORTANTE

Use duas chaves para girar a conexão "G" até a posição desejada. Quando a conexão estiver na posição desejada, aperte a porca "A".



! IMPORTANTE

Depois de ligar o aparelho à linha de alimentação de gás (ou às garrafas de gás liquefeito), verifique a existência de fugas na ligação com uma solução de água e sabão (nunca utilize chama).

Conversão para outro tipo de gás

Antes de converter o aparelho para funcionar com um tipo de gás diferente, verifique qual o tipo de gás que está configurado atualmente (etiqueta adesiva no aparelho).

Desligue o aparelho da rede elétrica; Para obter o diâmetro correto do bico, consulte a tabela relevante neste livreto.

Diâmetro de bico

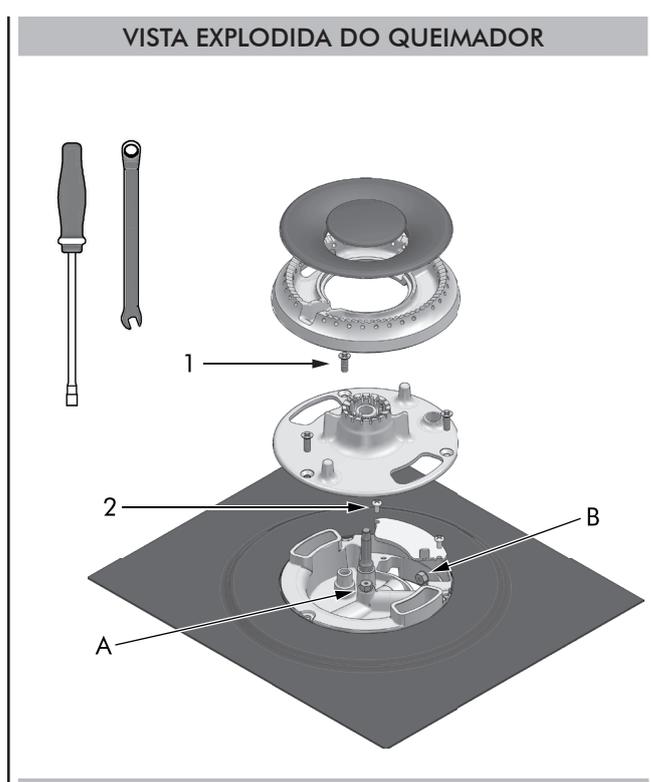
Os diâmetros em centésimos de milímetro estão impressos no bico.

Queimador de fogão	GLP			
Potência térmica nominal kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Dimensões do anel interno do bico	37	37	34	32
Dimensões do anel externo do bico	98	98	94	90
Consumo	328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo de gás	3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gás	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressão do gás mbar	"28...30 37"	30	37	50

Queimador de fogão	GN									
Potência nominal de térmica kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Dimensões do anel interno do bico	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Dimensões do anel externo do bico	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Tipo de gás	2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gás	G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressão do gás mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20

Substituição dos injetores (queimador de chama de círculo duplo)

1. Retire as prateleiras do fogão e as tampas dos queimadores.
2. Remova as coroas de alumínio.
3. Remova os três parafusos do alto-falante (1).
4. Remova os dois parafusos da tampa do injetor (2).
5. Remova o injetor (A) com uma chave de 7 mm (9-32") girando no sentido anti-horário.
6. Remova o injetor (B) com uma chave estrela de 7 mm (9-32") girando no sentido anti-horário.
7. Instale os injetores fornecidos com o aparelho no respectivo queimador. Os injetores possuem pequenos números impressos na lateral que correspondem ao diâmetro do orifício e sua correta posição no queimador (ver figuras no capítulo: "Posição dos injetores").
8. Gire no sentido horário para apertar (aperte com torque de 15 - 20 polegadas/lbs).
9. Reinstale todos os componentes na ordem inversa.
10. Mantenha os injetores removidos do dispositivo para uso futuro.



Ajuste de chama mínima

PERIGO

Acender um queimador de gás com um fósforo é perigoso.

Use fósforos apenas em emergências.

Acenda o fósforo e aproxime a chama do queimador que deseja acender. Fósforos de madeira funcionam melhor.

Pressione e gire o manípulo lentamente.

Certifique-se de girar o manípulo correto para o queimador que deseja acender.

NOTA: Se o queimador não acender dentro de cinco segundos, coloque o manípulo na posição neutra e espere um minuto antes de tentar novamente.

ATENÇÃO

Tenha cuidado ao medir o cone interno da chama.

Risco de queimaduras.

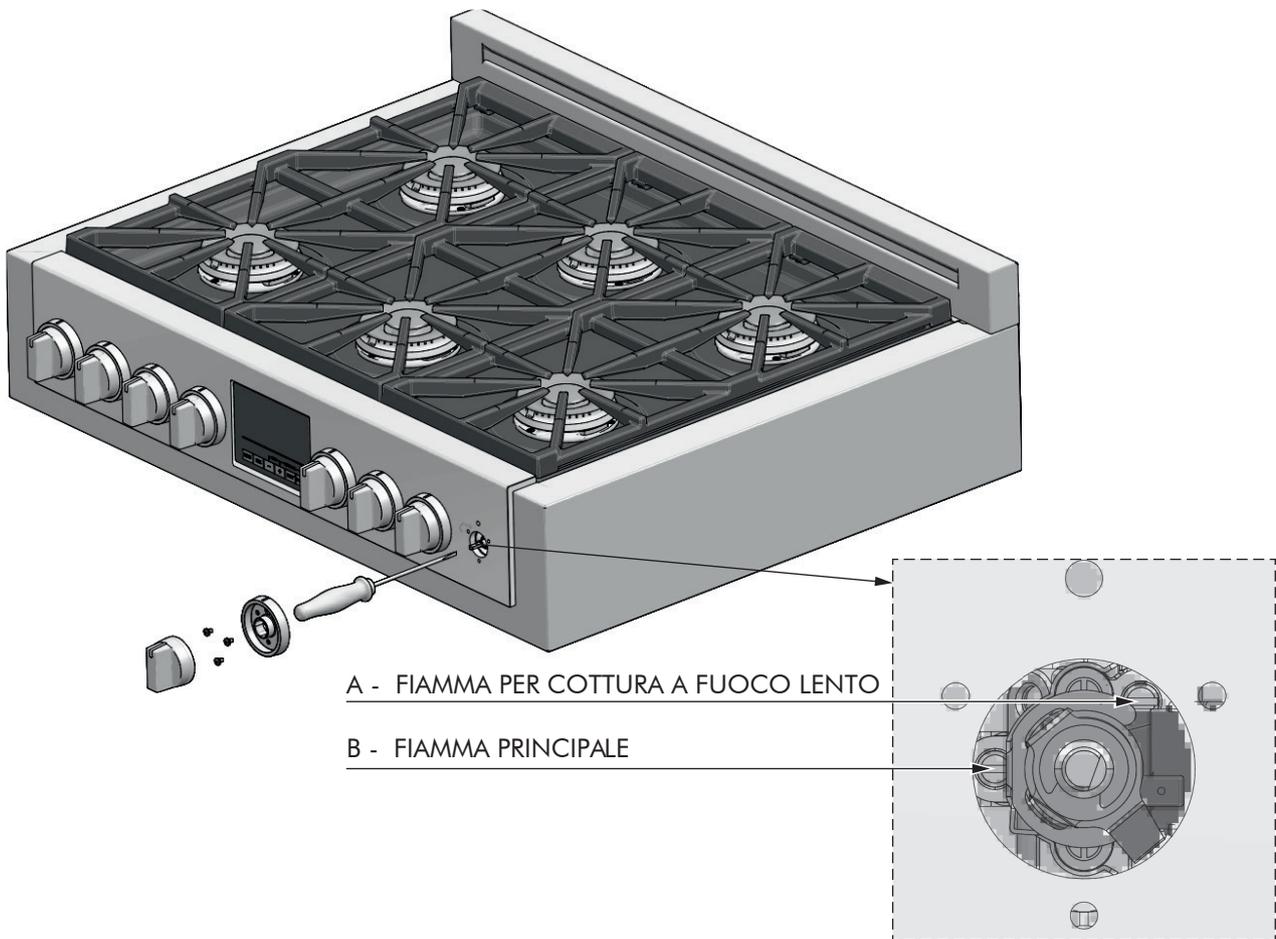
Este aparelho vem ajustado de fábrica com a chama em nível médio-baixo.

Se for necessário um ajuste adicional, proceda da seguinte forma:

Ajuste do queimador circular de chama simples ou dupla

1. Acenda o queimador e ajuste o manípulo para chama baixa.
2. Remova o manípulo da haste da válvula.
3. Remova o alojamento do manípulo do painel de controle.
4. Insira uma chave de fenda fina no orifício atrás do manípulo (A ou B) e insira a lâmina da chave de fenda na fenda do parafuso de ajuste.
5. Gire o parafuso de ajuste para definir o tamanho da chama:
 - no sentido horário para reduzir;
 - sentido anti-horário para aumentar.
6. Reinstale o manípulo quando o ajuste for concluído.

AJUSTE DE CHAMA MINÍMA



Se o ajuste estiver correto, a chama fica azul, estável e imóvel e de tamanho mínimo.

Você pode verificar o ajuste final girando o manípulo várias vezes de alto para baixo sem desligar a chama.

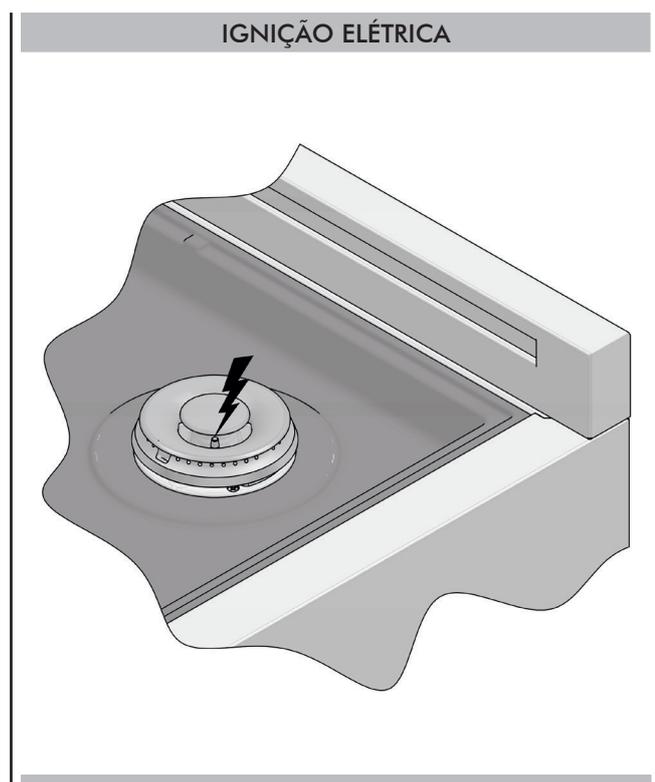
Este ajuste, com chama baixa, fornecerá automaticamente o tamanho correto da chama com a configuração de chama média.

Uma vez concluídas as fases de conversão, verifique o aspecto da chama de cada um dos queimadores nos modos HI (alto) e LO (baixo), se as chamas estiverem muito altas ou muito baixas, revise cada etapa do procedimento e certifique-se você seguiu tudo corretamente.

NOTA: Para obter o ajuste correto da chama mínima com GLP, gire no sentido horário apertando completamente a(s) válvula(s) com a chave de fenda fina inserida no orifício atrás do manípulo (A e/ou B).

Ignição elétrica a gás

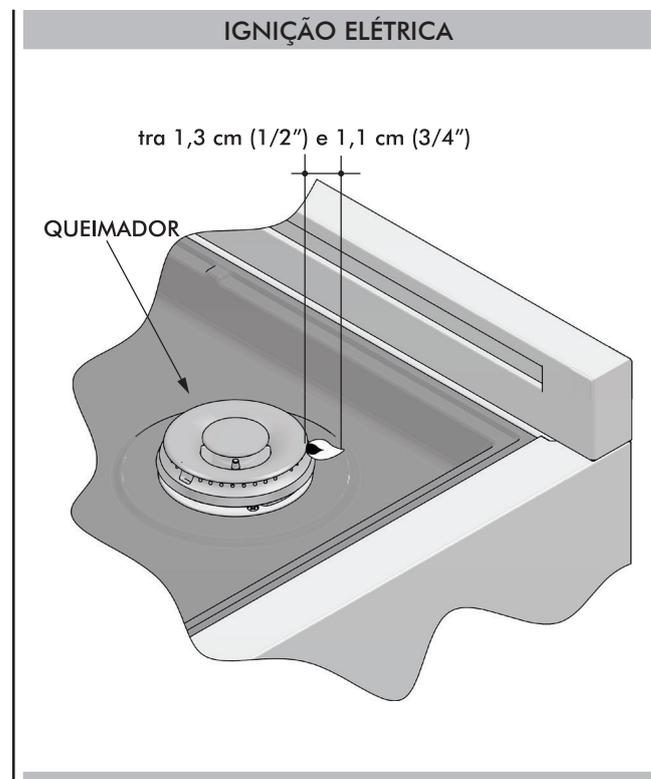
Os queimadores a gás utilizam um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo a cada queimador que garante a ignição automática dos queimadores.



Consulte o parágrafo Uso e manutenção para uma explicação mais detalhada.

As chamas dos queimadores

Acenda todos os queimadores. As chamas devem ser azuis sem vestígios de amarelo. A chama do queimador não deve oscilar nem afastar-se do queimador. O cone interno da chama deve ter comprimento entre 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



Características elétricas

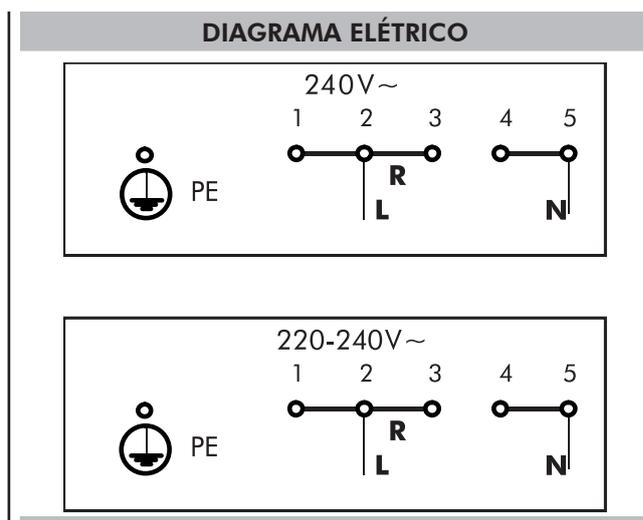
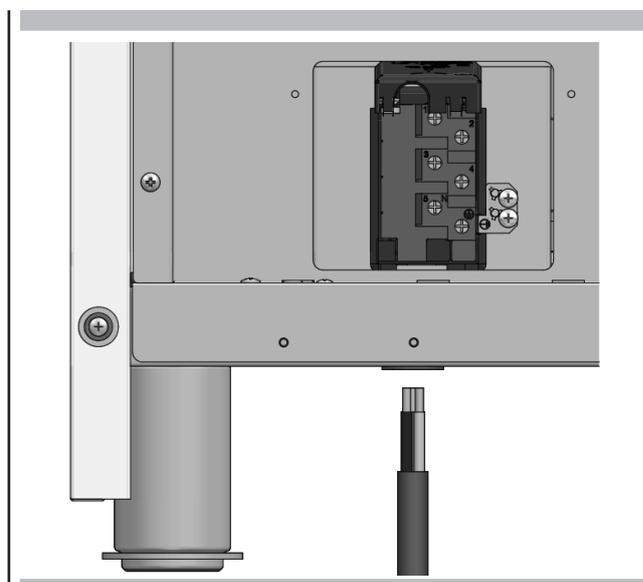
POTÊNCIA ABSORVIDA	FORNO GRANDE	FORNO PEQUENO
Resistência superior do forno	3500 + 1000 W 230 V - 3500 + 1000 W 240 V	2100 + 700 W 230 V - 2100 + 700 W 240 V
Resistência inferior do forno	3000 W 230 V - 3000W 240V	1750 W 230 V - 1750 W 240 V
Elemento circular (convecção)	2×1300 W 240 V ou 1×2500 W 240 V (dependendo do modelo)	1×2500 W 240 V
Lâmpada	3×25 W	2×25 W
Motor de ventilador de convecção	2×44 W ou 1×44 W (dependendo do modelo)	1×28 W
Motor do ventilador de resfriamento	44 W	44 W
POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA	ver etiqueta de identificação	
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	ver etiqueta de identificação	

Ligar o fogão à rede elétrica

AVISO
 O aparelho deve estar ligado ao fio terra.

O forno destina-se apenas a uso doméstico. A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa de identificação situada no montante esquerdo, visível com a porta aberta. A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e em conformidade com as normas em vigor. O não cumprimento isenta o fabricante de qualquer responsabilidade por quaisquer danos a pessoas ou coisas. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, seu técnico ou pessoa igualmente qualificada para evitar riscos. O forno deve ser ligado à rede eléctrica através de um interruptor multipolar com distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm, prestando atenção, no entanto, para que o condutor de ligação à terra não seja interrompido. Para a conexão utilize um cabo flexível, lembrando de deixá-lo longo o suficiente para permitir a retirada do forno do compartimento embutido caso seja necessária manutenção. O bloco terminal está localizado na parte traseira do dispositivo. Se estiver usando um cabo novo, passe-o pelo terminal e faça as conexões conforme mostrado no diagrama. O fio terra deve ser cortado mais longo que os demais para que seja o último a sair se o cabo for puxado. Depois de feita a conexão, aperte a braçadeira do cabo e feche a porta do bloco de terminais.

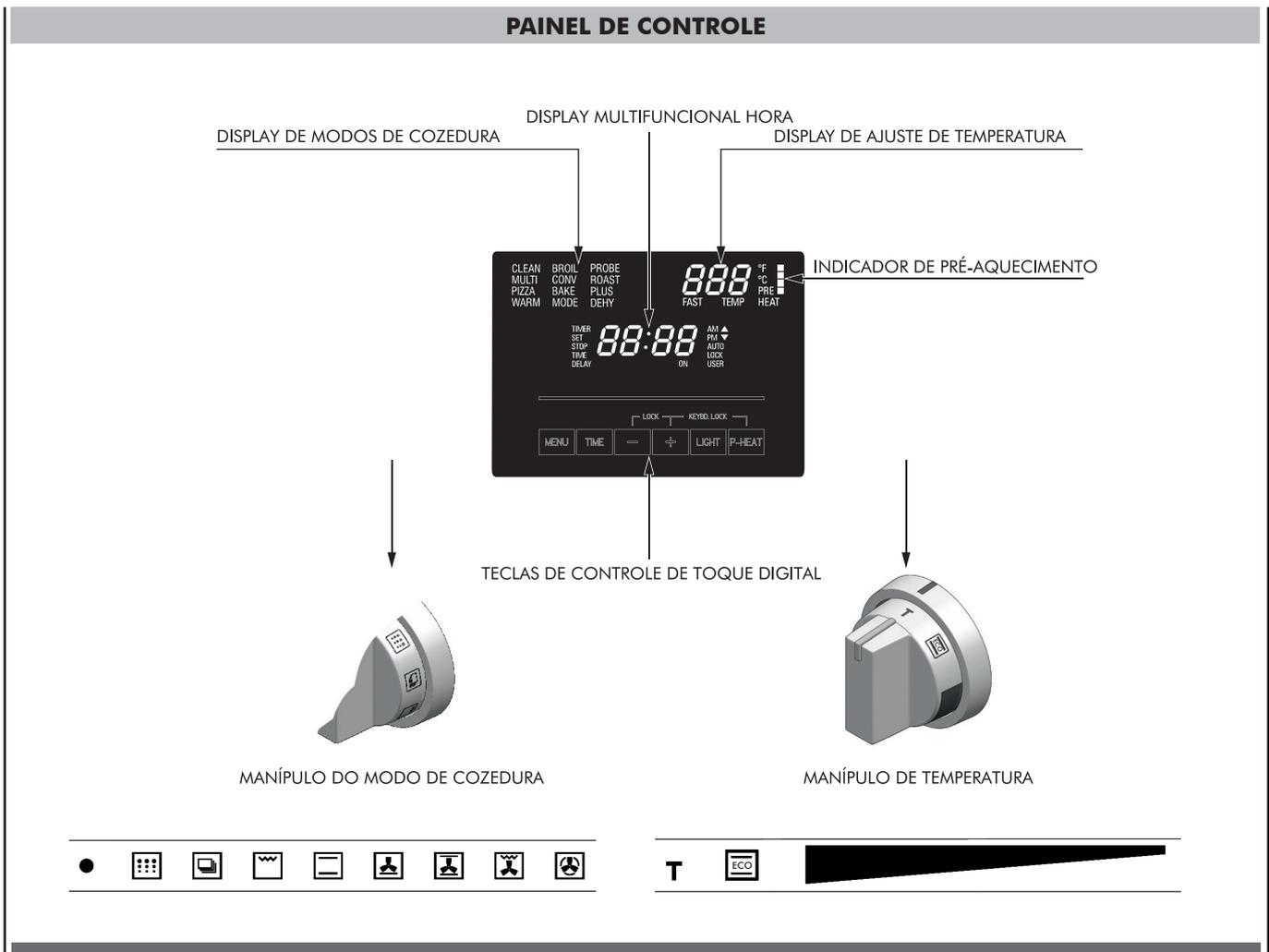
TIPO DE CABO E TIPOS DE DIÂMETROS MÍNIMOS DE CABO E DIÂMETROS MÍNIMOS		
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²



Para evitar que uma ligação incorreta danifique os componentes eléctricos e anule a garantia, proceda da seguinte forma:

1. Verifique os requisitos eléctricos e certifique-se de que dispõe de uma alimentação eléctrica adequada e de que o fogão está devidamente ligado à terra.
 2. Antes de ligar o fogão, ligue a alimentação eléctrica.
 3. Verifique a potência dos fios na caixa de junção com um voltímetro com faixa de 0-250 VCA. Se estiver instalando o forno para uso em rede de 240 Volts, a leitura da tensão entre os fios preto e vermelho (tensão entre fases) deve estar entre 220 e 240 Volts.
 4. Conecte o fogão à fonte de alimentação.
 5. Acerte o relógio com o seguinte procedimento:
 - Pressione o botão **TIME** duas vezes até que o display mostre "SET TIME".
 - Pressione imediatamente o botão **+** ou **-** para definir as horas.
 - Pressione o botão **TIME** novamente para alterar os minutos.
 - Pressione imediatamente o botão **+** ou **-** para definir os minutos, pressione e segure para aumentar ou diminuir em incrementos de dez (10) minutos.
 - Pressione o botão **TIME** ou aguarde alguns segundos.
- Neste ponto o relógio está acertado.
6. Teste o modo de cozimento estático com o seguinte procedimento:
 - Mova o botão do modo de cozimento para a posição "BAKE".
 - O ventilador, as luzes do forno e o LED de preaquecimento acendem.
 - Assim que o forno atingir a temperatura predefinida de 175°C (350°F), o sistema emite um sinal sonoro e a luz apaga-se.
 - Coloque o botão na posição "OFF" para parar a cozedura.
 7. Para verificar o correto funcionamento do forno, consulte o capítulo "Utilização dos comandos do forno".
 8. Se o forno estiver funcionando corretamente, desligue o forno.
 9. Coloque a tampa na caixa de junção, certifique-se de que está bem fixada e ligue o forno.

A interface do usuário possui os seguintes recursos: display, LED de preaquecimento, teclas de controle, botão de modo de cozimento e botão de temperatura.



Ícones de controle

	Toque nesta tecla para ativar funções especiais, modos de baixa temperatura ou para acessar o menu especial. Consulte o capítulo: "Seleção do modo de cozimento".
	Consulte o capítulo: "Acertar o relógio e o temporizador"
	Botão para reduzir o valor.
	Botão para aumentar o valor.
	Toque neste botão para alterar o status das luzes do forno.
	Depois de selecionar um modo de cozimento, toque neste botão para ativar o modo de preaquecimento rápido. O preaquecimento rápido não está disponível em todos os modos.

Display

Tempo de exibição multifuncional:

Para exibir a hora, contador de minutos, cozimento automático. Há também uma indicação AM/PM.

O travamento automático ou manual das portas também é indicado neste display.

Exibição de configuração de temperatura:

Há indicação da escala termométrica utilizada para indicar a temperatura (°C ou °F). Exibe o valor de temperatura predefinido para o modo de cozimento atual, na cavidade selecionada.

Exibição do modo de cozimento:

Indica qual função foi selecionada.

Manípulo

Manípulo de modo de cozimento, com oito modos de cozimento + posição OFF.

Manípulo de temperatura com posições PRESET e ECO + faixa contínua entre valores MIN e MAX.

As figuras seguintes resumem o que acontece no forno durante cada um dos modos configuráveis. As setas representam a posição das fontes de calor durante o modo específico. O elemento de aquecimento inferior está escondido sob a parede posterior da cavidade do forno. Todas as configurações possíveis de todos os modelos estão ilustradas abaixo. Consulte a configuração aplicável ao seu modelo específico.

<p>Cozinhar por convecção (CONV BAKE)</p>	<p>Cozimento estático (ASSAR)</p>	<p>Desidratar (CONV DEHY)</p>
<p>Temperatura ajustável: 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (padrão 165 °C (325 °F))</p> <p>O cozimento por convecção cozinha com o calor de um ou mais elementos de aquecimento atrás da parede posterior do forno. O ar quente é distribuído por meio do ventilador.</p>	<p>Temperatura ajustável: 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valor padrão 175 °C (350 °F))</p> <p>Esta é uma cozinha que utiliza ar quente. Os elementos de aquecimento superior e inferior alternam-se para manter a temperatura do forno constante.</p>	<p>Temperatura ajustável: 50 °C (120 °F) a 70 °C (160 °F) (padrão 60 °C (140 °F))</p> <p>A secagem é semelhante ao cozimento por convecção, mas mantém uma temperatura baixa ideal distribuindo ar quente para remover lentamente a umidade e preservar melhor os alimentos.</p>
<p>Prateleira por convecção (CONV BROIL)</p>	<p>Prateleirado (PrateleiraDO)</p>	<p>Pizza (PIZZA)</p>
<p>Temperatura ajustável: 75°C (170°F) a 290°C (550°F) (padrão 230°C (450°F))</p> <p>A prateleira de convecção combina o calor intenso do elemento superior com a recirculação do ar quente proporcionado pelo ventilador.</p>	<p>Temperatura ajustável: L1 a L5 (valor predefinido L3)</p> <p>O prateleirador aproveita o calor intenso libertado pela resistência superior.</p>	<p>Temperatura ajustável: 75°C (170°F) a 290°C (550°F) (padrão 232°C (450°F))</p> <p>É um método especial de cozimento que utiliza ar quente. As resistências mais baixas se alternam para cozinhar a Pizza.</p>
<p>Cozinhar com ventilação (CONV ROAST)</p>	<p>Manter aquecido (WARM)</p>	<p>Descongelamento (CONV)</p>
<p>Temperatura ajustável: 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (padrão 165 °C (325 °F))</p> <p>O cozimento por convecção utiliza os elementos de aquecimento superior e inferior e o ventilador.</p>	<p>Temperatura ajustável: 25 °C (80 °F) a 50 °C (120 °F) (valor predefinido 35 °C (100 °F))</p> <p>Aquecimento (WARM PLUS)</p> <p>Temperatura ajustável: 55 °C (130 °F) a 100 °C (210 °F) (padrão 75 °C (170 °F))</p> <p>Manter aquecido e reaquecer use os elementos de aquecimento inferiores para manter os alimentos quentes.</p>	<p>Não utiliza nenhum elemento de aquecimento, apenas o ventilador para descongelar os alimentos.</p>

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todas as embalagens e corpos estranhos do(s) forno(s). Qualquer material deixado no interior pode derreter ou queimar durante o uso do aparelho.

Símbolos ou números piscando

Eles sinalizam uma ação incompleta que ainda está em andamento (fechamento da porta, preaquecimento, etc.) ou uma configuração incompleta que requer ação adicional no painel de controle.

Sinais acústicos

Eles sinalizam que você precisa inserir mais dados ou confirmar uma configuração inserida. Um sinal acústico também avisa o utilizador no final de uma função ou de uma avaria no forno.

Bloqueio da porta

É exibido continuamente quando a porta está trancada. O símbolo pisca enquanto o mecanismo se move para trancar ou destrancar a porta. Não tente abrir a porta durante esta operação. Você pode abrir a porta quando o símbolo não estiver mais exibido. A escrita "AUTO LOCK" é exibida assim que a porta for travada automaticamente para o modo de autolimpeza.

A escrita "USER LOCK" aparece quando a porta é bloqueada manualmente pelo utilizador, por exemplo para evitar que as crianças tenham livre acesso ao interior do forno.

Pressione e segure os botões **+** e **-** por 3 segundos. O mecanismo irá bloquear a porta. Repita a operação para desbloquear.

Bloqueio do teclado

Pressione e segure os botões rotulados "KEYBD. LOCK" por 3 segundos. Desta forma os controles ficam bloqueados e a escrita "SENS LOCK" é exibida cada vez que você toca em qualquer botão. Repita a operação por 3 segundos para desbloquear o teclado.

Falha de energia

Depois que a energia do forno for restaurada, o relógio retorna para 12h.

Configurações padrão

O sistema escolhe automaticamente a temperatura mais adequada quando o botão está na posição predefinida.

Você pode alterá-lo se necessário.

Você também pode definir uma opção de usuário para salvar a última temperatura utilizada para cada modo de cozimento.

Códigos numéricos de falha

Esses códigos aparecem quando o controle eletrônico detecta um problema no forno ou na parte eletrônica.

Ventilador

O ventilador opera em todos os modos de convecção. Quando o forno está em modo de convecção, o ventilador desliga automaticamente quando a porta é aberta. O ventilador sempre funciona durante o intervalo de preaquecimento.

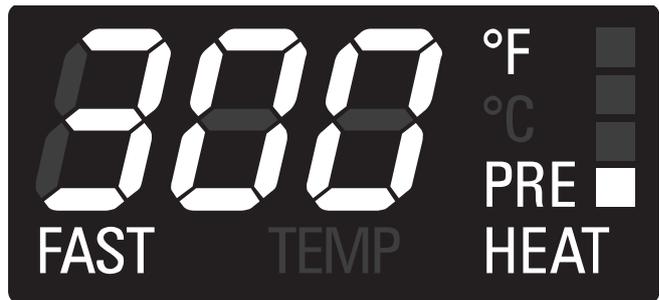
Preaquecimento e preaquecimento rápido

Uma vez definido um modo de cozedura, enquanto o forno aquece, aparece a escrita "PREHEAT" no display de temperatura: a barra vertical indica, em quatro fases, quando o forno atinge os limiares de 25%, 50%, 75% e 100% da temperatura predefinida.

Assim que atingir 100%, o sistema emite um sinal acústico de "fim do preaquecimento" e a escrita "PREHEAT" desaparece.

Para aquecer o forno rapidamente, está disponível a função Preaquecimento Rápido: utiliza os elementos de aquecimento e a ventoinha de forma especial para reduzir ao máximo os tempos de aquecimento.

Depois de definir uma das funções de cozedura para a qual está disponível o Preaquecimento Rápido, toque no botão **P-HEAT**, a escrita "FAST" é apresentada ao lado de "PREHEAT".



Assim que atingir a temperatura predefinida, o sistema emite um sinal acústico de "fim do preaquecimento" e as palavras "FAST" e "PREHEAT" desaparecem. O forno muda automaticamente para o modo de cozedura pretendido inicialmente escolhido: neste momento é possível inserir os alimentos.

Eco

Este modo destina-se à economia de energia.

Ideal para pratos congelados ou pré-cozidos e pequenas porções. O tempo de preaquecimento é muito curto e o cozimento tende a ser mais lento. Não é recomendado para cargas pesadas, como grandes porções ou grandes preparações de refeições.

Como preaquecer o forno

- Preequeça o forno com os modos Cozedura estática, Cozedura por convecção e Cozedura ventilada.
- Utilize o Preequecimento Rápido se quiser preaquecer o forno mais rapidamente.
- A seleção de uma temperatura mais alta não reduz o tempo de Preequecimento.
- O Preequecimento é necessário para obter bons resultados na cozedura de bolos, biscoitos, pastéis e pão no forno.
- O Preequecimento ajudará a dourar os assados e a não perder o suco da carne.
- Posicione as grades do forno antes do Preequecimento.
- Durante o Preequecimento, a temperatura de cozimento selecionada é sempre exibida.
- Um sinal acústico confirmará que o forno está preaquecido e a palavra "PREHEAT" apagar-se-á.

Dicas de uso

- Use as tabelas de cozimento incluídas neste manual como guia.
- Não coloque tabuleiros sobre a porta aberta do forno.
- Utilize as luzes interiores do forno para ver os alimentos através do vidro da porta do forno, em vez de abrir a porta frequentemente.

Utensílios

- As assadeiras de vidro absorvem o calor. Reduza a temperatura do forno em 15 °C (25 °F) se cozinhar alimentos em recipientes de vidro.
- Utilize recipientes que permitam obter o dourado desejado. O tipo de acabamento da frigideira pode ajudar a determinar o grau de escurecimento que você obterá.
- Recipientes de metal antiaderente / anodizado brilhantes, lisos ou leves refletem o calor e permitem uma queima mais leve e delicada. Este tipo de utensílio é ideal para bolos e doces.
- Recipientes escuros, de superfície irregular ou opacos absorvem o calor e permitem obter uma crosta mais dourada e estaladiço. Utilize este tipo de utensílios para tortas salgadas.
- Para obter uma crosta bem dourada e crocante, utilize utensílios escuros antiaderentes/anodizados ou de metal escuro e opaco ou assadeiras de vidro. Utensílios de cozimento isolados podem aumentar o tempo de cozimento.
- Não cozinhe deixando o tabuleiro duplo vazio no forno, pois isso alteraria as condições de cozedura. Mantenha a bandeja dupla fora do forno.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que alguma umidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende da umidade contida na loiça. A umidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que dentro do forno, como o painel de controle.
- O seu novo forno possui um sensor eletrônico de temperatura que lhe permite manter uma temperatura ótima. Seu forno anterior provavelmente tinha um termostato mecânico que aumentava gradualmente a temperatura ao longo do tempo. É normal que com um forno novo tenha que adaptar as suas receitas em relação ao forno anterior.

Assar em grandes altitudes

- Ao cozinhar em grandes altitudes, as receitas e os tempos de cozimento variam.

Prateleiras para forno

- O forno está equipado com guias de prateleiras em seis níveis, conforme mostra a figura da página 2.
- As posições da grade são numeradas da guia inferior (#1) até a guia superior (#6).
- Ao cozinhar, consulte as tabelas de cozedura para escolher a melhor posição para colocar o prateleirador.
- Cada guia é composta por pares de suportes recortados nas paredes de cada lado da cavidade do forno.
- Certifique-se sempre de posicionar as grades antes de ligar o forno. Certifique-se de que os racks estejam nivelados e seguros depois de posicionados.

Consulte a figura na página 2 se não tiver certeza de qual é a parte frontal da prateleira.

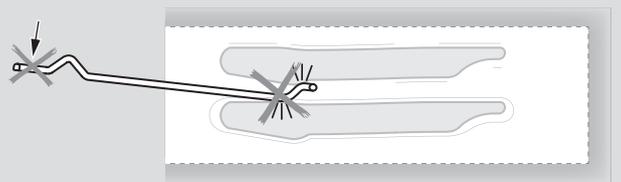
- As prateleiras foram concebidas para bloquearem quando puxadas para a frente em todo o seu comprimento.

ATENÇÃO

Nunca use papel alumínio para cobrir as prateleiras ou forrar o forno. Isso pode danificar o revestimento do forno se o calor ficar retido sob o papel alumínio.

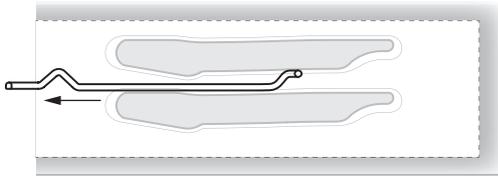
ATENÇÃO

Certifique-se de não forçar a prateleira para não danificar o esmalte.

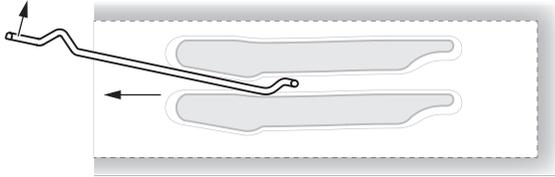


Para retirar a prateleira do forno:

1. Puxe a prateleira para frente

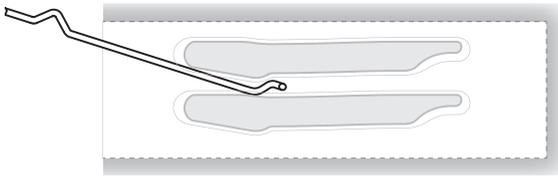


2. Levante a parte frontal da prateleira e remova-a.

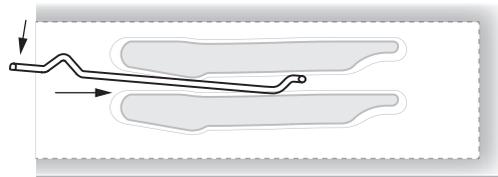


Como recolocar a prateleira do forno:

1. Coloque a parte traseira da prateleira nas guias.



2. Levantando a parte frontal da prateleira, deslize-a totalmente para baixo enquanto abaixa a parte frontal.



Prateleiras telescópicas para forno

- A prateleira telescópica permite chegar mais facilmente aos alimentos a cozinhar, como quando necessita de pulverizar frequentemente um prato. Ela se estende além da prateleira plana padrão, aproximando os alimentos do usuário.

ATENÇÃO

Quando a prateleira está fora do forno, os braços deslizantes não bloqueiam. Eles podem esticar repentinamente se a prateleira for movida incorretamente. Os braços deslizantes extensíveis podem causar ferimentos. A prateleira só deve ser segurada ou transportada segurando pelas laterais.

NOTA: Remova sempre a prateleira extensível antes de limpar o forno automaticamente.

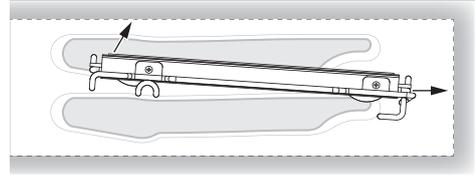
ATENÇÃO

Para evitar queimaduras, retire completamente a prateleira e levante o recipiente de cozedura acima da pega enquanto transfere os alimentos para o forno ou os retira do forno.

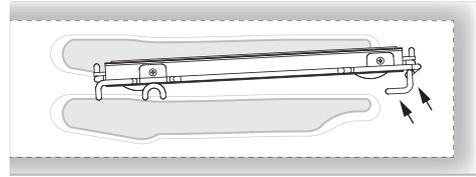
Consulte a figura na página 2 se não tiver certeza de qual é a parte frontal da prateleira.

Para remover a prateleira extensível do forno:

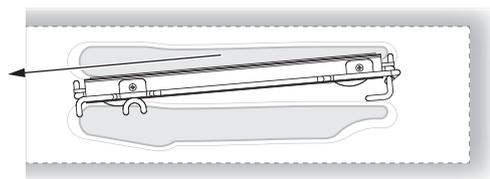
1. Levante ligeiramente a prateleira e empurre-a até soltar o batente.



2. Levante a parte traseira da prateleira até que a estrutura e a trava saiam da guia.

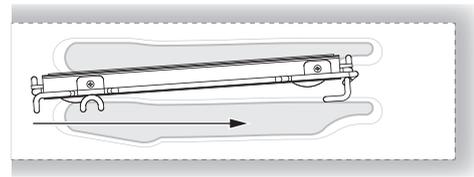


3. Puxe a prateleira para baixo e retire-a.

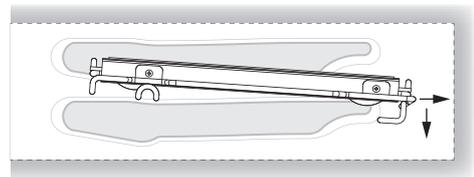


Como reposicionar a prateleira extensível no forno:

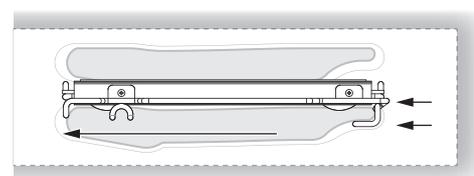
1. 1. Segure a prateleira firmemente em ambos os lados.



2. Coloque a prateleira (incluindo a moldura) sobre a guia desejada.



3. Puxe ambas as seções para frente até que o batente seja ativado. A prateleira deve ser reta e plana, não curvada.



A hora do dia é exibida em horas e minutos.

Sempre acerte o relógio imediatamente após a instalação ou falha de energia. Assim que a energia do forno for restaurada, o relógio volta para 12h. A hora é apresentada em todas as operações do forno, exceto quando o temporizador está ativo ou a cozedura temporizada está em funcionamento. O forno está predefinido com relógio de 12 horas e indica opções AM e PM.

Como definir a hora do dia

1. Toque em **TIME** até que o display mostre "SET TIME".
2. Toque em **+** ou **-** para definir a hora desejada, as horas piscam: continue até ter selecionado a hora correta e a indicação AM ou PM.
3. Toque novamente em **TIME** para confirmar a hora; os minutos piscam.
4. Toque em **+** ou **-** para definir o valor dos minutos ou pressione e segure a tecla para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos.
5. Toque em **TIME** novamente ou aguarde 5 segundos para confirmar a hora.

Para definir o temporizador

1. Toque em **TIME** até que o display mostre "TIMER".
2. Toque em **+** ou **-** para definir o valor do temporizador, as horas piscam: continue até atingir o valor desejado.
3. Toque novamente em **TIME** para confirmar a hora; os minutos piscam.
4. Toque em **+** ou **-** para definir o valor dos minutos ou pressione e segure a tecla para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos.
5. Toque em **TIME** novamente ou aguarde 5 segundos para confirmar a hora.
6. A palavra "TIMER" é exibida continuamente.
7. Ao final do tempo configurado, o sistema emite um tom de alerta por 15 minutos ou até que o botão **TIME** seja pressionado.
8. O formato do temporizador é normalmente **HOURS:MIN**, mudando para **MIN:SEC** durante o último minuto.
9. O valor exibido é sempre arredondado para baixo. Por exemplo: 2:43 é exibido quando o cronômetro muda de 2:43:59 para 2:43:00.



NOTA: A hora do dia não pode ser definida se alguma função temporizada já estiver definida: primeiro cancele qualquer função temporizada ativa.

Definir o modo de cozimento e a temperatura

- Movendo o botão do modo de cozimento para a posição desejada, você pode selecionar os seguintes modos.

Métodos de cozinhar	
OFF	DESLIGADO
	COZIMENTO POR CONVECÇÃO (CONV BAKE)
	CONVECÇÃO COM GRILL (CONV BROIL)
	COZIMENTO VENTILADO (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	COZIMENTO ESTÁTICO (BAKE)
	GRILL (BROIL)
	DESIDRATAÇÃO (CONV DEHY)
	MANTER AQUECIDO (WARM)
	DESCONGELAMENTO (CONV)
	AQUECIMENTO (WARM PLUS)
	LIMPEZA (CLEAN)

- Selecione a temperatura desejada movendo o botão ou deixando-o na posição predefinida se o valor estiver correto. Você pode alterar a temperatura em incrementos de 5°C ou 5°F.
- A cavidade do forno começa a aquecer, a palavra "ON" aparece no display quando o forno está em funcionamento, as luzes acendem.
- A palavra "PREHEAT" acende. Depois de preaquecido, o forno emite um sinal acústico e a escrita apaga-se.
- Para alterar a temperatura durante o cozimento, basta girar o botão de temperatura até que o display mostre o valor desejado.
- Mova o botão do modo de cozimento para OFF se tiver terminado de cozinhar.



- Os triângulos no canto superior direito do display acendem quando o forno está em funcionamento.

Como usar o botão **MENU** para selecionar funções de baixa temperatura

Métodos de cozinhar	
	DESIDRATAR (CONV DEHY)
	MANTER AQUECIDO (WARM)
	DESCONGELAMENTO (CONV)
	AQUECIMENTO (WARM PLUS)

- Toque na tecla **MENU** para navegar entre estes quatro modos.
- O último usado permanece na memória na próxima vez que você selecionar uma função de baixa temperatura.

Definir o modo de cozedura ECO

- Mova o botão do modo de cozimento para a posição BAKE  , em seguida gire o manípulo de temperatura para a posição ECO  para ativar o modo, neste ponto a escrita ECO aparece no display.
- • Selecione a temperatura desejada movendo o botão ou deixando-o na posição predefinida se o valor estiver correto. Você pode alterar a temperatura em incrementos de 5°C ou 5°F.
- • Uma vez ativada a cozedura, a palavra ECO e o valor da temperatura alternam-se no display.

NOTA: No modo de poupança de energia as luzes internas do forno estão apagadas, mas ainda pode acendê-las utilizando o botão dedicado. O bypass de resfriamento desliga em algumas situações para evitar a dispersão do calor no interior da cavidade.

Apenas a função BAKE  está habilitada no modo ECO.

Se mover o manípulo de cozedura em qualquer outra função de cozedura, o modo ECO é interrompido.

Usando as lâmpadas do forno

- Um único botão acende as luzes.
- As lâmpadas do forno acendem e apagam automaticamente quando a porta é aberta ou fechada.
- Quando o forno está em funcionamento, as lâmpadas acendem-se automaticamente quando inicia um modo de cozedura (exceto no modo ECO). As lâmpadas do forno apagam-se automaticamente quando você cancela um modo de cozimento.
- As lâmpadas não acendem no modo de autolimpeza ou no modo Sabbath.

- Certifique-se de que a data e a hora estejam definidas corretamente.
- O modo temporizado desliga o forno no final do tempo de cozedura.

Como configurar um modo cronometrado

1. Selecione o modo de cozimento e a temperatura com os respectivos botões. A escrita "ON" aparece no display.
2. Toque no botão **TIME** até que a palavra "TIME" apareça no display.
3. Toque em **+** ou **-** e os números das horas começam a piscar. Continue definindo o tempo de cozimento desejado. Não se esqueça de incluir no tempo de cozimento o tempo que o forno leva para atingir a temperatura desejada.
4. Toque novamente em **TIME**, o valor da hora é confirmado e os números dos minutos começam a piscar.
5. Toque em **+** ou **-** para alterar os minutos. Pressione e segure o botão para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos. Continue definindo o tempo de cozimento desejado.
6. Toque novamente em **TIME** ou aguarde alguns segundos para confirmar o valor do tempo de cozimento.



Como atrasar o início de um modo cronometrado

Repita as etapas 1 a 6.

- Toque no botão **TIME** até que a palavra "STOP TIME" apareça no display.
- O sistema calcula e exhibe automaticamente o valor inicial, somando o tempo de cozimento já configurado à hora do dia.



- Toque em **+** ou **-** e os números das horas começam a piscar. Continue definindo o tempo de parada desejado.

- Toque novamente em **TIME**, o valor da hora é confirmado e os números dos minutos começam a piscar.
- Toque em **+** ou **-** para alterar os minutos. Pressione e segure o botão para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos. Continue definindo o tempo de parada desejado.
- Toque novamente em **TIME** ou aguarde alguns segundos para confirmar o valor do tempo de parada.
- Com esta função você define a hora em que deseja parar o cozimento. O controlo eletrônico utilizará então o tempo de cozedura previamente definido para calcular automaticamente quando ligar o forno. A escrita "DELAY" é exibida até a hora de início.



Durante um modo cronometrado

- Assim que o forno começa a cozinhar, o display mostra o tempo de cozimento e inicia a contagem regressiva em incrementos de um minuto. O forno irá cozinhar durante todo o tempo programado.
- Decorrido o tempo, o forno desliga-se automaticamente, as palavras "ON" e "TIME" começam a piscar e o sistema emite uma sequência de sinais acústicos de "fim de atividade". A sequência de sinais acústicos repete-se durante quinze minutos, ou até que seja premido qualquer botão, para avisar o utilizador que a cozedura terminou.

Como verificar o tempo

- Para verificar a hora, se não for exibida, toque no botão **TIME** até que o texto desejado apareça. O valor é exibido por 5 segundos.
- Exemplo: Se o display mostrar o valor do temporizador e você quiser verificar o tempo de cozimento, toque no botão **TIME** até que "TIME" apareça para ver o tempo de cozimento por 5 segundos.



Este forno está equipado com a função de sonda de carne para detectar a temperatura interna da carne e interromper a cozedura assim que o valor definido for atingido.

Com a sonda de carne você pode selecionar os seguintes modos:

- COZIMENTO POR CONVECÇÃO
- COZINHA VENTILADA
- COZINHA ESTÁTICA

Os outros modos não funcionam se a sonda estiver inserida. (o código de erro F13 aparece).

Uma vez inserida a sonda e detectada pelo controlo eletrónico, rode o botão do modo de cozedura para uma posição válida; No display do modo de cozedura aparece a escrita PROBE juntamente com a função selecionada.



A temperatura padrão da sonda de carne de 76 °C (170 °F) pisca no módulo do relógio por 5 segundos.

Com as teclas **+** / **-** é possível alterar a configuração da sonda.

O valor de temperatura predefinido da sonda é 76 °C (170 °F).

A faixa disponível é de 54 °C a 98 °C (130 °F a 210 °F). A temperatura máxima da cavidade ao cozinhar com a sonda de carne é 246 °C (475 °F).

A resolução deve ser de 2,5 °C ou 5 °F para as temperaturas definidas e real.

Após 5 segundos o valor no display é confirmado e o sistema começa a cozinhar. A temperatura real da sonda é mostrada no display do temporizador.



Toque em **+** ou **-** uma vez para verificar a temperatura definida para a sonda. Quando pisca, toque ou segure novamente para alterar o valor. Assim que for atingida a temperatura definida pela sonda, o sistema emite sinais acústicos para indicar o fim da cozedura e desliga o forno.

Sempre gire o botão do modo de cozimento para a posição OFF depois que o forno for desligado automaticamente por um determinado modo de cozimento, para que seja reiniciado corretamente na próxima vez.

A palavra PROBE pisca quando o modo não é válido para cozinhar com sonda. Se retirar a sonda durante a cozedura ou em caso de curto-circuito ou circuito aberto, o display apresenta uma mensagem de erro.

As funções cronometradas automáticas são desativadas ao usar a sonda de carne, apenas o temporizador funciona.

O cozimento estático é o cozimento que utiliza ar quente. Os elementos de aquecimento superior e inferior do forno são utilizados para aquecer o ar, mas o ventilador para espalhar o calor não entra em funcionamento. Siga as instruções da receita ou da embalagem dos alimentos quanto às temperaturas e tempos de cozimento e à posição da grelha. O tempo de cozimento pode variar dependendo da temperatura dos ingredientes e do tamanho, formato e acabamento dos recipientes de cozimento.

Diretrizes gerais

- Para obter melhores resultados, cozinhe os alimentos numa única grelha com um espaço de pelo menos 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") entre os recipientes e as paredes do forno.
- Use apenas uma grelha ao selecionar o modo de cozimento estático.
- Verifique o cozimento o mais rápido possível.
- Utilize recipientes metálicos para cozinhar (com ou sem revestimento antiaderente), vidro resistente ao calor, vitrocerâmica, cerâmica ou outros utensílios adequados para cozinhar no forno.
- Se utilizar vidro resistente ao calor, reduza a temperatura em 15 °C (25 °F) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize tabuleiros com ou sem bordas ou folhas de silicone.
- Panelas de metal escuro ou com revestimento antiaderente cozinham mais rápido e douram mais. Recipientes de cozimento isolados retardam ligeiramente o tempo de cozimento para a maioria dos alimentos.
- Não utilize papel alumínio ou bandejas descartáveis de alumínio para forrar as peças do forno. O alumínio é um excelente isolante térmico e retém o calor. Se o fizer, altera as condições de cozedura e corre o risco de danificar o revestimento do forno.
- Evite utilizar a porta aberta como superfície de apoio para recipientes de cozinha.
- Na página 39 há algumas sugestões para resolver problemas de cozimento.

TABELA DE COZIMENTO - CAVIDADE DE CONVECÇÃO				
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)		TEMPO (MÍN.)
DOCES				
Cupcake	2	350	(175)	19 - 22
Rosquinha	1	350	(175)	40 - 45
Bolo alto fermentado	1	350	(175)	35 - 39
TORTAS SALGADAS				
Crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
Crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	375	(190)	68 - 78
DOCES				
Açúcar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Lascas de chocolate	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PÃO				
Pão fermentado, 20x12,7 cm (9x5")	2	350	(175)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscoitos	2	375	(190)	6 - 8
muffin	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Congeladas		375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresco		450	(232)	15 - 18

Reduza as temperaturas de cozimento sugeridas pela receita em 15 °C (25 °F).

- Para obter melhores resultados, cozinhe os alimentos descobertos e em recipientes com laterais baixas para aproveitar ao máximo o ar que circula no interior do forno. Use recipientes de alumínio polido para obter melhores resultados, salvo indicação em contrário.
- Podem ser usados vidro ou cerâmica resistentes ao calor. Reduza a temperatura em mais 15 °C (25 °F) se usar assadeiras de vidro resistentes ao calor para uma redução total de 30 °C (50 °F).
- Podem ser usados recipientes de metal escuro. Observe que os alimentos podem dourar mais rapidamente se você usar recipientes de metal escuro para cozinhar.
- O número de prateleiras utilizadas depende da altura do prato a cozinhar.
- A maioria dos assados cozinha extremamente bem com cozimento por convecção. Não tente adaptar receitas como cremes, quiches, tartes ou cheesecakes que não beneficiariam dos benefícios do processo de cozedura por convecção. Use o modo de cozimento estático normal para essas preparações.
- A cozedura de refeições completas em múltiplas grelhas pode ser feita utilizando as grelhas das posições 1, 2, 3, 4 e 5. Todas as cinco grelhas podem ser utilizadas para cozinhar biscoitos, bolos e aperitivos.
 - Cozedura em 2 grelhas: Utilize as posições 1 e 3.
 - Cozedura em 3 grelhas: Utilize as posições 2, 3 e 4 ou 1, 3 e 5.
 - Para assar quatro camadas de bolo ao mesmo tempo, posicione as bandejas de forma que não fiquem umas sobre as outras. Para obter melhores resultados, coloque os bolos na frente da grelha superior e na parte de trás da grelha inferior (ver desenho à direita). Deixe um espaço livre de 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") ao redor das assadeiras.
- É fácil adaptar suas próprias receitas. Escolha uma receita que se beneficie do cozimento por convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozimento, se necessário.

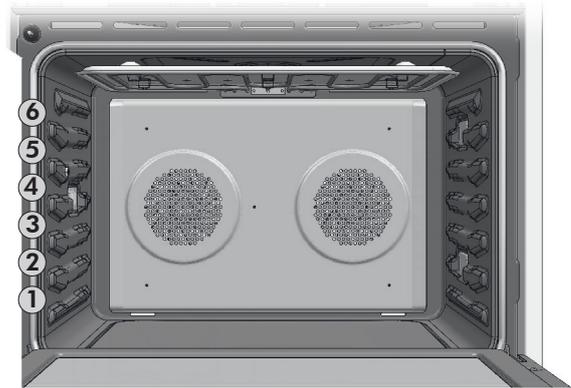
Pode ser necessária alguma tentativa e erro antes de obter resultados perfeitos. Anote as técnicas que você experimentará na próxima vez que quiser preparar a receita usando cozimento por convecção.

- Na página 39 há algumas sugestões para resolver problemas de cozimento.

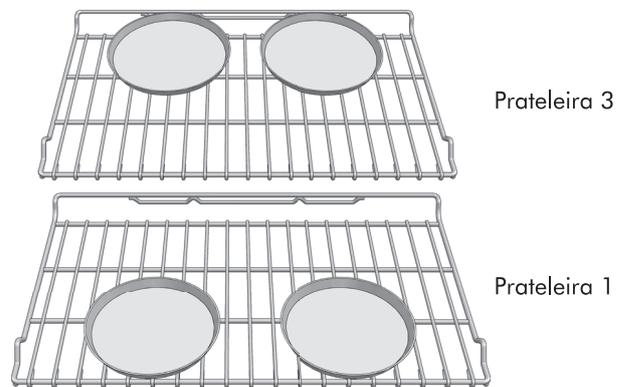
Alimentos adequados para cozimento por convecção

Salgadinhos, biscoitos, doces de café
 Bolos (2 a 4 prateleiras), pão fermentado
 Pastéis de nata
 Pastéis recheados
 Ensopados e aperitivos completos
 Refeições completas (posições 1, 2, 3 da grelha)
 Alimentos fermentados (suflês, merengues, sobremesas com cobertura de merengue, sobremesas com alto teor de fermento, bolos chiffon)

POSIÇÃO DA PRATELEIRA



POSICIONAMENTO DE VÁRIAS PRATELEIRAS



Dicas para receitas rápidas e fáceis

Conversão de COZIMENTO ESTÁTICO normal para COZIMENTO DE CONVECÇÃO:

- Reduza a temperatura em 15°C (25°F).
- Use o mesmo tempo de cozimento do modo estático, se for inferior a 10 - 15 minutos.
- A cozedura de alimentos com tempo de cozedura inferior a 30 minutos deve ser verificada 5 minutos antes do indicado na receita com cozedura normal.
- Se cozinhar o prato durante mais de 40 - 45 minutos, o tempo de cozedura deverá ser reduzido em 25%.

Tabela de cozimento por convecção

Reduza a temperatura indicada pela receita normal em 15°C (25°F) para cozimento por convecção. As temperaturas nesta tabela foram reduzidas.

TABELA DE COZIMENTO - CAVIDADE DE CONVECÇÃO				
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)		TEMPO (MÍN.)
DOCES				
Cupcake	2	325	(160)	20 - 22
Rosquinha	1	325	(160)	43 - 50
Bolo alto fermentado	1	325	(160)	43 - 47
TORTAS SALGADAS				
Crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
Crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
DOCES				
Açúcar	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Lascas de chocolate	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PÃO				
Pão fermentado, 20 × 12,7 cm (9×5")	2	350	(175)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscoitos	2	375	(190)	8 - 10
muffin	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Congeladas		375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresco		450	(232)	15 - 18

TABELA DE COZIMENTO - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA				
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)		TEMPO (MÍN.)
DOCES				
Cupcake	2	325	(160)	16 - 18
Rosquinha	1	325	(160)	37 - 43
Bolo alto fermentado	1	325	(160)	35 - 39
TORTAS SALGADAS				
Crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
Crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
DOCES				
Açúcar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Lascas de chocolate	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PÃO				
Pão fermentado, 20 × 12,7 cm (9×5")	2	350	(175)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscoitos	2	375	(190)	6 - 8
muffin	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Congeladas		375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresco		450	(232)	15 - 18

A tabela é apenas um guia. Siga a receita ou instruções da embalagem dos alimentos e reduza as temperaturas da maneira correta.

- Não pré-aqueça o forno para cozinhar por convecção.
- Utilize panelas com bordas baixas e sem tampa.
- Para cozinhar frangos ou perus inteiros, dobre as asas atrás das costas e amarre as pernas frouxamente com barbante de cozinha.
- Utilize o tabuleiro duplo para cozaduras ventiladas e sem tampa.
- Utilize a sonda ou um termómetro de carne para verificar a cozadura interna quando for atingida a temperatura "END" (ver tabela de cozadura).
- Verifique uma segunda vez a temperatura interna de carnes ou aves inserindo o termómetro em outro local.
- As aves maiores devem ser cobertas com papel alumínio (e assadas) durante parte do tempo de cozimento para evitar que dourem demais.

Dicas para receitas rápidas e fáceis

Conversão de COZEDURA ESTÁTICA normal para COZEDURA VENTILADA:

- A temperatura não deve ser reduzida.
- Assados e cortes maiores de carne e aves normalmente levam de 10 a 20% menos tempo para cozinhar. Verifique primeiro o cozimento.
- Ensopados e carnes assadas que devem ser cozinhadas em VENTILAÇÃO; eles cozinham quase ao mesmo tempo.
- A temperatura mínima segura para rechear aves é 75 °C (165 °F).
- Depois de retirar o prato do forno, cubra-o frouxamente com papel alumínio por 10 - 15 minutos antes de cortar para aumentar a temperatura final em 3° - 6 °C (5° - 10 °F).

TABELA DE COZIMENTO - CAVIDADE DE CONVECÇÃO

CARNE	PESO (lb)	TEMP. °F (°C)		POSIÇÃO PRATELEIRA	TEMPO (mín. por lb)	TEMP. INTERNA °F (°C)
CARNE BOVINA						
Costela de boi	4 - 6	325	(160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Entrecôte, (desossado)	4 - 6	325	(160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Alcatra, entrecôte, alcatra, lombo (desossado)	3 - 6	325	(160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Filé assado	2 - 3	400	(205)	2	15 - 20	145 (63) mal passado
PORCO						
Lombo assado (com ou sem osso)	5 - 8	350	(175)	2	16 - 20	160 (71) cozimento médio
Ombro	3 - 6	350	(175)	2	20 - 25	160 (71) cozimento médio
AVES						
Frango inteiro	3 - 4	375	(190)	2	18 - 21	180 (82)
Peru, sem recheio	12 - 15	325	(160)	1	10 - 14	180 (82)
Peru, sem recheio	16 - 20	325	(160)	1	9 - 11	180 (82)
Peru, sem recheio	21 - 25	325	(160)	1	6 - 10	180 (82)
Peito de peru	3 - 8	325	(160)	1	15 - 20	170 (77)
Galinha reprodutora	1 - 1½	350	(175)	2	45 - 75 total	180 (82)
CORDEIRO						
Meia perna	3 - 4	325	(160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) cozimento médio 170 (77) bem passado
Perna inteira	6 - 8	325	(160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) cozimento médio 170 (77) bem passado

TABELA DE COZIMENTO - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA						
CARNE	PESO (lb)	TEMP. °F (°C)		POSIÇÃO PRATELEIRA	TEMPO (mín. por lb)	TEMP. INTERNA °F (°C)
CARNE BOVINA						
Costela de boi	4 - 6	325	(160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Entrecôte, (desossado)	4 - 6	325	(160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Alcatra, entrecôte, alcatra, lombo (desossado)	3 - 6	325	(160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) mal passado 160 (71) cozimento médio
Filé assado	2 - 3	425	(220)	2	15 - 20	145 (63) mal passado
PORCO						
Lombo assado (com ou sem osso)	5 - 8	350	(175)	2	18 - 22	160 (71) cozimento médio
Ombro	3 - 6	350	(175)	2	20 - 25	160 (71) cozimento médio
AVES						
Frango inteiro	3 - 4	375	(190)	2	20 - 23	180 (82)
Peru, sem recheio	12 - 15	325	(160)	1	10 - 14	180 (82)
Peru, sem recheio	16 - 20	325	(160)	1	9 - 11	180 (82)
Peru, sem recheio	21 - 25	325	(160)	1	6 - 10	180 (82)
Peito de peru	3 - 8	325	(160)	1	15 - 20	170 (77)
Galinha reprodutora	1 - 1½	350	(175)	2	45 - 75 total	180 (82)
CORDEIRO						
Meia perna	3 - 4	325	(160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) cozimento médio 170 (77) bem passado
Perna inteira	6 - 8	325	(160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) cozimento médio 170 (77) bem passado

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

- Coloque a prateleira na posição correta antes de ligar o forno.
- Utilize o modo grill de convecção com a porta do forno fechada.
- Não preaqueça o forno.
- Use a bandeja dupla.
- Vire a carne uma vez a meio da cozedura (ver tabela do grill por convecção).

Tabela para grill por convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO						
TIPO DE ALIMENTO E ESPESSURA	POSIÇÃO PRATELEIRA	DEFINIÇÃO GRILL °F (°C)		TEMPERATURA INT. °F (°C)	TEMPO LD. 1 (MIN.)*	TEMPO LD. 2 (MIN.)*
BIFE DE CARNE (3,8 CM (1-½") OU MAIS)						
Mal passado	4	450	(235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Média	4	450	(235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Bem passado	4	450	(235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBÚRGUER (MAIS DE 2,5 CM (1"))						
Média	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bem passado	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Aves						
Quarto de frango	4	450	(235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Meio frango	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Peito de frango	4	450	(235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PORCO						
Costelinha de porco (0,6 cm (1¼") ou mais)	4	450	(235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Linguiça fresca	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Os tempos de cozimento no grill e no grill de convecção são semelhantes e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

Tabela para grill por convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA						
TIPO DE ALIMENTO E ESPESSURA	POSIÇÃO PRATELEIRA	DEFINIÇÃO GRILL °F (°C)		TEMPERATURA INT. °F (°C)	TEMPO LD. 1 (MIN.)*	TEMPO LD. 2 (MIN.)*
BIFE DE CARNE (3,8 CM (1-½") OU MAIS)						
Mal passado	4	450	(235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Média	4	450	(235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Bem passado	4	450	(235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBÚRGUER (MAIS DE 2,5 CM (1"))						
Média	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bem passado	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Aves						
Quarto de frango	4	450	(235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Meio frango	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Peito de frango	4	450	(235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PORCO						
Costelinha de porco (0,6 cm (1¼") ou mais)	4	450	(235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Linguiça fresca	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Os tempos de cozimento no grill e no grill de convecção são semelhantes e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

- A secagem pode ser conseguida com o modo de secagem. Utiliza-se uma temperatura mais baixa e o ar quente difundido no interior do forno remove lentamente a umidade dos alimentos para melhor conservação.
- A temperatura do modo de secagem é pré-programada em 60°C (140°F).
- As temperaturas disponíveis para o modo de secagem estão entre 50°C (120°F) e 70°C (160°F).
- Vários grelhadores podem ser usados ao mesmo tempo.
- Alguns alimentos podem levar de 14 a 15 horas para secar completamente.
- Consulte um livro sobre conservação de alimentos para horários mais específicos e para saber como manusear vários tipos de alimentos.
- Este modo é adequado para vários tipos de frutas, vegetais, ervas e carnes desfiadas.
- Os secadores especiais podem ser encontrados em lojas especializadas em utensílios de cozinha.
- Utilizando papel absorvente você pode absorver a umidade de alguns alimentos antes de começar a secar (como fatias de tomate ou pêssego).

Tabela de desidratação			
TIPO DE ALIMENTO	PREPARAÇÃO	DESIDRATAÇÃO APROX.* (horas)	TESTE DE COZINHA
FRUTA			
Maçãs	Fatias de 0,6 cm deixadas de molho em 60 ml de suco de limão e 470 ml de água.	11 - 15	Ele se curva ligeiramente.
Bananas	Fatias de 0,6 cm deixadas de molho em 60 ml de suco de limão e 470 ml de água.	11 - 15	Ele se curva ligeiramente.
Cerejas	Lave e seque com uma toalha. Para cerejas frescas, retire o caroço.	10 - 15	Ele se curva ligeiramente.
Cascas e fatias de laranja	Rodelas de laranja de 0,6 cm; parte laranja descascada em fatias finas de laranjas.	Cascas: 2 - 14 Fatias: 12 - 16	Casca de laranja: seca e quebradiça. Fatias de laranja: a casca é seca e quebradiça, a polpa ligeiramente úmida
Anéis de abacaxi	Seque-se com uma toalha.	Em calda: 9 - 13 Fresco: 8 - 12	Suaves, eles se dobram. Seco, quebradiço.
Morangos	Lave e seque com uma toalha. Fatias com 1,3 cm de espessura, colocadas na grelha do lado da casca (externo).	12 - 17	Seco, quebradiço.
VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque com uma toalha. Retire a membrana da pimenta, corte grosseiramente em pedaços de aproximadamente 2,5 cm (1").	16 - 20	Couro sem umidade por dentro.
Cogumelos	Lave e seque com uma toalha. Cortando a ponta do caule. Corte em fatias de 0,3cm (1/8").	7 - 12	Duro e coriáceo, seco.
Tomates	Lave e seque com uma toalha. Corte em fatias de 0,3 cm (1/8") de espessura e seque bem	16 - 23	Cor vermelha tijolo seca.
ERVAS			
Orégano, sálvia, salsa e tomilho, erva-doce selvagem	Enxágue e seque com papel absorvente.	Secar a 60°C (120°F) 3 - 15	Crocante e quebradiço.
Manjericão	Use folhas de manjericão a 7,6 - 10 cm (3 - 4") da parte superior. Pulverize com água, sacuda a umidade e seque.	Secar a 60°C (120°F) 3 - 15	Crocante e quebradiço.

- Coloque a grelha na posição correta antes de ligar o forno.
- Utilize o modo grill com a porta do forno fechada.
- Preeaqueça o forno durante 5 minutos antes de usar.
- Use a bandeja dupla.
- Vire a carne uma vez no meio da cozedura (ver tabela do grill por convecção).

Tabela para grill por convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA					
TIPO DE ALIMENTO E ESPESSURA	POSIÇÃO PRATELEIRA	AJUSTE DA PRATELEIRA	TEMPERATURA INT. °F (°C)	TEMPO LD. 1 (MIN.)*	TEMPO LD. 2 (MIN.)*
CARNE BOVINA					
Bife (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))					
Mal passado	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 4
Média	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
Bem passado	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
HAMBÚRGUER (1,1 - 2,5 CM (3/4"-1"))					
Média	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Bem passado	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
Aves					
Peito (com osso)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Coxa (muito bem cozida)	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
PORCO					
Costelinha de porco (2,5cm (1"))	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
Linguiça fresca	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
Fatias de coxa (1,3 cm (1/2"))	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
FRUTOS DO MAR					
Filetes de peixe, (2,5cm (1"))					
Amanteigado	4	4	Cozinhe até ficar opaco e lascas facilmente com um garfo	10 - 14	Não vire
CORDEIRO					
Costelas (2,5 cm (1"))	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Média	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Bem passado	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
PÃO					
Pão de alho, fatias de 2,5cm (1")	4	5		2 - 2.30	
Pão de alho, fatias de 2,5cm (1")	3	5		4 - 4	

* Os tempos de cozimento na grelha e na grelha de convecção são semelhantes e podem variar ligeiramente.

Os tempos de cozedura são indicativos e dependem também da espessura e da temperatura inicial da carne antes da cozedura.

FSIS (Autoridade de Seg. Alim. do Departamento de Agricultura dos EUA) Diretrizes de Temperatura para Servir	
140°F (60°C)	Perna pré-cozida (para reaquecer).
145°F (63°C)	Carne fresca, vitela, cordeiro (mal cozida).
160°F (71°C)	Carne picada e carnes mistas (bovina, suína, vitela, cordeiro); Carne fresca, vitela, cordeiro (mal passado); Carne de porco fresca (mal passada); Perna fresca (crua); Pratos à base de ovo.
165°F (74°C)	Carne picada e carnes mistas (frango, peru).
74°C (165°F)	Recheio (cozido sozinho ou dentro da ave); Sobras e ensopados
77°C (170°F)	Carne fresca, vitela, borrego (bem cozinhada); Peitos de aves; Carne de porco fresca (bem cozida).
82°C (180°F)	Frango e peru (inteiro); Aves (pernas e asas); Pato e ganso.

Tanto na cozedura estática como na cozedura por convecção, podem obter-se resultados insatisfatórios por uma série de razões que vão além do mau funcionamento do forno.

Consulte a tabela abaixo para conhecer as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que escureceram ou deformaram com o tempo e o uso.

Consulte as tabelas de cozedura das páginas 31 a 38 para saber a posição mais adequada das grelhas e os tempos de cozedura adequados.

PROBLEMA DE COZIMENTO	CAUSA
Os alimentos não douram uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não preaquecido. - Folha de alumínio presente na grelha ou no fundo do forno. - Utensílios de cozimento muito grandes para a receita. - Bandejas em contato entre si ou com as paredes do forno.
Alimentos muito dourados por baixo.	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não preaquecido. - Utilização de bandejas de vidro ou metal opaco ou escuro. - Posição incorreta da grade. - Tabuleiros em contato entre si ou com as paredes do forno.
Alimentos secos ou excessivamente encolhidos.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno muito alta. - Tempo de cozimento muito longo. - Porta do forno aberta frequentemente. - Panela muito grande.
Os alimentos são cozinhados ou assados muito lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno muito baixa. - Forno não preaquecido. - Porta do forno aberta frequentemente. - Bem selado com papel alumínio. - Panela muito pequena.
A crosta das tortas salgadas não fica dourada no fundo nem fica empapada.	<ul style="list-style-type: none"> - Tempo de cozimento insuficiente. - Utilização de bandejas de aço polido. - Posição incorreta da grade. - Temperatura do forno muito baixa.
Bolos claros, achatados e provavelmente não assados por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno muito baixa. - Tempo de cozimento incorreto. - A cozedura do bolo foi verificada muito cedo. - A porta do forno abriu com muita frequência. - Panela provavelmente muito grande.
Bolos altos no meio com rachaduras no topo.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de cozimento estática muito alta. - Tempo de cozimento muito longo. - Tabuleiros em contacto entre si ou com as paredes do forno. - Posição incorreta da grade. - Panela muito pequena.
Bordas de crostas de torta salgadas muito douradas.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do forno muito alta. - Bordas da crosta muito finas.

Você pode usar o modo Funções Especiais para selecionar as seguintes funções do forno:

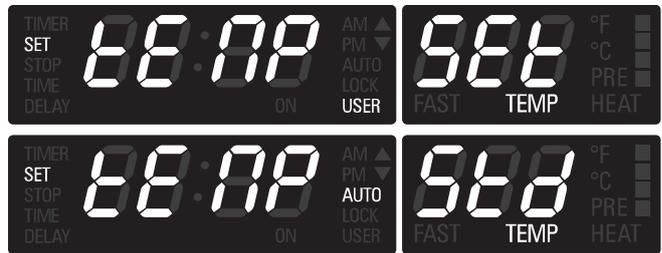
1. **SAB → MODO SABATH** (para religiões que preveem a obrigação de “abstinência do trabalho” no Dia do Senhor).
2. **OFS → COMPENSAÇÃO DO FORNO** (usado para calibrar a temperatura do forno).
3. **DEG → ESCALA TERMOMÉTRICA DE GRAUS** (usado para escolher entre ° Fahrenheit ou Celsius para o display).
4. **HR → FORMATO DE RELÓGIO** (usado para definir a hora do dia no formato AM/PM de 12 horas ou 24 horas. O formato de 12 horas é a configuração de fábrica.)
5. **SET → DEFINIR TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA** (você pode salvar uma temperatura padrão predefinida para cada modo de cozimento ou memorizar a última temperatura utilizada).

Para selecionar funções especiais, proceda da seguinte forma:

- Toque e segure os botões **MENU** e **TIME** por pelo menos 3 segundos. O relógio desaparece e o display mostra:



- Toque na tecla **+** ou **-** para percorrer todas as opções disponíveis descritas acima até chegar à função desejada.
- Toque na tecla **MENU** para alterar a opção escolhida.
- Altere o valor com as teclas **+** ou **-**.



- Toque na tecla **MENU** para confirmar a opção e retornar ao menu de seleção.

• Acesse o menu de opções do usuário mantendo pressionados os botões **MENU** e **TIME** por 3 segundos. Percorra os itens da lista (**DEG**, **OFS**, **HR**, **SAB**) exibidos no módulo de temperatura pressionando +/- até chegar ao item correspondente ao modo **Sabbath**.



- Toque em **MENU** para entrar no modo de edição: o item selecionado muda para os números à esquerda e o símbolo correspondente no campo numérico começa a piscar.
- Toque nos botões **+** / **-** novamente para definir o modo **Sabbath** como LIGADO ou DESLIGADO (Padrão = DESLIGADO). Toque em **MENU** para confirmar e retornar à lista de opções. Pressione e segure o botão **MENU** por 3 segundos para sair do menu de seleção e retornar à operação normal.
- Uma vez definido o modo **Sabbath**, apenas as posições **BAKE** e **OFF** estarão disponíveis no botão do modo de cozimento. Mova o botão para **BAKE** e ajuste a temperatura para o valor desejado em 5 minutos.
- Após 5 minutos, a temperatura não pode mais ser exibida e no display aparece o seguinte: O modo **Sabbath** está ativo.



- O estado das luzes do forno não pode ser alterado no modo **Sabbath**.
- A temperatura do forno só pode ser reduzida, mas nenhuma informação é exibida.
- O ventilador deve estar ligado no modo **Sabbath**.
- As luzes de preaquecimento são desativadas no modo **Sabbath**.
- O alarme deve estar sempre desativado, mesmo em caso de falha, fim de atividade, etc.
- A sonda de carne não pode ser usada em nenhuma circunstância durante o modo **Sabbath**.
- O tempo máximo de cozimento permitido deve ser de 72 horas.
- O usuário pode parar o forno manualmente, mesmo no modo **Sabbath**, movendo o botão do modo de cozimento para a posição **OFF**.
- A alternância das resistências não deve depender do estado da fechadura da porta. Abrir ou fechar a porta não deve acionar diretamente os relés.

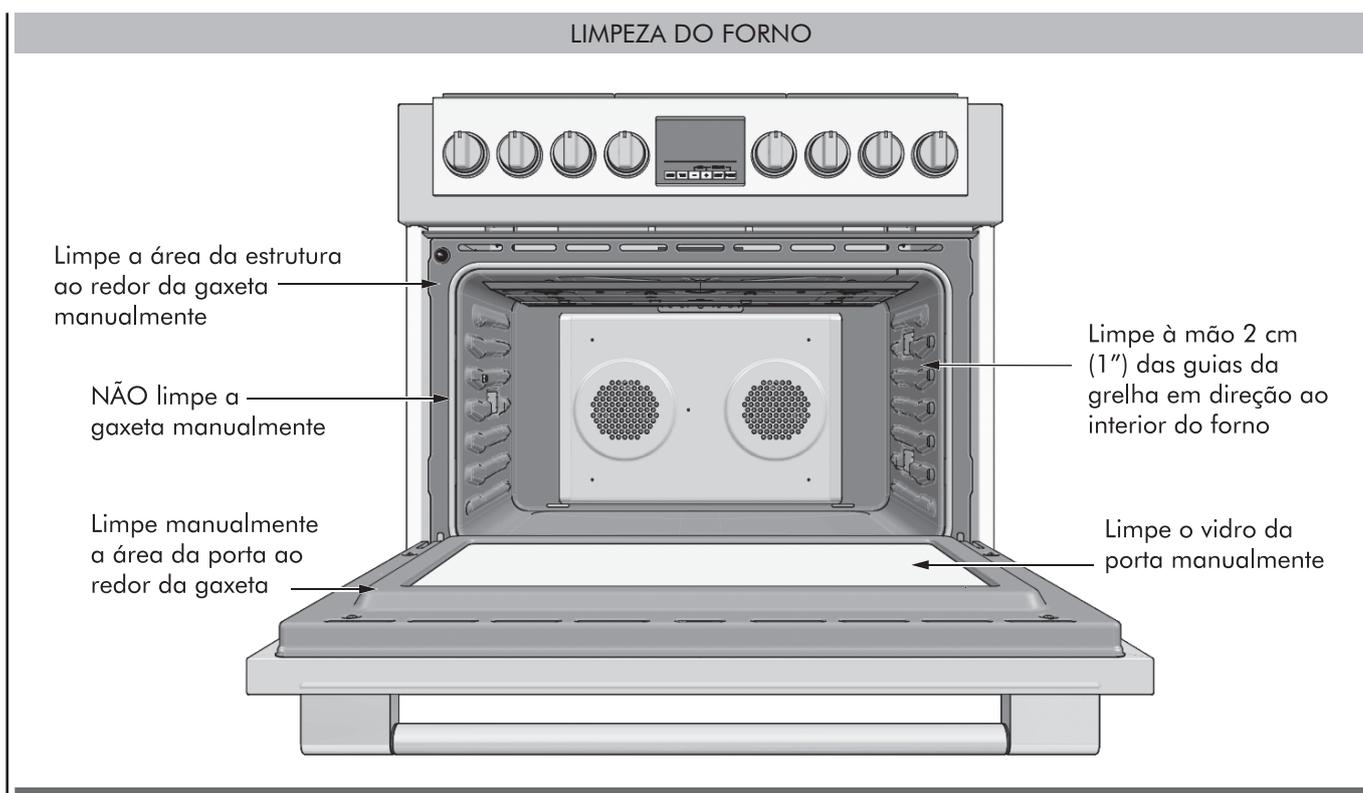
Autolimpeza do forno

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza pirolítica que elimina a difícil e trabalhosa operação de esfregar manualmente o interior do forno. Durante a autolimpeza, o forno utiliza uma temperatura extremamente alta (aprox. 470 °C/885 °F) para queimar resíduos de alimentos e gordura.

- Não utilize a placa durante o ciclo de autolimpeza.
- É normal ver algum fumo ou algumas chamas durante o ciclo de autolimpeza: depende do conteúdo e da quantidade de resíduos deixados no forno. Se as chamas persistirem, desligue o forno e deixe esfriar antes de abrir a porta e retirar o excesso de resíduos de comida.
- A fechadura da porta é ativada automaticamente após selecionar o ciclo de autolimpeza. A escrita "AUTO LOCK" aparece no display. Isto garante que a porta não possa ser aberta quando o interior do forno estiver à temperatura de limpeza.
- A luz do forno está apagada neste modo.
- Durante a autolimpeza, ventile bem a cozinha para facilitar a eliminação dos odores provocados pela autolimpeza. O cheiro desaparecerá com o uso.
- A duração da limpeza predefinida é de três horas.
- A operação termina automaticamente no final do intervalo predefinido.
- Quando o calor do forno desce para uma temperatura segura, o bloqueio automático da porta é desactivado e a porta pode ser aberta.

Preparando o forno para autolimpeza

1. Remova todos os utensílios e assadeiras.
2. Remova as grades do forno que não sejam de porcelana. Se forem deixadas no forno durante o ciclo de autolimpeza, as grelhas cromadas perderão irreparavelmente o brilho e escurecerão. Consulte a tabela de limpeza do forno para uma manutenção ideal, na página 50.
3. Remova quaisquer resíduos e vestígios de gordura ainda frescos com papel absorvente. O excesso de gordura gera chamas e fumaça no interior do forno durante a autolimpeza.
4. Veja a figura abaixo. Algumas áreas do forno devem ser limpas manualmente antes de iniciar o ciclo. Eles não esquentam o suficiente durante o ciclo de limpeza para queimar e eliminar resíduos. Use uma esponja com sabão, um raspador de plástico ou uma esponja de aço embebida em detergente. Limpe à mão as bordas da porta, a moldura frontal do forno e até 2-3 cm (1-1/2") no interior da moldura com detergente e água quente. Não esfregue a vedação do forno. Limpe manualmente o interior do vidro da porta do forno. Em seguida, enxágue cuidadosamente todas as peças e seque.
5. Certifique-se de que as luzes internas do forno estejam apagadas e que as lâmpadas e as tampas das lâmpadas estejam no lugar. Consulte a página 45.



Como definir o modo de autolimpeza

1. Rode o botão de cozedura para a posição **CLEAN**.
2. As palavras **CLEAN** e **TIME** aparecem no display.
3. O tempo de limpeza é exibido automaticamente, o valor padrão é de 3 horas.
4. Ao final do tempo de limpeza programado, o forno desliga automaticamente.
5. Para interromper o modo de limpeza a qualquer momento, mova o botão da posição de limpeza.

Não tente abrir a porta quando ela estiver trancada. A palavra **"AUTO LOCK"** pisca no display até o motor parar. Quando a mensagem é exibida, não é possível abrir a porta: Verifique se a porta está travada e não pode ser aberta antes de iniciar o modo de autolimpeza.

Se a porta não estiver trancada, rode o botão do modo de cozedura para a posição **OFF** e não inicie a autolimpeza; entre em contato com o suporte.

Se a porta estiver aberta após selecionar este modo, a palavra **"AUTO LOCK"** pisca até que a porta seja fechada. A trava da porta não é ativada até que a porta seja fechada. Não tente reabrir a porta enquanto a fechadura da porta estiver ativada: corre o risco de danificar o mecanismo.

Como alterar o tempo de limpeza

1. Para alterar a configuração padrão de 3 horas, selecione 2 horas para resíduos normais ou 4 horas para resíduos mais persistentes imediatamente antes de iniciar.
2. Para alterar as horas, toque no botão **TIME**.
3. As horas piscam.
4. Use as teclas **+** ou **-** para alterar o valor.
5. Para alterar os minutos, toque novamente no botão **TIME**.
6. Os minutos piscam.
7. Use as teclas **+** ou **-** para alterar o valor. Pressione e segure para alterar em incrementos de 10 minutos.
8. Toque em **TIME** ou aguarde alguns segundos para confirmar o novo valor.



Como atrasar o início da limpeza

1. Repita as etapas 1 a 7 acima.
2. Toque no botão **TIME** e verifique se a escrita **"STOP TIME"** aparece no display. As horas piscam.
3. Use as teclas **+** ou **-** para alterar o valor do tempo de parada.
4. Para alterar os minutos, toque no botão **TIME**, os minutos piscam.
5. Use as teclas **+** ou **-** para alterar o valor. Pressione e segure o botão para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos.
6. Toque em **TIME** ou aguarde alguns segundos para confirmar o novo valor.
7. A fechadura da porta começa a bloquear a porta do forno, o display mostra **"DELAY"**.
8. Depois de decorrido o tempo de atraso, a autolimpeza é iniciada.
9. Ao final do tempo de limpeza programado, o forno desliga automaticamente.
10. A palavra **"End"** aparece no display de temperatura, a palavra **"CLEAN"** no display de modo e a palavra **"TIME"** no display do relógio piscam até você tocar no botão TIME ou girar o botão para **OFF**. Para verificar o progresso da limpeza ou verificar o tempo de parada durante uma limpeza retardada, basta tocar no botão TIME até que **"TIME"** ou **"STOP TIME"** apareça no display.

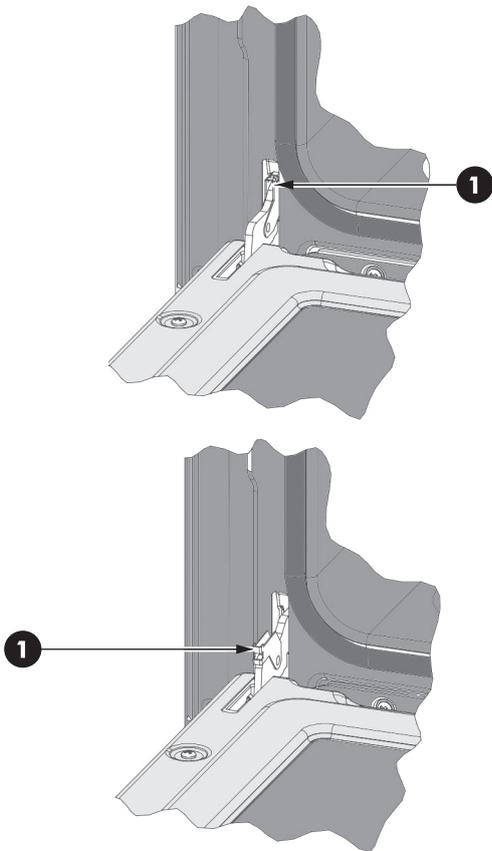
⚠️ ATENÇÃO

- Certifique-se de que o forno esteja frio e desligado antes de remover a porta. Caso contrário, você corre o risco de queimaduras ou eletrocussão.
- A porta do forno é pesada e frágil. Use as duas mãos para remover a porta do forno. A frente da porta é de vidro.
- Manuseie-o com cuidado para evitar quebrá-lo.
- Segure apenas pelas laterais da porta. Não segure a alça, pois ela pode balançar em sua mão e causar danos ou ferimentos.
- Deixar de segurar a porta do forno de forma adequada pode resultar em ferimentos ao usuário ou danos ao produto.

Como desmontar a porta

1. Abra a porta completamente.
2. Abra as abas do zíper de segurança de cada lado em sua direção (1).
3. Segure a porta firmemente em ambos os lados com as duas mãos e feche a porta.
4. Segure com firmeza, pois a porta é pesada.
5. Coloque a porta em local adequado.

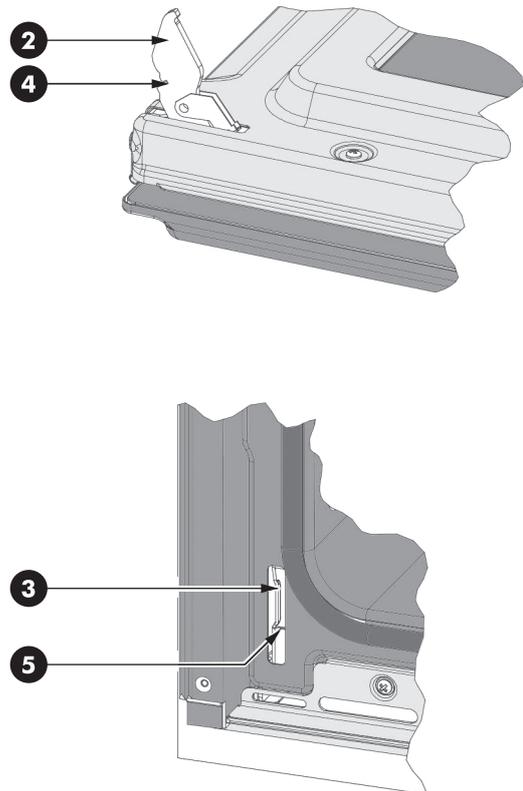
COMO REMOVER A PORTA



Como remontar a porta

1. Insira os braços superiores (2) de ambas as dobradiças nas ranhuras (3). Os cantos (4) devem engatar nas bordas (5).
2. Abaixe as abas de segurança das dobradiças (1).
3. Feche e abra a porta lentamente para se certificar de que está na posição correta e segura.

COMO REINSTALAR A PORTA



- Cada forno está equipado com três lâmpadas halógenas localizadas nas paredes laterais.
- As lâmpadas acendem-se quando a porta é aberta ou quando o forno está a cozinhar.
- As lâmpadas do forno não acendem durante a autolimpeza.
- Cada luminária consiste em tampas removíveis, lâmpada e porta-lâmpada fixados no lugar. Veja a figura nesta página.
- A substituição de lâmpadas é considerada manutenção normal.

Para substituir uma lâmpada

1. Leia os AVISOS nesta página.
2. Remova a alimentação da fonte de alimentação principal (disjuntor ou painel elétrico).
3. Remova as tampas das lâmpadas entre o parafuso e o vidro com uma chave de fenda.
4. Puxe a lâmpada para removê-la do porta-lâmpada.
5. Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com os dedos, pois a gordura das mãos pode danificar a lâmpada quando esta aquece.
6. A lâmpada é halógena: utilize lâmpadas do mesmo tipo, tensão e potência elétrica.
7. Recoloque a tampa da lâmpada.
8. Reposicione os suportes do grelhador, se previstos no modelo do seu forno.

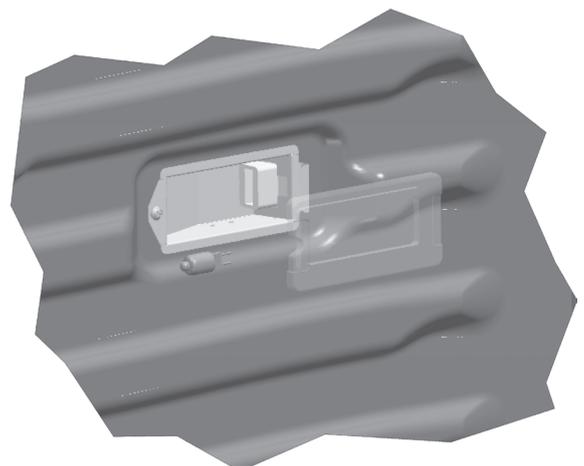
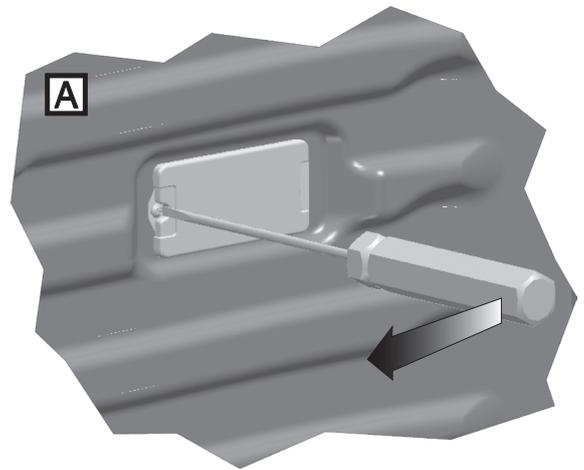
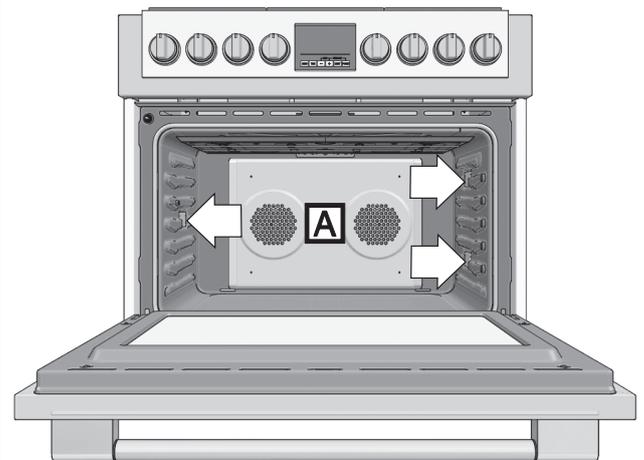
Restaure a energia (quadro elétrico ou disjuntor).



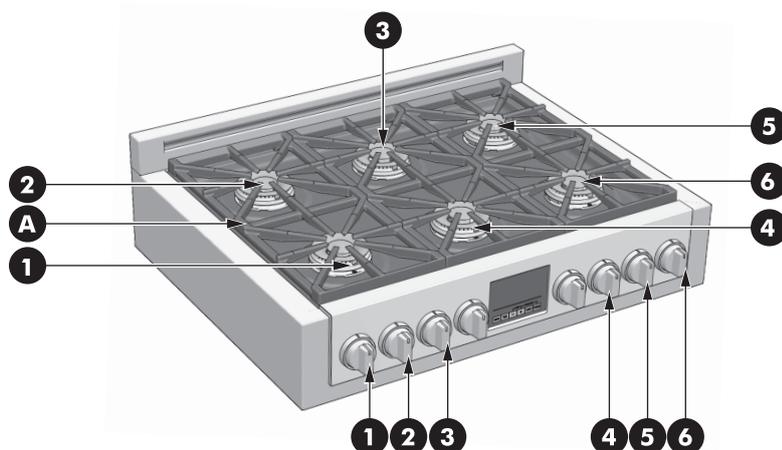
ATENÇÃO

- O forno e as lâmpadas devem estar frios e a energia desligada antes de substituir as lâmpadas. Caso contrário, você corre o risco de queimaduras ou eletrocussão.
- As tampas das lâmpadas devem ser instaladas durante a utilização do forno.
- As tampas das lâmpadas são usadas para evitar que as lâmpadas sejam danificadas.
- As coberturas das lâmpadas são feitas de vidro. Manuseie-os com cuidado para evitar quebrá-los. Vidro quebrado pode causar ferimentos.

LÂMPADAS DO FORNO



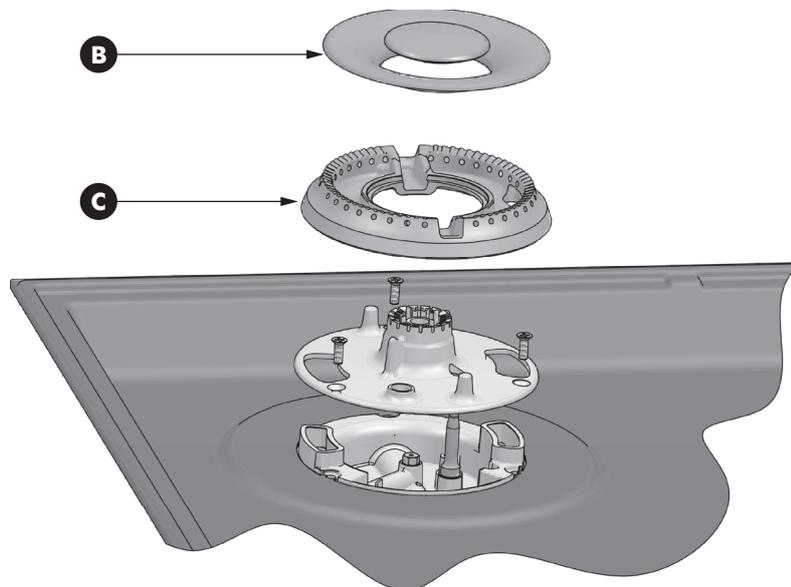
FOGÃO DE 91,4 CM (36")



A - Grades

VALORES NOMINAIS DE SAÍDA QUEIMADOR: BTU/HR MODELO 91,4 cm (36")	GN (Gás natural)	GLP (Propano)
1 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
2 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
3 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
4 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
5 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
6 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipulo)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W

QUEIMADOR



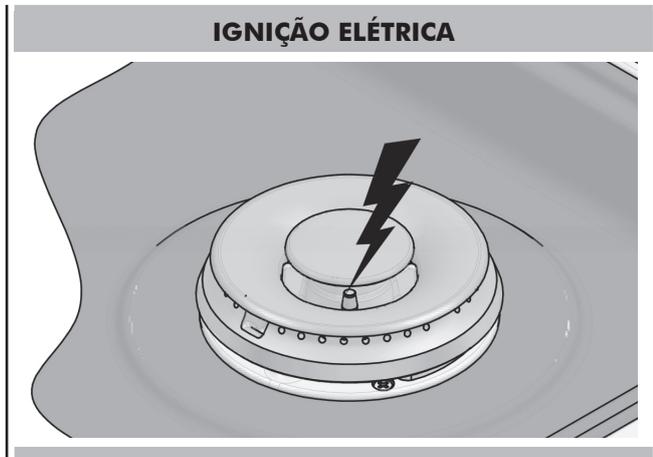
B - Espalha chama do queimador

C - Difusor do queimador

Configurando o manípulo de controle de gás

Ignição elétrica a gás

Os queimadores a gás utilizam um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo a cada queimador que garante a ignição automática dos queimadores.



Modelos com ignição automática

A ignição automática eletrônica acende o queimador no fogão quando se gira o manípulo correspondente, pois a rotação da válvula ativa um fluxo suficiente de gás que permite a ignição de uma chama.

Pôr:

- Empurre e gire um manípulo no sentido anti-horário para qualquer posição; todos os bicos emitem um clique (faísca), mas apenas no queimador correspondente ao manípulo girado para uma posição intermediária (duas gotas) a chama acenderá.



ATENÇÃO

- Não use os queimadores com panelas vazias ou sem colocar nada nas prateleiras.
- Não toque no queimador enquanto os bicos estão emitindo o clique (faísca).
- Não permita que a chama do queimador se estenda além da borda da panela.
- Desligue todos os comandos quando o fogão não estiver em uso.

A falta de cumprimento destas instruções pode resultar em lesões pessoais ou incêndio.

Queimadores a gás

Os queimadores a gás desses modelos são projetados para simplificar as operações de cozimento, com especial atenção ao tamanho, potência e ajuste da intensidade da chama.

Queimadores com duplo anel de chama

Estes queimadores especiais possuem dois anéis de chama separados que permitem a regulação ideal do calor, desde fogo alto até fogo baixo.

Para ajustar:

1. Empurre e gire o manípulo no sentido anti-horário para uma posição entre (uma gota) - (duas gotas); quando o queimador está aceso, a chama principal e a chama para cozimento em fogo baixo se acendem e permanecem acesas.
2. Ajuste a temperatura desejada para uma posição entre (duas gotas) - (três gotas).

Ajuste para cozimento em fogo baixo

Continue girando o manípulo no sentido anti-horário até a posição "SIMMER" (uma gota). A chama externa se apaga e é possível ajustar a temperatura apenas com a chama interna.

Desligamento do queimador

Gire o botão no sentido horário até atingir a posição de desligamento. Certifique-se de que a chama se apague completamente.



As chamas dos queimadores

Acenda todos os queimadores. As chamas devem ser de cor azul sem vestígios de amarelo. A chama do queimador não deve vacilar ou se afastar do queimador. O cone interno da chama deve ter um comprimento entre 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

Superfície do queimador super selada

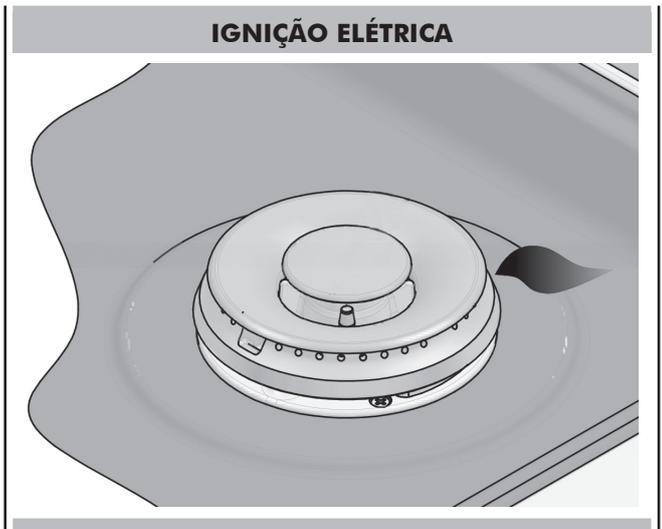
⚠ IMPORTANTE
 Não obstrua o fluxo de combustão e a ventilação do ar ao redor das bordas das prateleiras.

Espalha chama do queimador e difusor

Sempre mantenha o espalha chama do queimador e o difusor no lugar quando estiver usando os queimadores do fogão. Uma o espalha chama de queimador e difusor limpas ajudam a prevenir possíveis dificuldades de ignição e chamas irregulares. Sempre limpe os componentes após um transbordamento e remova-os e limpe-os regularmente, seguindo as instruções do capítulo "Limpeza geral".

Base do queimador e injetor

O gás deve poder fluir livremente através do furo do injetor para permitir a ignição correta da chama. Mantenha esta área livre de resíduos e não permita que alimentos, líquidos, detergentes ou outros materiais entrem no orifício do injetor. Proteja-o durante a limpeza.



Ao acender o queimador, certifique-se de que:

- O difusor esteja posicionado corretamente e o pino perfeitamente alinhado com a fenda na base do queimador.
- O espalha chama esteja posicionado corretamente e o pino perfeitamente alinhado com a fenda no difusor.

Aberturas dos queimadores

Verifique as chamas dos queimadores de vez em quando. Uma boa chama deve ser azul, não amarela.

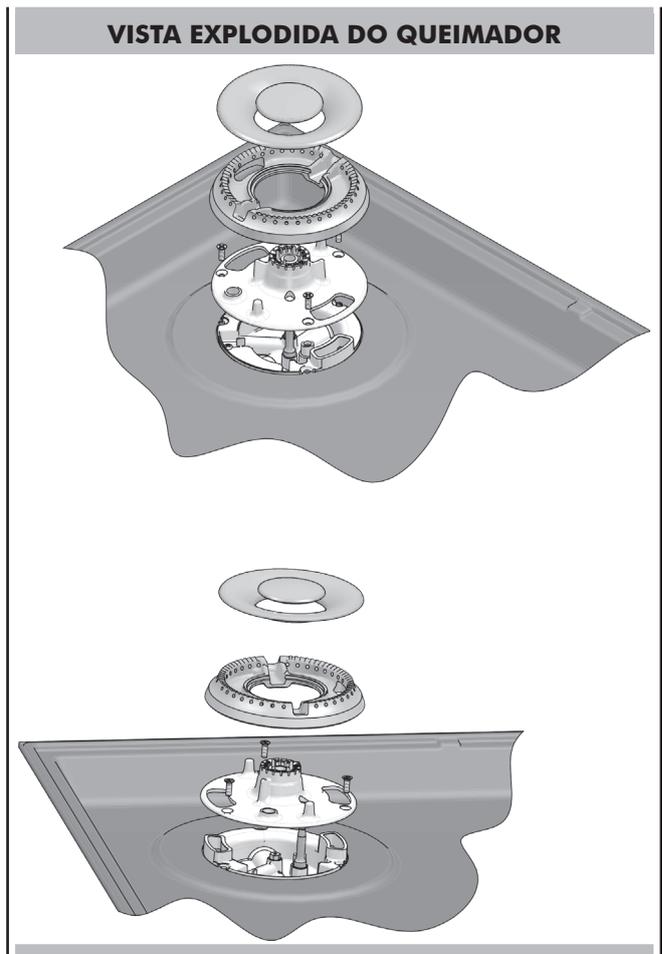
Mantenha esta área livre de resíduos e não permita que alimentos, líquidos, detergentes ou outros materiais entrem nas aberturas dos queimadores.

Como limpar queimadores de gás:

⚠ IMPORTANTE
 Antes de limpar, certifique-se de que todos os comandos estão desligados e que o fogão está frio.

1. Remova a tampa do queimador da base do queimador e limpe-a conforme o capítulo de limpeza.
2. Remova o difusor. Limpe a abertura do tubo de gás e a abertura do queimador conforme o capítulo de limpeza.
3. Limpe a base do queimador com um pano úmido (evite que detergentes e outros materiais entrem no orifício do injetor).
4. Reposicione a coroa e a tampa, certificando-se de que os pinos estejam perfeitamente alinhados com as respectivas fendas.
5. Acenda o queimador. Se o queimador não acender, verifique o alinhamento da tampa e da coroa. Se o queimador continuar a não acender, não tente fazer reparos por conta própria.

Entre em contato com um profissional qualificado.



IMPORTANTE: Nunca deixe panelas e frigideiras vazias sobre a área de cozimento ou queimadores quando estiverem quentes.

Panelas e tachos ideais são aqueles com fundo plano, bordas retas, tampa que fecha perfeitamente e feitos com material de espessura média-alta. Revestimentos irregulares podem riscar o fogão.

Podem ser utilizados recipientes com núcleos ou fundos de alumínio e cobre. No entanto, se a base for feita com estes materiais, pode deixar marcas indelévels na placa e nas prateleiras.

O material com que são feitos os recipientes é um fator que influencia a velocidade e uniformidade com que o calor é distribuído e conseqüentemente nos resultados de cozimento:

Um revestimento antiaderente tem as mesmas características do material de base.

Por exemplo, panelas de alumínio com revestimento antiaderente assumem as propriedades do alumínio.

Utilize a tabela a seguir como guia para a escolha do material e suas características.

Recursos de utensílios de cozinha

- **Alumínio:** Aquece de forma rápida e uniforme. Ideal para todos os tipos de cozinhados. Uma espessura média-alta é adequada para a maioria dos métodos de cozimento.
- **Ferro fundido:** Aquece lenta e uniformemente. Bom para tostar e fritar. Mantém o calor durante o cozimento lento.
- **Cerâmica ou vitrocerâmica:** Siga as instruções do fabricante. Aquece lentamente, mas não uniformemente. Ideal para cozinhar em fogo lento ou médio.
- **Cobre:** Aquece muito rápida e uniformemente.
- **Terracota:** Siga as instruções do fabricante. Use para cozimento lento.
- **Aço ou ferro fundido com revestimento cerâmico:** Veja aço inoxidável ou ferro fundido.
- **Aço inoxidável:** Aquece rapidamente, mas não uniformemente. Um núcleo ou base de alumínio ou cobre sobre aço inoxidável garante um aquecimento uniforme.

Adaptação do diâmetro da panela ao tamanho da chama

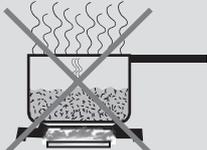
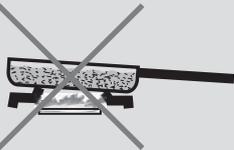
A chama deve ser do mesmo tamanho do fundo da panela ou menor. Não use panelas/panelas pequenas com chamas altas, pois as chamas podem ultrapassar as bordas. Panelas/panelas muito grandes e que ocupam dois queimadores devem ser posicionadas entre os queimadores dianteiro e traseiro e não entre dois queimadores laterais.

Use recipientes balanceados

Os recipientes devem estar nivelados nas prateleiras, sem oscilar. Centralize os recipientes em relação ao queimador.

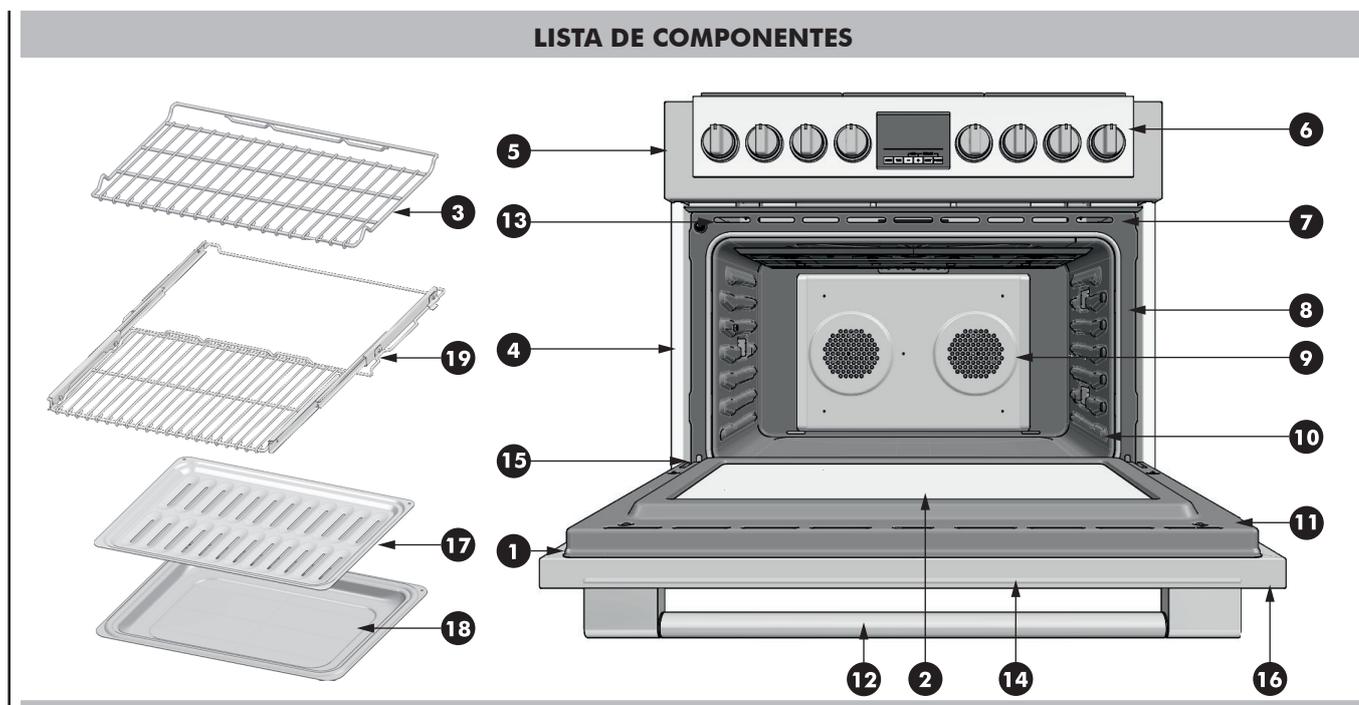
Use uma tampa que feche perfeitamente

Uma tampa que fecha bem permite reduzir o tempo de cozimento. Recipientes com fundo grosso e plano garantem maior uniformidade e estabilidade térmica.

 AVISO	
RECIPIENTE BALANCEADO	
	
	
CÔNCAVO (OCO)	
CONVEXO (ARREDONDADO)	
CHAMA MUITO GRANDE PARA O TAMANHO DO RECIPIENTE	
USE TAMPAS QUE FECHAM HERMETICAMENTE	
RECIPIENTE NÃO ESTÁ EM EQUILÍBRIO	

Como usar a tabela de limpeza do forno

1. Localize o número do componente a ser limpo na figura nesta página.
2. Encontre o nome do componente na tabela.
 - Use o método de limpeza da coluna à esquerda se o forno tiver um acabamento esmaltado com cor.
 - Use o método de limpeza da coluna à direita se o forno for de aço inoxidável.
3. Encontre o método de limpeza correspondente à letra em questão na página seguinte.



Componente		Método de limpeza	
		Esmaltado	Aço inoxidável
1	Moldura da porta	D	G
2	Porta interna de vidro	F	F
3	Prateleiras removíveis forno	A ou E	A ou E
4	Guia	G	G
5	Borda do painel de controle	G	G
6	Painel de controle	D	D
7	Ventiladores de forno	D	D
8	Estrutura frontal do forno	E	E
9	Cavidade do forno	E	E
10	Gaxeta	B	B
11	Interior da porta do forno	E	E
12	Puxador da porta	G	G
13	Ventilador de porta	E	E
14	Interior da Porta	C e D	C e D
15	Borda do forno	D	D
16	Terminais	D	G
17	Grelha da assadeira	E	E
18	Assadeira	E	E
19	Prateleira extensível	A	A

Todos os componentes do forno podem ser limpos com uma esponja ensaboada, enxaguando e secando com cuidado. Para resíduos mais difíceis de remover, siga os métodos de limpeza recomendados abaixo.

- Sempre use detergentes que sejam o menos agressivos possível.
- Esfregue as partes metálicas na direção da textura.
- Use panos e esponjas limpas e macias ou papel absorvente.
- Enxágue cuidadosamente com pouca água, para evitar que escorra nas fendas da porta.
- Seque para não deixar manchas causadas pela água.

Os detergentes listados abaixo sugerem o tipo de produto a ser usado e aqueles desaconselhados. Use todos os produtos seguindo as instruções presentes na embalagem.

Tabela de limpeza	
Componente	Método de limpeza
A Cromado	Lave utilizando água fervente com sabão. Enxágue com cuidado e seque. Ou esfregue delicadamente com esponjas de lã de aço ou outro material e cremes não abrasivos adequados para a limpeza de cromados disponíveis no mercado, seguindo as instruções do fabricante. Você pode usar produtos específicos para o forno (fórmula para forno frio), mas podem causar escurecimento e descoloração dos acabamentos. As prateleiras podem ser limpas no forno durante o modo de auto-limpeza. No entanto, as prateleiras cromadas perdem o brilho e adquirem uma cor cinza metálica de forma permanente.
B Tecido de fibra de vidro	NÃO LIMPE A GAXETA À MÃO.
C Vidro	Limpe esfregando com um pano borrifado com um produto específico para a limpeza de vidros. Use um desengordurante multiuso antibacteriano para as manchas de gordura.
D Pintado	Limpe com água fervente com sabão ou aplique um desengordurante multiuso antibacteriano em uma esponja ou em papel absorvente e esfregue. Evite usar detergentes em pó ou esponjas de lã de aço.
E Porcelana	Limpe imediatamente resíduos ácidos como sucos, leite e tomate com um pano seco. Não use esponjas ou panos úmidos na porcelana quente. Uma vez resfriada, limpe com água fervente ensaboada ou aplique um detergente não agressivo em uma esponja molhada. Enxágue e seque. Para manchas mais teimosas, use delicadamente esponjas de lã de aço. É normal que a porcelana rache (linhas finas) ao longo do tempo devido à exposição ao calor e aos resíduos de alimentos.
F Vidro reflexivo	Limpe com água fervente com sabão e uma esponja ou raspador de plástico. Esfregue as manchas mais teimosas com vinagre, produtos específicos para a limpeza de vidros, amônia ou detergentes não agressivos. NÃO USE PRODUTOS ABRASIVOS DUROS.
G Aço inoxidável	Esfregue ou limpe sempre na direção da textura. Limpe com uma esponja ensaboada, enxágue e seque. Ou esfregue com papel absorvente borrifado com um desengordurante multiuso antibacteriano. Proteja e lustre com um produto específico para o cuidado do aço inoxidável e um pano macio. Remova as manchas de água com um pano umedecido com vinagre de vinho branco. Use um detergente em pó para o tratamento do aço ou do cobre para remover os vestígios de descoloração devido ao calor.
H Sonda (se presente)	“Limpe a sonda à mão com detergente e água fervente. Depois, enxágue e seque. Não mergulhe em água e não lave na máquina de lavar louça.”

Todos os componentes do fogão podem ser limpos esfregando com uma esponja ensaboada, enxaguando e secando com cuidado. Para resíduos mais difíceis de remover, siga os métodos de limpeza recomendados a seguir.

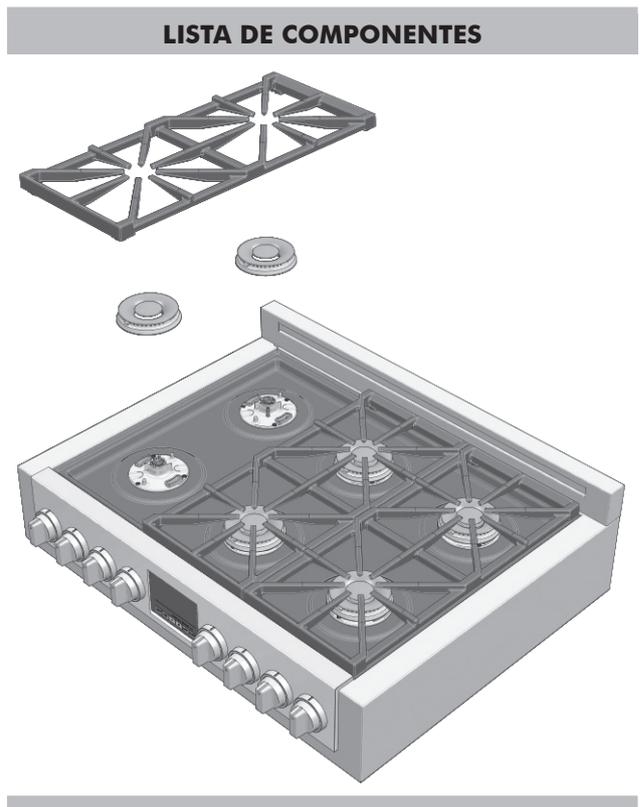
⚠ ATENÇÃO

- Antes de limpar, certifique-se de que os queimadores estão desligados e as prateleiras estão frias.
- Sempre use detergentes que sejam o menos agressivos possível. Use panos e esponjas limpas e macias ou papel absorvente.
- Esfregue as partes de aço inoxidável na direção da textura. Esfregue para não deixar manchas de água.
- Não limpe os componentes removíveis do fogão com a auto-limpeza do forno.
- Após a limpeza, coloque todos os componentes de volta em seu lugar antes de usar o fogão.

Os detergentes recomendados abaixo e na próxima página referem-se a categorias de detergentes e não indicam preferência por uma marca ou outra.

Utilize todos os produtos seguindo as instruções da embalagem.

Produtos de limpeza recomendados para cada peça/material do fogão



Peças e materiais	Detergentes recomendados	Dicas/Lembretes
Base do queimador (alumínio fundido)	Pano molhado.	Evite que detergentes e outros materiais entrem na abertura do injetor.
Difusor (alumínio fundido)	Detergente e água fervente; enxágue e seque. Escova de dentes com cerdas de nylon rígidas para limpar os orifícios da abertura.	Esfregue delicadamente, com movimentos circulares. Os detergentes para alumínio podem desbotar a superfície.
	Detergentes abrasivos: Pó polidor para metais. Siga as instruções na embalagem. Use esponjas de lã de aço.	Para limpar os furos da abertura, use uma escova de dentes ou um clipe de papel aberto. Evite danificar / alargar as aberturas.
Difusor (latão)	Lave com água fervente ensaboada, enxágue e seque. Use uma escova de dentes rígida de nylon ou um clipe de papel aberto para limpar as ranhuras do difusor de chama.	Esfregue delicadamente, com movimentos circulares. Os detergentes para latão podem desbotar a superfície. Para limpar os orifícios da abertura, use uma escova de dentes ou um clipe de papel aberto.

Peças e materiais	Detergentes recomendados	Dicas/Lembretes
Espalha chama e difusor do queimador (porcelana esmaltada sobre ferro fundido)	<p>Detergentes não abrasivos: Água fervente e desengordurante multiuso antibacteriano.</p> <p>Enxágue e seque imediatamente.</p> <p>Detergentes abrasivos não agressivos: Bon Ami® e Soft Scrub®.</p> <p>Detergentes abrasivos para as manchas mais teimosas: palhas de aço embebidas em sabão.</p>	<p>As prateleiras são pesadas; levante-as com cuidado. Coloque-as em uma superfície protegida.</p> <p>É normal que bolhas/crepitações/lascas se formem devido às temperaturas extremas às quais os braços das prateleiras são expostos e às rápidas mudanças de temperatura.</p> <p>Resíduos ácidos e açucarados podem deteriorar o esmalte. Remova os resíduos imediatamente.</p> <p>Os detergentes abrasivos, se usados com muita força ou com muita frequência, podem danificar o esmalte.</p>
Acabamento externo (esmalte porcelanato)	<p>Água fervente com sabão: enxágue e seque cuidadosamente. Produtos de limpeza não abrasivos: Amônia, Fantastic®, Fórmula 409®.</p> <p>Detergentes abrasivos não agressivos: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.</p> <p>Detergentes líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®.</p>	<p>Resíduos ácidos e açucarados podem deteriorar o esmalte da porcelana. Remova os resíduos imediatamente. Não use esponjas ou panos de prato molhados em porcelana quente.</p> <p>Aplique pressão mínima ao usar produtos de limpeza abrasivos.</p>
Manípulos de controle (aço inoxidável)	<p>Água fervente com sabão: enxágue e seque imediatamente. Se necessário, retire os botões (puxe para cima).</p>	<p>Não mergulhe os botões.</p> <p>Não use esponjas ou produtos de limpeza abrasivos.</p> <p>Não force os botões na haste da válvula.</p> <p>Puxe os botões para removê-los do painel de controle. Ao reposicionar os botões, certifique-se de que estejam na posição OFF.</p> <p>Não remova os assentos sob os botões.</p>
Acabamento externo (aço inoxidável)	<p>Produtos de limpeza não abrasivos: Água fervente e detergente. Fantástico®, Fórmula 409®. Enxágue e seque imediatamente.</p> <p>Polidor: Stainless Steel Magic® para proteger o acabamento contra manchas e corrosão; melhora a aparência estética.</p> <p>Manchas de água dura: Vinagre de vinho branco.</p> <p>Produtos de limpeza abrasivos não agressivos: limpador líquido para aço inoxidável Kleen King®, limpador líquido para aço inoxidável e alumínio Cameo®, Bon Ami®.</p> <p>Descoloração por calor: Bar Keepers Friend®.</p>	<p>O aço inoxidável resiste à maioria das manchas e arranhões de alimentos, desde que você mantenha a superfície limpa e protegida.</p> <p>Nunca deixe manchas de comida ou sal no aço inoxidável por muito tempo.</p> <p>Esfregue suavemente na direção do grão. O cloro e seus compostos contidos nos detergentes são corrosivos para o aço inoxidável.</p> <p>Verifique os ingredientes no rótulo antes de usar.</p> <p>Aplique pressão mínima ao usar produtos de limpeza abrasivos, especialmente nas letras.</p>
Bicos (cerâmica)	<p>Esfregue cuidadosamente com um cotonete umedecido em água, amônia ou desengordurante antibacteriano multiuso. Remova suavemente qualquer resíduo com um palito.</p>	<p>Evite usar muita água nos bicos. Se o bico estiver molhado, o queimador não acenderá.</p> <p>Remova qualquer fiapo que possa ter sobrado após a limpeza.</p>
Chapa trilaminada (SE PRESENTE) (placa de três camadas de aço inoxidável/alumínio)	<p>Atenção: Limpar uma superfície ainda quente corre o risco de queimaduras!</p> <p>Não limpe a superfície de cozimento com pós abrasivos ou detergentes abrasivos. Limpe a superfície de cozimento com cubos de gelo ou água fria.</p>	<p>Após cada uso: Desligue o aparelho e espere 20/30 minutos para que ele esfrie, até atingir uma temperatura de aproximadamente 90/100 °C (195/215°F). Limpe o prato com um pano seco, grosso e áspero para remover quaisquer restos de alimentos. Coloque cubos de gelo individuais, um após o outro, na superfície de cozimento; ao mesmo tempo retire os resíduos com a espátula, retire a sujeira da placa e acumulada na bandeja coletora. Alternativamente, você pode usar água fria em vez de cubos de gelo. Depois que a superfície de cozimento esfriar, você poderá remover manchas deixadas por claras de ovo ou ácidos nos alimentos com suco de limão e um pano limpo. Enxágue bem com um pano úmido. Unte levemente com óleo de cozinha. Se a superfície de cozimento já tiver sido resfriada antes da limpeza, aqueça-a até 100 °C e desligue-a novamente.</p>

Antes de entrar em contato com o centro de serviço, verifique o seguinte para evitar custos de serviço desnecessários.

Problema no forno	Etapas de solução de problemas
O código de erro F03 ou F04 aparece no display.	Há um problema com o mecanismo de travamento. Desconecte a energia e restaure-a após alguns segundos. O forno deve iniciar um autoteste da fechadura da porta. Se a condição persistir, anote o número do código e entre em contato com a central de atendimento.
Outros erros __F aparecem na tela de exibição.	Desconecte a energia e restaure-a após alguns segundos. Se a condição persistir, anote o número do código e entre em contato com a central de atendimento.
O display do forno permanece desligado.	Remova a energia da fonte de alimentação principal (fusível ou painel elétrico). Ligue novamente o painel elétrico. Se a condição persistir, ligue para um centro de serviço autorizado.
A ventoinha de resfriamento continua funcionando mesmo quando o forno está desligado.	O ventilador desliga automaticamente quando os componentes elétricos esfriarem o suficiente.
A porta do forno está presa e não abre, mesmo depois de esfriar.	Desligue o forno no painel elétrico e aguarde alguns segundos. Ligue novamente o painel elétrico. O forno deve reiniciar e poder ser usado novamente.
O forno não aquece.	Verifique o disjuntor ou caixa de fusíveis da sua casa. Certifique-se de que o forno seja alimentado adequadamente por eletricidade. Certifique-se de que a temperatura do forno foi selecionada.
O forno não aquece uniformemente.	Verifique a calibração do forno. Ajuste a calibração se necessário (consulte Como definir a temperatura, página 28). Consulte as tabelas para o correto posicionamento da grelha. Sempre reduza a temperatura da receita em 25°F (15°C) ao cozinhar com Cozimento por Convecção.
A temperatura do forno está muito alta ou muito baixa.	O termostato do forno precisa ser ajustado. Consulte Calibração da temperatura do forno, página 28.
A luz do forno não funciona corretamente.	Substitua ou recoloque a lâmpada se ela estiver solta ou com defeito. Consulte a página 45. Evite tocar no vidro da lâmpada com as mãos desprotegidas, pois o óleo dos dedos pode fazer com que a lâmpada queime prematuramente.
A luz do forno permanece acesa.	Verifique se a porta do forno não está bloqueada. Verifique se a dobradiça não está dobrada ou se o interruptor da porta não está danificado.
Não é possível remover a tampa da lâmpada.	Pode haver acúmulo de detritos ao redor da tampa da lâmpada. Limpe a tampa da lâmpada com um pano seco antes de tentar removê-la.
O forno não se autolimpa adequadamente.	Espere o forno esfriar antes de iniciar a autolimpeza. Remova sempre os resíduos não incrustados ou abundantes antes de iniciar a autolimpeza. Se o forno estiver muito sujo, configure uma autolimpeza de quatro horas. Consulte Preparar o forno para autolimpeza, página 42.
O relógio e o cronômetro não estão funcionando corretamente.	Certifique-se de que o forno seja alimentado adequadamente por eletricidade. Consulte os capítulos Relógio e temporizador, página 27.
Umidade excessiva.	No modo de cozimento estático, pré-aqueça primeiro o forno. Os modos de cozimento por convecção e ventilador eliminam a umidade do forno (esta é uma das vantagens da convecção).
Porcelana lascada.	Para retirar e recolocar as grades do forno, incline-as sempre para cima e não force para evitar lascas de porcelana.
A ignição não funciona	
O cabo de alimentação está conectado à tomada?	Insira o plugue em uma tomada de 3 pinos aterrada.
Um fusível queimou no sistema doméstico ou o disjuntor queimou?	Substitua o disjuntor ou restaure a energia.

Antes de entrar em contato com o centro de serviço, verifique o seguinte para evitar custos de serviço desnecessários.

Problema no forno	Etapas de solução de problemas
Os queimadores do fogão não funcionam	
É a primeira vez que utiliza os queimadores do fogão?	Gire um dos manípulos do queimador para liberar o ar dos tubos de gás.
O manípulo está ajustado corretamente?	Pressione o manípulo antes de girá-lo para uma das posições disponíveis.
As aberturas do queimador estão bloqueadas?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
As chamas dos queimadores do fogão não são regulares, são amarelas e/ou fazem barulho	
As aberturas do queimador estão bloqueadas?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
As espalha chama dos queimadores estão posicionadas corretamente?	Consulte o capítulo "Superfície do queimador super selada".
Você está usando gás propano?	O dispositivo pode ter sido convertido incorretamente. Contate um técnico de serviço.
Os queimadores do fogão estão estalando	
O queimador está molhado?	Deixe secar.
A espalha chama e o difusor estão posicionados corretamente?	Certifique-se de que os pinos estejam alinhados corretamente, consulte o capítulo "Superfície super selada do queimador".
O recipiente para cozinhar é muito maior que o espaço da prateleira?	Remova o recipiente temporariamente, se o estalo parar e começar novamente quando você substituir o recipiente, a causa do problema é o tamanho excessivo do recipiente. Você ainda pode continuar cozinhando com a tigela, mas o estouro continuará até o cozimento terminar.
Calor excessivo ao redor do recipiente de cozimento no fogão	
O recipiente para cozinhar é do tamanho certo?	Use recipientes de cozinha do mesmo tamanho da área de cozimento e do queimador. Os recipientes para cozinhar não devem ser mais de 2,5 cm (1 pol.) mais largos que a área de cozimento.
Os resultados obtidos com o fogão não correspondem às expectativas	
Você está usando o recipiente de cozimento mais adequado?	Consulte o capítulo "Utensílios de cozinha".
O manípulo está ajustado no nível certo?	Consulte o capítulo "Configurando os manípulos".

Antes de entrar em contato com o centro de serviço, consulte o capítulo “Solução de problemas”. Isso economiza o custo de pedir assistência.

Se você ainda precisar de ajuda, siga as instruções abaixo. Ao ligar, certifique-se de ter em mãos a data de compra, o modelo completo e o número de série do seu aparelho. Esta informação nos ajudará a melhor satisfazer as solicitações dos clientes.

Registro de dados de manutenção

Para informações sobre assistência ou peças de reposição autorizadas, consulte o parágrafo “GARANTIA”.

Para localizar a etiqueta de dados técnicos, consulte a página 3. Recomendamos que neste momento você anote as informações acima no espaço abaixo.

Guarde a fatura/recibo para validação da garantia.

Registro de dados de manutenção

Número do modelo _____

Número de série _____

Data de instalação ou entrega _____

FULGOR MILANO
