

FULGOR
MILANO



SOFIA
ENDLESS PASSION FOR COOKING



FORNO PROFESSIONAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caro cliente,

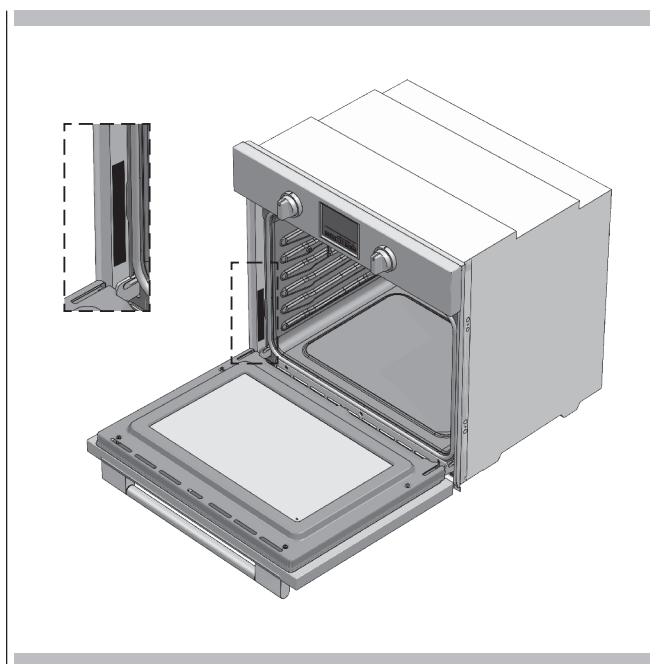
Obrigado por adquirir uma das nossas gamas Sofia. Esta gama foi concebida, desenhada e fabricada à mão em Itália.

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 Meneghetti

ÍNDICE	PG.
1 - Instruções de Segurança	5
2 - Características do Produto	5
Seu Forno	6
Ventilador de Resfriamento	6
Posições da Prateleira Aramada	6
Elementos para Cozimento no Forno	7
Elementos para Cozimento na Prateleira	7
Elementos para Cozimento Ventilado	7
Fornos de Convecção	7
3 - Instalação do Forno	8
Características Elétricas	8
Respeito ao meio ambiente	8
4 - Alimentação Elétrica	10
Requisitos para a Fiação	10
Conecte o forno à rede elétrica	10
5 - Instruções de Uso	11
Primeira utilização do forno	11
Prateleiras de forno	11
Para retirar a prateleira do forno:	11
Prateleiras de forno extensíveis	11
6 - Painel de Controle	13
Display	13
Botões	13
7 - Métodos de Cozinhar	14
8 - Informações Gerais Sobre o Forno	15
Símbolos ou números piscando	15
Sinais acústicos	15
Bloqueio da porta	15
Bloqueio do teclado	15
Falha de energia	15
Configurações padrão	15
Códigos de falha numéricos	15
Ventilador	15
Eco	15
9 - Dicas Gerais Sobre Forno	16
Como preaquecer o forno	16
Dicas de uso	16
Utensílios	16
Condensação e temperatura do forno	16
Assar em grandes altitudes	16
10 - Configuração de Relógio e Timer	17
Como definir a hora do dia	17
Para definir o timer	17

ÍNDICE	PG.
11 - Selecionando o Modo de Cozimento	18
Definir o modo de cozimento ECO	18
Usando as luzes do forno	18
12 - Funcionamento do Forno Modo Temporizado	19
Como configurar um modo cronometrado	19
Como atrasar o início de um modo cronometrado	19
Durante um modo cronometrado	19
Como verificar o tempo	19
13 - Configurando as Opções da Sonda de Carne	20
14 - Dicas e Técnicas de Culinária Estática	21
Diretrizes gerais	21
15 - Dicas e Técnicas de Cozimento Convecção	22
Tabela de cozimento por convecção	23
16 - Sugestões e Téc. de Coz. Grill de Convecção	24
17 - Dicas de Culinária e Téc. Grill de Convecção	26
18 - Dicas e Técnicas de Desidratação	27
19 - Sugestões e Técnicas de Cozimento no Grill	28
20 - Funções Especiais	29
21 - Instruções do Modo Sabbath	30
22 - Cuidados e Limpeza do Forno	31
Autolimpeza do forno	31
Preparando o forno para autolimpeza.	31
23 - Configurando o modo de autolimpeza	32
Como definir o modo de autolimpeza	32
Como alterar o tempo de limpeza	32
Como atrasar o início da limpeza	32
24 - Resolução de Problemas Funcionais	33
25 - Sistema de Bloqueio e Remoção da Porta	34
Bloqueio automático da porta durante o ciclo pirolítico	34
Remoção da Porta do Forno de Manutenção	34
Como desmontar a porta	34
Como remontar a porta	34
26 - Substituindo a Lâmpada do Forno	35
Como substituir uma lâmpada	35
27 - Resolvendo Problemas Culinários	36



IMPORTANTE

A bandeja com os dados de identificação do forno também está acessível quando o aparelho é instalado. A etiqueta é visível simplesmente abrindo a porta. Mencione sempre os detalhes aqui apresentados para identificar o eletrodoméstico no momento da ordem dos pedaços de rico.

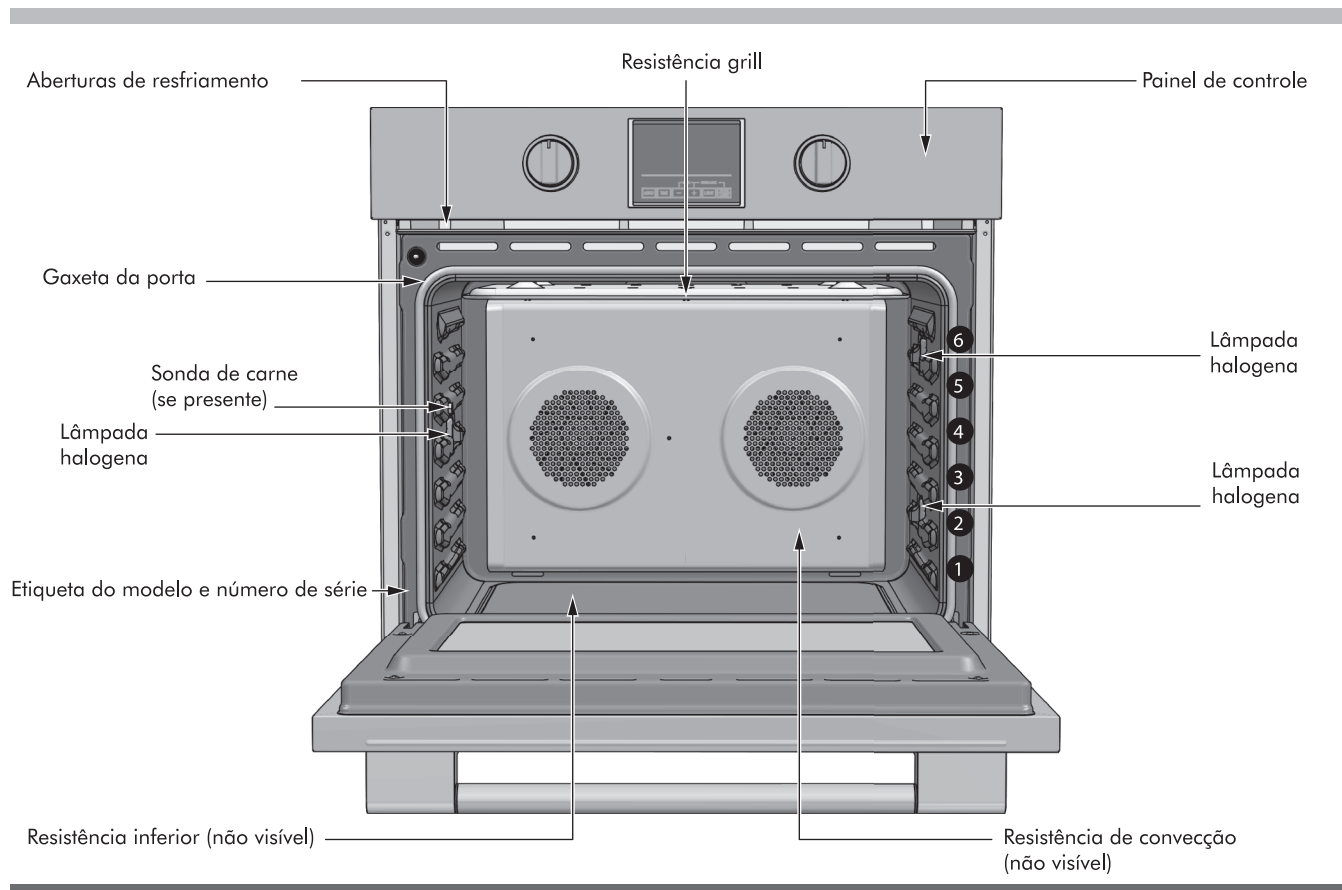
- Não remover nenhuma parte antes de desconectar o forno da rede elétrica.
- Não use o eletrodoméstico se qualquer uma de suas partes estiver danificada (por exemplo, um vidro). Desconecte-o da rede elétrica e chame a assistência técnica.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- Antes de usar o forno, é aconselhável operá-lo vazio na temperatura máxima por cerca de uma hora para eliminar o odor do material isolante.
- Quando o grill é usado, mantenha a porta fechada em todos os modelos.
- O ventilador de resfriamento pode continuar funcionando enquanto o forno estiver quente, mesmo após o desligamento do mesmo.
- Durante o uso, o eletrodoméstico esquentar muito: não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante a operação do forno, a parte frontal também esquentar: portanto, mantenha as crianças afastadas, especialmente durante a fase de auto-limpeza.
- Pais e adultos devem prestar atenção especial quando usam 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 estejam continuamente supervisionadas.
- Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças acima de 8 anos) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou recebam instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Para evitar danos ao esmalte, não cubra de maneira alguma a base da cavidade do forno (por exemplo, com folhas de alumínio, pratos refratários e similares).
- Não use limpadores abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, eles podem arranhar a superfície causando a quebra do vidro.
- Para a limpeza, não devem ser utilizados detergentes abrasivos nem limpadores a vapor.
- Antes de executar a auto-limpeza, retire todos os acessórios (prateleira, pratos, pratos refratários, sonda térmica de carne) para evitar danificá-los, remova os resíduos de cozimento de grandes dimensões e feche a porta, certificando-se de que está fechada corretamente.
- O forno deve estar frio e a alimentação desconectada antes de remover a porta. Caso contrário, há risco de choque elétrico ou queimaduras.
- O forno não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar o superaquecimento.



ATENÇÃO

- Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.
- Use exclusivamente a sonda térmica de carne fornecida com o eletrodoméstico.



Seu Forno

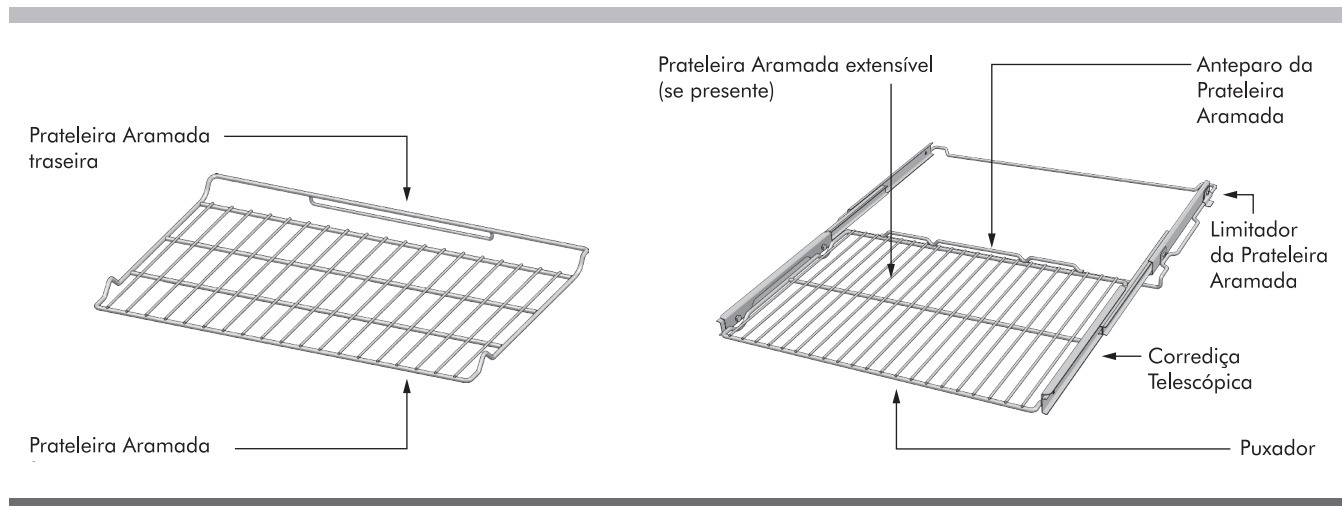
Acima, você encontrará uma ilustração de um forno que mostra os componentes do forno.

Ventilador de Resfriamento

O forno possui um ventilador de resfriamento para esfriar o painel de controle. Você pode ouvir o ventilador continuar funcionando após o término do cozimento e/ou da limpeza. O ventilador funciona até que o forno esteja frio e o seletor de função do forno esteja em qualquer posição que não seja "Desligado". Isso é um funcionamento normal.

Posições da Prateleira Aramada

O forno possui guias para a prateleira em seis níveis, conforme mostrado na ilustração. Cada nível de guia é composto por suportes pareados formados nas paredes laterais da cavidade do forno. A prateleira deve ser posicionada dentro dos suportes pareados. Sempre certifique-se de posicionar as prateleiras do forno antes de ligar o forno. Certifique-se de que as prateleiras estão no mesmo nível quando posicionadas.



Elementos para Cozimento no Forno

O forno utiliza dois elementos para o cozimento: um localizado na parte superior do forno e um segundo localizado abaixo do piso da cavidade do forno para garantir a conveniência na limpeza da cavidade do forno.

Elementos para Cozimento na Prateleira

O elemento do forno que prateleira está localizado na parte superior da cavidade do forno. Não toque no elemento de aquecimento nem permita que as luvas de forno o toquem. Nunca use toalhas ou panos volumosos como luvas de forno; eles podem pegar fogo.

Elementos para Cozimento Ventilado

Os elementos para cozimento ventilado (não visíveis) e os ventiladores estão localizados na parte de trás da cavidade do forno. Essa combinação de elemento e ventilador realiza o cozimento.

Fornos de Convecção

Em um forno tradicional, o ciclo das fontes de calor liga e desliga para manter uma temperatura média na cavidade do forno. Assim que a temperatura aumenta ou diminui gradualmente, são geradas leves correntes de ar dentro do forno. Essa convecção natural tende a ser pouco eficaz, pois as correntes de ar são irregulares e lentas. Neste sistema de convecção, o calor é “conduzido” por um ventilador que fornece circulação contínua de ar quente. Esse sistema de Convecção Europeia confere um design de engenharia atual e avançado para criar o melhor forno de convecção. Nos fornos de convecção padrão, um ventilador simplesmente circula o ar quente ao redor dos alimentos. O sistema é caracterizado pela combinação de um elemento de aquecimento adicional localizado ao redor do ventilador de convecção e a saída que distribui o ar quente em três dimensões: ao longo dos lados, na parte superior e na parte inferior da cavidade do forno. Esse sistema de Convecção Europeia ajuda a manter uma temperatura de forno mais uniforme em toda a cavidade do forno. O ar que circula ajuda a acelerar o processo de cozimento e cozinha os alimentos de maneira mais uniforme. Controlando o movimento do ar aquecido, o cozimento ventilado torna os alimentos dourados de maneira uniforme, crocantes por fora e úmidos por dentro. O cozimento ventilado funciona melhor para pães e produtos de confeitaria, bem como para carnes e aves. Alimentos fermentados ao ar, como bolos, suflês e profiteroles, crescem mais do que em um forno tradicional. As carnes permanecem suculentas e macias enquanto o exterior é saboroso e crocante. Usando a Convecção Europeia, os alimentos podem ser cozidos em temperaturas mais baixas e os tempos de cozimento podem ser mais curtos. Ao usar este modo, a temperatura para o forno padrão deve ser reduzida em 25°F (15°C). Alimentos que requerem um tempo de cozimento menor devem ser verificados um pouco antes do normal. Para melhores resultados, os alimentos devem ser cozidos descobertos, em assadeiras com bordas baixas para aproveitar ao máximo a circulação de ar. Ao usar o modo de Cozimento Ventilado, a temperatura para o forno padrão não precisa ser reduzida.

Para a instalação do forno na cozinha, faça um nicho de acordo com as dimensões indicadas na figura Nichos e Dimensões.

O aparelho deve ser fixado no móvel acima por meio dos dois parafusos fornecidos no kit, através dos furos feitos nas colunas do forno.

O nicho em que o aparelho é embutido deve ter a parte traseira aberta para permitir ventilação suficiente e prevenir superaquecimento.



ATENÇÃO

Como este aparelho é inserido nos móveis da cozinha, certifique-se de que cada superfície em contato com o forno resista a uma temperatura de cerca de 90°C.

Características Elétricas

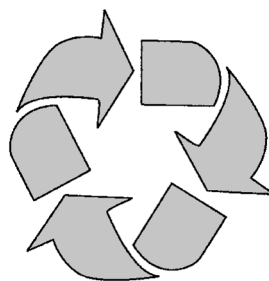
Potência absorvida		
Resistência superior do forno	3500+1000W	230V
	3500+1000W	240V
Resistência inferior do forno	3000W	230V
	3000W	240V
Resistência circular (ar quente)	2x1300W	240V
	1x2500W (depende do modelo)	240V
Lâmpada	3x25W	
Motor do ventilador de ar quente	2x44W ou 1x44W (depende do modelo)	
Motor do ventilador de resfriamento	44W	
Potência máxima absorvida	(ver etiqueta de identificação)	
Tensão de alimentação	(ver etiqueta de identificação)	

Respeito ao meio ambiente

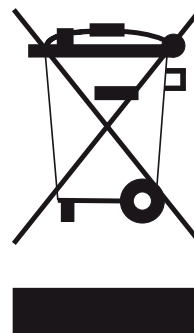
A documentação deste eletrodoméstico utiliza papel branqueado sem cloro ou papel reciclado com o objetivo de contribuir para a proteção do meio ambiente. As embalagens são projetadas para evitar danos ao meio ambiente; são produtos ecológicos que podem ser recuperados ou reciclados.

Reciclando a embalagem, você contribuirá para a economia de matérias-primas e para a redução do volume de resíduos industriais e domésticos.

O MATERIAL DE EMBALAGEM é 100% reciclável e é marcado com o símbolo de reciclagem. Para o descarte, siga as regulamentações locais. O material de embalagem (sacos de plástico, partes de isopor, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois é potencialmente perigoso.



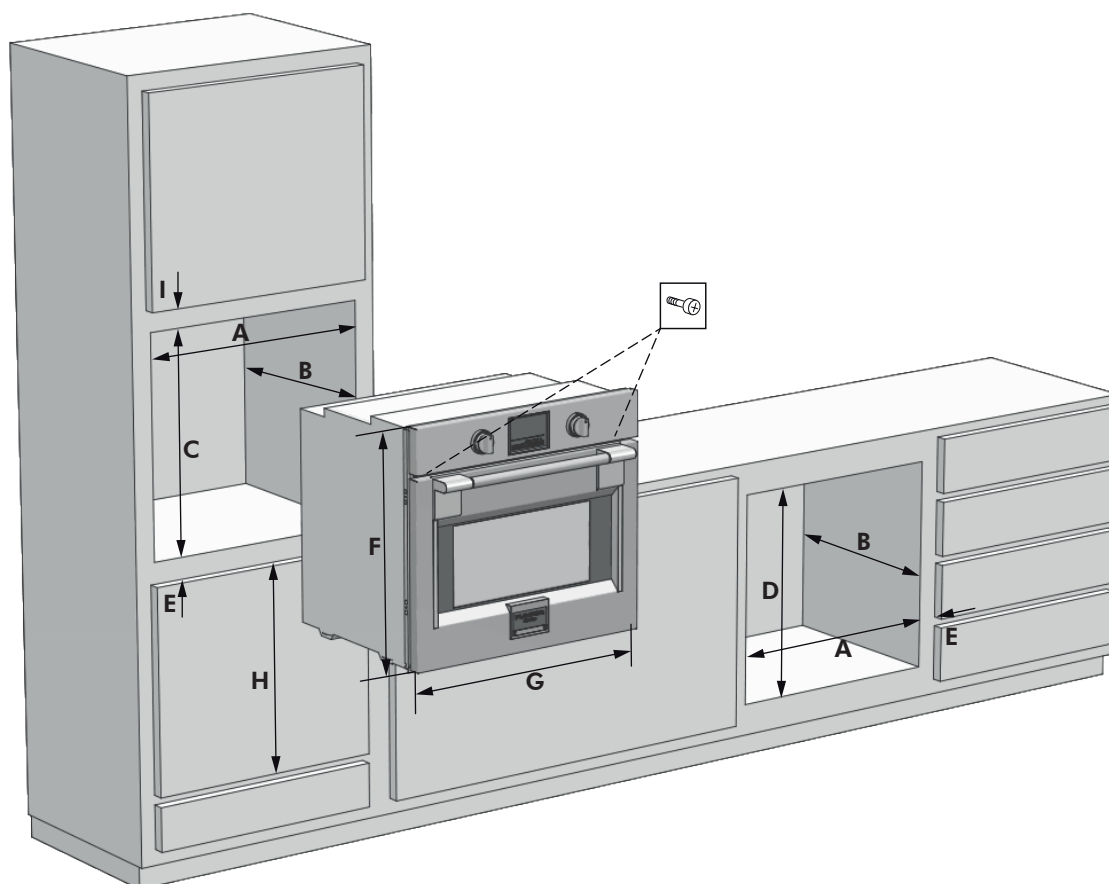
Este produto não deve ser descartado como lixo comum. Os materiais utilizados na sua fabricação podem ser reciclados e/ou reutilizados, contribuindo para a sustentabilidade ambiental. Ao final da vida útil deste produto, é importante que o descarte seja realizado de acordo com a legislação local vigente, garantindo assim o tratamento adequado dos resíduos.



Este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, conforme indicado pelo símbolo presente no produto e em sua embalagem. Recomendamos que o descarte seja realizado em pontos de coleta apropriados para o tratamento adequado dos resíduos.

Em caso de dúvidas ou antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima, recomendamos entrar em contato com um posto de serviço autorizado. Lembre-se de que a unidade deve sempre estar desconectada da tomada elétrica antes de ser aberta.

ESPAÇOS E DIMENSÕES INTEGRADOS



Eletrrodomésticos	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Forno único	72,2	59,0	69,5	69,5	Mín. 1,3	70,7	75,4	86,5	Mín. 1,9

As dimensões estão em centímetros.

O não cumprimento isenta o fabricante de qualquer responsabilidade por quaisquer danos a pessoas ou coisas.

Antes de instalar o forno, peça a um eletricitista qualificado para verificar se sua casa possui serviço elétrico adequado e se a adição de um forno não sobrecarregará o circuito no qual será instalado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, será necessário um circuito monofásico de três fios separado de 240 V ou 220-240 V 50/60 Hz. Deve ser substituído pelo fabricante, por um dos seus técnicos ou por pessoa igualmente qualificada para evitar riscos.



ATENÇÃO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

A corrente elétrica do circuito do forno deve ser desligada durante as conexões.

Não use uma extensão com este aparelho.

Este aparelho requer conexão à terra.

A extremidade livre do cabo amarelo/verde (cabo de terra) deve ser conectada a um terra adequado. Esse cabo deve permanecer conectado ao forno.

Um eletricitista qualificado deve instalar o aparelho.

O forno deve ser conectado à terra em conformidade com os padrões australianos em vigor.

NOTA PARA A AUSTRÁLIA: O aparelho deve ser corretamente instalado e mantido por pessoal adequadamente qualificado, estritamente em conformidade com as normas de fiação AS/NZS 3000.

O forno deve ser conectado à rede elétrica por meio de um disjuntor multipolar com uma distância de abertura dos contatos de pelo menos 3 mm, garantindo que o condutor de aterramento não seja interrompido.

Este dispositivo deve ser fornecido com energia elétrica em conformidade com as regulamentações.

A tomada ou interruptor devem ser facilmente acessíveis com o forno instalado.

Caso contrário, corre-se o risco de lesões graves ou morte.

Requisitos para a Fiação

Antes de fazer as conexões, certifique-se de que a energia está desligada e leia e observe o seguinte:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário um circuito separado de 240V ou 220-240V 50/60 Hz monofásico com três cabos.
- O forno deve ser conectado EXCLUSIVAMENTE COM CABOS DE COBRE.

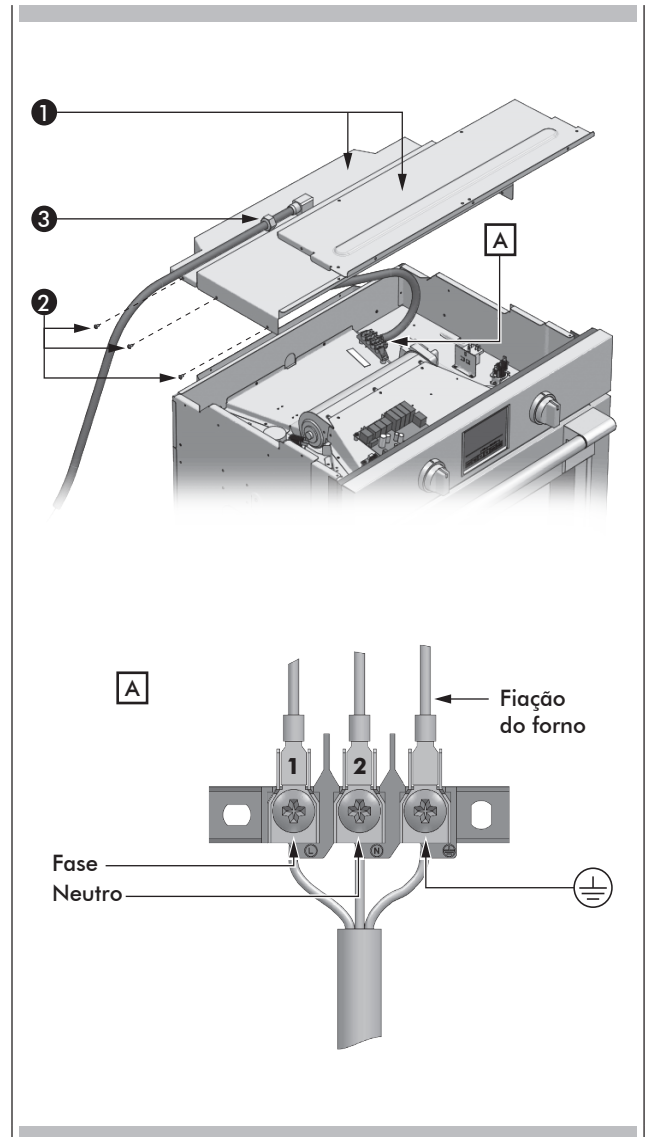
NOTA PARA A AUSTRÁLIA: o forno deve ser instalado exclusivamente em conformidade com o Padrão Australiano em vigor.

- O formato do cabo (EXCLUSIVAMENTE DE COBRE) e das conexões deve ser adequado à classe do aparelho, conforme o Padrão Australiano em vigor.

Conecte o forno à rede elétrica

Para a ligação utilize um cabo flexível de borracha tipo H05SS-F (3x2,5 mm² min), lembrando de deixá-lo longo o suficiente para permitir a retirada do forno do compartimento embutido para posterior manutenção. Para conectar o cabo ao forno proceda da seguinte forma (ver figura):

1. Remova as duas tampas superiores do forno (1) desapertando os respectivos parafusos auto-roscentes (2). Desaparafuse as porcas (3) do suporte do cabo e insira o cabo no orifício deixando-o suficientemente solto.
2. Retire aproximadamente 12 cm de isolamento externo do cabo e encurte os dois cabos ativos (fase e neutro) em 6 cm. Deixe o comprimento do cabo terra inalterado. Remova aproximadamente 1 cm de isolamento de cada um dos três fios e conecte cada um deles ao bloco de terminais. Certifique-se de que cada cabo esteja conectado corretamente (L é para o cabo Fase, N para o cabo Neutro e o cabo terra é indicado pelo tradicional triângulo com um hífen).
3. Aperte os dois parafusos do suporte do cabo para garantir que o cabo de alimentação fique bem preso no lugar.



Primeira utilização do forno

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

Deixe o forno funcionar durante aproximadamente 30 minutos à temperatura máxima para queimar todos os vestígios de gordura que poderiam 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 prateleira para não danificar o esmalte.

Prateleiras de 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 a prateleira.
- Cada guia é constituída por pares de suportes formados nas paredes laterais da cavidade do forno.
- Certifique-se sempre de posicionar as prateleiras do forno antes de ligar o forno. Certifique-se de que os racks estejam nivelados quando colocados. Se não tiver certeza de qual lado da grade é frontal, consulte a ilustração na página 3.
- As prateleiras foram concebidas para parar quando empurradas até ao seu limite.



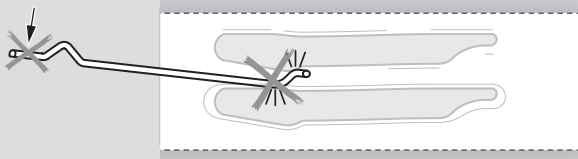
ATENÇÃO

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.



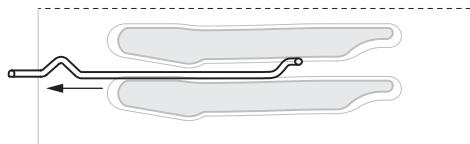
ATENÇÃO

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

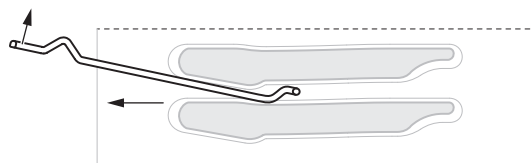


Para retirar a prateleira do forno:

1. Puxe a prateleira para frente.

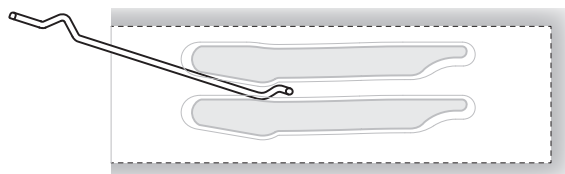


2. Levante a prateleira para cima e para a frente e retire-a.

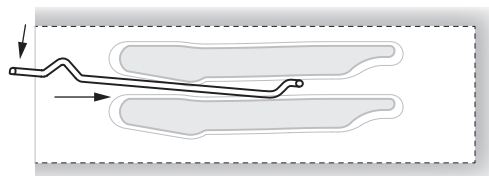


Para reposicionar uma prateleira do forno.

1. Coloque a parte traseira da prateleira nas guias.



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



Prateleiras de forno extensíveis

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



ATENÇÃO

Quando a prateleira está fora do forno, os braços deslizantes não bloqueiam. Eles podem esticar inesperadamente se a prateleira for movida incorretamente.

Os braços deslizantes extensíveis podem causar ferimentos.

A prateleira só deve ser segura ou transportada pelas laterais.

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

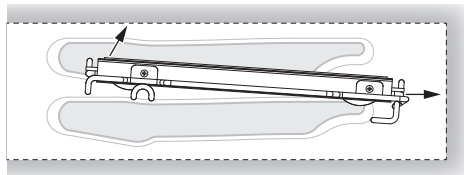


ATENÇÃO

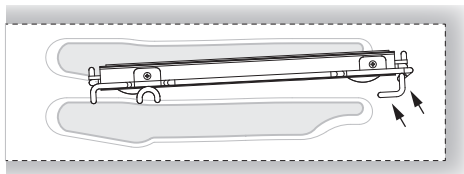
Para evitar queimaduras, puxe a prateleira completamente para fora e levante o recipiente de cozedura acima da alça enquanto transfere os alimentos para dentro ou para fora do forno.

Para remover a prateleira extensível do forno:

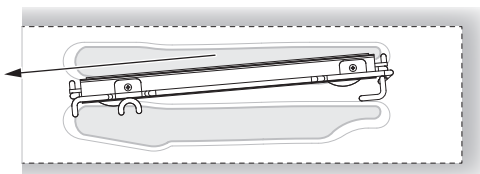
1. Levante ligeiramente a prateleira e empurre-a até soltar o batente.



2. Levante a prateleira de volta à estrutura e pare de puxar a guia da prateleira.

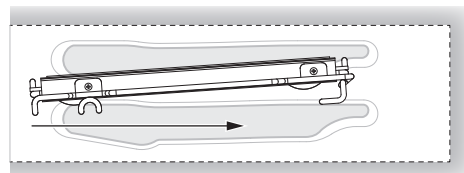


3. Puxe a prateleira para baixo e para fora.

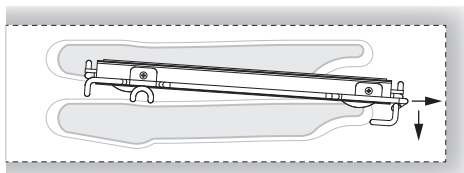


Para reposicionar uma prateleira do forno.

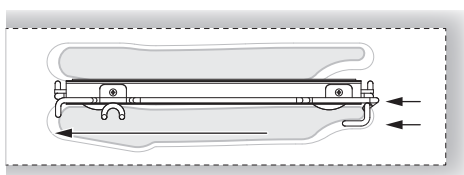
1. Segure a prateleira firmemente em ambos os lados. Coloque a prateleira (incluindo a moldura) sobre a guia desejada.



2. Empurre totalmente para dentro até que a parte traseira da prateleira se encaixe no lugar.

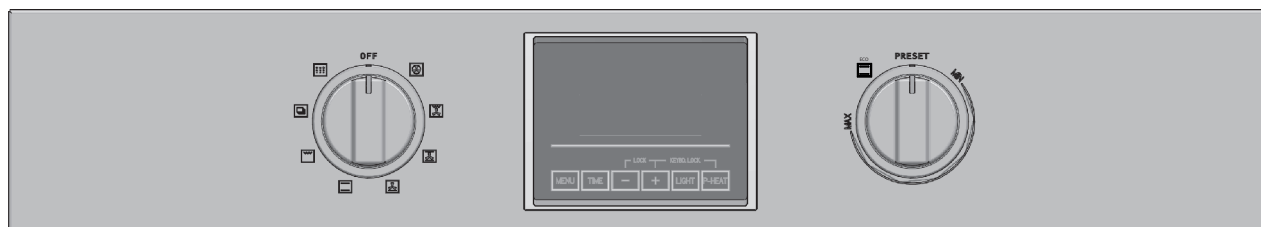


3. Puxe ambas as seções para frente até que o batente seja ativado. A prateleira deve ser reta e plana, não curvada.



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

PAINEL DE CONTROLE



Seletor de controle

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

Display

Tempo de exibição multifuncional:

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

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

Exibição de configuração de temperatura:

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

Exibição do modo de cozimento:

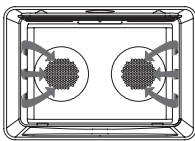
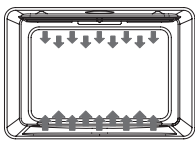
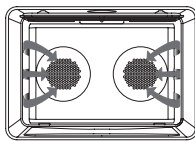
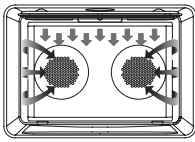
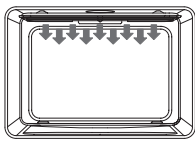
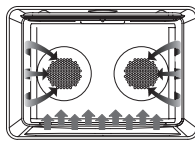
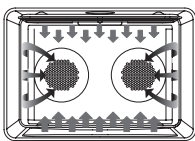
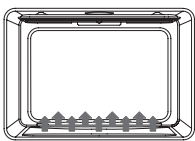
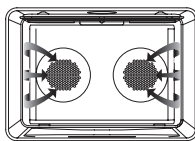
Indica qual função foi selecionada.

Botões

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

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

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

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

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todo o material de embalagem e objetos estranhos do forno.

Qualquer material deixado no interior pode derreter ou queimar durante a utilização do aparelho.

Símbolos ou números piscando

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

Sinais acústicos

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

Bloqueio da porta

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

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

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

Bloqueio do teclado

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

Falha de energia

Depois que a energia do forno for restaurada, o relógio retorna para 12:00^{AM}.

Configurações padrão

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

Você pode alterá-lo se necessário.

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

Códigos de falha numéricos

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

Ventilador

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

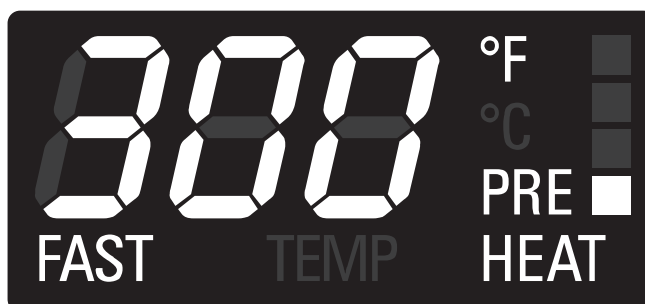
Preaquecimento e preaquecimento rápido

Depois de definido um modo de cozimento, enquanto o forno aquece, aparece no display de temperatura a escrita **"PREAQUECIMENTO"**: a barra vertical indica, em quatro fases, quando o forno atinge os limites de 25%, 50%, 75% e 100% da temperatura predefinida.

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

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

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



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

Eco

Este modo destina-se à economia de energia.

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

Como preaquecer o forno

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

Dicas de uso

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

Utensílios

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

Condensação e temperatura do forno

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

Assar em grandes altitudes

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

A hora do dia é exibida em horas e minutos.

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

Como definir a hora do dia

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



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

Para definir o timer

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



Definir o modo de cozimento e a temperatura

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

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

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



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

Como **MENU** use o botão para selecionar as funções de baixa temperatura.

Métodos de cozimento	
	DESIDRATAÇÃO (CONV DEHY)
	MANTER AQUECIDO (WARM)
	DESCONGELAMENTO (CONV)
	AQUECIMENTO (WARM PLUS)

- Toque na tecla **MENU** para navegar entre estes quatro modos.
- O último utilizado permanece na memória para a próxima vez que uma função de baixa temperatura for selecionada.

Definir o modo de cozimento ECO

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

NOTAS: No modo de poupança de energia as luzes internas do forno estão apagadas, mas ainda pode acendê-las utilizando o botão dedicado.

O bypass de resfriamento desliga em algumas situações para evitar a dispersão do calor no interior da cavidade.

Apenas a função BAKE  está habilitada no modo ECO.

Se mover o botão de cozimento em qualquer outra função de cozimento, o modo ECO é interrompido.

Usando as luzes do forno

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

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

Como configurar um modo cronometrado

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



Como atrasar o início de um modo cronometrado

Repita as etapas 1 a 6.

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



- Toque em **+** ou **-** e os números das horas começam a piscar. Continue definindo o tempo de parada desejado.
- Toque novamente em **TIME**, o valor da hora é confirmado e os números dos minutos começam a piscar.
- Toque em **+** ou **-** para alterar os minutos. Pressione e segure o botão para aumentar ou diminuir em incrementos de 10 minutos. Continue definindo o tempo de parada desejado.

- Toque novamente em **TIME** ou aguarde alguns segundos para confirmar o valor do tempo de parada.

- Com esta função você define a hora em que deseja parar o cozimento. O controle eletrônico utilizará então o tempo de cozedura previamente definido para calcular automaticamente quando ligar o forno. A escrita "DELAY" é exibida até a hora de início.



Durante um modo cronometrado

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

Como verificar o tempo

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



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

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

- COZIMENTO POR CONVECÇÃO
- QUEBRA DE CONVECÇÃO
- COZINHA ESTÁTICA

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

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



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

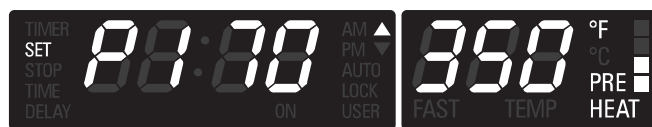
Com as teclas **+** / **-** é possível alterar a configuração da sonda.

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

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

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

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



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

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

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

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

O cozimento estático é o cozimento que utiliza ar quente. Os elementos de aquecimento superior e inferior do forno são utilizados para aquecer o ar, mas o ventilador para espalhar o calor não entra em funcionamento.

Siga as instruções da receita ou da embalagem dos alimentos quanto às temperaturas e tempos de cozimento e à posição da grelha. O tempo de cozimento pode variar dependendo da temperatura dos ingredientes e do tamanho, formato e acabamento dos recipientes de cozimento.

Diretrizes gerais

- Para obter melhores resultados, cozinhe os alimentos numa única prateleira com um espaço de pelo menos 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") entre os recipientes e as paredes do forno.
- Use apenas uma prateleira ao selecionar o modo de cozimento estático.
- Verifique o cozimento o mais rápido possível.
- Utilize recipientes metálicos para cozinhar (com ou sem revestimento antiaderente), vidro resistente ao calor, vitrocerâmica, cerâmica ou outros utensílios adequados para cozinhar no forno.
- Se utilizar vidro resistente ao calor, reduza a temperatura em 15°C (25°F) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize tabuleiros com ou sem bordas ou folhas de silicone.
- Painéis de metal escuro ou com revestimento antiaderente cozinham mais rápido e douram mais. Recipientes de cozimento isolados retardam ligeiramente o tempo de cozimento para a maioria dos alimentos.

Tabela de Cozimento - CAVIDADE DE CONVECÇÃO			
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	INTERNO °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)	TEMPO (MÍN)
DOCES			
Cupcake	2	350 (175)	19 - 22
Rosquinha grande	1	350 (175)	40 - 45
Torta alta fermentada	1	350 (175)	35 - 39
TORTAS SALGADAS			
crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	375 - 400 (190 - 205)	45 - 50
crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	375 (190)	68 - 78
DOCES			
Açúcar	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 10
Gotas de chocolate	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350 (175)	29 - 36
PÃO			
Pão fermentado, 20x12,7 cm (9x5")	2	375 (190)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	375 - 400 (190 - 205)	12 - 15
Biscoitos	2	375 - 400 (190 - 205)	7 - 9
Muffin	2	425 (220)	15 - 19
PIZZA			
Congeladas	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Fresco	2	475 (246)	15 - 18

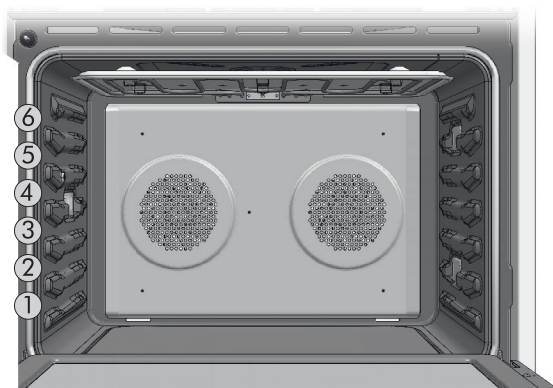
Reduza as temperaturas de cozimento sugeridas pela receita em 15 °C (25 °F).

- Para obter melhores resultados, cozinhe os alimentos descobertos e em recipientes com bordas baixas para aproveitar ao máximo o ar que circula no interior do forno. Use recipientes de alumínio polido para obter melhores resultados, salvo indicação em contrário.
- Podem ser usados vidro ou cerâmica resistentes ao calor. Reduza a temperatura em mais 15 °C (25 °F) se usar assadeiras de vidro resistentes ao calor para uma redução total de 30 °C (50 °F).
- Podem ser usados recipientes de metal escuro. Observe que os alimentos podem dourar mais rapidamente se você usar recipientes de metal escuro para cozinhar.
- O número de prateleiras utilizadas depende da altura do prato a cozinhar.
- A maioria dos assados cozinha extremamente bem com cozimento por convecção. Não tente adaptar receitas como creme de confeiteiro, quiche, tortas ou cheesecake que não se beneficiariam das vantagens oferecidas pelo processo de cozimento por convecção. Use o modo normal de cozimento estático para essas preparações.
- A cozedura de refeições completas em múltiplas grelhas pode ser efetuada utilizando as grelhas das posições 1, 2, 3, 4 e 5. Todas as cinco grelhas podem ser utilizadas para cozinhar biscoitos, bolos e aperitivos.
- Cozedura em 2 grelhas: Utilize as posições 1 e 3.
- Cozedura em 3 grelhas: Utilize as posições 2, 3 e 4 ou 1, 3 e 5.
- Para assar quatro camadas de bolo ao mesmo tempo, posicione as bandejas de forma que não fiquem umas sobre as outras. Para obter melhores resultados, coloque os bolos na frente da grelha superior e na parte de trás da grelha inferior (ver desenho à direita). Deixe um espaço livre de 2,5 - 3 cm (1" - 1 1/2") ao redor das assadeiras.
- É fácil adaptar as suas próprias receitas. Escolha uma receita que se beneficie do cozimento por convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozedura, se necessário.
- Pode ser necessária alguma tentativa e erro antes de obter resultados perfeitos. Anote as técnicas que você experimentará na próxima vez que quiser preparar a receita usando cozimento por convecção.
- Na página 33 há algumas sugestões para resolver problemas de cozimento.

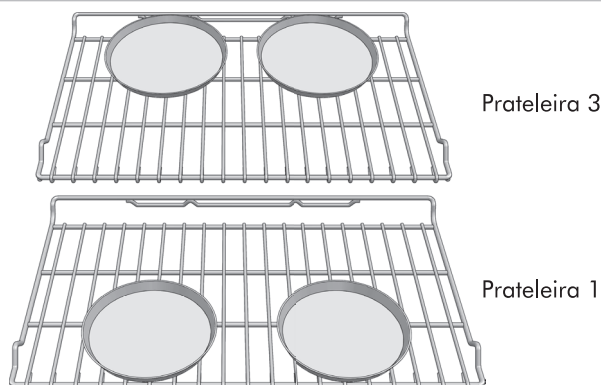
Alimentos adequados para cozimento por convecção

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

POSIÇÃO DA PRATELEIRA



POSIÇÃO DE MAIS ASSADEIRAS



Sugestões para receitas rápidas e fáceis

Conversão de COZIMENTO ESTÁTICO normal para COZIMENTO DE CONVECÇÃO:

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

Tabela de cozimento por convecção

Reduza a temperatura indicada pela receita normal em 15 °C (25 °F) para cozimento por convecção.

As temperaturas nesta tabela foram reduzidas.

Tabela de cozimento por convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO			
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	INTERNO °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)	TEMPO (MÍN)
DOCES			
Cupcake	2	325 (160)	20 - 22
Rosquinha grande	1	325 (160)	43 - 50
Torta alta fermentada	1	325 (160)	43 - 47
TORTAS SALGADAS			
crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400 (175 - 205)	40 - 52
crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	350 (175)	68 - 78
DOCES			
Açúcar	2	325 - 350 (160 - 175)	9 - 12
Gotas de chocolate	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
PÃO			
Pão fermentado, 20x12,7 cm (9x5")	2	350 (175)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	350 - 375 (175 - 190)	12 - 15
Biscoitos	2	375 (190)	8 - 10
Muffin	2	400 (205)	17 - 21
PIZZA			
Congeladas	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fresco	2	450 (232)	15 - 18

Tabela de cozimento por convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA			
TIPO DE ALIMENTO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	INTERNO °F (°C) (FORNO PREAQUECIDO)	TEMPO (MÍN)
DOCES			
Cupcake	2	325 (160)	16 - 18
Rosquinha grande	1	325 (160)	37 - 43
Torta alta fermentada	1	325 (160)	35 - 39
TORTAS SALGADAS			
crosta dupla, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400 (175 - 205)	35 - 45
crosta dupla, fruta congelada, 20cm (9")	2	350 (175)	68 - 78
DOCES			
Açúcar	2	325 - 350 (160 - 175)	6 - 9
Gotas de chocolate	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
PÃO			
Pão fermentado, 20x12,7 cm (9x5")	2	350 (175)	18 - 22
Pãezinhos fermentados	2	350 - 375 (175 - 190)	12 - 15
Biscoitos	2	375 (190)	6 - 8
Muffin	2	400 (205)	13 - 16
PIZZA			
Congeladas	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fresco	2	450 (232)	15 - 18

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

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

Sugestões para receitas rápidas e fáceis

Conversão de COZIMENTO ESTÁTICO normal para COZIMENTO VENTILADO:

- A temperatura não deve ser reduzida.
- Assados e cortes maiores de carne e aves normalmente levam de 10 a 20% menos tempo para cozinhar. Verifique primeiro o cozimento.
- Ensopados e carnes refogadas que devem ser cozidas em VENTILAÇÃO; eles cozinham quase ao mesmo tempo.

- A temperatura mínima segura para rechear aves é 75°C (165°F).
- Depois de retirar o prato do forno, cubra-o frouxamente com papel alumínio por 10 - 15 minutos antes de cortar para aumentar a temperatura final em 3° - 6° C (5° - 10°F)

Tabela de cozimento ventilado - CAVIDADE DE CONVECÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabela de grill de convecção - CAVIDADE DE CONVECÇÃO DUPLA			
TIPO DE ALIMENTO E ESPESSURA	PREPARAÇÃO	TEMPO APROXIMADO DE SECAGEM* (horas)	TESTE DE COZIMENTO
FRUTA			
Maçãs	Fatias de 0,6 cm embebidas em 60 ml de suco de limão e 470 ml de água	11 - 15	Dobra-se ligeiramente
Bananas	Fatias de 0,6 cm embebidas em 60 ml de suco de limão e 470 ml de água	11 - 15	Dobra-se ligeiramente
Cerejas	Lave e seque com uma toalha. Para cerejas frescas, retire o caroço	10 - 15	Dobra-se, couro, gomoso
Cascas e fatias de laranja	Rodelas de laranja de 0,6 cm; parte de laranja descascada finamente de laranjas	Cascas: 2 - 4 Fatias: 12 - 16	Casca de laranja: seca e quebradiça Fatias de laranja: a casca é seca e quebradiça, a polpa ligeiramente úmida
Anéis de abacaxi	Seque-se com uma toalha	9 - 13 8 - 12	Suaves, eles se dobram
Morangos	Lave e seque com uma toalha. Fatias com 1,3 cm de espessura, coloque o lado da casca (externo) na prateleira	12 - 17	Seco, quebradiço
VEGETAIS			
Pimentas	Lave e seque com uma toalha. Remova a membrana da pimenta, corte grosseiramente em pedaços de aproximadamente 2,5 cm (1")	16 - 20	Couro sem umidade interna
Cogumelos	Lave e seque com uma toalha. Cortando a ponta do caule. Corte em fatias de 0,3cm (1/8")	7 - 12	Duro e coriáceo, seco
Tomates	Lave e seque com uma toalha. Corte em fatias de 0,3 cm (1/8") de espessura e seque bem	16 - 23	Cor vermelho tijolo seco
ERVAS			
Orégano, sálvia, salsa e tomilho, erva-doce selvagem	Enxágue e seque com papel absorvente	Secar a 60°C (120°F) 3 - 15	Crocante e quebradiço
Manjeriço	Use folhas de manjeriço a 7,6 - 10 cm (3 - 4") da parte superior. Pulverize com água, sacuda a umidade e seque	Secar a 60°C (120°F) 3 - 15	Crocante e quebradiço

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

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

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

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

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

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

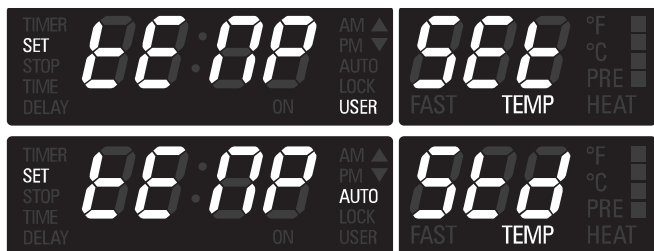
1. **SAB** → MODO SABBATH: (para religiões que preveem a obrigação de “abstinência do trabalho” no Dia do Senhor).
2. **OFS** → COMPENSAÇÃO DO FORNO: (usado para calibrar a temperatura do forno).
3. **DEG** → ESCALA TERMOMÉTRICA DE GRAUS: (usado para escolher entre ° Fahrenheit ou Celsius para o display).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

Para selecionar funções especiais, proceda da seguinte forma:

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

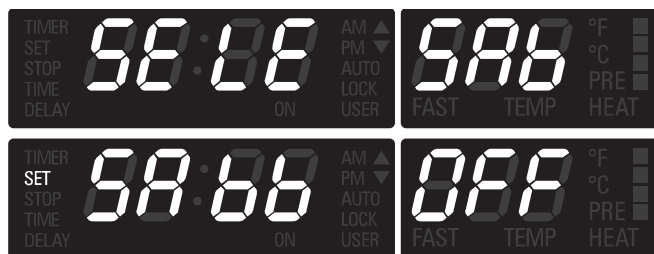


- Toque na tecla **+** ou **-** para percorrer todas as opções disponíveis descritas acima até chegar à função desejada.
- Toque na tecla **MENU** para alterar a opção escolhida.
- Altere o valor com as teclas **+** ou **-**.



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

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



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



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

Autolimpeza do forno

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

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

Preparando o forno para autolimpeza.

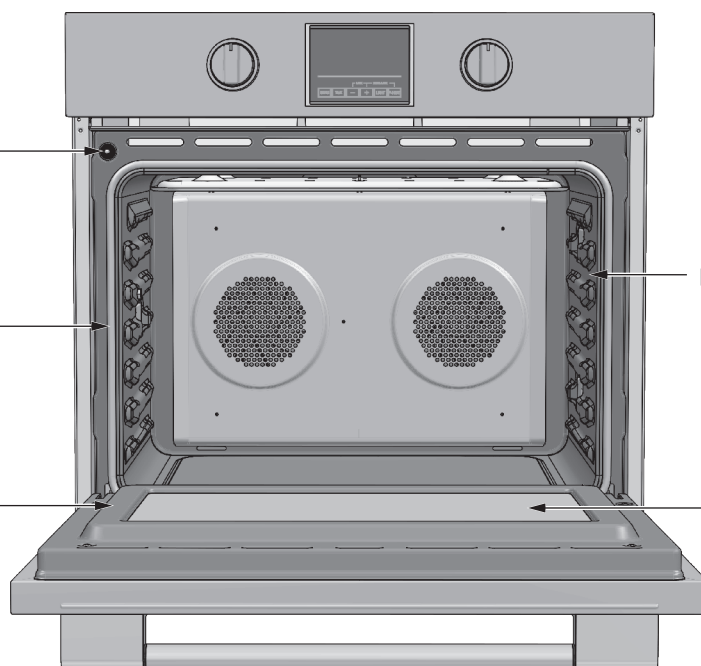
1. Remova todos os utensílios e assadeiras.
2. Remova as grades do forno que não sejam de porcelana. Se forem deixadas no forno durante o ciclo de autolimpeza, as grelhas cromadas perderão irreparavelmente o brilho e escurecerão.
3. Remova quaisquer resíduos e vestígios de gordura ainda frescos com papel 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, um raspador de plástico ou uma esponja de aço embebida em detergente. Limpe à mão as bordas da porta, a moldura frontal do forno e até 2-3 cm (1-½") no interior da moldura com detergente e água quente. Não esfregue a vedação do forno. Limpe manualmente o interior do vidro da porta do forno. Em seguida, enxágue cuidadosamente todas as peças e seque.
5. Certifique-se de que as luzes internas do forno estejam apagadas e que as lâmpadas e as tampas das lâmpadas estejam no lugar. Consulte a página 32.

LIMPEZA DO FORNO

Limpe a área da estrutura ao redor da gaxeta manualmente

NÃO limpe a gaxeta manualmente

Limpe manualmente a área da porta ao redor da gaxeta



Limpe à mão 2 cm (1") das guias da prateleira em direção ao interior do forno

Limpe o vidro da porta manualmente

Como definir o modo de autolimpeza

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

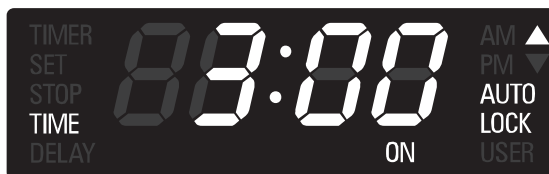
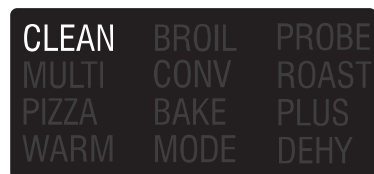
Não tente abrir a porta quando ela estiver trancada. A palavra **"AUTO LOCK"** pisca no display até o motor parar. Quando a mensagem é exibida, não é possível abrir a porta: Verifique se a porta está travada e não pode ser aberta antes de iniciar o modo de autolimpeza.

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

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

Como alterar o tempo de limpeza

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



Como atrasar o início da limpeza

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

Para verificar o progresso da limpeza ou verificar o tempo de parada durante uma limpeza retardada, basta tocar no botão **TIME** até que **"TIME"** ou **"STOP TIME"** apareça no display.

Problema no forno	
O código de erro F03 ou F04 aparece no display.	Há um problema com o mecanismo de travamento. Desconecte a energia e restaure-a após alguns segundos. O forno deve iniciar um auto teste da fechadura da porta. Se a condição persistir, anote o número do código e entre em contato com a central de atendimento.
Outros erros __F aparecem na tela de exibição.	Desconecte a energia e restaure-a após alguns segundos. Se a condição persistir, anote o número do código e entre em contato com a central de atendimento.
O display do forno permanece desligado.	Remova a energia da fonte de alimentação principal (fusível ou painel elétrico). Ligue novamente o painel elétrico. Se a condição persistir, ligue para um centro de serviço autorizado.
A ventoinha de resfriamento continua funcionando mesmo quando o forno está desligado.	O ventilador desliga automaticamente quando os componentes elétricos esfriarem o suficiente.
A porta do forno está presa e não abre, mesmo depois de esfriar.	Desligue o forno no painel elétrico e aguarde alguns segundos. Ligue novamente o painel elétrico. O forno deve reiniciar e poder ser usado novamente.
O forno não aquece	Verifique o disjuntor ou caixa de fusíveis da sua casa. Certifique-se de que o forno seja alimentado adequadamente por eletricidade. Certifique-se de que a temperatura do forno foi selecionada.
O forno não aquece uniformemente.	Verifique a calibração do forno. Ajuste a calibração se necessário (consulte Como definir a temperatura, página 15). Consulte as tabelas para o correto posicionamento da grelha. Sempre reduza a temperatura da receita em 25°F (15°C) ao cozinhar com Cozimento por Convecção.
A temperatura do forno está muito alta ou muito baixa.	O termostato do forno precisa ser ajustado. Consulte Calibração da temperatura do forno, página 15.
A luz do forno não funciona corretamente.	Substitua ou recoloque a lâmpada se ela estiver solta ou com defeito. Consulte a página 32. Evite tocar no vidro da lâmpada com as mãos desprotegidas, pois o óleo dos dedos pode fazer com que a lâmpada queime prematuramente.
A luz do forno permanece acesa.	Verifique se a porta do forno não está bloqueada. Verifique se a dobradiça não está dobrada ou se o interruptor da porta não está danificado.
Não é possível remover a tampa da lâmpada.	Pode haver acúmulo de detritos ao redor da tampa da lâmpada. Limpe a tampa da lâmpada com um pano seco antes de tentar removê-la.
O forno não se autolimpa corretamente.	Espere o forno esfriar antes de iniciar a autolimpeza. Remova sempre os resíduos não incrustados ou abundantes antes de iniciar a autolimpeza. Se o forno estiver muito sujo, configure uma autolimpeza de quatro horas. Consulte Preparando o forno para autolimpeza, página 28.
O relógio e o cronômetro não funcionam corretamente	Certifique-se de que o forno seja alimentado adequadamente por eletricidade. Consulte os capítulos Relógio e temporizador, página 28.
Umidade excessiva	No modo de cozimento estático, preaqueça primeiro o forno. Os modos de cozimento por convecção e ventilador eliminam a umidade do forno (esta é uma das vantagens da convecção).
Porcelana lascada.	Para retirar e recolocar as grades do forno, incline-as sempre para cima e não force para evitar lascas de porcelana.

Registro de dados de manutenção

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

Para localizar a placa de dados técnicos, consulte a página 2.

Recomendamos que você anote as informações acima no espaço abaixo neste momento.

Guarde a fatura/recibo para validação da garantia.

Registro de dados de manutenção

Número do modelo _____

Número de série _____

Data de instalação ou entrega _____

Bloqueio automático da porta durante o ciclo pirolítico

Por razões de segurança, a porta bloqueia-se automaticamente assim que o modo de autolimpeza (padrão ou ecológico) 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

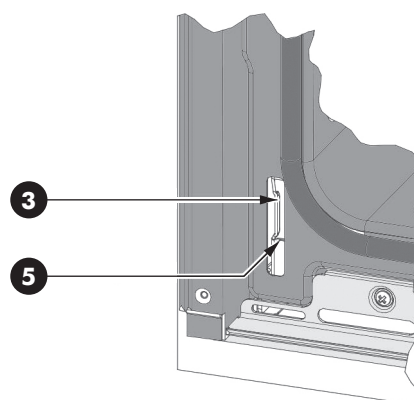
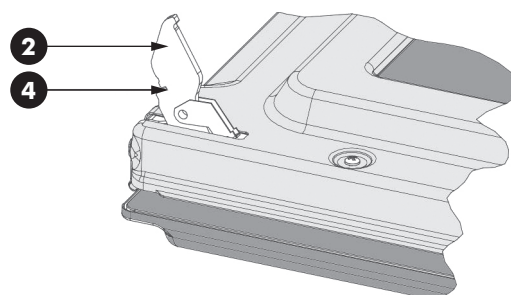
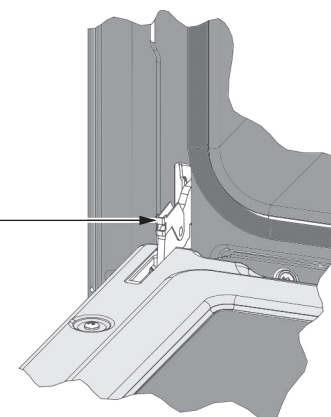
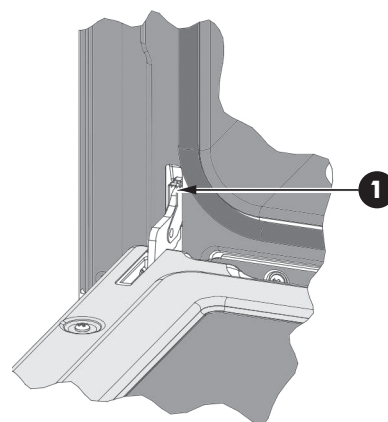
- Certifique-se de que o forno esteja frio e que a alimentação esteja desligada antes de remover a porta. Caso contrário, existe risco de eletrocussão ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Use as duas mãos para remover a porta do forno.
- A porta do forno é de vidro. Manuseie-os com cuidado para evitar quebrá-los.
- 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.

Como desmontar a porta

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

Como remontar a porta

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



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

Como substituir uma lâmpada

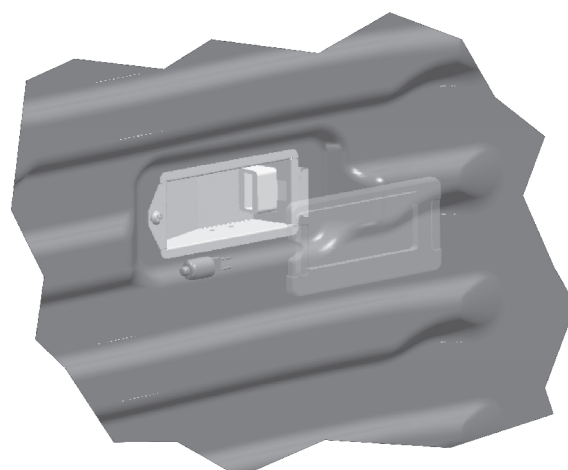
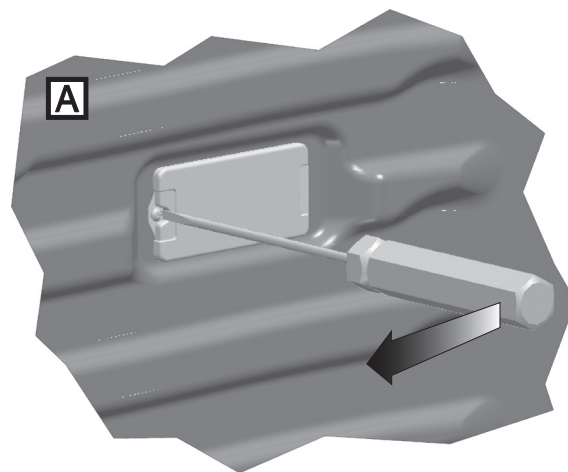
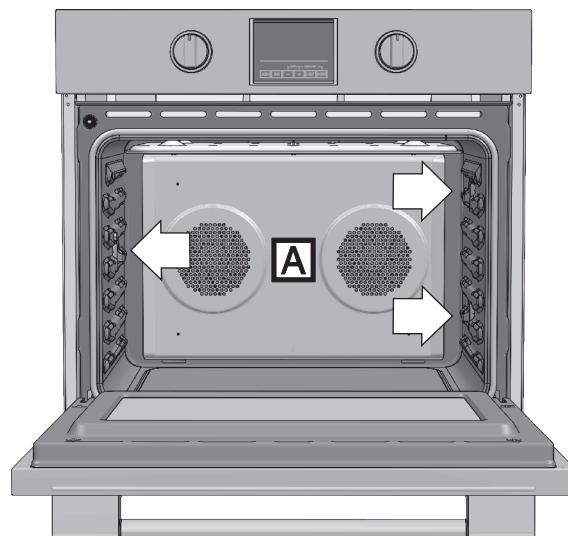
1. Leia os AVISOS nesta página.
2. Remova a alimentação da fonte de alimentação principal (fusível ou painel elétrico).
3. Remova as tampas das lâmpadas entre o parafuso e o vidro com uma chave de fenda.
4. Puxe a lâmpada para removê-la do porta-lâmpada.
5. Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar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



AVISO

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

LÂMPADAS DO FORNO



Tanto na cozedura estática como na cozedura por convecção, podem obter-se resultados insatisfatórios por uma série de razões que vão além do mau funcionamento do forno. Consulte a tabela abaixo para conhecer as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que escureceram ou deformaram com o tempo e o uso.

Problema de cozimento	
Os alimentos não douram uniformemente	- Forno não preaquecido - Folha de alumínio presente na grelha ou no fundo do forno - Utensílios de cozimento muito grandes para a receita - Bandejas em contato entre si ou com as paredes do forno
Alimentos muito dourados por baixo	- Forno não preaquecido - Utilização de bandejas de vidro ou metal opaco ou escurecido - Posição incorreta da grade - Bandejas em contato entre si ou com as paredes do forno
Alimentos secos ou excessivamente encolhidos	- Temperatura do forno muito alta - Tempo de cozimento muito longo - Porta do forno aberta com frequência - Panela muito grande
Os alimentos são cozidos ou assados muito lentamente	- Temperatura do forno muito baixa - Forno não preaquecido - Porta do forno aberta com frequência - Bem selado com papel alumínio - Panela muito pequena
A crosta das tortas salgadas não fica dourada no fundo ou fica empapada	- Tempo de cozimento insuficiente - Utilização de bandejas de aço polido - Posição incorreta da grade - Temperatura do forno muito baixa
Bolos claros, achatados e provavelmente não cozidos por dentro	- Temperatura do forno muito baixa - Tempo de cozimento incorreto - O cozimento do bolo foi verificado muito cedo - Porta do forno aberta com muita frequência - Panela provavelmente muito grande
Bolos altos no meio com rachaduras no topo	- Temperatura de cozimento estática muito alta - Tempo de cozimento muito longo - Bandejas em contato entre si ou com as paredes do forno - Posição incorreta da grade - Panela muito pequena
Bordas de crostas de torta salgadas muito douradas	- Temperatura do forno muito alta - Bordas da crosta muito finas

[illegible]

FULGOR MILANO
