

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 4807 2P MK 2F

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 Muscatelli

ÍNDICE

1 - Características do fogão	7
2 - Avisos especiais	9
3 - Instruções de segurança	10
4 - Dimensões do produto e requisitos de recorte	14
Instalação do suporte anti-tombamento	16
5 - Informações de instalação	17
6 - Instruções de instalação	18
Regras para instalação do aparelho (localização e ventilação local)	22
Localização	22
Ventilação ambiente	22
Conexão de gás	22
Conexão do tubo metálico	22
7 - Requisitos do sistema de gás	22
8 - Conversão para outro tipo de gás	23
Conversão para outro tipo de gás	23
Diâmetro de bico	23
Ajuste de chama mínima	26
Ajuste do queimador circular de chama simples ou dupla	26
9 - Conversão para GLP ou GN	27
Ignição elétrica a gás	27
As chamas dos queimadores	27
Características elétricas	28
Ligar o fogão à rede elétrica	28
10 - Alimentação elétrica	28
11 - Pannel de controle	29
Códigos de erro	30
Sinais acústicos	30
Fechadura da porta	30
Falha de energia elétrica	30
Configurações padrão	30
Número de códigos de falha F	30
Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido	30
Timer	30
12 - Informações gerais sobre o forno	30
13 - Dicas gerais sobre forno	31
Como preaquecer o forno	31
Dicas de operação	31
Ferramentas	31
Condensação e temperatura do forno	31
Assar em grandes altitudes	31
Primeira utilização do forno	32
Prateleiras para forno	32

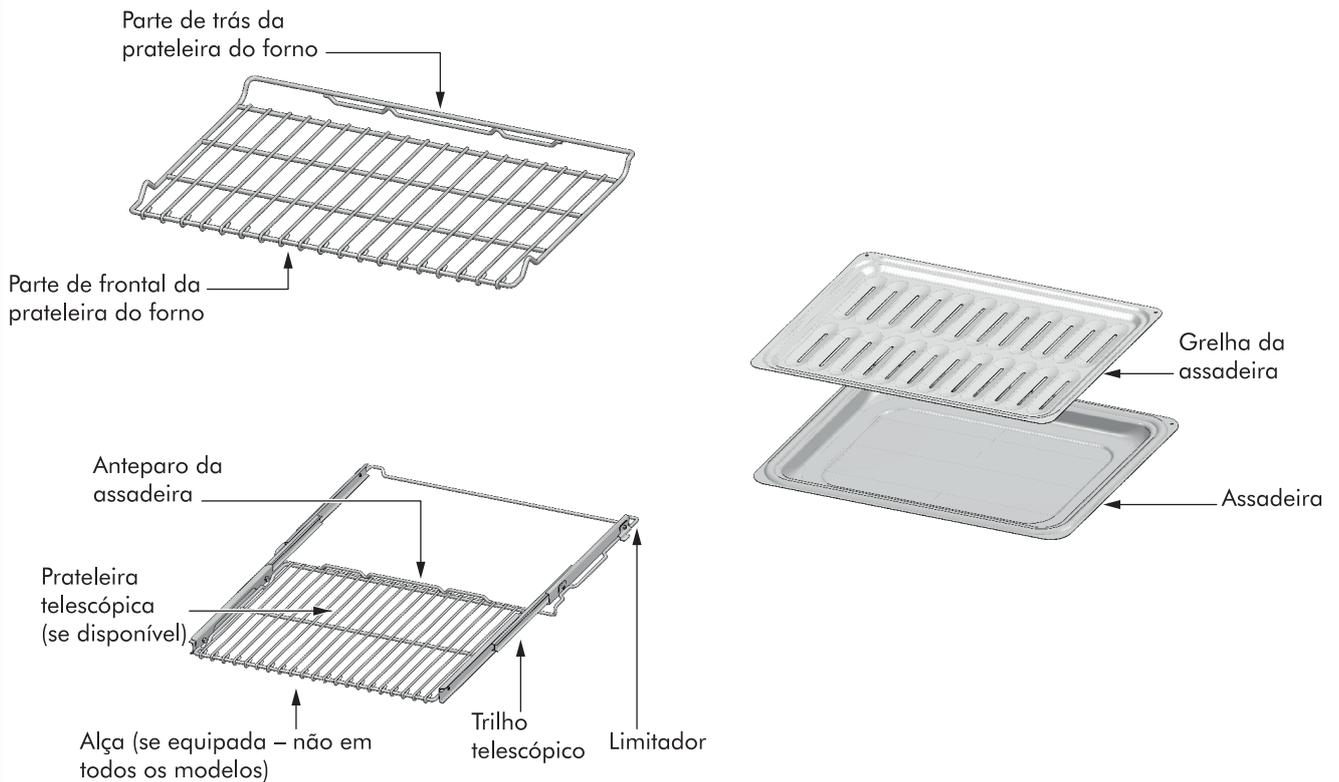
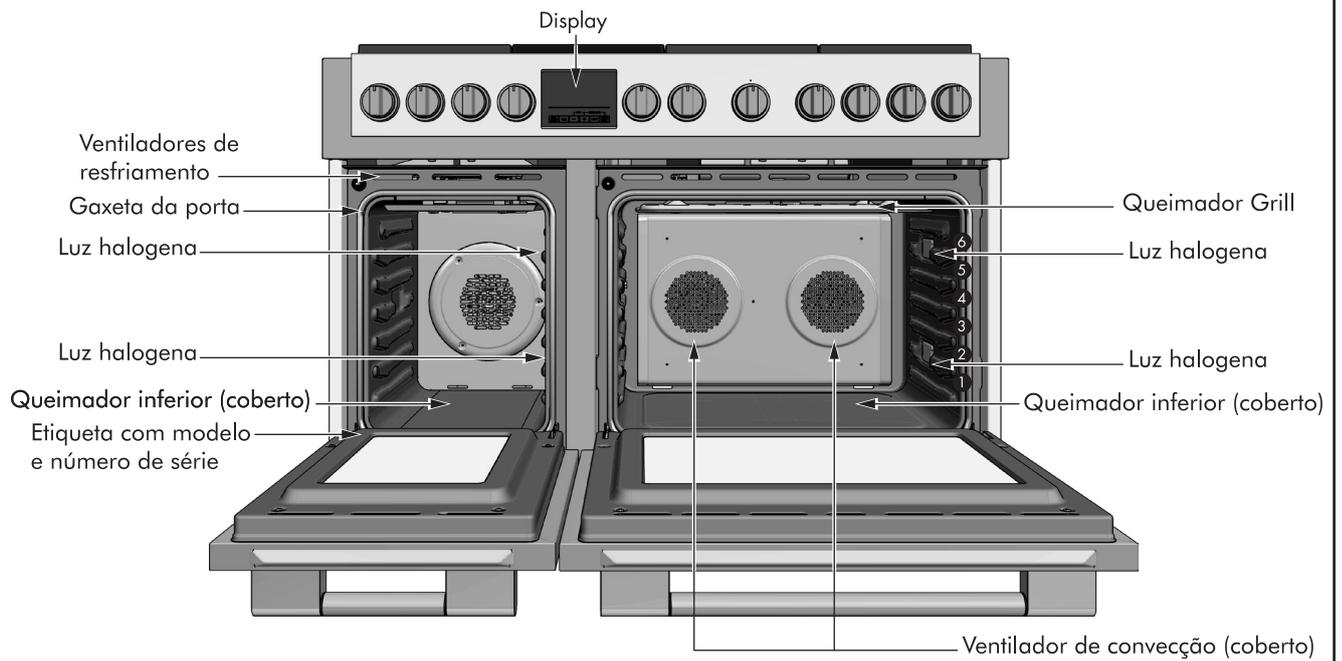
ÍNDICE

14 - Instruções de uso	32
Racks de forno extensíveis	33
Instruções para a primeira inicialização	34
Seleção de cavidade do forno (forno duplo)	34
15 - Configurações do usuário	35
Idioma	35
Temperatura e Peso	35
Hora	35
Data	36
Brilho	36
Sinal acústico	36
16 - Configurações de sistema	37
Registro de eventos	37
Demonstrações	37
Ligar e desligar o forno	38
Selecione o modo de cozimento	38
Alterar o modo de cozimento	38
Alterar a temperatura	38
17 - Ligando o forno	38
Fase de PREAQUECIMENTO	40
Eco	40
PREAQUECIMENTO rápido	40
Usando as lâmpadas do forno	40
18 - Funcionamento do forno em modo timer	41
Tempo de cozimento	41
Como configurar um modo cronometrado	41
Parar o tempo	41
Como atrasar o início do modo cronometrado	41
19 - Configuração da sonda térmica de carne (se presente)	42
Dicas e técnicas de torrefação	44
Diretrizes gerais	44
20 - Compreendendo os vários modos de operação do forno	44
Sugestões de receitas rápidas e fáceis	45
Dicas e técnicas para cozinhar em leque	45
Sugestões de receitas rápidas e fáceis	45
Dicas e técnicas para cozinhar em uma churrasqueira	45
Dicas e técnicas para grelhar	45
Dicas e técnicas de secagem	45
21 - Receitas	47
Selecione uma receita predefinida	47
Salve uma receita personalizada	48

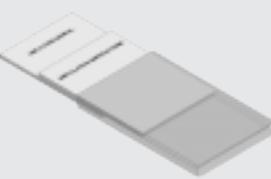
ÍNDICE

22 - Pizza Clássica (em alguns modelos)	49
23 - Instruções do modo Sabbath	51
Autolimpeza do forno	52
Preparando o forno para autolimpeza	52
24 - Cuidados e limpeza do forno	52
25 - Defina o modo de autolimpeza	53
Como definir o modo Autolimpeza	53
Para alterar o tempo de limpeza	53
Como atrasar o início da limpeza	53
Bloqueio autom. da porta durante o ciclo pirolítico	54
Remoção da porta do forno de manutenção	54
Removedor de para na porta	54
Para reposicionar a porta	54
26 - Sistema de dobradiça da porta	54
27 - Substituindo a lâmpada do forno	55
Para substituir uma lâmpada	55
28 - Características do fogão	56
Configurando o manípulo de controle de gás	58
Queimadores a gás	58
Queimadores com duplo anel de chama	58
29 - Usando o fogão a gás	58
Superfície do queimador super selada	59
Ignição elétrica do gás	60
30 - Uso da chapa do fogão a gás	61
Dicas para cozinhar	61
Tabela de cozimento da chapa	61
Adaptação do diâmetro da panela ao tamanho da chama	62
Use recipientes balanceados	62
Use uma tampa que feche perfeitamente	62
31 - Utensílios de cozimento	62
32 - Informações gerais manutenção de fornos	63
Como usar a tabela de limpeza do forno	63
33 - Acabamentos do forno / Métodos de limpeza	64
34 - Limpando o fogão	65
Produtos de limpeza recomendados para cada peça/material do fogão	65
35 - Resolução de problemas operacionais	67
36 - Resolvendo problemas culinários	68
37 - Assistência ou manutenção	69
Registro de dados de manutenção	69

CARACTERÍSTICAS DO FOGÃO



CONTEÚDO DA EMBALAGEM DO FOGÃO

	Qt.	DESCRIÇÃO		Qt.	DESCRIÇÃO
	1	FOGÃO		3	TREMPE DE FERRO FUNDIDO
	1	SUORTE PARA INSTALAÇÃO DE TRÊS PARAFUSOS DE FIXAÇÃO		1	CHAPA (PARA A GAMA 48" - 91,4 cm)
	1	RODAPÉ		1	KIT DE CONVERSÃO DE GÁS
	3 5	PÉS PARA 30" e 36" PÉS PARA 48"		1 1	NIPPLE JUNTA / ARRUELA
	1	PÉ COM COLAR			DOCUMENTAÇÃO MANUAL E GENÉRICA
	1	QUATRO PARAFUSOS DE FIXAÇÃO ANTI-TOMBAMENTO		1	"INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO"

CONTEÚDO DA EMBALAGEM DO FOGÃO

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

- 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.

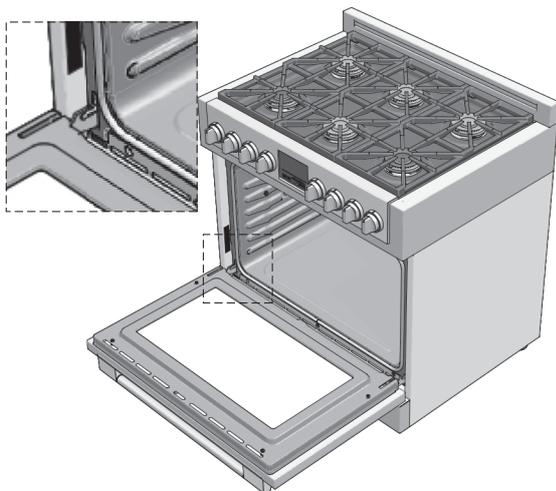


O usuário é responsável pela instalação correta. Mandar instalar o fogão a gás por um técnico qualificado.

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 (grelha, 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 grelhas 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 grelhas 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 grelha 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

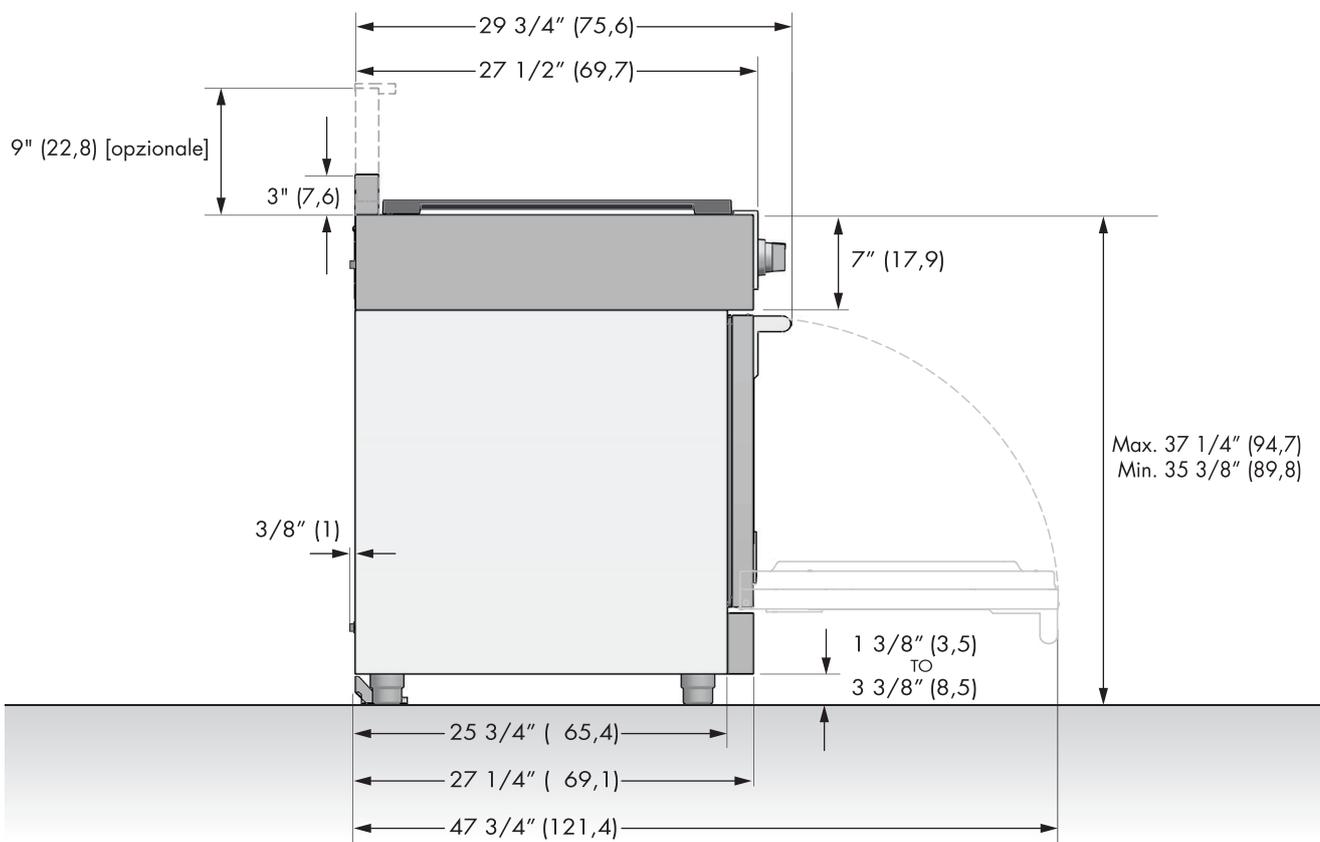
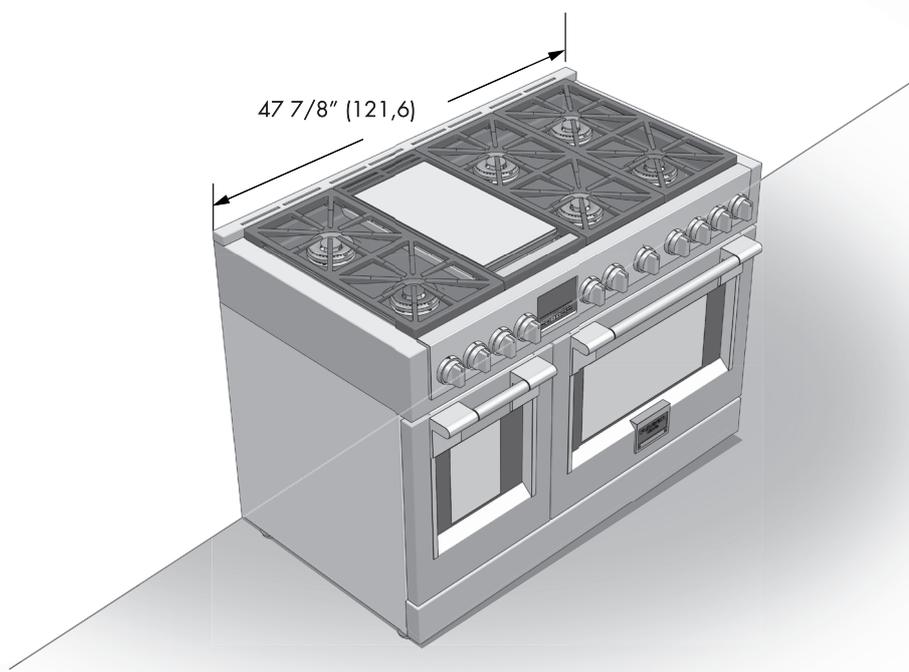
- Depois que o manípulo estiver na função CLEAN e o ícone de trava da porta aparecer, certifique-se de que ela esteja travada e não possa ser aberta. Se a porta não travar, gire o manípulo de seleção do modo de cozimento para OFF e não inicie a limpeza automática. Entre em contato com o suporte.
- Não 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

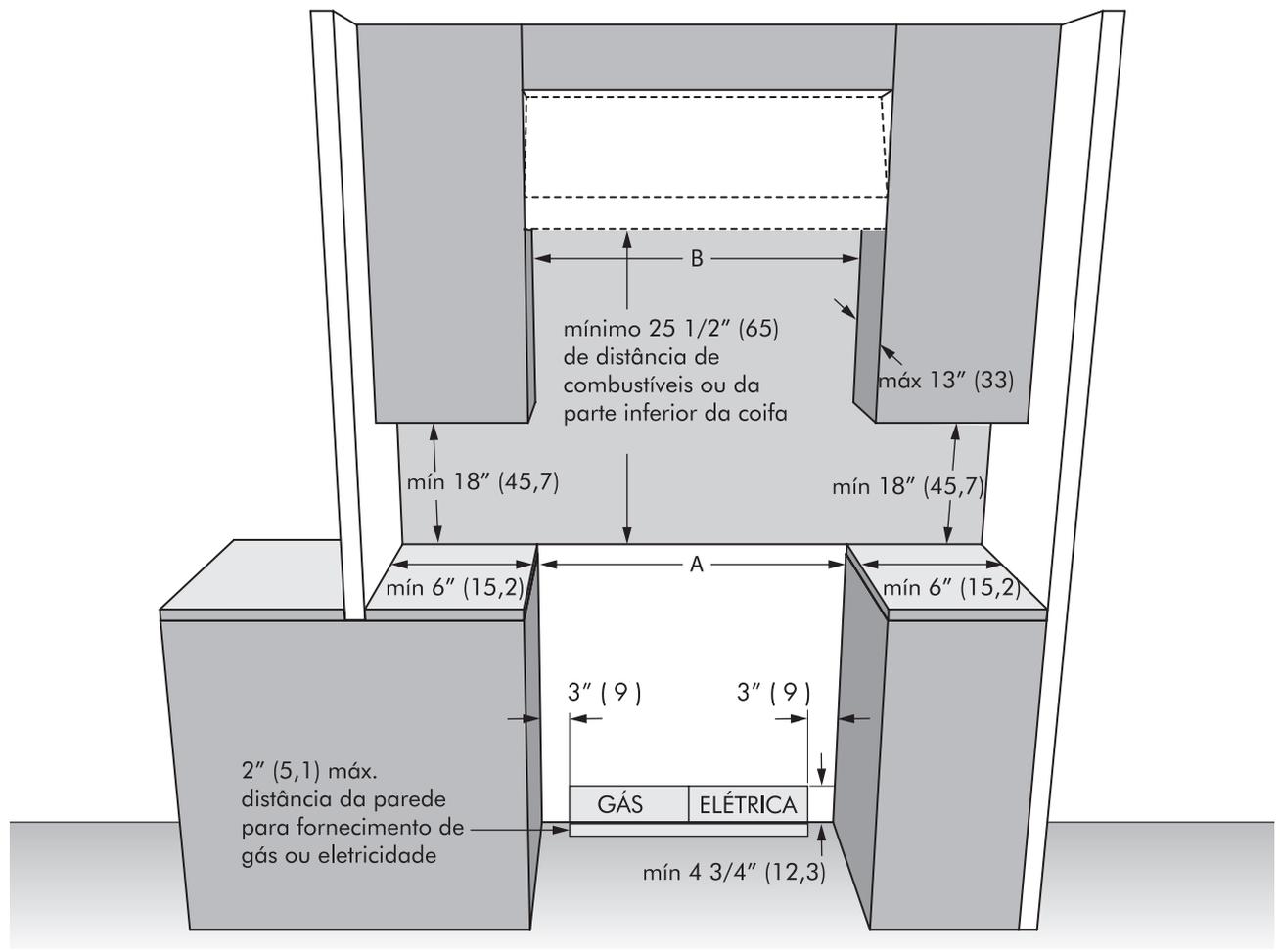
A eliminação de resíduos durante a autolimpeza gera alguns resíduos, presentes nesta lista de substâncias. Para minimizar a exposição a estas substâncias, utilize este forno de acordo com as instruções deste manual e ventile adequadamente o ambiente durante e imediatamente após a autolimpeza do forno.

DIMENSÕES DO PRODUTO

Modelos de fogões de 91,4 cm (48")



INSTALAÇÃO SEM PARTIÇÃO



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 (48")	122 cm (48")

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)

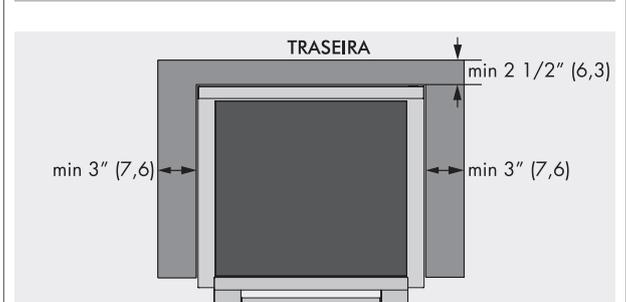
- Instale elementos combustíveis adjacentes sob a superfície de cozedura e na parte traseira e laterais do aparelho sem uma distância mínima.

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.

INSTALAÇÃO NIVELADA



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

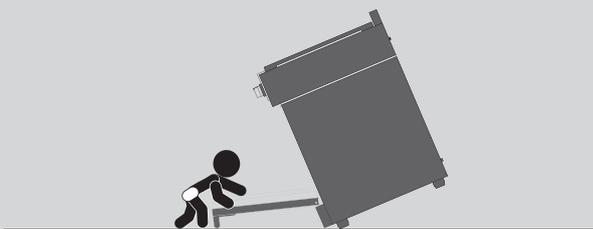
Risco de tombar

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.

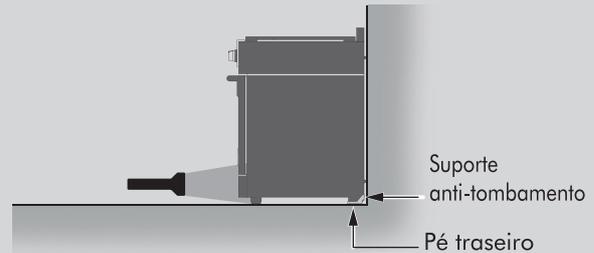
O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte ou queimaduras graves em crianças e adultos.



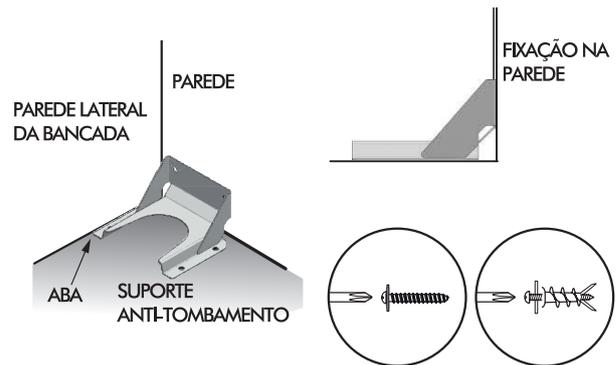
ATENÇÃO

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.



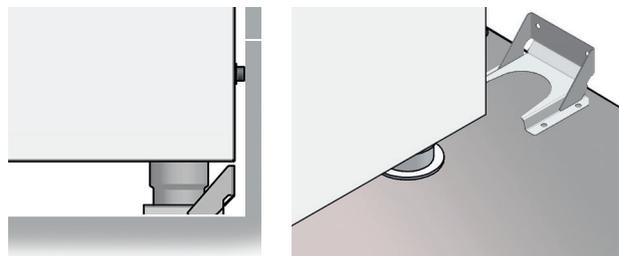
INSTALAÇÃO DO SUPORTE ANTI-TOMBAMENTO



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 grelha 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

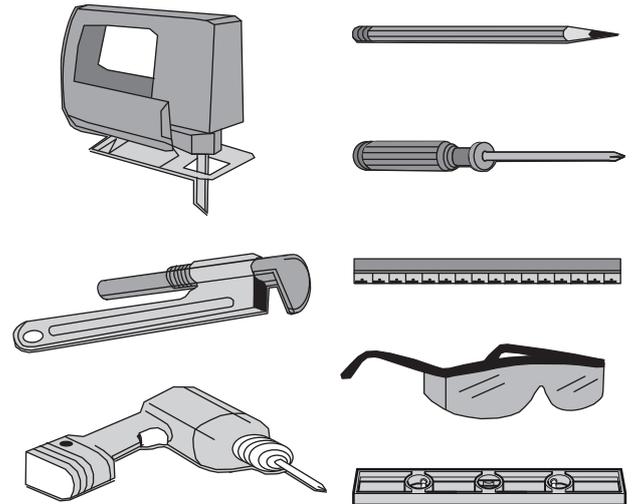
No caso de instalação sobre superfície combustível, é necessária uma elevação mínima do fogão. Siga as distâncias mínimas para superfícies combustíveis mostradas na figura dos Requisitos Integrados, nas páginas anteriores.

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.

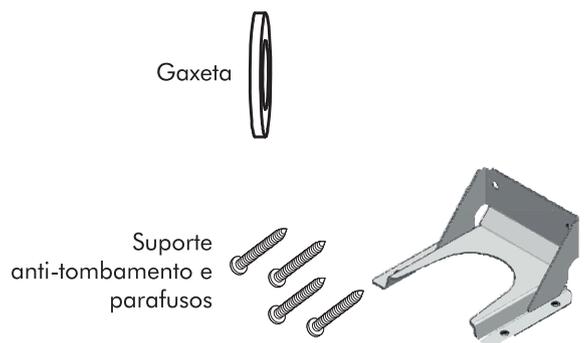
Para evitar o risco de queimaduras ou incêndio ao inclinar-se sobre superfícies aquecidas, é melhor evitar instalar móveis de parede acima do fogão a gás. Se não for possível evitar a instalação de móveis de parede neste local, o risco pode ser reduzido instalando um exaustor que proteja horizontalmente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

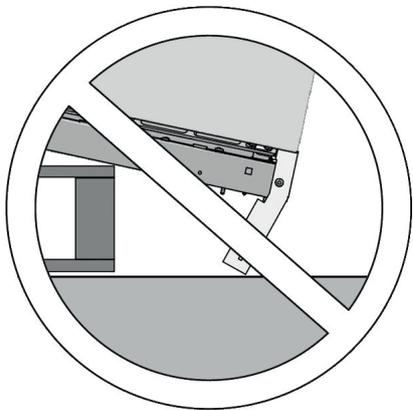
Retire o material de embalagem e o saco de documentos que o acompanha do fogão antes de iniciar a instalação.

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.

Não coloque fogão de lado ao instalar os pés. As paredes laterais não foram concebidas para suportar o peso do fogão e podem entortar. Quaisquer danos resultantes desta operação não serão cobertos pela garantia. Siga o método descrito no manual de instalação anexo.



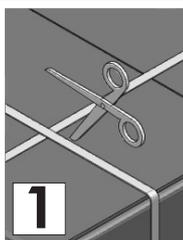
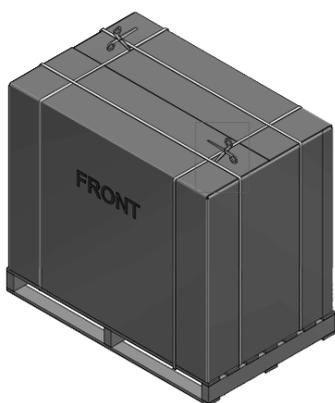
PASSO 1

Corte a abraçadeira (1) e retire as instruções de instalação da parte superior da placa e leia-as atentamente antes de começar.



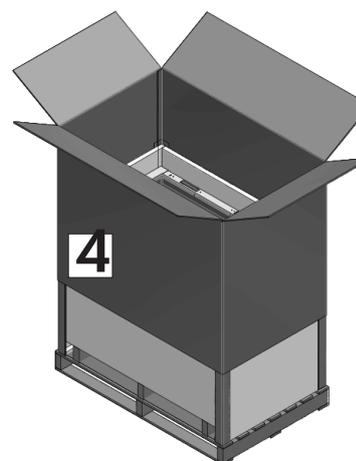
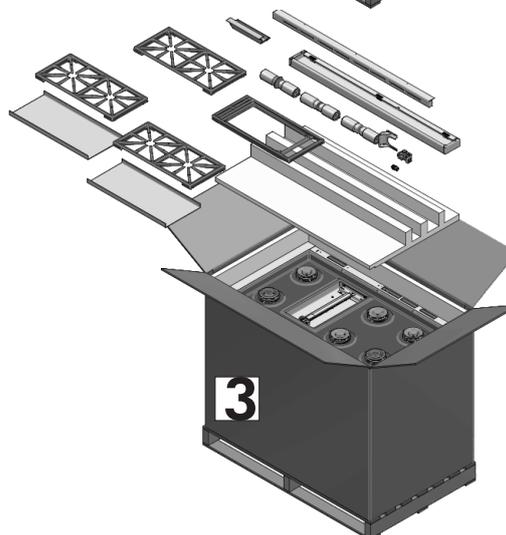
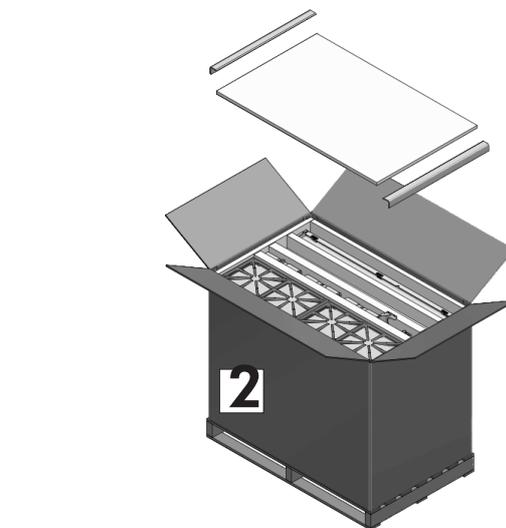
ATENÇÃO

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



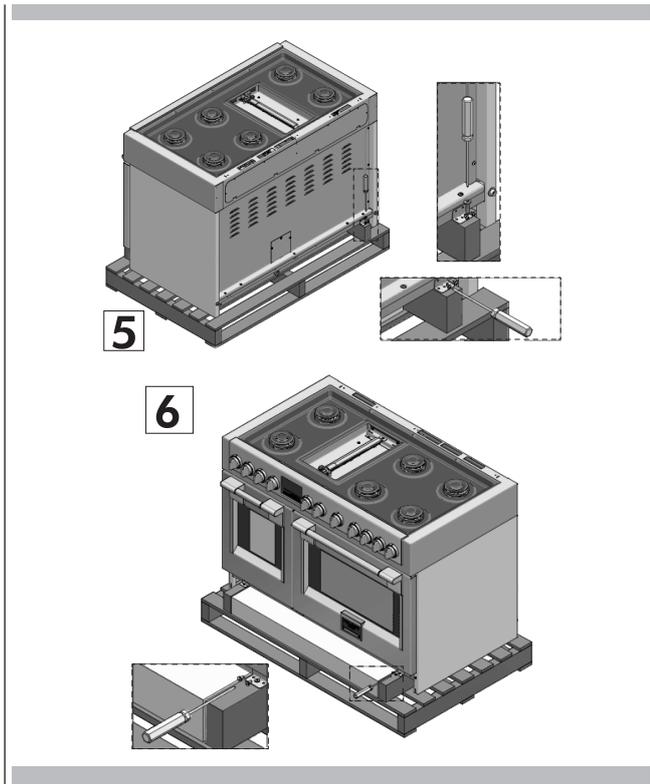
PASSO 2

Abra a parte superior da embalagem (2) e retire os acessórios (3), em seguida levante a folha de papelão (4).



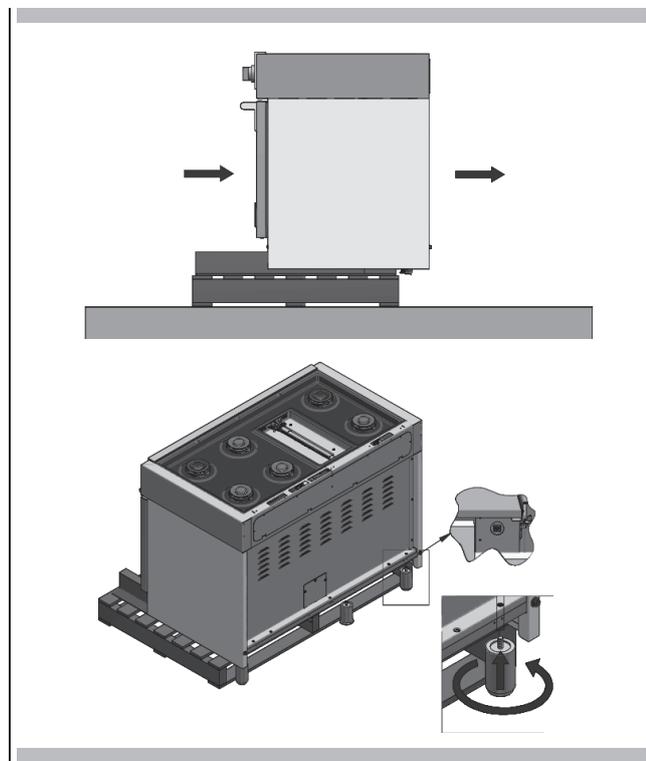
PASSO 3 (somente para a faixa de 48")

Remova o suporte de madeira traseiro (5) e os suportes metálicos de segurança dianteiros (6).



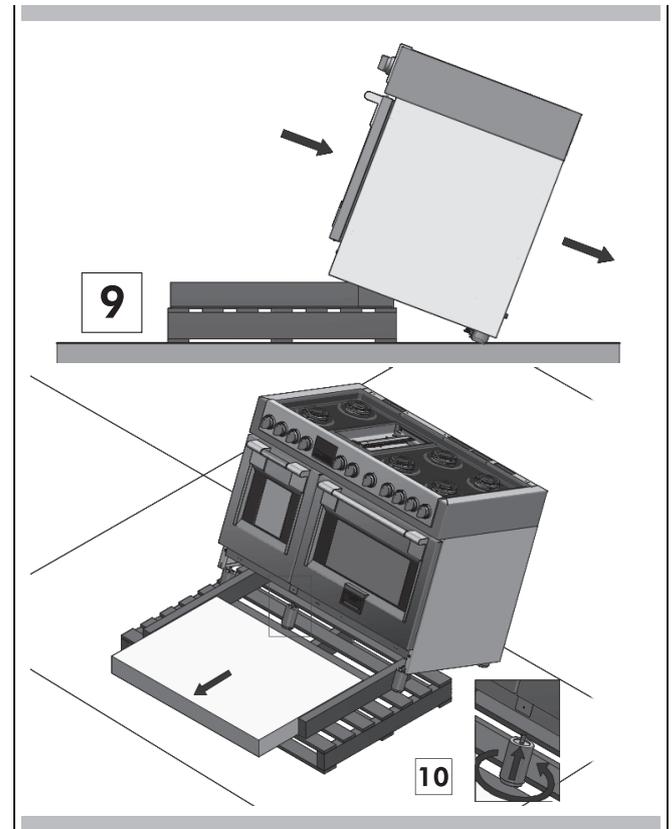
PASSO 4

Deslize o fogão o suficiente para instalar os pés traseiros.



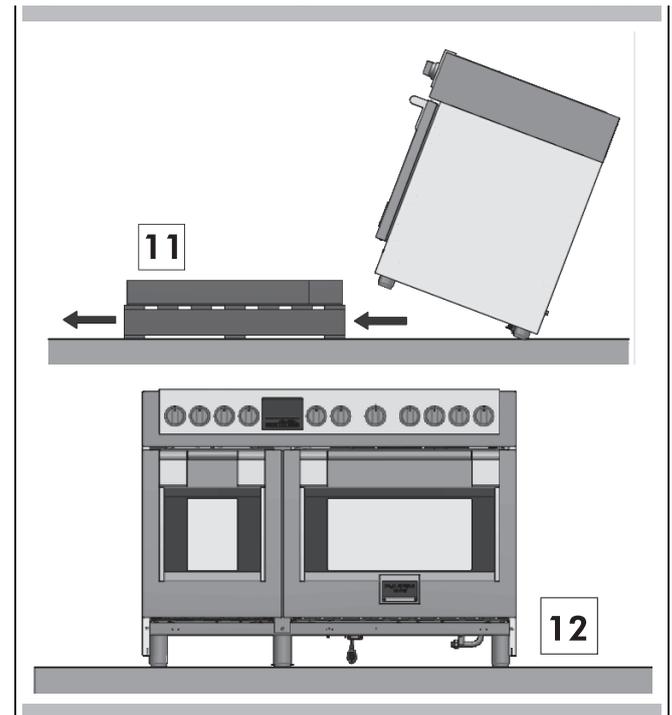
PASSO 5

Deslize ainda mais o fogão a gás e incline-o (9), apoiando os pés traseiros no chão e depois encaixe os pés dianteiros (10). Nesta posição angular é apoiado pelos pés traseiros e pela paleta.



PASSO 6

Retire a base segurando a parte frontal do fogão (11) e, em seguida, deslize-a até ao piso de forma controlada (12).

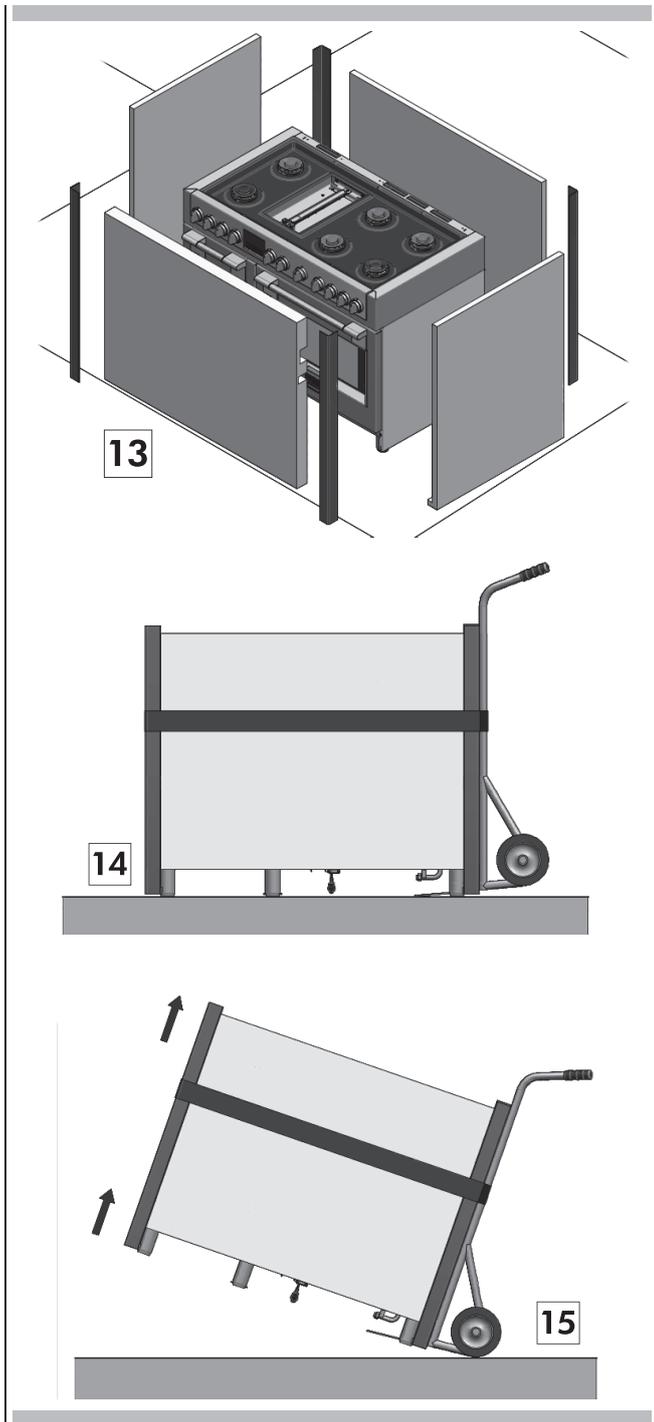


PASSO 7

Caso seja necessário deslocar o fogão; utilize embalagens de espuma e/ou papelão (13), reposicione-as estrategicamente ao redor para proteger suas superfícies acabadas do contato com o carrinho e as correias que envolvem o móvel (14). No caso de cozinhas mais pequenas, esta técnica pode ser utilizada para retirar o fogão do palete e instalar os pés (15).

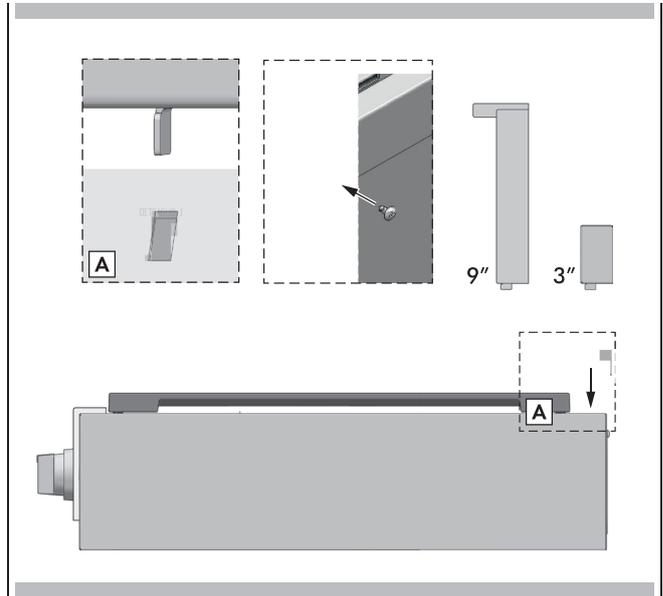
Incline o fogão para deslizar as rodas do carrinho para fora do palete. Coloque os suportes móveis no piso à esquerda e à direita em frente à abertura ao proceder ao posicionamento final, para proteger o piso.

A(s) porta(s) do forno aumentarão significativamente o peso do fogão, portanto, se for necessário deslocá-lo por uma longa distância, é aconselhável retirar primeiro as portas. Consulte os manuais de instruções incluídos para saber como remover e instalar as portas.



PASSO 8

Instale o protetor traseiro (se equipado) prendendo-o com os três parafusos na parte traseira. Em alguns casos, este pode ser um acessório protetor traseiro encomendado separadamente, em vez de um acessório fornecido com a placa. Consulte as instruções incluídas com cada acessório para requisitos específicos de instalação.



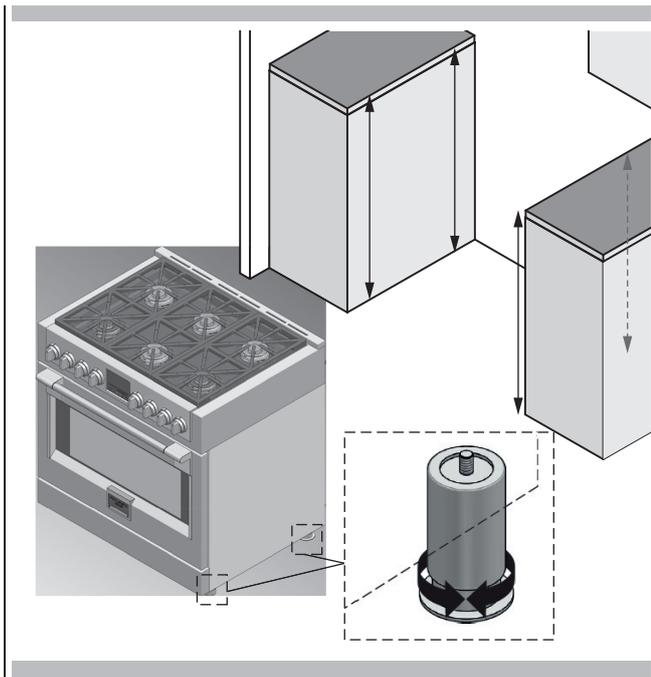
PASSO 9

Depois de concluir os procedimentos de ligação da electricidade e do gás (ver instruções incluídas), meça os quatro cantos do recorte para verificar se o piso está nivelado. Ajuste os pés ajustáveis na altura desejada e certifique-se de que a placa está nivelada. Gire a seção inferior de cada calçador no sentido anti-horário para levantá-lo e no sentido horário para abaixá-lo.

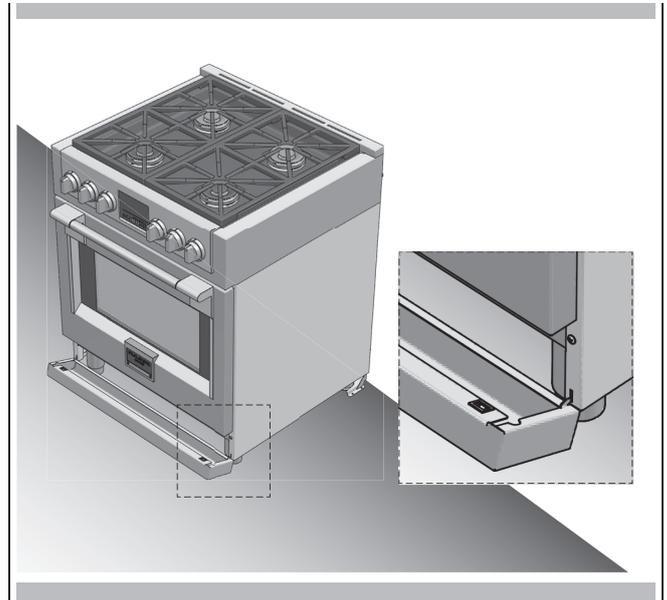
**IMPORTANTE**

Quando a unidade for ligada pela primeira vez, ela deverá concluir um teste de segurança da fechadura da porta. Se as portas foram removidas para facilitar a deslocação da placa, certifique-se de que foram reinstaladas antes de ligar o aparelho à rede eléctrica. Não abra a porta do forno nem tente utilizá-lo até ter certeza de que o teste foi concluído com êxito. Abrir/fechar a porta enquanto envia mensagens de texto pode causar danos ao mecanismo de travamento. Se necessário, consulte os manuais de instruções para obter mais informações.

Certifique-se de que o piso esteja protegido. Insira o aparelho na posição certificando-se de encaixar o suporte anti-tombamento.

**PASSO 10**

Coloque os ganchos na parte inferior do rodapé nos orifícios apropriados em cada lado da estrutura e, em seguida, gire para cima até que os ímãs na parte superior do rodapé entrem em contato com ele, para manter o rodapé firmemente preso.



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.

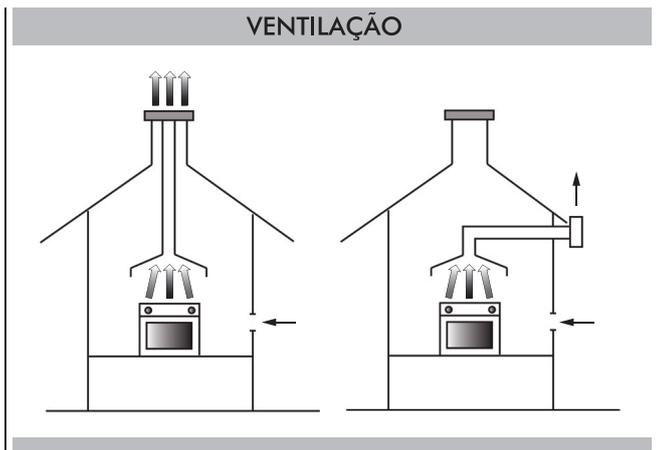
Regras para instalação do aparelho (localização e ventilação local)

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 efectuada 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.

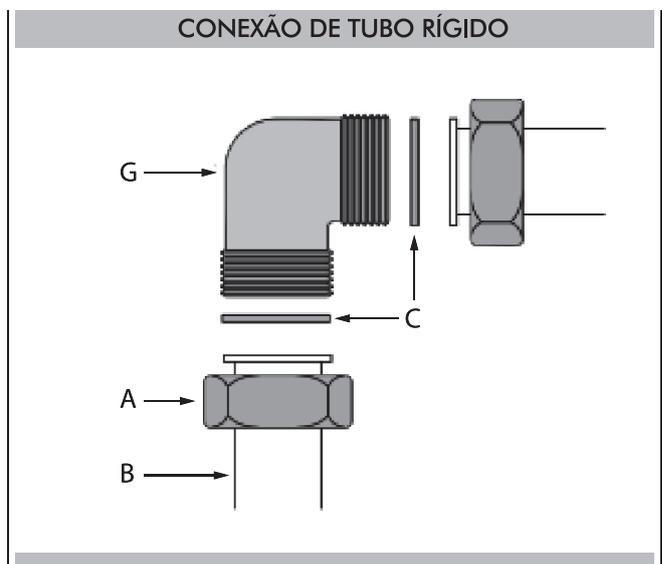
Conexão do tubo metálico

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 4,50 kW	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 4,00 kW	GLP			
Potência térmica nominal kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Dimensões do anel interno do bico	37	37	34	32
Dimensões do anel externo do bico	93	93	89	86
Consumo	291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 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 3,35 kW	GLP			
Potência térmica nominal kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Dimensões do bico	87	87	82	80
Consumo	244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 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 4,50 kW	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

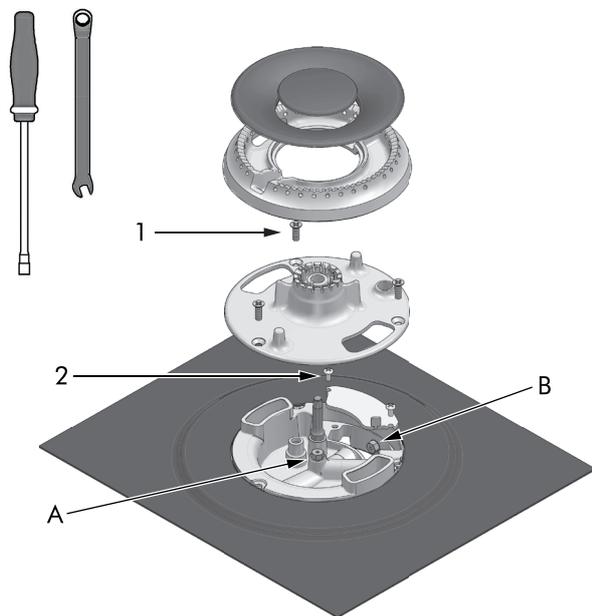
Queimador de fogão 4,00 kW	GN									
Potência nominal de térmica kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Dimensões do anel interno do bico	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Dimensões do anel externo do bico	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consumo	381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 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

Queimador de fogão 4,00 kW	GN									
Potência nominal de térmica kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Dimensões do anel interno do bico	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Dimensões do anel externo do bico	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consumo	381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 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 grelhas 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.

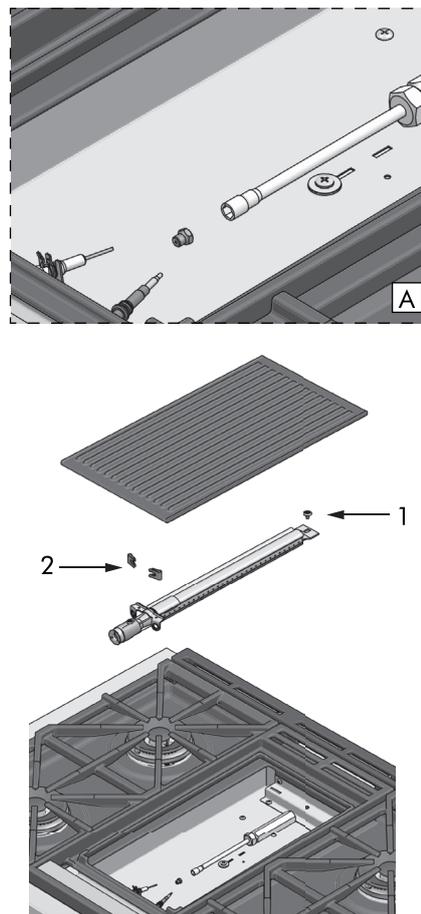
VISTA EXPLODIDA DO QUEIMADOR



Substituindo o injetor (placa)

1. Remova a chapa.
2. Remova a tampa do queimador.
3. Retire o parafuso de fixação do queimador (1).
4. Remova as molas (2) do termopar e do injetor para trocar o queimador.
5. Remova o injetor (A) com uma chave de 7 mm (9-32") girando no sentido anti-horário.
6. Instale o injetor fornecido com o aparelho. O injetor possui pequenos números impressos na lateral, que correspondem ao diâmetro do furo.
7. Gire no sentido horário para apertar (aperte com torque de 15 - 20 polegadas/lbs).
8. Reinstale todos os componentes na ordem inversa.
9. Mantenha os injetores removidos do dispositivo para uso futuro.

VISTA EXPLODIDA DO QUEIMADOR



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.

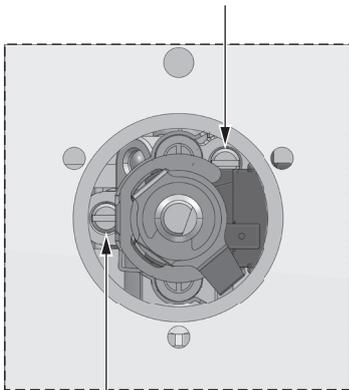
Se for necessário um ajuste adicional, proceda da seguinte forma:

Ajuste do queimador circular de chama simples ou dupla

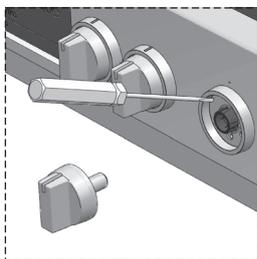
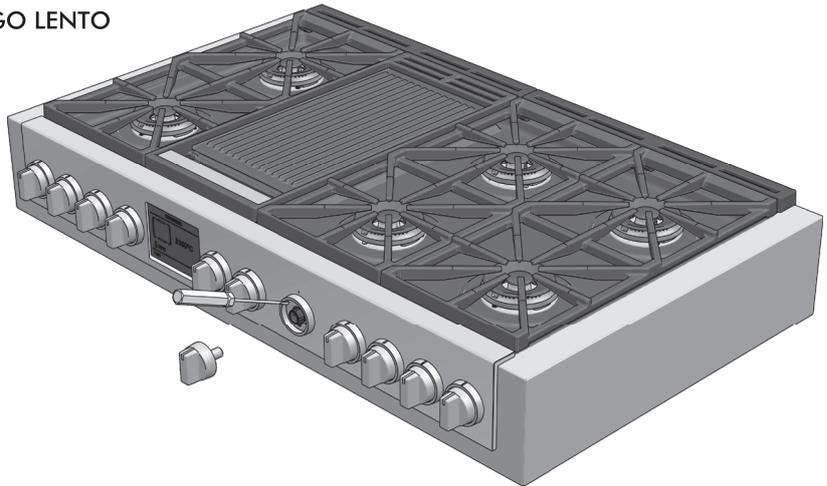
1. Acenda o queimador e ajuste o manípulo para chama baixa.
2. Remova o manípulo da haste da válvula.
3. Remova o alojamento do manípulo do painel de controle.
4. Insira uma chave de fenda fina no orifício atrás do manípulo (A ou B) e insira a lâmina da chave de fenda na fenda do parafuso de ajuste.
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

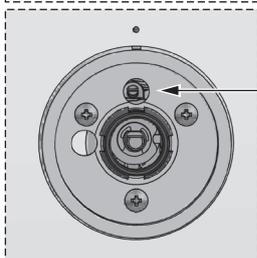
A - CHAMA PARA COZINHAR EM FOGO LENTO



B - CHAMA PRINCIPAL



C - CHAMA DA PLACA



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.

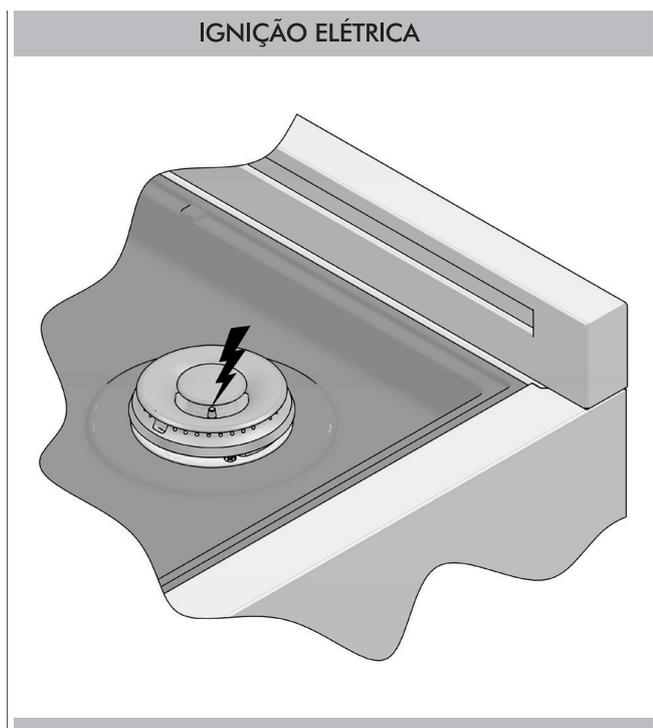
Este ajuste, com chama baixa, fornecerá automaticamente o tamanho correto da chama com a configuração de chama média.

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

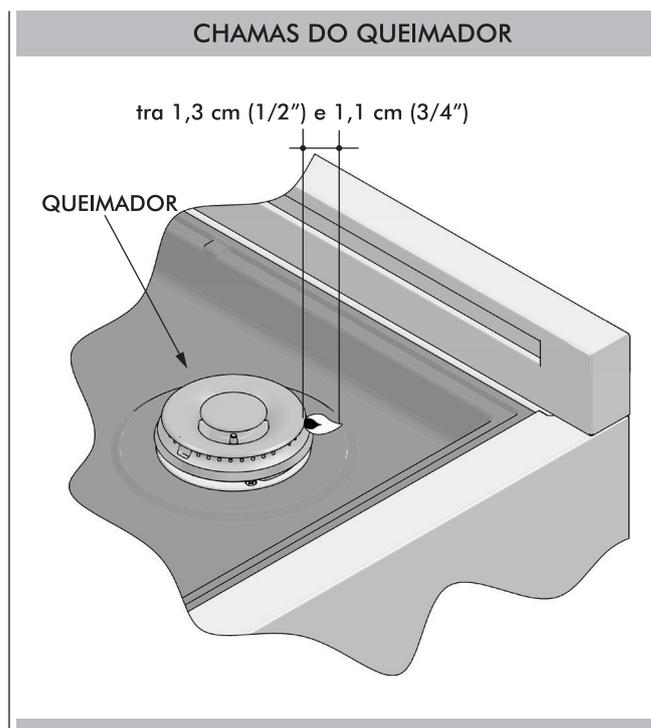
Os queimadores a gás utilizam um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo a cada queimador que garante a ignição automática dos queimadores.



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

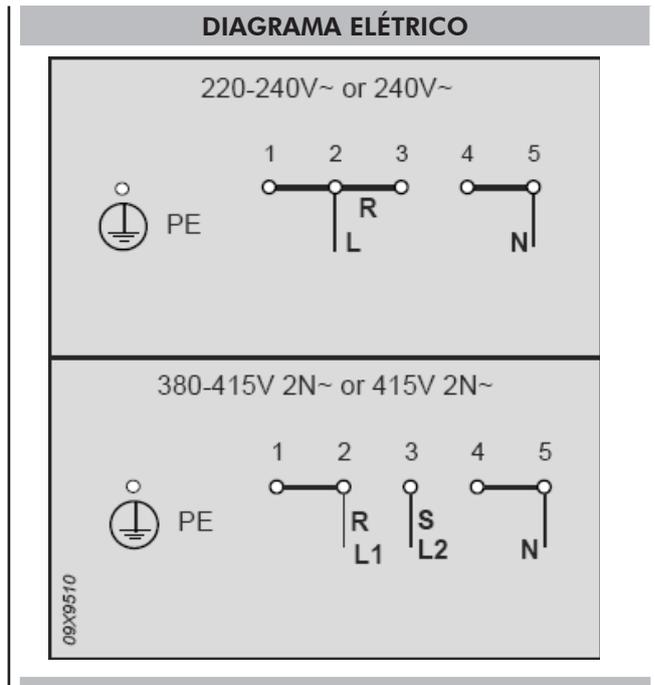
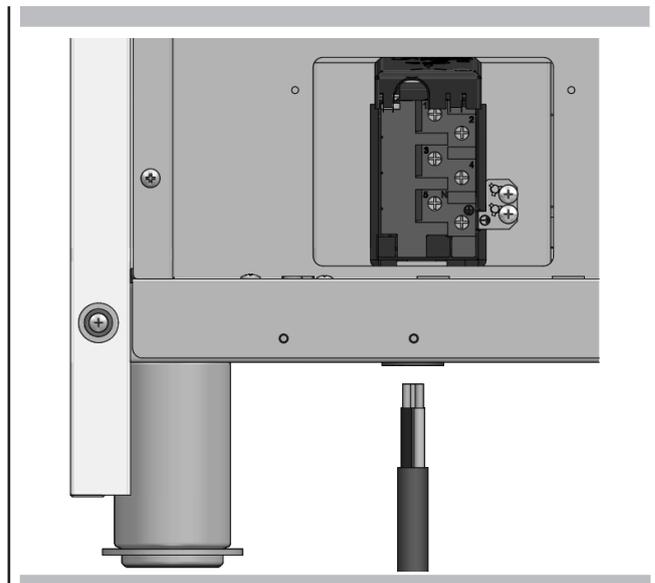
POTÊNCIA ABSORVIDA	FORNO GRANDE	FORNO PEQUENO
Resistência superior do forno	3500 + 1000 W 230 V - 3500 + 1000 W 240 V	2100 + 700 W 230 V - 2100 + 700 W 240 V
Resistência inferior do forno	3000 W 230 V - 3000W 240V	1750 W 230 V - 1750 W 240 V
Elemento circular (convecção)	2×1300 W 240 V ou 1×2500 W 240 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.

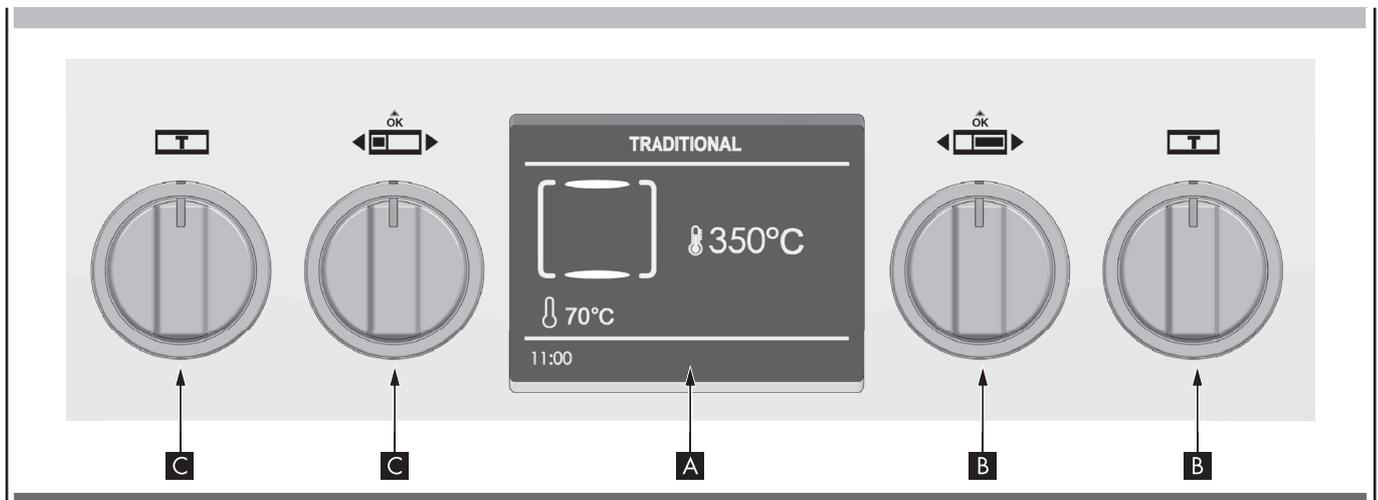
O forno destina-se apenas a uso doméstico. A tensão de alimentação e a potência absorvida estão indicadas na placa de identificação situada no montante esquerdo, visível com a porta aberta. A ligação deve ser efectuada por pessoal qualificado e em conformidade com as normas em vigor. O não cumprimento 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		
	220~240 V ou 240 V	380~415V 2N ou 415V 2N
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



O seu aparelho pode ser ligeiramente diferente das ilustrações abaixo.

- A** - Tela de exibição
- B** - Manípulo de controle do forno Grandes
- C** - Grandes botões de controle do forno



Manípulos de controle

Para usar os manípulos de controle, gire-os para a esquerda/direita e pressione suavemente. O controle não funcionará se vários manípulos forem pressionados ou girados ao mesmo tempo.

MANÍPULO LIGA/DESLIGA E TEMPERATURA



PRESS ON/OFF: Liga e desliga o forno.

GIRAR ◀+: Aumenta a temperatura

GIRAR ▶-: Diminui a temperatura



MANÍPULO DE FUNÇÃO



PRESSIONE OK: Confirma as configurações e inicia as operações de cozimento.

PRESSIONE LIGHT: Liga/desliga a lâmpada do forno somente se pressionado durante as operações de cozimento.

GIRAR PARA A ESQUERDA ◀: Gire para alterar a tela mostrada no display.

GIRAR PARA A DIREITA ▶: Gire para alterar a tela mostrada no display.

GIRAR PARA TRÁS (2 seg.): Retorna à tela anterior.

GIRAR PARA BLOQUEAR (2 seg.): Ativação do comando de trava da porta.



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.

Códigos de erro

Este código aparece se o controle elétrico indicar uma falha. Quando o erro aparece, a função atual está bloqueada. Se o tipo de erro estiver relacionado com uma função de segurança, o forno fica inutilizável e cada vez que tenta ligá-lo aparece o mesmo erro (nesse caso contate a assistência pós-venda), enquanto que se o erro for uma avaria menor, após reiniciando o forno, pode ser utilizado para funções que não incluam a parte danificada (por exemplo, um elemento de aquecimento).

Sinais acústicos

Eles confirmam que o comando foi recebido após o pressionamento de uma tecla.

Indicam também que uma função temporizada foi concluída (por exemplo, Temporizador ou Cozedura Temporizada). Durante a execução de uma receita, um sinal acústico avisa o utilizador que o forno está à espera de instruções do utilizador (por exemplo, inserir o prato ou virá-lo).

Os sinais acústicos também indicam uma avaria no forno.

Fechadura da porta

Mostra sólido quando a porta está trancada. O símbolo pisca quando o dispositivo de segurança se move para trancar ou destrancar a porta. Não tente abrir a porta neste momento. A porta pode ser aberta quando o símbolo não for mais exibido. Um cadeado aparece quando a porta foi travada automaticamente devido ao modo de autolimpeza.

Falha de energia elétrica

Após o retorno da alimentação do forno, o mecanismo de bloqueio realiza um teste, a seguir são mostradas a data e a hora.

Configurações padrão

Os modos de cozimento selecionam automaticamente uma temperatura adequada; quando necessário, isso pode ser alterado.

Número de códigos de falha F

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

O código de erro é registrado no Registro de erros no menu Configurações. Tal erro pode ser comunicado ao técnico de serviço para que ele possa compreender antecipadamente as possíveis causas do problema.

Pré-aquecimento e pré-aquecimento rápido

Sempre que for definido um modo de cozedura e o forno aquecer, inicia-se o pré-aquecimento; durante esse período, a temperatura atual é mostrada junto com o ícone do termômetro.

Assim que atingir 100%, o controle emite um som de "fim do pré-aquecimento" e o valor da temperatura atual desaparece.

Quando você precisa aquecer o forno rapidamente, está disponível o modo Pré-aquecimento Rápido; utiliza os elementos de aquecimento e o ventilador de convecção de forma específica para reduzir ao máximo o tempo de aquecimento. Depois de ter definido uma das funções de cozedura para a qual está disponível o pré-aquecimento rápido, defina o valor da temperatura desejada, depois rode o manípulo para a direita, depois de entrar no menu de funções, selecione o ícone com o manípulo, confirme pressionando o manípulo da função. Assim que a temperatura definida for atingida, o controle emite um sinal sonoro e tanto o "ícone de pré-aquecimento rápido" quanto a "temperatura atual" desaparecem. O forno muda automaticamente para o modo de cozedura desejado previamente definido: insira os pratos.

Timer



ATENÇÃO

O temporizador do seu forno não liga ou desliga o aparelho; seu único objetivo é alertá-lo através da campainha.

Quando quiser desligar o forno automaticamente, utilize a função de cozedura finalizada ou de cozedura retardada.

NOTA: Pressionar o manípulo OFF não zera nem interrompe o cronômetro.

1. Selecione a função e defina o tempo desejado usando o manípulo de função e confirme pressionando-o.
2. O tempo pode ser definido de 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definido, o tempo restante fica sempre visível na barra de status inferior até que o tempo acabe ou seja zerado.
3. Para cancelar a configuração da hora, você precisa zerar o cronômetro pressionando o manípulo de função por 2 segundos quando estiver no menu de configuração do cronômetro.
4. O formato do temporizador é normalmente HR MIN, mudando para MIN SEC durante o último minuto.
5. Depois de decorrido o tempo definido, o display mostrará 00:00 e o sinal sonoro soará por um minuto ou até que o manípulo de função seja pressionado.

Como preaquecer o forno

- Pré-aqueça o forno quando utilizar os modos Cozimento Estático, Ventilado e Ventilado.
- Utilize o modo Pré-aquecimento Rápido quando quiser menos tempo para preaquecer o forno.
- Selecionar uma temperatura mais alta não diminui o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para obter bons resultados na cozedura de bolos, biscoitos, pastelaria e pão.
- O pré-aquecimento ajudará a dourar os assados e a não perder o suco da carne.
- Coloque as grelhas do forno no lugar antes de preaquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozimento selecionada é sempre exibida.
- Um sinal sonoro confirmará que o forno está pré-aquecido e a "temperatura detectada" será desligada.

Dicas de operação

- Coloque os tabuleiros na porta aberta do forno.
- Utilize as lâmpadas interiores do forno para ver os alimentos através do vidro da porta do forno, em vez de abrir a porta frequentemente.

Ferramentas

- As assadeiras de vidro absorvem o calor. Reduza a temperatura do forno em 15°C (25°F) se cozinhar alimentos em assadeiras de vidro.
- Utilize tabuleiros que proporcionem o dourado desejado. O tipo de acabamento da frigideira pode ajudar a determinar o grau de escurecimento que você obterá.
- As assadeiras de metal brilhante e liso ou ligeiramente antiaderentes/anodizadas refletem o calor, resultando em um escurecimento mais claro e delicado. Bolos e biscoitos requerem este tipo de utensílios.
- Recipientes escuros, de superfície irregular ou opacos absorvem o calor e permitem obter uma crosta mais dourada e estaladiça. Utilize este tipo de utensílios para tortas salgadas.
- Para crostas escuras e crocantes, use utensílios escuros antiaderentes/anodizados ou de metal escuro e opaco ou utensílios de vidro. Assadeiras isoladas podem prolongar o tempo de cozimento.
- Não cozinhe com o tabuleiro vazio no forno, pois isso pode alterar o desempenho da cozedura.
- Guarde a assadeira 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 que o interior do forno, como o painel de controle.
- O seu novo forno possui um sensor eletrônico de temperatura que ajuda a manter uma temperatura precisa. O seu forno anterior provavelmente estava equipado com um termostato mecânico, que, com o tempo, passou para uma temperatura mais elevada.
- É normal que você precise adaptar suas receitas ao cozinhar em um forno novo.

Assar em grandes altitudes

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

Primeira utilização do forno

Limpe bem o forno com água e sabão e enxágue bem.

Utilize o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima para queimar quaisquer vestígios de gordura que possam criar odores desagradáveis durante a cozedura.

ATENÇÃO

Nunca use papel alumínio para cobrir as grades 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 grelha para não danificar o esmalte.

Prateleiras para forno

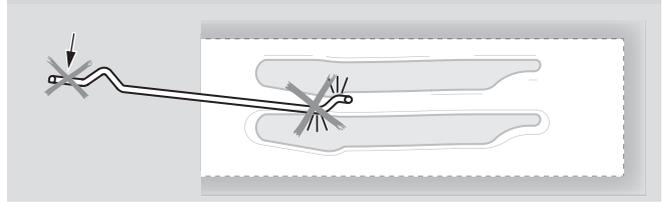
- O forno possui guias de rack de seis níveis conforme mostrado na ilustração da página 3.
- As posições da grade são numeradas da guia inferior (#1) até a guia superior (#6).
- Ao cozinhar, verifique as tabelas de cozedura para escolher a melhor posição para colocar o grelhador.
- Cada guia é constituída por pares de suportes formados nas paredes de cada lado da cavidade do forno.
- Certifique-se sempre de posicionar as grades do forno antes de ligar o forno. Certifique-se de que os racks estejam no mesmo nível quando colocados. Consulte a ilustração na página 3 se não tiver certeza sobre qual lado da grade é a frente.
- As grelhas foram concebidas para bloquearem quando puxadas até ao limite.

ATENÇÃO

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

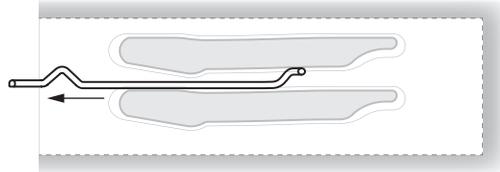
ATENÇÃO

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

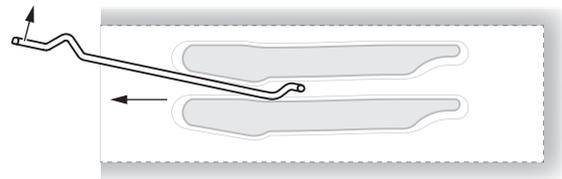


Para retirar a grelha do forno:

1. Puxe a grelha para frente

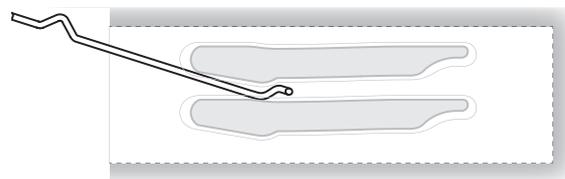


2. Levante a parte frontal da grelha e remova-a.

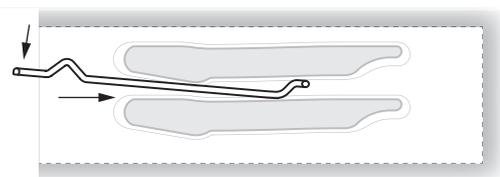


Como recolocar a grelha do forno:

1. Coloque a parte traseira da grelha nas guias.



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



Racks de forno extensíveis

- A grelha extensível permite um acesso mais fácil aos alimentos a cozinhar. Ela se estende além da grelha plana padrão, aproximando os alimentos do usuário.

⚠ ATENÇÃO

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

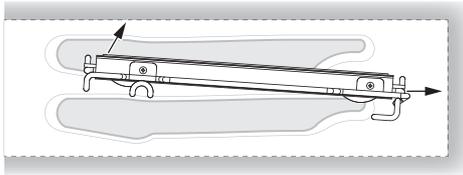
NOTA: Remova sempre a grelha extensível antes de limpar o forno automaticamente.

⚠ ATENÇÃO

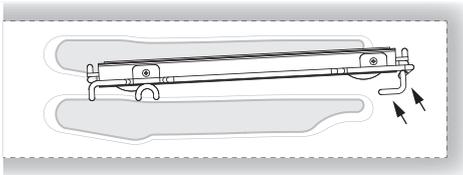
Para evitar queimaduras, puxe a grelha completamente para fora e levante o recipiente de cozimento acima da alça enquanto transfere os alimentos para dentro ou para fora do forno.

Para remover a grelha extensível do forno:

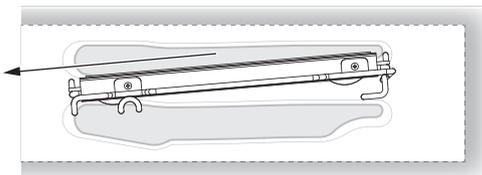
1. Levante ligeiramente a grelha e empurre-a até soltar o batente.



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

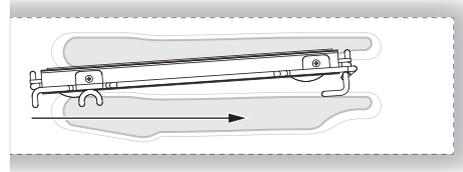


3. Puxe a grelha para baixo e retire-a.

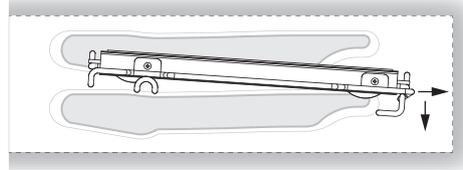


Como reposicionar a grelha extensível no forno:

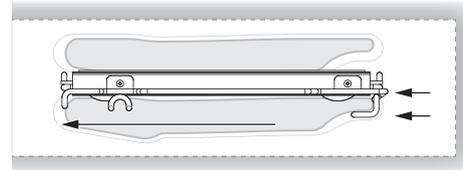
1. 1. Segure a grelha firmemente em ambos os lados.



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



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



Instruções para a primeira inicialização

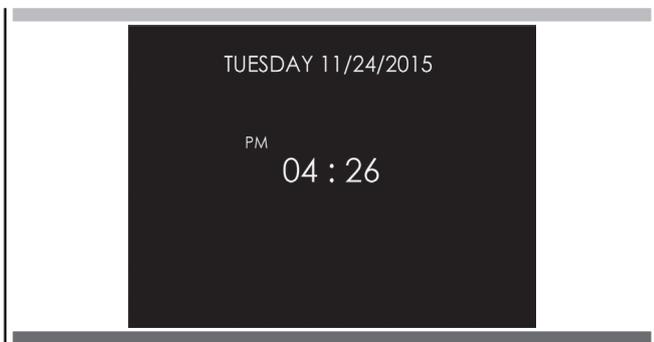
Depois de o fogão ter sido ligado à eletricidade pela primeira vez, o controle prepara-se automaticamente para definir uma série de configurações do utilizador, que permanecem armazenadas em caso de ligação posterior.

NOTA: Tanto durante a primeira ligação como nas subsequentes à alimentação eléctrica, o mecanismo de bloqueio da porta calibra-se automaticamente - **nesta fase, mantenha sempre a porta fechada.**

- Idioma
- Temperatura e Peso
- Hora
- Data

Consulte o parágrafo CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO para obter instruções de configuração.

Depois de fazer as configurações do usuário, o controle passa automaticamente para a tela "Standby" do display.



Seleção de cavidade do forno (forno duplo)

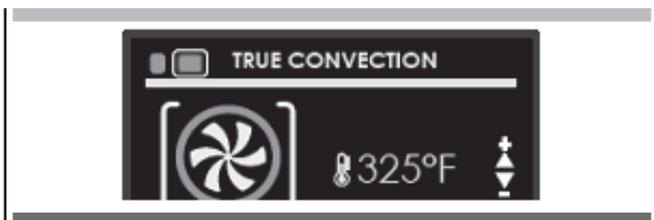
Uma vez ligado o aparelho, são apresentados dois ícones no canto superior esquerdo, que informam ao usuário sobre a cavidade utilizada e seu estado.

- A cor VERMELHA indica que a cavidade do forno está LIGADA (FUNÇÃO ATIVA).
- A cor BRANCA indica que a cavidade do forno está LIGADA (FUNÇÃO NÃO ATIVA).
- A cor CINZENTA indica que a cavidade do forno está DESLIGADA.
- A moldura identifica o forno selecionado (VISUALIZADO NO DISPLAY).

EXEMPLO 1

Forno GRANDE: ícone VERMELHO - LIGADO (ativo/selecionado).

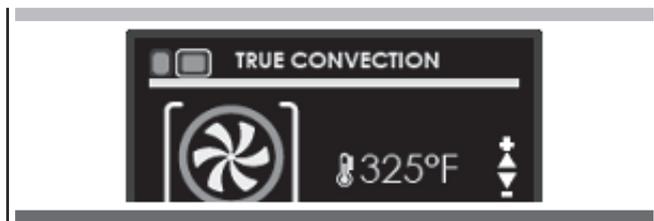
Forno PEQUENO: ícone CINZA - DESLIGADO (não selecionado).



EXEMPLO 2

Forno GRANDE: ícone VERMELHO - LIGADO (ativo/selecionado).

Forno PEQUENO: ícone VERMELHO - LIGADO (ativo/não selecionado).



EXEMPLO 3

Forno GRANDE: ícone VERMELHO - LIGADO (ativo/não selecionado).

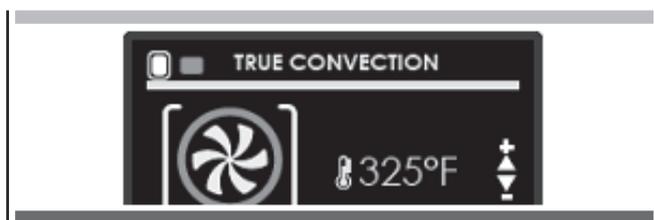
Forno PEQUENO: Ícone BRANCO - LIGADO (não ativo/selecionado).



EXEMPLO 4

Forno GRANDE: ícone CINZA - DESLIGADO (não selecionado).

Forno PEQUENO: Ícone BRANCO - LIGADO (não ativo/selecionado).



NOTA: Pressione o manípulo [ON/OFF] para ligar o forno e pressione-o novamente para desligá-lo. O forno volta ao modo de espera.

Para selecionar a cavidade do forno, pressione o manípulo de função relevante durante 2 segundos.

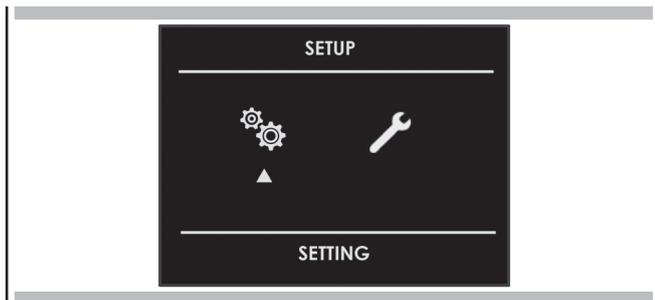
Se uma cavidade do forno estiver DESLIGADA e selecionada enquanto a outra estiver LIGADA, um ícone aparecerá no display para indicar que a cavidade não selecionada está ativa.



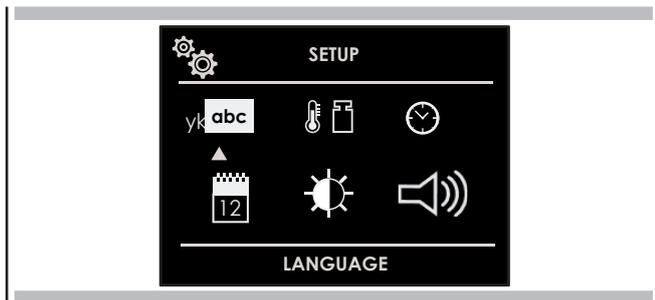
Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com o manípulo de funções para entrar no menu CONFIGURAÇÕES. Este menu permite personalizar as configurações do seu forno. Para acessá-lo não é necessário que nenhuma função de cozimento ou temporização esteja em andamento.

NOTA: O menu Configurações nunca poderá ser definido se alguma função temporizada já estiver definida: primeiro cancele qualquer função temporizada ativa.

1. Gire o manípulo de função para selecionar o submenu e confirme pressionando o manípulo de função.



2. Use este menu para alterar as seguintes configurações: Gire o manípulo de funções para selecionar as configurações ou para alterar o submenu exibido entre os seis disponíveis, confirme pressionando o manípulo de funções.



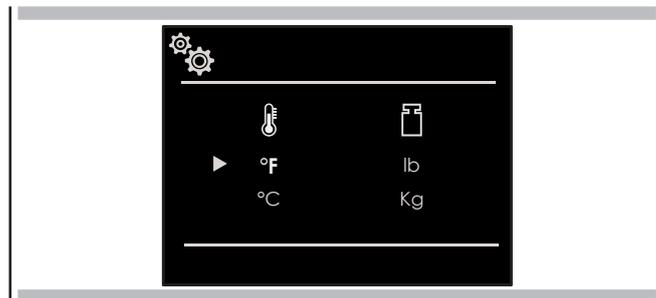
Idioma

Gire o manípulo de função para selecionar um idioma entre os disponíveis e confirme pressionando o manípulo de função.



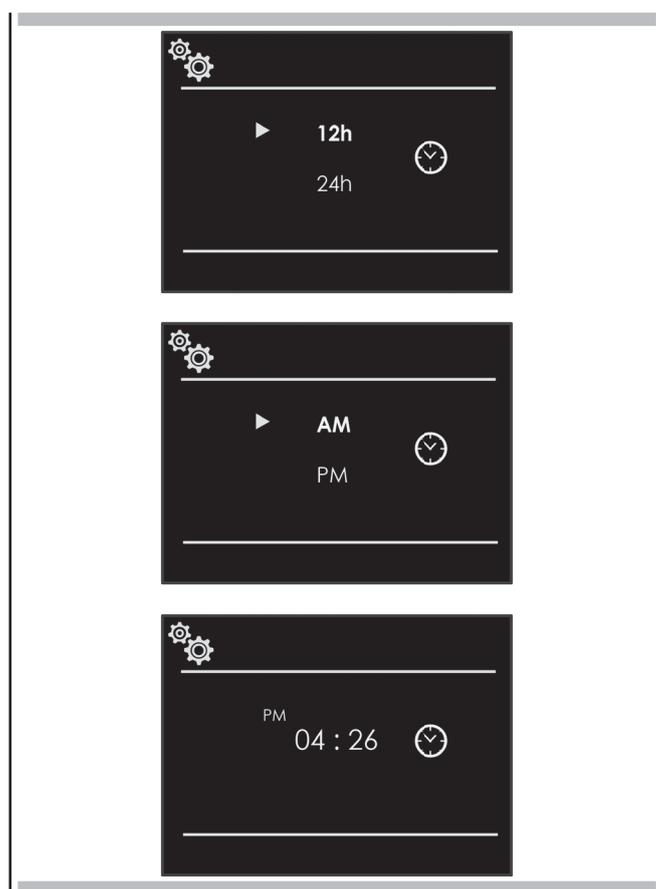
Temperatura e Peso

Gire o manípulo de função para selecionar uma das duas opções de temperatura "°C/°F" ou peso "Kg/lb" e confirme pressionando o manípulo de função.



Hora

Gire o manípulo de função para selecionar o formato da hora entre as opções "12h AM/PM" ou "24h", confirme pressionando o manípulo de função. A seguir, acerte a hora seguindo o mesmo procedimento.



Data

Gire o manípulo de função para selecionar o formato da data nas opções “D.M.Y. (Dia Mês Ano) – Y.M.D. (Ano Mês Dia) – M.D.Y. (Mês Dia Ano)” e confirme pressionando o manípulo de função.



Sinal acústico

Gire o manípulo de função para selecionar o volume do sinal acústico e confirme pressionando o manípulo de função.



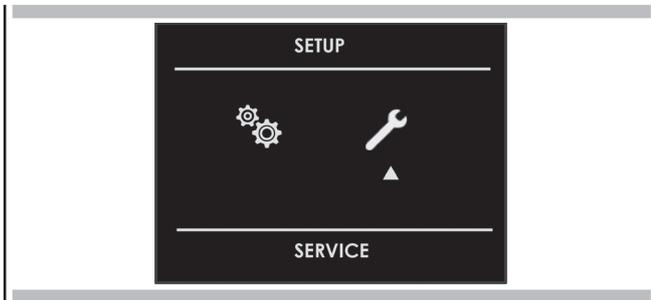
Brilho

Gire o manípulo de função para escolher a configuração de brilho e para alternar entre ON e STANDBY e, girando o manípulo de função, selecione o nível de brilho desejado e confirme pressionando o manípulo de função.



Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com o manípulo de funções para entrar no menu CONFIGURAÇÕES. Este menu permite definir uma série de parâmetros ou funções especiais. Também permite para acessar a lista de eventos de erro.

1. Pressione o manípulo de função para seleccionar o submenu e confirme pressionando o manípulo de função.



2. Utilize este menu para alterar as seguintes configurações: Pressione o manípulo de função para seleccionar o objeto a definir ou exibir entre os três disponíveis, confirme pressionando o manípulo de função.



Registro de eventos

O menu permite verificar quaisquer erros registrados. Estes códigos podem ser comunicados ao serviço pós-venda.



Demonstrações

O objetivo desta função é definir o modo DEMO, que inutiliza o forno para cozinhar, mas realiza automaticamente uma demonstração de todas as funções do forno.

1. Pressione o manípulo de função para seleccionar e ativar a função.
2. Confirme pressionando o manípulo de função.
3. Pressione o manípulo [ON/OFF].

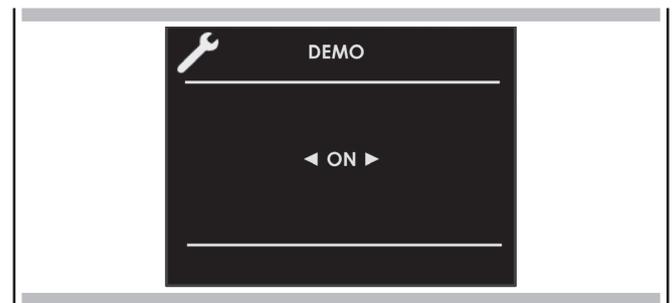
Após aproximadamente 30 segundos o forno começa a funcionar neste modo.

Para parar temporariamente a função DEMO, mantenha pressionado qualquer manípulo durante alguns segundos até que o forno entre em modo de espera.

Para reativá-lo, pressione o manípulo [ON/OFF].

Para desativar a função, acesse a tela DEMO e coloque-a em OFF. Confirme pressionando o manípulo de função.

NOTA Uma vez definida, a função permanece activa mesmo que o forno seja desligado da rede eléctrica.



Ligar e desligar o forno

⚠ IMPORTANTE

Depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração continua a funcionar até que as partes internas do forno arrefeçam.

Pressione o manípulo [ON/OFF] para ligar o forno e pressione-o novamente para desligá-lo. O forno volta ao modo de espera.

Para seleccionar a cavidade do forno, pressione o manípulo de função relevante durante 2 segundos.

Selecione o modo de cozimento

⚠ IMPORTANTE

- Não deixe a porta aberta durante muito tempo durante a cozedura.
- A porta deve ser mantida fechada durante as funções GRILL COOKING.
- Coloque a grelha ou grelhas no nível adequado.

Funções	
	RESISTÊNCIA INFERIOR
	RESISTÊNCIA SUPERIOR / INFERIOR
	RESISTÊNCIA CIRCULAR VENTILADA
	ASSAR COM CONVECÇÃO
	CONVECÇÃO COM RESISTÊNCIA INFERIOR
	RESISTÊNCIA INFERIOR ECO
	GRILL
	GRILL COM BAIXA VENTILAÇÃO
	ASSAR COM GRILL
	PIZZA
	PIZZA CLÁSSICA (Em alguns modelos)

Funções	
	DESCONGELAR
	DESIDRATAR
	MANTER AQUECIDO
	MANTER AQUECIDO PLUS
	SABBATH (em alguns modelos)
	AUTO-LIMPEZA

Selecione o modo de cozedura adequado de acordo com os alimentos que pretende cozinhar através do manípulo de funções e confirme premindo-o.

Alterar o modo de cozimento

Para alterar o modo de cozimento enquanto o forno está funcionando, gire o manípulo para [BACK] por 2 segundos.

Neste ponto, outro modo de cozedura pode ser selecionado entre os disponíveis pressionando o manípulo de funções.

Alterar a temperatura

⚠ IMPORTANTE

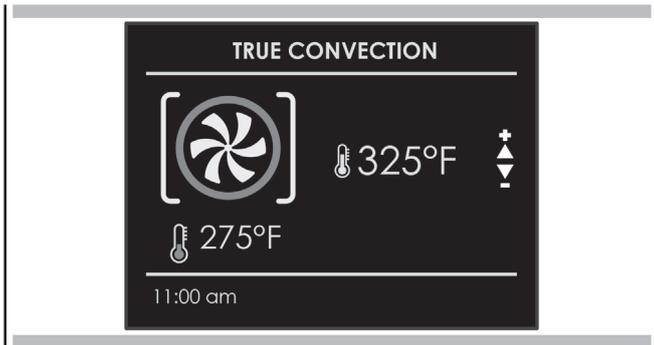
- A função GRILL COOKING funciona em todos os níveis.
Não é possível definir nenhuma temperatura, pois funciona em ciclos fixos de acordo com o nível definido de L1 a L5.
- A temperatura máxima da função GRILL COOKING é limitada em função do nível definido.
- Em todos os modos de cozedura onde a temperatura é fixa, esta não aparece no ecrã.
- No final de uma função, a tela mostra a temperatura interna restante da tela de espera.

1. Você pode alterar a temperatura na tela do modo de cozimento usando o manípulo de temperatura.
2. Depois de iniciada a cozedura, a temperatura pode ser alterada em qualquer caso e a qualquer momento através do manípulo de temperatura.

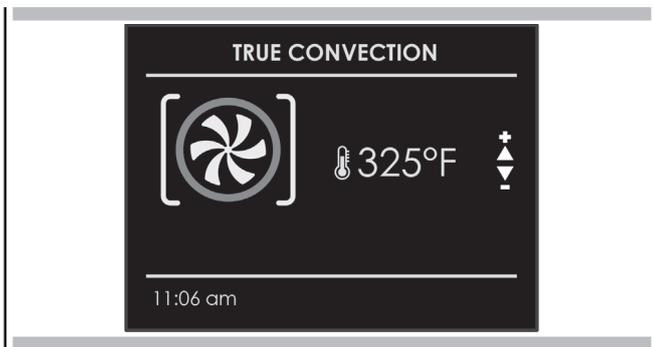
MÉTODOS DE COZINHAR	ÍCONE	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	SONDA TÉRMICA DE CARNE	Min.	TEMPERATURA Predefinição	Máx.
DESCONGELAMENTO		-	-	***	***	***
DESIDRATAR		-	-	120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
MANTER AQUECIDO		-	-	85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
MANTER AQUECIDO PLUS		-	-	130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
RESISTÊNCIA INFERIOR		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	345° F (175° C)	480° F (250° C)
RESISTÊNCIA SUPERIOR E INFERIOR		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	345° F (175° C)	480° F (250° C)
RESISTÊNCIA INFERIOR ECO		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
RESISTÊNCIA CIRCULAR VENTILADA		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
PIZZA		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
ASSAR COM CONVECÇÃO		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
GRILL COM BAIXA VENTILAÇÃO		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
RESISTÊNCIA INFERIOR VENTILADA		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
GRILL COM BAIXA VENTILAÇÃO		⋈	<i>R</i>	165° F (75° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
GRILL1		⋈	<i>R</i>	-	375°F (190°C)	-
GRILL2				-	400°F (205°C)	-
GRILL3				-	430°F (220°C)	-
GRILL4				-	450°F (235°C)	-
GRILL5				-	480°F (250°C)	-
PIZZA CLÁSSICA (se presente)		-	-	-	650°F (345°C)	-
SABBATH (se houver)		-	-	-	140°F (60°C)	-
AUTO-LIMPEZA		-	-	-	860°F (460°C)	-

Fase de PRAQUECIMENTO

Enquanto o forno está preaquecendo, a temperatura atual é mostrada sob o ícone do modo de cozimento.



Assim que a temperatura definida for atingida, soa um sinal acústico e a temperatura atual desaparece.



Eco

Este modo destina-se à economia de energia.

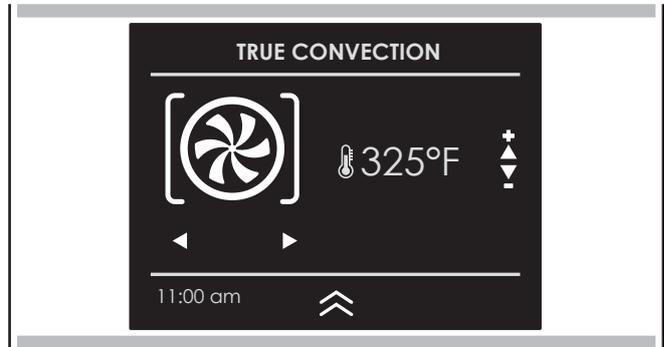
Ideal para pratos congelados ou pré-cozidos e pequenas porções. O tempo de preaquecimento é muito curto e o cozimento tende a ser mais lento. Não é recomendado para cargas pesadas, como grandes porções ou grandes preparações de refeições.

PRAQUECIMENTO rápido

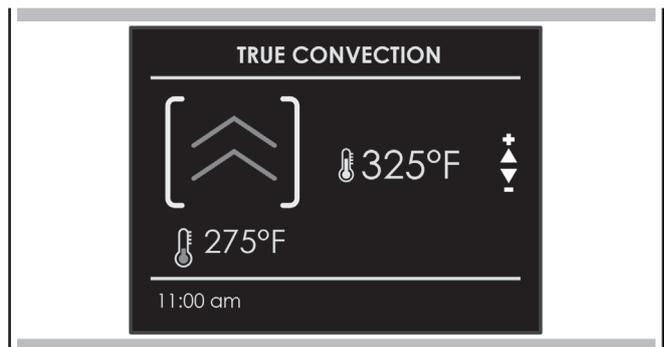
A função PRAQUECIMENTO RÁPIDO permite atingir a temperatura desejada mais rapidamente do que o preaquecimento padrão. A função pode ser habilitada para todos os modos de cozimento dos grupos RESISTÊNCIA INFERIOR (exceto Sabbath e ECO), VENTILAÇÃO FORÇADA e PIZZA.

Para selecionar PRAQUECIMENTO RÁPIDO:

1. Selecione e inicie o modo de cozimento e gire o manípulo para a DIREITA.
2. Depois de entrar no menu de funções, selecione o ícone  com o manípulo giratório  e confirme pressionando o manípulo giratório de funções. O símbolo aparece na parte inferior da tela.



3. A tela do display mostra o ícone das funções ativas até que a temperatura definida seja atingida. A função muda automaticamente para o modo de cozimento selecionado.



Usando as lâmpadas do forno

Um único toque no manípulo de função ativa as lâmpadas apenas durante a operação de cozimento.

As lâmpadas do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta. Quando um forno é utilizado, as lâmpadas acendem automaticamente quando um modo de cozimento é iniciado.

As lâmpadas do forno apagarão automaticamente quando um modo de cozimento for cancelado.

NOTA: As lâmpadas não funcionam durante o modo Autolimpeza.

NOTA: Depois de ligadas, as lâmpadas desligarão automaticamente após 3 minutos. Para ligá-las novamente, pressione o manípulo de função ou abra a porta.

Certifique-se de que a data e a hora estejam definidas corretamente.

O modo temporizado desliga o forno no final do tempo de cozimento.



ATENÇÃO

Nunca deixe alimentos no forno por mais de uma hora antes e depois do cozimento.

Isto pode causar a deterioração dos alimentos.

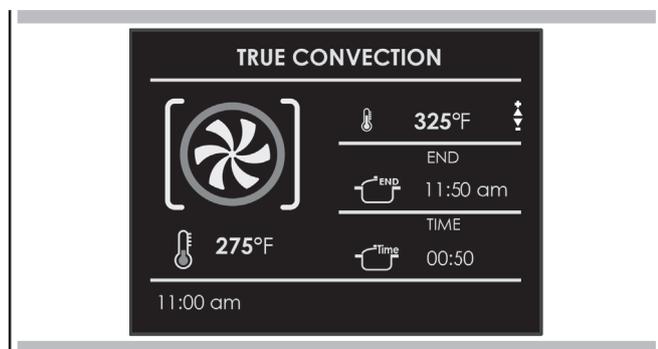
NOTA: As funções temporizadas não podem ser utilizadas se a sonda térmica da carne estiver ligada. O tempo máximo de cozimento que pode ser definido é de 12 horas.

Tempo de cozimento

Utilize a função "Tempo de cozimento" para operar o forno por um período de tempo específico. O forno liga imediatamente e desliga automaticamente quando o tempo termina.

Como configurar um modo cronometrado

1. Selecione o modo de cozimento e a temperatura.
2. Existem duas maneiras de definir a função.
 - a) Selecione para definir a duração e pressione o manípulo de função.
 - b) Selecione para definir o tempo de parada e pressione o manípulo de função.
3. Após selecionar uma das duas opções mencionadas acima, acerte a hora usando o manípulo de função e confirme pressionando o manípulo de função.
4. Após pressionar o manípulo de função, o cozimento começa e as informações do tempo de cozimento aparecem na tela.
 - Modos de cozimento;
 - Temperatura;
 - Tempo de cozimento;
 - Fim do tempo de cozimento.



5. Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

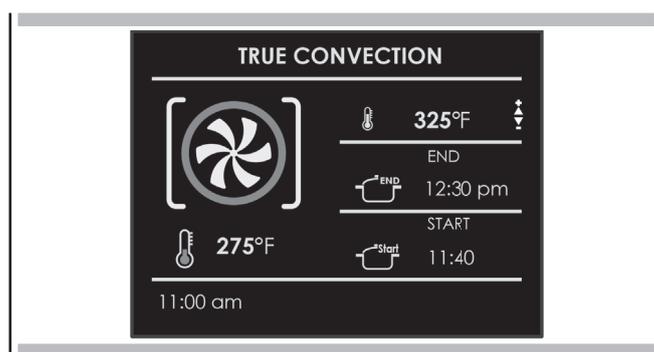
Para alterar o tempo de cozimento quando o forno já estiver em funcionamento, gire o manípulo de função para [LOCK] e insira o novo tempo de cozimento antes de pressionar novamente o manípulo de função.

Parar o tempo

Utilize a função "Stop Time" para atrasar o início da cozedura temporizada. Insira a hora para parar o cozimento e o forno calculará automaticamente a hora de início. O forno liga e desliga automaticamente.

Como atrasar o início do modo cronometrado

1. Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura pretendido conforme indicado no parágrafo "TEMPO DE COZEDURA".
2. Selecione para definir o tempo de parada e pressione o manípulo de função.
3. Defina o tempo de término do cozimento usando o manípulo de função e confirme pressionando o manípulo de função.
4. Depois de premir o manípulo de funções, a função é colocada em espera e os detalhes da cozedura diferida são apresentados no ecrã.
 - Metodos de cozinhar;
 - Temperatura;
 - Hora de parada do cozimento;
 - Tempo de cozimento.



- Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para alterar o tempo de cozimento e de término enquanto o forno está funcionando, gire o manípulo de função para [LOCK] e insira o novo tempo de término do cozimento antes de pressionar o manípulo de função novamente.

Ao cozinhar assados, bifes ou aves, esta é a melhor forma de verificar se o prato está bem cozinhado.

Opcionalmente, este forno está equipado com uma função de sonda de carne para verificar a temperatura interna da carne e interromper a cozedura assim que o valor definido for atingido.

Quando a sonda é utilizada, o forno controla automaticamente o tempo de cozimento.

NOTA: A sonda de temperatura dos alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto. Maciez, sabor e sabor são o resultado de um controle preciso e funcional. A sonda térmica de alimentos é um termómetro que, ao ser inserido no prato, permite controlar a sua temperatura interna e utilizá-lo para estabelecer o final da cozedura. A carne, por exemplo, pode parecer cozida por fora, mas ainda pode estar rosada por dentro!

A temperatura atingida pelos alimentos durante o cozimento está intimamente ligada a problemas de saúde e higiene. A bactéria pode estar contida em qualquer tipo de carne, aves, peixes e também em ovos crus.

Alguns tipos de bactérias estragam os alimentos, outros, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e Staphylococcus aureus, podem prejudicar gravemente a saúde. As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4,4° até 60° C.

A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação de bactérias, são necessárias as seguintes medidas:

- Não descongele os alimentos à temperatura ambiente, mas sempre no refrigerador ou no forno utilizando a função adequada. Neste último caso, cozinhe os alimentos imediatamente a seguir.
- Recheie as aves apenas antes de consumi-las. Evite comprar aves recheadas embaladas e, se comprar aves já recheadas e cozidas, planeje consumi-las dentro de duas horas.
- Deixe marinar os alimentos no refrigerador e não à temperatura ambiente.
- Utilize a sonda alimentar para verificar a temperatura da carne, peixe e aves se a espessura for superior a 5 cm, para garantir que são atingidas as temperaturas mínimas de cozedura.
- Os maiores perigos provêm de aves mal cozinhadas, que são particularmente perigosas para a Salmonella.
- Evite interromper o processo de cozedura, por exemplo, cozinhando parcialmente os alimentos, armazenando-os e terminando a cozedura mais tarde. Esta sequência estimula o crescimento de bactérias graças às temperaturas “quentes” atingidas no interior da louça.
- Asse carnes e aves no forno a temperaturas de pelo menos 165°C.

NOTA: Utilize apenas a sonda térmica de carne fornecida com o aparelho.

Em qualquer caso, recomendamos a consulta da seguinte tabela retirada da Base de Dados Nacional de Segurança Alimentar (EUA).

Alimento	Temperatura interna mínima
Carne processada	
Hamburger	71°C
Carne, vitela, cordeiro, porco	74°C
Frango, peru	74°C
Carne, vitela, cordeiro	
Assados e bifes:	
Cru	A temperatura de cozimento para carne mal passada não é indicada pelo NFSD porque não é segura por motivos de saúde
Mal passado	63°C
Médio	71°C
Bem passado	77°C
Carne de porco	
Costeletas, assados, costelas:	
Médio	71°C
Bom trabalho	77°C
Presunto fresco	71°C
Salsichas frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou pedaços de frango	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C



ATENÇÃO

- Para evitar queimaduras, utilize uma luva de cozinha para retirar a sonda de carne quando o forno estiver quente. Sempre remova a sonda usando a alça.
- Se for removido com o cabo, ele poderá ser danificado.
- Certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados quando a sonda de temperatura é inserida.

Caso contrário, poderá ficar danificado.

NOTA: A sonda térmica de carne não está habilitada para todas as funções (a função de sonda térmica de carne não está disponível nem mesmo para Receitas). Se inserida durante uma destas funções, uma mensagem de remoção da sonda de temperatura aparece na tela.

Se a sonda de temperatura da carne for removida acidentalmente durante a operação, uma mensagem de aviso aparecerá na tela.

A temperatura da sonda de temperatura pode ser definida entre 104°F e 212°F (40°C - 100°C).

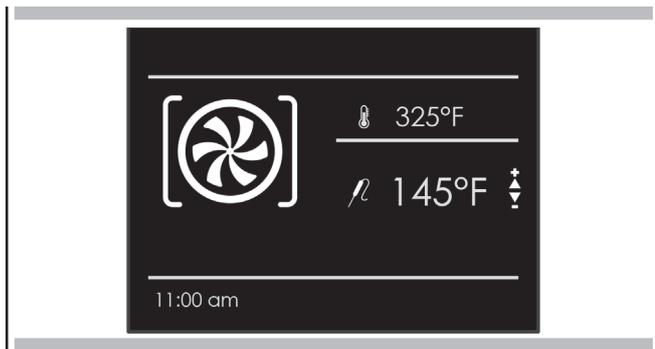
O forno mantém a última temperatura definida pelo utilizador.

Insira a ponta da sonda de temperatura na parte central e mais grossa da carne.

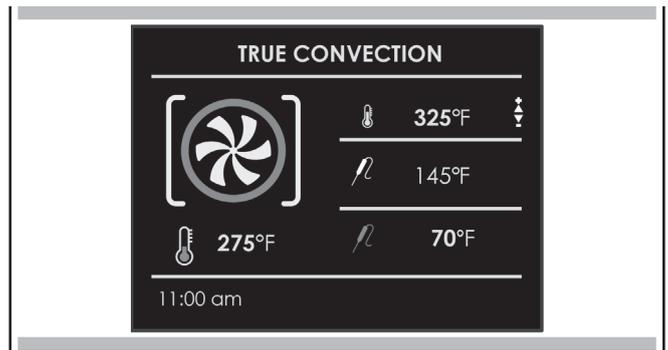
Certifique-se de que a sonda de temperatura não esteja em contato com gordura, ossos, peças do forno ou recipientes.

Ao ser inserida, a sonda térmica de carne é automaticamente reconhecida e o ícone  aparece na tela.

Ao iniciar um modo de cozedura com a sonda térmica inserida, aparece automaticamente no display de configuração da função.



1. Defina a temperatura necessária da sonda usando o manípulo de temperatura.



2. Após pressionar o manípulo de função, o processo de cozimento começa e todos os detalhes do cozimento relacionados à sonda são exibidos na tela.

- Métodos de cozinhar;
- Temperatura do forno;
- Ajuste de temperatura da sonda térmica;
- Temperatura atual da sonda.

Uma vez atingida a temperatura definida da sonda, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

NOTA: Depois de iniciada a cozedura, a temperatura do forno pode ser alterada em qualquer caso e a qualquer momento através do manípulo de temperatura.

Para alterar a temperatura da sonda, gire o manípulo de função para [BACK] por 2 segundos, depois selecione novamente a função de cozimento e altere o valor da temperatura.

Dicas e técnicas de torrefação

Assar é cozinhar com ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são usados para aquecer o ar, mas o ventilador não é usado para circular o ar.

Siga a receita ou instruções para alimentos pré-cozidos quanto a temperaturas, tempos e posição da grelha. O tempo de assar varia de acordo com a temperatura dos ingredientes e o tamanho, formato e acabamento dos utensílios para assar.

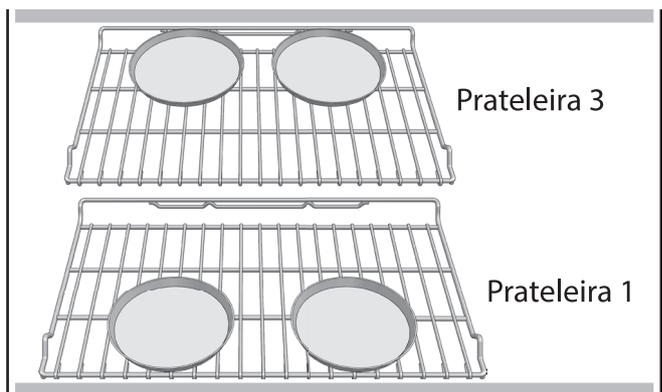
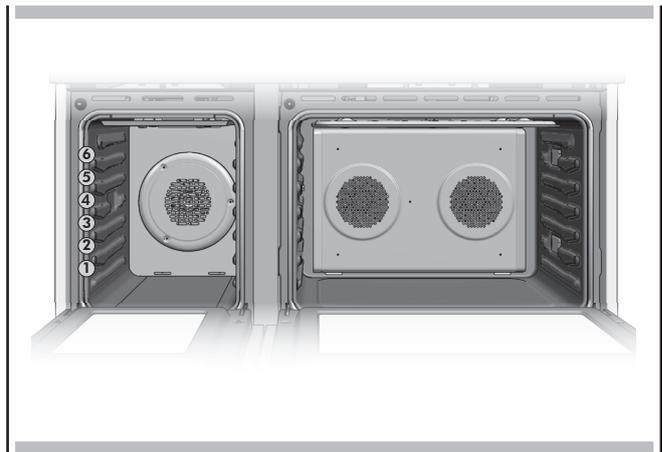
Diretrizes gerais

- Para obter melhores resultados, cozinhe os alimentos no forno numa única prateleira com pelo menos 2,5 - 3cm (1" - 1 ½") de espaço entre os utensílios e as paredes do forno.
- Use uma grelha ao selecionar o modo de cozimento.
- 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.
- Ao usar vidro resistente ao calor, reduza a temperatura recomendada em 15°C (25°F).
- Utilize tabuleiros com ou sem rebordos ou formas para bolos.
- Panelas de metal escuro ou com revestimento antiaderente cozinham mais rápido e douram mais. As assadeiras isoladas prolongam ligeiramente o tempo de cozimento da maioria dos alimentos.
- Não utilize papel alumínio ou bandejas descartáveis de alumínio para cobrir as peças do forno. O alumínio é um ótimo isolante térmico e o calor ficaria preso embaixo dele. Isto alteraria o processo de cozimento e poderia danificar o acabamento do forno.
- Evite usar a porta aberta como prateleira para colocar as bandejas.
- Na página 68 há algumas sugestões para resolver problemas de cozimento.
- A cozedura em múltiplas prateleiras para produtos de pastelaria é efectuada nas prateleiras das posições 1, 2, 3 e 4. Todas as quatro prateleiras podem ser utilizadas para bolos, biscoitos e aperitivos.
- Cozedura no forno em 2 grelhas Utilize as posições 1 e 3.
- Ao assar um bolo de quatro camadas ao mesmo tempo, espalhe as formas de forma que uma não fique diretamente em cima da outra. Para obter melhores resultados, coloque as sobremesas na frente da prateleira superior e na parte de trás da prateleira inferior (ver gráfico à direita). Deixe um espaço de 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) ao redor da panela.

- Converter suas receitas pode ser fácil. Escolha uma receita que funcione bem no cozimento por convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozimento, se necessário. Podem ser necessárias algumas tentativas antes de obter resultados perfeitos. Anote as técnicas que você experimentou para a próxima vez que quiser preparar a receita usando cozimento por convecção.
- Dicas para solucionar problemas de cozimento podem ser encontradas na página 68.

Alimentos adequados para cozimento ventilado:

- Aperitivos Biscoitos Café Sobremesas;
- Doces (2 a 4 prateleiras) Pão de fermento fresco;
- Pastéis de nata;
- Muffin;
- Ensopados e Aperitivos;
- Produtos de panificação (posição 1, 2, 3 da grelha);
- Produtos Fermentados ao Ar (Soufflé, Sobremesas com Cobertura de Merengue, Bolo Paraíso, Bolo Chiffon).



Sugestões de receitas rápidas e fáceis

Conversão de COZIMENTO ESTÁTICO padrão para COZIMENTO VENTILADO:

- Reduza a temperatura em 25°F (15°C).
- Use o mesmo tempo de cozimento do modo estático, se for inferior a 10 a 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 você cozinhar o prato por mais de 40 a 45 minutos, o tempo de cozimento deverá ser reduzido em 25%.

Dicas e técnicas para cozinhar em leque

- Não preaqueça para cozinhar em ventilador.
- Asse em uma assadeira com laterais baixas e descoberta.
- Ao assar frangos ou perus inteiros, costure as asas atrás das costas e amarre as pernas frouxamente com barbante de cozinha.
- Utilize a assadeira dupla para assar descoberto.
- Use a sonda de temperatura ou um termômetro de carne para determinar o cozimento interno até a temperatura "FINAL".
- Verifique novamente a temperatura interna da carne ou aves inserindo o termômetro de carne em outro local.
- Aves grandes podem precisar ser cobertas com papel alumínio (e douradas) durante parte do tempo de assar para evitar escurecimento excessivo.

Sugestões de receitas rápidas e fáceis

Converter do LOWER COOK padrão para FAN ROAST:

- As temperaturas não devem ser reduzidas.
- Assados, grandes cortes de carne e aves em geral requerem 10-20% menos tempo de cozimento. Verifique o cozimento com antecedência.
- Os ensopados ou refogados cozidos no forno coberto durante a **COZEDURA DE CONVENIÊNCIA** cozinharão aproximadamente ao mesmo tempo.
- Por razões sanitárias, a temperatura mínima para aves recheadas é de 75°C (165°F).
- Após retirar o produto do forno, coloque papel alumínio por cima por 10 - 15 minutos antes de cortar, se necessário, para aumentar a temperatura final do alimento em 3° - 6°C (5° - 10°F).

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

Dicas e técnicas para cozinhar em uma churrasqueira

- Coloque a grelha na posição desejada antes de ligar o forno.
- Utilize a função Grelha Ventilada com a porta do forno fechada.
- Não preaqueça o forno.
- Use a bandeja dupla.
- Vire a carne a meio da cozedura (ver tabela de cozedura em grelha ventilada).

Os tempos de cozimento padrão ou em grelha ventilada são aproximados e podem variar ligeiramente.

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

Dicas e técnicas para grelhar

- Coloque a grelha na posição desejada antes de ligar o forno.
- Utilize a função Grill com a porta do forno fechada.
- Preequeça o forno durante 5 minutos antes de usar.
- Use a bandeja dupla.
- Vire a carne a meio da cozedura (ver tabela de cozedura em grelha ventilada).

Os tempos de cozimento padrão ou em grelha ventilada são aproximados e podem variar ligeiramente.

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

Dicas e técnicas de secagem

A secagem pode ser feita no modo Desidratar.

É utilizada uma temperatura mais baixa e o ar aquecido circulante remove lentamente a umidade para preservação dos alimentos.

A temperatura do modo Secador é pré-programada em 140°F (60°C).

As temperaturas disponíveis no modo Secador variam de 50°C (120°F) a 70°C (160°F).

Várias churrasqueiras podem ser usadas ao mesmo tempo.

Alguns alimentos requerem de 14 a 15 horas para secar completamente.

Consulte um livro de preservação de alimentos para horários específicos e manuseio de diferentes alimentos.

Este modo é adequado para vários tipos de frutas, legumes, ervas e carne cortada em tiras.

Você pode comprar redes de secagem em lojas especializadas em cozinhas.

Ao usar folhas de papel, a umidade de alguns alimentos (como tomates fatiados ou pêssegos fatiados) pode ser absorvida antes do início da secagem.

Tabela de Desidratação			
ALIMENTO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE DESIDRATAÇÃO APROXIMADO* (horas)	CONTROLE DE DESIDRATAÇÃO
FRUTAS			
Maças	Embebido em ¼ xícara de suco de limão e 2 xícaras de água, ¼ fatias.	11 - 15	Ligeiramente dúctil.
Bananas	Embebido em ¼ xícara de suco de limão e 2 xícaras de água, ¼ fatias.	11 - 15	Ligeiramente dúctil.
Cerejas	Lave e seque. Para cerejas frescas, retire o caroço.	10 - 15	Dúctil, coriáceo, emborrachado.
Cascas e fatias de laranja	Fatias de laranja; parte da casca de laranja finamente descascada de laranjas.	Cascas: 2 - 4 Fatias: 12 - 16	Casca de laranja: seca e quebradiça. Rodelas de laranja: a casca é seca e quebradiça, a fruta ligeiramente húmida.
Anéis de abacaxi	Seque-se.	Na caixa: 9 - 13 Fresco: 8 - 12	Macio e dúctil.
Morangos	Lave e seque. Fatie ½ "de espessura, descasque (fora) na grelha.	12 - 17	Seco, quebradiço.
VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque. Remova a membrana da pimenta, cortada grosseiramente em pedaços de aproximadamente 1 ".	16 - 20	Couro não úmido por dentro.
Cogumelos	Lave e seque. Apare o caule. Corte em fatias de 1/8".	7 - 12	Duro e coriáceo, seco.
Tomates	Lave e seque. Corte em fatias grossas de 1/8 "e seque bem.	16 - 23	Cor vermelho tijolo seco
ESPECIARIAS			
Orégano, sálvia, salsa, tomilho e erva-doce selvagem	Enxágue e seque com papel absorvente.	Secar a 60°C (120°F) 3 - 5	Crocante e quebradiço.
Manjeriço	Use folhas de manjeriço de 7 a 10 cm da ponta. Pulverize com água, sacuda o excesso de água e seque.	Secar a 60°C (120°F) 3 - 5	Crocante e quebradiço.

A função Receita do seu forno dá-lhe a possibilidade de cozinhar pratos sem ter de regular o forno manualmente todas as vezes. Ao selecionar uma receita "SET", o modo de cozimento, a temperatura e o tempo são definidos automaticamente com base na receita selecionada no menu.

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações mostradas
PREDEFINIÇÃO OU PESSOAL		FRESCO	PRIMEIROS CURSOS DE PIZZA DE PÃO	TIPO DE ACESSÓRIO POSIÇÃO DE NÍVEL PESO DOS ALIMENTOS TEMPO DE COZIMENTO PREAQUECIMENTO OBRIGATÓRIO (SIM NÃO)
		CONGELADAS		
		INTEIRO	CARNE	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	AVES	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VEGETAIS	
		-		
		-		
		-	BOLOS	
-				

Selecione uma receita predefinida

1. Ligue o forno, selecione o ícone e pressione o manípulo de função.
2. Utilize o manípulo de funções e selecione a lista entre "DEFAULT" ou "PERSONAL" e confirme com o mesmo manípulo.
3. Selecione o tipo de alimento a cozinhar através do manípulo de funções e confirme pressionando o mesmo manípulo.
4. Utilize o manípulo de funções para escolher entre "FRESH" e "FROZEN" ou nos outros casos entre "WHOLE" ou "PIECES" e confirme pressionando o mesmo manípulo.
5. Selecione a receita desejada com o manípulo de função e confirme com o mesmo manípulo.

6. Quando a receita é selecionada, a seguinte tela aparece no display:

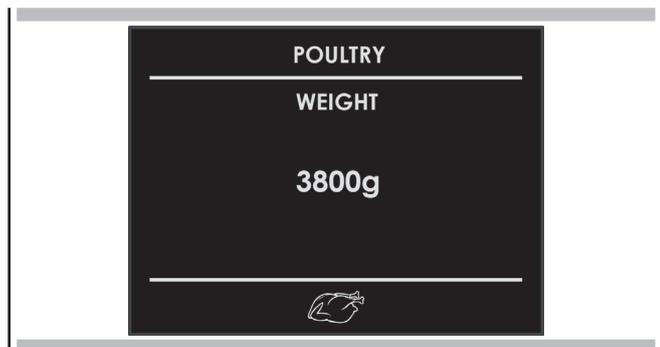


7. Para iniciar a receita, confirme pressionando o manípulo de função. Durante uma receita, uma série de mensagens sonoras e visuais solicitam que você execute as seguintes operações. Basta seguir as instruções na tela.
8. Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a receita está terminada.

Salve uma receita personalizada

Uma vez selecionada a receita, as configurações de “Tempo” e “Peso” podem ser alteradas e a receita pode ser salva como “PESSOAL”.

1. Depois de selecionar uma receita, gire o manípulo de função e confirme pressionando o mesmo manípulo.
2. Para alterar o peso, insira o peso desejado através do manípulo de função e confirme pressionando o mesmo manípulo.



3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozimento. Para alterar o tempo de cozadura, utilize o manípulo de funções para definir o tempo de cozadura e confirme premindo o mesmo manípulo.



4. Neste ponto, a receita pode ser salva na lista de receitas “PESSOAL” selecionando “SAVE” e confirmando com o manípulo de função.

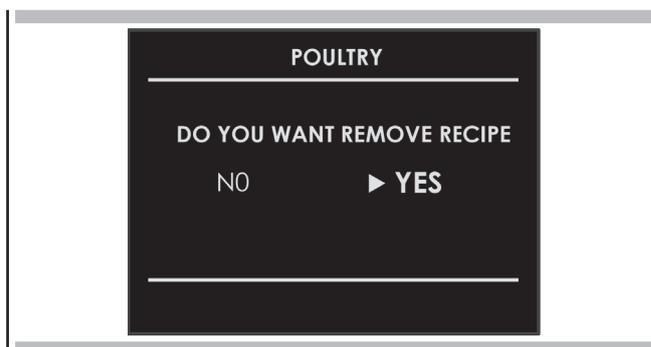


NOTA: Caso os valores de tempo e peso sejam alterados e não sejam salvos imediatamente, ao final da receita aparece uma mensagem perguntando se deseja salvá-los ou não.

5. Para iniciar a receita, pressione o manípulo de função.

Excluindo uma receita personalizada:

1. Para excluir uma receita da lista de receitas personalizadas, selecione a receita.
2. Gire o botão ON/OFF para a direita e selecione uma das opções e confirme com o botão de função.



CLASSIC PIZZA foi especificamente concebido para cozinhar PIZZAS perfeitas no forno em apenas alguns minutos.

Para obter resultados perfeitos, selecione o botão  para acessar esta receita especial. Depois de inserir suas configurações, as receitas de Pizza Clássica farão o resto, atingindo aproximadamente 650 °F (345 °C) ativando os elementos de aquecimento a 100% da capacidade.

Nessa temperatura você garante uma base crocante e um cozimento adequado dos recheios da sua pizza, como os da pizzeria.

O segredo de uma boa pizza está na simplicidade de uma massa bem levedada, preparada e bem cozida: utilize uma pequena quantidade de coberturas de boa qualidade.

Uma vez selecionada a receita, a configuração “Tempo” pode ser alterada (de 01:00 min/seg a 59:59 min/seg) e a receita pode ser salva entre as receitas “PESSOAIS” da função especial Pizza Clássica. Se necessário, a receita salva também pode ser excluída.

Caso o tempo seja alterado e não seja salvo imediatamente, aparece uma mensagem no final da receita perguntando se deseja salvar ou não.

(PARA MAIS DETALHES SOBRE COMO REALIZAR ESTES PASSOS, CONSULTE AS INSTRUÇÕES NO PARÁGRAFO DA RECEITA).

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações mostradas
PREDEFINIÇÃO OU PESSOAL		PIZZA FINA ÚNICA	TEMPO DE COZIMENTO SUGERIDO	TIPO DE ACESSÓRIO
		PIZZA GROSSA ÚNICA		POSIÇÃO DE NÍVEL
		PIZZA DUPLA FINA		TEMPO DE COZIMENTO
		PIZZA DUPLA GROSSA		PRÉ-AQUECIMENTO NECESSÁRIO (SIM/NÃO)

Pizza	Peso de massa fermentada	Diâmetro (cm)
SUTIL	180 gr	30
ESPESSO	260 gr	30

Selecione uma receita predefinida de “PIZZA CLÁSSICA”:

1. Ligue o forno e selecione o ícone, confirme com o manípulo de funções.
2. Utilizando o manípulo de funções, selecione uma das listas entre “PRESET” ou “PERSONAL”, confirme com o mesmo manípulo.
3. Selecione o tipo de pizza a cozinhar através do manípulo de funções e confirme pressionando o mesmo botão.
4. Após a seleção da receita, aparece a seguinte tela:



5. Uma vez confirmado com o manípulo de funções, o forno preaquece e, uma vez finalizado este processo, emite um sinal acústico. O display mostrará então uma mensagem indicando que as pizzas podem ser colocadas no forno. A cozedura inicia-se automaticamente ao fechar a porta e, deste momento até ao final, não existem outras configurações para introduzir ou qualquer outra coisa para iniciar; basta seguir as instruções no display.



NOTA: Após a primeira pizza, você pode continuar imediatamente a assar outras pizzas sem precisar preaquecer. Se for selecionado ON, a receita é repetida, enquanto se for pressionado OFF, a receita termina.

Dicas para uma boa pizza.

Dadas as altas temperaturas e o curto tempo de cozimento, recomendamos inserir e retirar as pizzas rapidamente para que a porta permaneça aberta o menor tempo possível e a não perca temperatura.

Assim que o sinal sonoro e o display indicarem que o cozimento terminou, retire a pizza imediatamente, pois os tempos de cozimento são muito curtos e mesmo alguns segundos podem ter um efeito importante.

O tempo de cozimento pode ser alterado de acordo com o tipo de massa e pizza, as alterações devem ser feitas com os botões +/- antes de pressionar o botão iniciar.

Ao final de uma receita, você será questionado se deseja salvá-la em suas receitas pessoais.



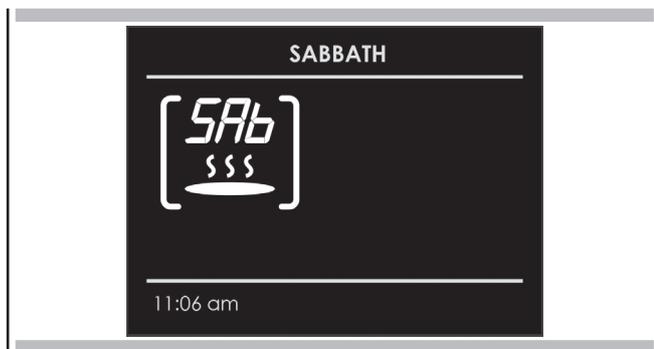
O modo Sabbath do seu forno respeita as normas judaicas. Esta função permite que o forno execute apenas a função estática.

Quando a função Sabbath é selecionada, as seguintes funções são desativadas:

- Lâmpadas do forno.
- Todas as teclas exceto ON/OFF.
- Função sonda térmica de carne.
- Funções de cozedura temporizada.
- Função de temporizador.
- O ícone do display é fixo e não animado como no caso do modo de cozedura tradicional.
- Tela de exibição e bipes principais.

Para definir o modo Sabbath, ligue o forno e selecione a função Sabbath através do manípulo de função e confirme com o mesmo botão.

A função começa mostrando o ícone na tela do display.



NOTA: A função dura no máximo 72 horas.
A temperatura não é ajustável, mas fixada em 140 °F (60 °C). A função pode ser desativada a qualquer momento pressionando o botão OFF.

Não use detergentes abrasivos ou produtos de limpeza a vapor para limpeza.

ATENÇÃO

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.

ATENÇÃO

Certifique-se de que a porta esteja na posição fechada antes de iniciar o ciclo de autolimpeza, caso contrário o travamento automático da porta não será concluído. Veja os parágrafos seguintes.

Autolimpeza do forno

Este forno possui uma função de autolimpeza pirolítica que elimina a demorada e difícil limpeza do interior do forno.

Durante a autolimpeza, o forno utiliza uma temperatura muito alta (aproximadamente 860°F/460°C) para queimar resíduos de alimentos e gordura.

- Não utilize a placa durante o ciclo de autolimpeza.
- Só é possível definir a autolimpeza para um forno de cada vez.
- É normal ver algum fumo e/ou chamas durante o ciclo de autolimpeza: depende do conteúdo e da quantidade de resíduos deixados no forno. Se a chama persistir, desligue o forno e deixe esfriar antes de abrir a porta e limpar o excesso de resíduos de comida.
- A fechadura da porta é ativada automaticamente após selecionar o ciclo de autolimpeza. O ícone "CADEADO" aparecerá no display. Isto garante que a porta não possa ser aberta enquanto o interior do forno estiver a temperaturas de limpeza.

- A luz do forno não funciona neste modo.
- Durante a Autolimpeza, a cozinha deve ser ventilada para ajudar a eliminar os odores associados à Autolimpeza. Os odores diminuirão com o uso.
- A duração da limpeza predefinida é de três horas.
- O modo para automaticamente no final das horas de limpeza.
- Quando o calor do forno desce para temperaturas seguras, o bloqueio automático da porta é desbloqueado e a porta pode ser aberta.

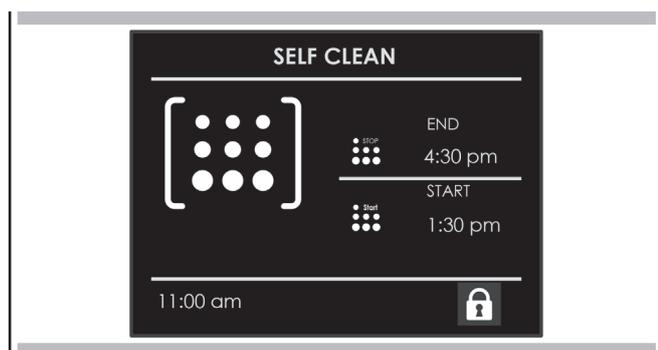
Preparando o forno para autolimpeza

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.
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 ou um raspador de plástico. Limpe à mão a borda da porta do forno e a moldura frontal até 1 ½ "(2-3 cm) dentro da moldura com detergente e água quente. Não esfregue o selo no forno. Limpe manualmente o vidro da porta do forno. Enxágue bem todas as peças e seque.
5. Certifique-se de que as lâmpadas internas do forno estejam apagadas e que as lâmpadas e as tampas das lâmpadas estejam no lugar.



Como definir o modo Autolimpeza

1. Pressione o botão ON/OFF e selecione o ícone  e confirme com o mesmo botão.
2. Uma mensagem aparecerá na tela para retirar todos os itens ou acessórios do compartimento.
3. Pressione o botão de função para iniciar o bloqueio da porta e o ciclo de limpeza.
4. O tempo de limpeza é exibido automaticamente, a duração padrão é de 3 horas.



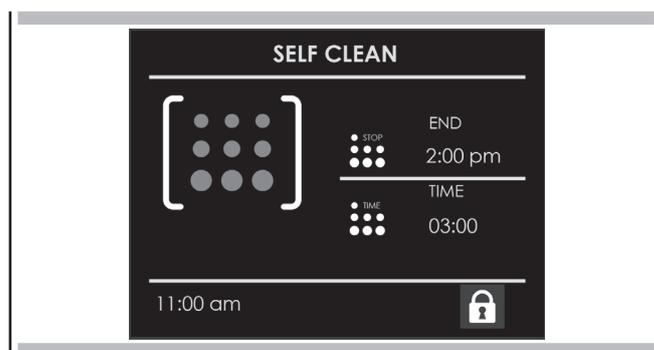
5. Ao final do horário de limpeza programado, o forno desligará automaticamente.
 - Para interromper o modo de limpeza a qualquer momento, pressione o botão ON/OFF.
 - O ciclo de autolimpeza não pode ser selecionado se a porta estiver aberta.
 - Se a porta estiver aberta quando a função já estiver selecionada e o botão de função estiver pressionado, a fechadura não se move, o ícone "PADEL" pisca até que a porta seja fechada e a fechadura do motor pare. Quando "CLOSED PADLOCK" é exibido, a porta não pode ser aberta.
 - Verifique se a porta está trancada, caso a porta não bloqueie, pressione o botão ON/OFF e não inicie o procedimento de autolimpeza; entre em contato com o suporte.
 - Não tente abrir a porta enquanto o ciclo de autolimpeza estiver em execução e a porta estiver trancada.

Para alterar o tempo de limpeza

1. Para alterar a configuração de 3 horas, selecione ou 2 horas para resíduos leves imediatamente após a inicialização.
2. Para alterar as horas, gire o botão de função para a DIREITA e selecione o ícone (as horas piscarão), use o botão de função para alterar o valor e confirme pressionando o botão de função.
3. Os minutos piscarão automaticamente, use o botão de função para alterar o valor e confirme pressionando o botão de função.

Como atrasar o início da limpeza

1. Siga as etapas 1 a 3 acima.
2. Pressione o ícone  e verifique se no display aparece a escrita "STOP TIME". As horas começarão a piscar, use o botão de função para alterar o valor e confirme pressionando o botão de função.
3. Os minutos piscarão automaticamente, use o botão de função para alterar o valor e confirme pressionando o botão de função.



4. Depois de decorrido o tempo de atraso, a autolimpeza é iniciada.
5. Ao final do horário de limpeza programado, o forno desligará automaticamente.

ATENÇÃO

Lembre-se de que a porta do forno permanecerá trancada até que seja seguro abri-la. O símbolo do cadeado desaparece do display quando a porta é destravada.

No entanto, deve ter cuidado ao desbloquear a porta, pois o interior do forno ainda pode estar quente.

Após o término do ciclo de autolimpeza, o controle do forno monitora a temperatura interna e é exibida a seguinte mensagem:

- De 460 °C/860 °F a 270 °C/518 °F = "Fim da autolimpeza";
- De 270 °C/518 °F a 50 °C/122 °F = "Aguardando Limpeza";
- De 50 °C/122 °F a 25 °C/77 °F = "Remover resíduos" (Pressione as teclas ON/OFF para apagar a mensagem).

Poderá notar um resíduo de cinza pulverizada no fundo do forno após a autolimpeza. Esta condição é normal.

Use um pano úmido ou esponja para remover os resíduos depois que o forno esfriar.

Dicas de autolimpeza:

Se algum resíduo permanecer no forno após a conclusão do ciclo de autolimpeza, você poderá repetir o ciclo, se desejar.

Limpe o forno regularmente para evitar o acúmulo excessivo de resíduos. Isso fará com que o ciclo de autolimpeza funcione melhor e reduzirá a fumaça e os odores.

Bloqueio automático da porta durante o ciclo pirolítico

Por razões de segurança, a porta tranca automaticamente assim que o modo de autolimpeza é selecionado. A porta também é desbloqueada automaticamente quando o tempo de limpeza expira, mas somente depois que a temperatura cai abaixo do limite de segurança.

NOTA Não é possível anular a trava da porta durante a autolimpeza, ou seja, destravar manualmente a porta, pois o modo de autolimpeza tem a prioridade mais alta e substitui todas as outras seleções.

O símbolo de cadeado fechado (▶ ) no display é:

- **ON** - Quando a porta está completamente trancada.
- **DESLIGADO** - Quando a porta está totalmente destravada.
- **PISCANDO** - Quando o mecanismo de travamento está em movimento ou aguardando um comando do controle eletrônico. (Após a autolimpeza, o símbolo piscará até que a temperatura seja segura e a porta seja destravada.)

Remoção da porta do forno de manutenção

ATENÇÃO

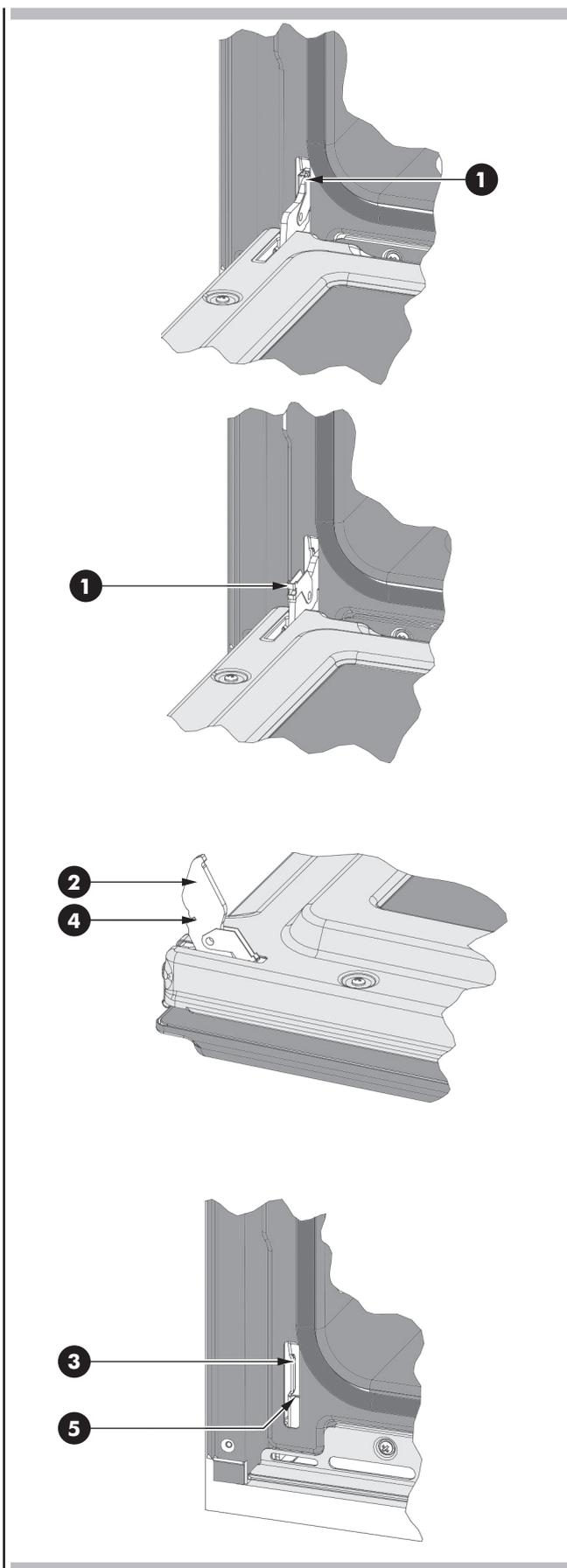
- Certifique-se de que o forno esteja frio e que a alimentação esteja desligada antes de remover a porta. Caso contrário, existe risco de eletrocussão ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Use as duas mãos para remover a porta do forno. A frente da porta é de vidro. Manuseie-o com cuidado para evitar quebrá-lo.
- Segure apenas nas laterais da porta. Não segure a alça, pois ela pode escorregar para sua mão e causar danos ou ferimentos.
- Deixar de segurar a porta do forno com firmeza e corretamente pode resultar em ferimentos pessoais ou danos ao produto.

Removedor de para na porta

1. Abra a porta completamente.
2. Levante o suporte da dobradiça (1).
3. Siga a porta firmemente em ambos os lados com as duas mãos e feche a porta.
4. Siga a porta com sua assinatura e depois ela é pesada.
5. Deixe-o na porta em local adequado.

Para reposicionar a porta

1. Insira os braços superiores (2) de ambas as dobradiças nas ranhuras (3). Os cantos (4) devem engatar nas bordas (5).
2. Baixe novamente os suportes das dobradiças (1).
3. Feche e abra a porta lentamente para garantir que esteja na posição correta e segura.



- Cada forno está equipado com lâmpadas halógenas localizadas nas paredes laterais do forno.
- As lâmpadas acendem quando a porta está aberta ou quando o forno está em ciclo de cozedura.
- As lâmpadas do forno não acendem durante a AUTO-LIMPEZA.
- Cada conjunto de lâmpada é composto por uma cortina removível, uma lâmpada e um compartimento fixado no forno. Veja a figura nesta página.
- A substituição da lâmpada é considerada uma atividade de manutenção de rotina.

Para substituir uma lâmpada

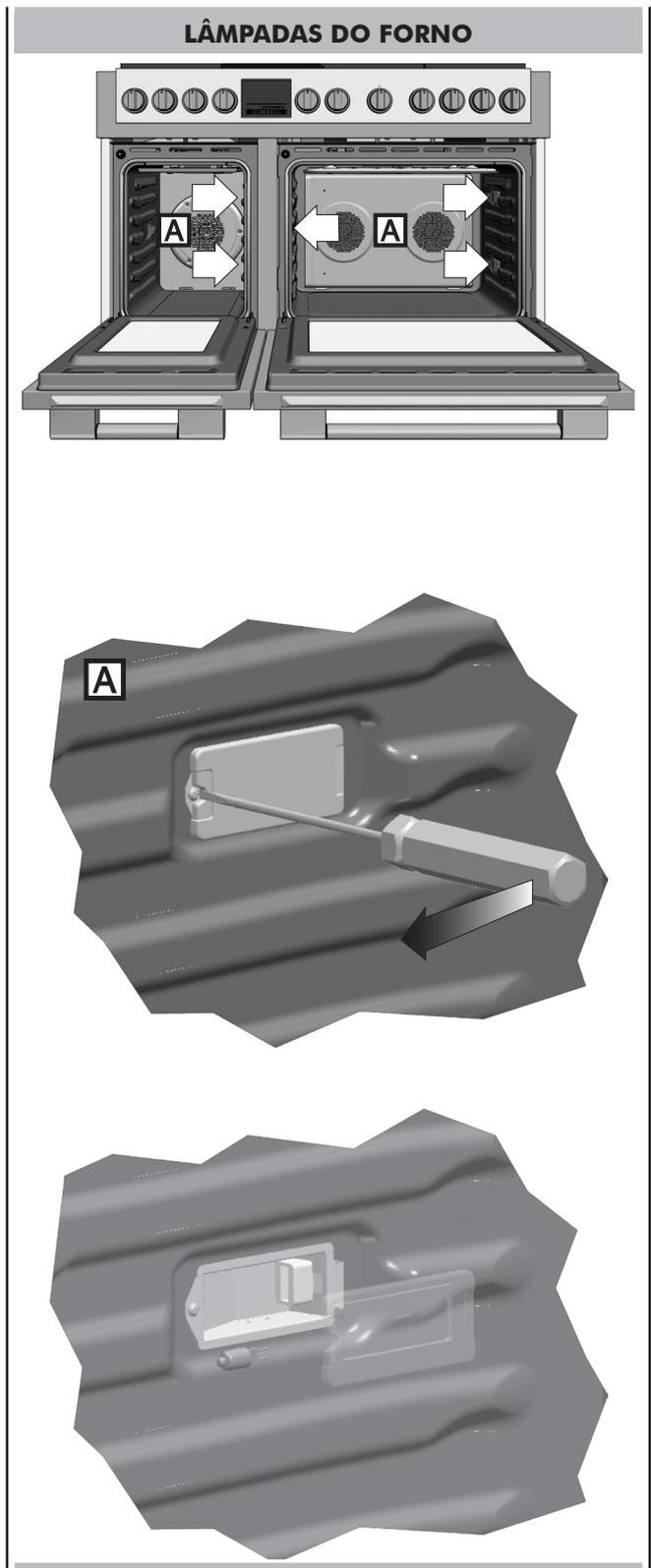
1. Leia os AVISOS nesta página.
2. Remova a alimentação da fonte de alimentação principal (fusível ou painel elétrico).
3. Nos fornos com grelhas laterais, retire-as desparafusando os quatro parafusos.
4. Remova os para-sóis das lentes; para abrir entre o parafuso e o vidro, use uma chave de fenda.
5. Puxe a lâmpada para removê-la do porta-lâmpada.
6. Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com os dedos, pois o óleo das mãos pode danificar a lâmpada quando esta aquece.
7. A lâmpada é halógena: utilize lâmpadas do mesmo tipo, voltagem e potência elétrica.
8. Coloque o para-sol da lente de volta no lugar.
9. Substitua as grades se este modelo de forno as possuir.

Restaurar a energia (quadro elétrico ou disjuntor).

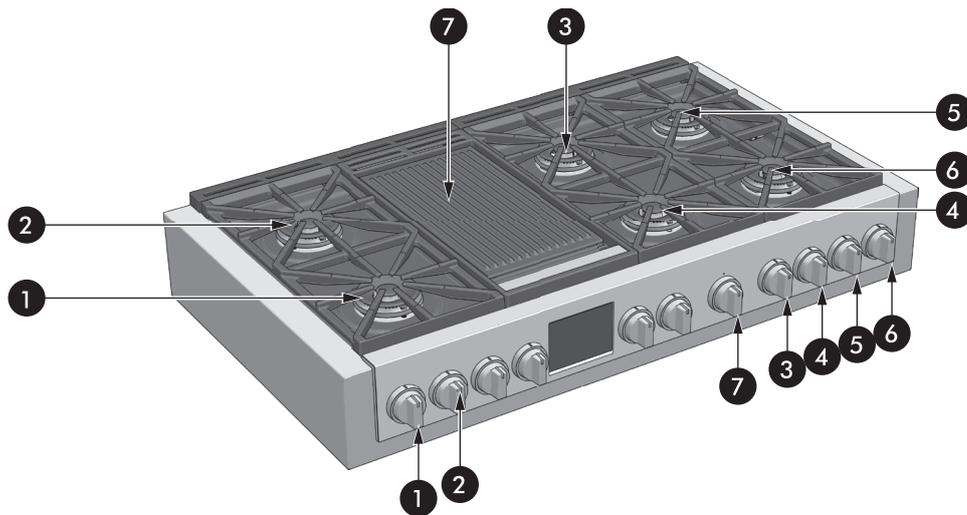


ATENÇÃO

- O forno e as lâmpadas devem estar frios e a alimentação deve ser desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, existe risco de eletrocussão ou queimaduras.
- As coberturas das lentes devem estar instaladas durante a utilização do forno.
- Os protetores de lente servem para proteger a lâmpada contra quebra.
- As coberturas das lentes são feitas de vidro. Manuseie-os com cuidado para evitar quebrá-los. Vidro quebrado pode causar ferimentos.



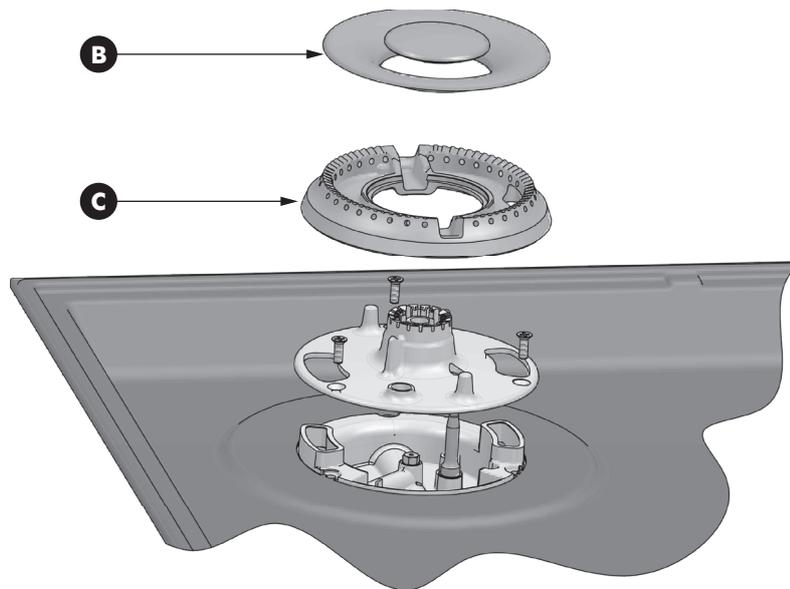
FOGÃO DE 91,4 CM (48")



A - Grades

CLASSIFICAÇÕES DE SAÍDA DO QUEIMADOR: BTU/HR MODELO 91,4 cm (48")	GN (Gás natural)	GLP (propano)
1 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipul)	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W
2 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipul)	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W
3 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipul)	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W
4 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipul)	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W	13650 (Btu/h) - 4000 W/1200 (Btu/h) 350 W
5 QUEIM. DUPLA CHAMA (queimador e manipul)	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 manipul)	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W	15350 (Btu/h) - 4500 W/1200 (Btu/h) 350 W
7 CHAPA BISTEQUEIRA (queimador e manipul)	11430 (Btu/h) - 3350 W/2000 (Btu/h) 590 W	11430 (Btu/h) - 3350 W/2000 (Btu/h) 590 W

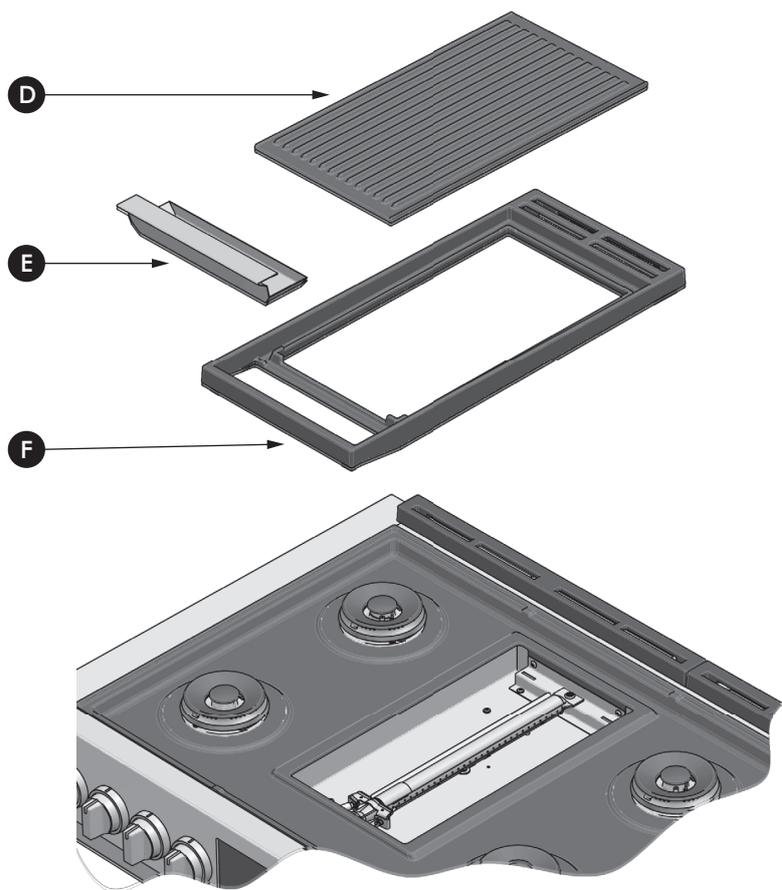
QUEIMADOR



B - Espalha chama do queimador

C - Difusor do queimador

CHAPA BISTEQUEIRA



D - Chapa bistequeira

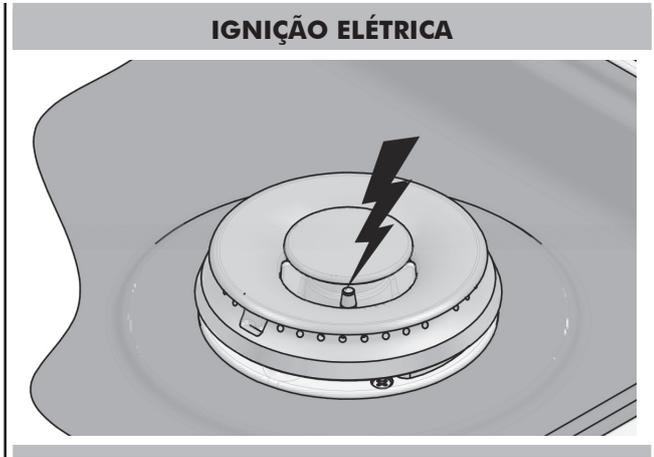
E - Tampa do queimador

F - Suporte de placa

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 (faísca - chama acenderá).

ATENÇÃO

- Não use os queimadores com panelas vazias ou sem colocar nada nas grelhas.
- 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 (faísca - chama); 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 (faísca - chama).

Ajuste para cozimento em fogo baixo

Continue girando o manípulo no sentido anti-horário até a posição "SIMMER". 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

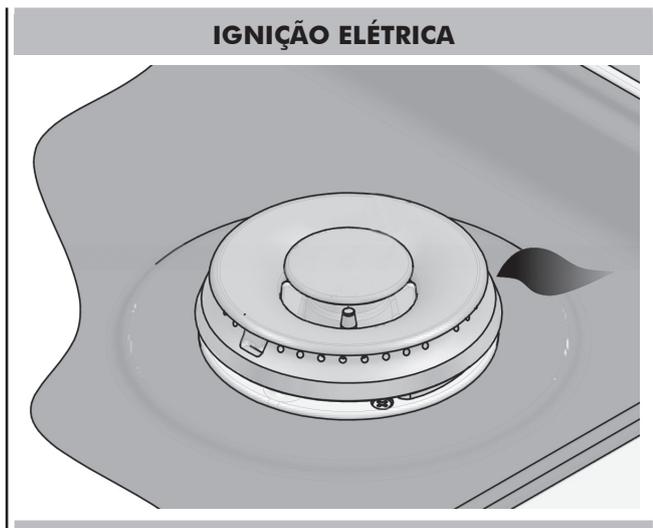
Não obstrua o fluxo de combustão e a ventilação do ar ao redor das bordas das grelhas.

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 pode 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:



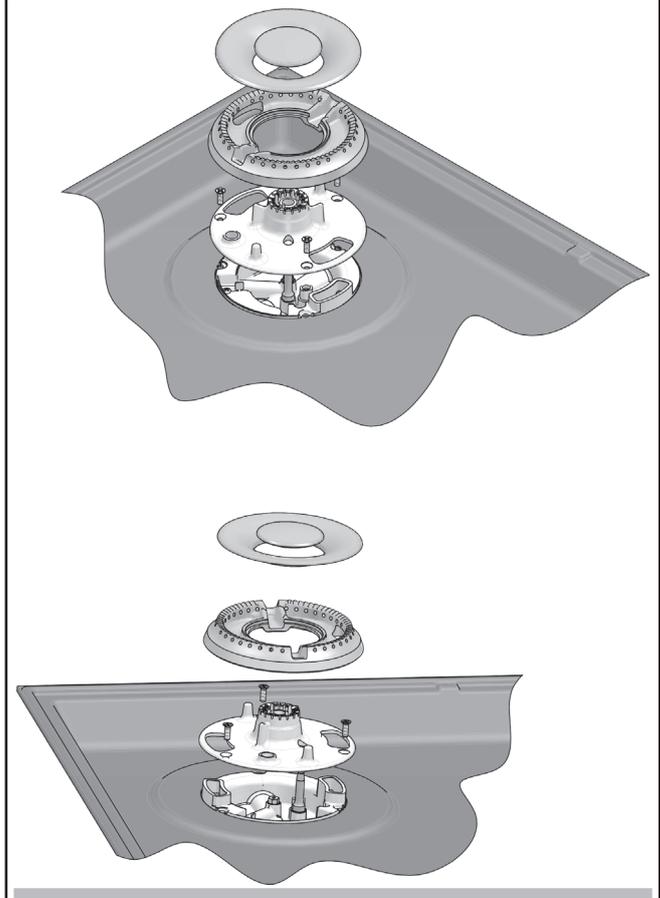
IMPORTANTE

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.

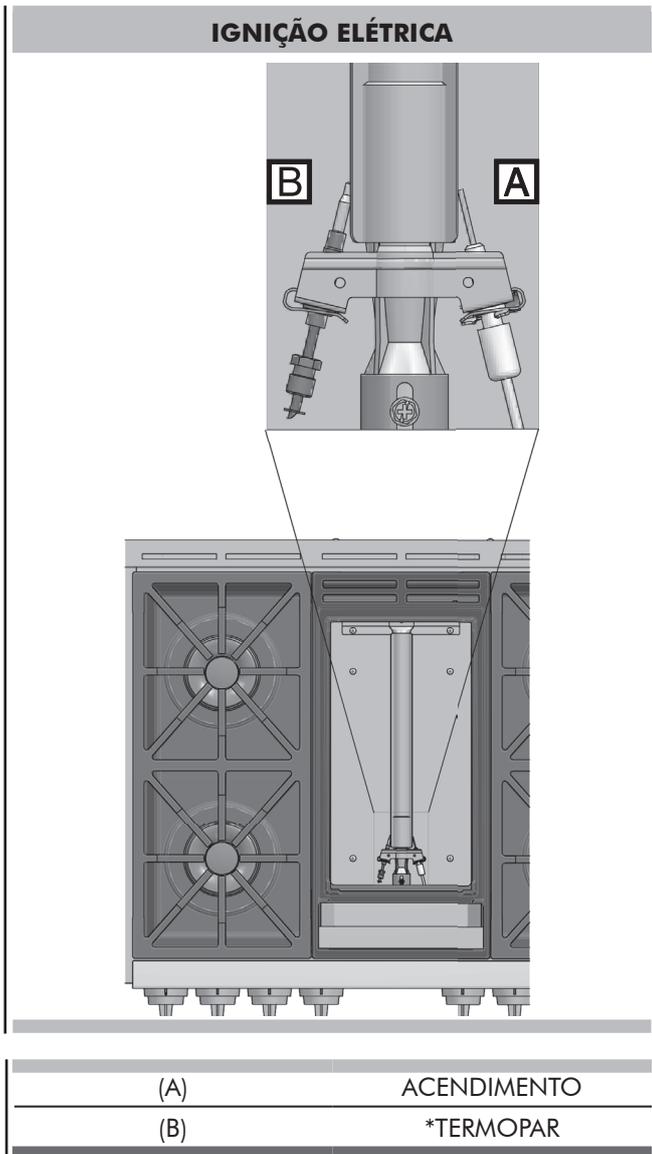
VISTA EXPLODIDA DO QUEIMADOR



Ignição elétrica do gás

O queimador da chapa utiliza um dispositivo de ignição elétrica localizado próximo ao queimador, que garante a ignição do queimador. É controlado termostaticamente, de modo a garantir uma temperatura constante.

Para evitar que o alimento grude, é necessário “untar” a chapa antes de usá-la.



***NOTA:** Este componente foi projetado como um dispositivo de segurança.

Para ajustar:

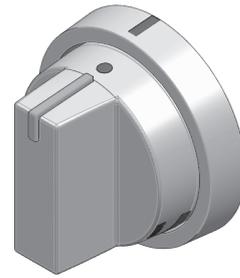
- Pressione o manípulo, os bicos emitirão um clique (faísca) por cerca de 10 segundos, gire o botão no sentido anti-horário até atingir o valor máximo, em seguida, uma válvula eletromecânica no sistema será aberta, de modo a iniciar a válvula de gás. O queimador emitirá uma chama.

- A chapa é equipada com um indicador de ignição, que se acende quando o termostato da chapa é ligado.
- Se o queimador não acender, gire o botão de controle para a posição “OFF”. Ventile o quarto ou espere pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente.

Desligamento do queimador

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

MANÍPULO DO QUEIMADOR DA CHAPA



⚠ ATENÇÃO

O fogão deve estar nivelado, a fim de garantir o funcionamento correto da chapa.

⚠ ATENÇÃO

- Não superaqueça a chapa. Isso pode danificar o acabamento externo da chapa.
- Não use utensílios de metal, que podem danificar a superfície da chapa.
- Desligue-a quando não estiver em uso ou abaixe o calor entre um cozimento e outro.
- Não use a chapa para outros fins, por exemplo, como tábua de cortar ou como prateleira para colocar objetos.
- Não cozinhe alimentos excessivamente gordurosos. A gordura pode transbordar.
- A chapa pode ficar muito quente. Use luvas de forno ao posicionar ou remover a chapa.
- Não remova a chapa até que as grelhas do fogão, as superfícies e a própria chapa tenham esfriado.
- A chapa é muito pesada. Use ambas as mãos para posicionar ou remover a chapa.

Dicas para cozinhar

- Pré-aqueça a chapa por cerca de 20 minutos, depois ajuste a temperatura desejada.
- Use óleo de cozinha, spray de cozinha ou manteiga para cozinhar ovos, panquecas, torradas francesas, peixe e sanduíches. Isso evitará que a comida grude na chapa. (Use apenas gorduras/óleos que resistam adequadamente a altas temperaturas)
- Seque alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos durante o cozimento.
- Remova os resíduos de comida com uma espátula de metal durante o cozimento para facilitar a limpeza e evitar que esses resíduos acabem na comida.

Tabela de cozimento da chapa

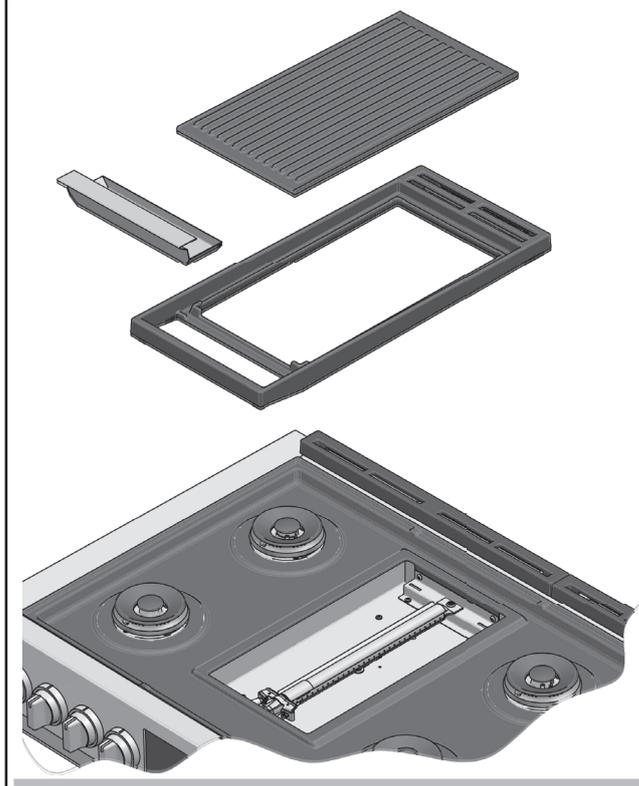
Alimento	°F	°C
Ovo	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Panqueca	375 - 450	191 - 232
Torrada francesa	425	218
Filetes de peixe	300	149
Vegetais	300	149
Hamburger	350	177
Bife	350	177

**IMPORTANTE**

Após cozinhar, certifique-se de esvaziar e limpar o prato de coleta e colocá-lo de volta em seu lugar, abaixo da chapa.

Antes de limpar, certifique-se de que todos os comandos estão desligados e que a chapa está fria.

- Remova a chapa do fogão e limpe-a de acordo com as instruções na seção de limpeza.
- Remova a cobertura do queimador.
- Se necessário, limpe a caixa do queimador com um pano úmido (mantenha as áreas do injetor de gás e do termopar livres de detergentes ou qualquer outro tipo de material).
- Substitua a cobertura do queimador e a chapa, prestando atenção ao posicionamento correto.
- Acenda o queimador. Se o queimador não acender, espere alguns minutos e tente novamente. Se o queimador continuar a não acender, não tente fazer reparos por conta própria. Entre em contato com um profissional qualificado.

VISTA EXPLODIDA DO QUEIMADOR DA CHAPA

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 grelhas.

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

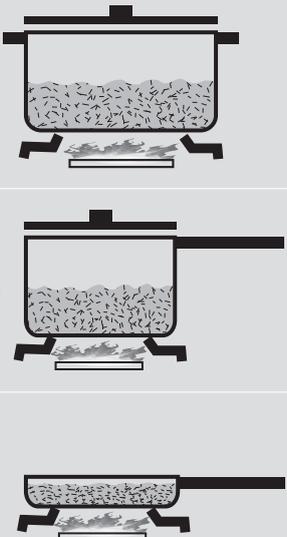
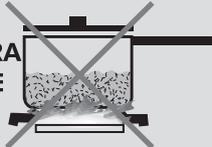
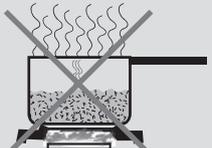
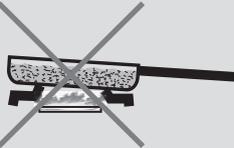
A chama deve ser do mesmo tamanho do fundo da panela ou menor. Não use panelas/panelas pequenas com chamas altas, pois as chamas podem ultrapassar as bordas. Panelas/panelas muito grandes e que ocupam dois queimadores devem ser posicionadas entre os queimadores dianteiro e traseiro e não entre dois queimadores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

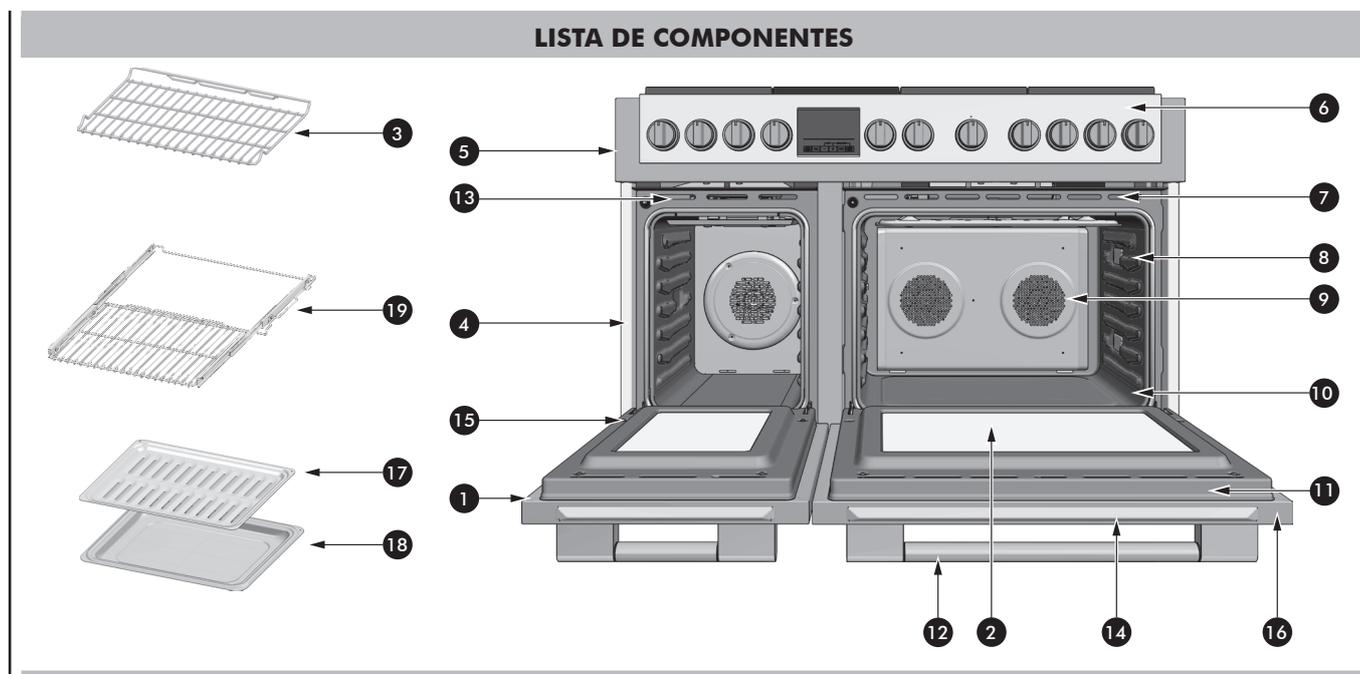


Tabela de limpeza		Método de limpeza	
		Esmaltado	Aço inoxidável
1	Moldura da porta	D	G
2	Porta interna de vidro	F	F
3	Prateleiras removíveis forno	A ou E	A ou E
4	Guia	G	G
5	Borda do painel de controle	G	G
6	Painel de controle	D	D
7	Ventiladores de forno	D	D
8	Estrutura frontal do forno	E	E
9	Cavidade do forno	E	E
10	Gaxeta	B	B
11	Interior da porta do forno	E	E
12	Maçaneta	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	Prateleiras duplas	E	E
18	Base de panela dupla	E	E
19	Grelha 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 grelhas podem ser limpas no forno durante o modo de auto-limpeza. No entanto, as grelhas 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.



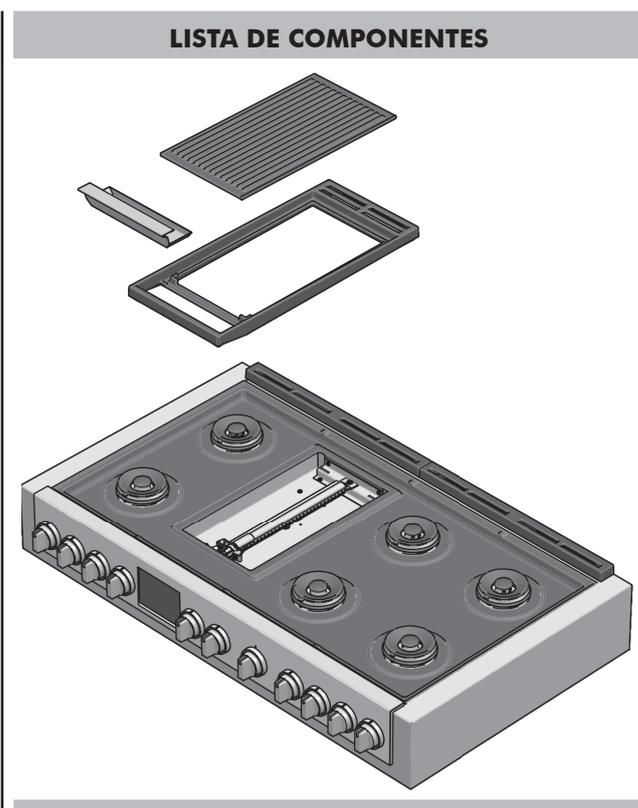
ATENÇÃO

- Antes de limpar, certifique-se de que os queimadores estão desligados e as grelhas 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. 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 grelhas 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 grelhas 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
Os queimadores do fogão não funcionam	
É a primeira vez que utiliza os queimadores da placa?	Gire um dos manípulos do queimador para liberar o ar dos tubos de gás.
O botão 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 tampas 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 tampa e a coroa estão posicionadas 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 grelha?	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".

Tanto na cozedura estática como na cozedura ventilada, 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.

Problema	Etapas de solução de problemas
Os alimentos não douram uniformemente.	- Forno não pré-aquecido.
	- Folha de alumínio presente na grelha ou no fundo do forno.
	- Utensílios de forno muito grandes para a receita.
	- Assadeiras em contato umas com as outras ou com as paredes do forno.
Pratos muito tostados na parte de baixo.	- Forno não pré-aquecido.
	- Uso de assadeiras de vidro ou de metal opaco ou escurecido.
	- Posição da grelha incorreta.
Alimentos secos ou excessivamente encolhidos.	- Assadeiras em contato umas com as outras ou com as paredes do forno.
	- Temperatura do forno muito baixa.
	- Forno não pré-aquecido.
	- Porta do forno aberta frequentemente.
Os alimentos são cozinhados ou assados muito lentamente.	- Selado hermeticamente com papel alumínio.
	- Panela muito pequena.
	- Temperatura do forno muito baixa.
	- Forno não pré-aquecido.
A crosta das tortas salgadas não fica dourada no fundo ou fica empapada	- Porta do forno aberta frequentemente.
	- Selado hermeticamente com papel alumínio.
	- Panela muito pequena.
	- Tempo de cozimento insuficiente.
Bolos claros, achatados e provavelmente não assados por dentro.	- Utilização de bandejas de aço polido.
	- Posição incorreta da grade.
	- Temperatura do forno muito baixa.
	- Temperatura do forno muito baixa.
Bolos altos no meio com rachaduras no topo.	- Tempo de cozimento incorreto.
	- A cozedura do bolo foi verificada muito cedo.
	- A porta do forno abriu com muita frequência.
	- Panela provavelmente muito grande.
Bordas das crostas de torta muito douradas.	- 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.
	- Temperatura do forno muito alta.
	- Bordas da crosta muito finas.

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
