



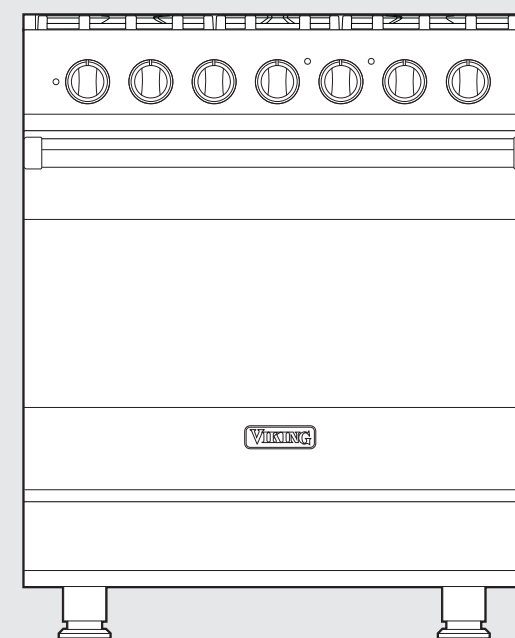
Uso e Cuidados MANUAL



Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402
Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Para informações adicionais sobre o produto,
ligue para 0800 723 1202
ou acesse nosso web site elettromec.com.br



VIKING

Fogão de piso a gás autolimpante
de 30 pol. (76 cm) com queimadores selados

Parabéns!

Parabéns e bem-vindo ao mundo de elite dos proprietários de equipamentos Viking. Esperamos que você aproveite e goste do cuidado e da atenção que colocamos em cada detalhe do nosso novo e moderno fogão.

Seu fogão Viking foi projetado para oferecer anos de serviço confiável. Este Guia de Uso e Cuidados fornecerá as informações que você precisa para se familiarizar com a manutenção e operação do seu fogão.

Sua satisfação total é nosso principal objetivo. Se tiver qualquer dúvida ou comentário sobre este produto, entre em contato com o revendedor de quem você o comprou ou com a Central de Atendimento ao Cliente, pelo telefone 0800 723 1202.

Agradecemos a sua preferência por um fogão Viking e esperamos que você volte a escolher nossos produtos para outras necessidades de utensílios.

Para obter mais informações sobre a completa e crescente linha de produtos Viking, entre em contato com seu revendedor ou visite nosso site: elettromec.com.br

⚠ ADVERTÊNCIA



PERIGO DE TOMBAMENTO

Para reduzir o risco de tombamento do fogão, este deve ser preso por (um) suporte(s) contra tombamento instalado(s) corretamente. Para garantir que o suporte tenha sido instalado corretamente, olhe atrás do fogão com uma lanterna para verificar o encaixe no canto superior esquerdo traseiro do mesmo.

- ESTE FOGÃO PODE TOMBAR
- PODE CAUSAR FERIMENTOS PESSOAIS
- INSTALE O DISPOSITIVO CONTRA TOMBAMENTO INCLUÍDO NO CONJUNTO DO FOGÃO
- VEJA AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Índice

Primeiros passos

Avisos	4
Antes de usar o fogão	15

Controles do produto

Características do fogão	16
Funções e configurações do forno	17

Operação

Operação do fogão	18
Acendendo os queimadores	18
Reignição automática dos queimadores superiores	18
Dicas de cozimento no fogão	18
Recipientes de cozimento	20
Características do forno	21
Posições das grades	21
Usando o forno	22
Cozimento convencional e por convecção	22
Assar	23
BAKE (ASSAR) (Cozimento com fluxo de ar natural)	23
CONV BAKE (COZIMENTO POR CONVECÇÃO)	23
Grelhar	28
BROIL (GRELHAR)	28
CONV BROIL (GRELHAR POR CONVECÇÃO)	28
Desidratação por convecção	32
Descongelamento por convecção	33

Cuidados com o produto

Limpeza e manutenção	35
Ciclo autolimpante	38
Substituição das lâmpadas do forno	40
Remoção da porta	41
Substituição e ajuste da porta	42
Solução de problemas	43
Informações de manutenção	44

Avisos

Os avisos e instruções de segurança importantes que aparecem neste manual não cobrem todas as condições e situações que possam vir a ocorrer. É necessário exercitar o bom senso, tomar precauções e cuidado ao instalar, fazer manutenção ou operar o fogão.

SEMPRE entre em contato com o fabricante sobre problemas ou condições que fujam à sua compreensão.

Reconheça símbolos de segurança, palavras, etiquetas

⚠ PERIGO

Perigos ou práticas inseguras que **RESULTARÃO** em ferimento pessoal grave ou morte.

⚠ ADVERTÊNCIA

Perigos ou práticas inseguras que **PODEM** resultar em ferimento pessoal grave ou morte.

⚠ CUIDADO

Perigos ou práticas inseguras que **PODEM** resultar em ferimentos pessoais leves.

Todas as mensagens de segurança identificarão o perigo, informarão como reduzir a chance de ferimentos e informarão o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

Leia e siga todas as instruções antes do uso, para evitar o risco potencial de incêndio, choque elétrico e ferimentos pessoais ou dano ao fogão, devido ao uso incorreto. Use o fogão somente para as finalidades descritas neste manual.

Para garantir que a operação seja correta e segura: O fogão deve ser instalado corretamente e aterrado por um técnico qualificado. **NÃO** tente ajustar, consertar, fazer manutenção ou substituir qualquer peça do fogão a menos que isto seja especificamente recomendado neste manual. Quaisquer outros serviços devem ser feitos por um profissional qualificado. Peça ao instalador para mostrar onde fica a válvula de segurança do gás e como fechá-la em caso de emergência. É necessário chamar um técnico certificado para fazer ajustes ou conversões para gás natural ou GPL.

O fogão não deve ser operado por um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Avisos

IMPORTANTE: Se o cabo elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico qualificado da Viking ou um representante da Viking Range Corporation, a fim de evitar riscos.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se as informações contidas neste manual não forem seguidas precisamente, há risco de incêndio ou explosão, que podem causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

O QUE FAZER SE VOCÊ SENTIR CHEIRO DE GÁS:

- **NÃO** tente ligar o fogão ou qualquer outro aparelho elétrico.
- **NÃO** toque em nenhum interruptor elétrico.
- **NÃO** use nenhum telefone no local.
- Chame a empresa de gás imediatamente no telefone de um vizinho. Siga as instruções da empresa de gás.
- Se não conseguir falar com a empresa de gás, chame o corpo de bombeiros.

A instalação e consertos devem ser feitos por um instalador qualificado, empresa de serviços ou empresa de gás.

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO use produtos de limpeza abrasivos pesados ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem riscar a superfície. Isto pode fazer o vidro quebrar.

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO use limpadores comerciais para limpar o interior do forno. A utilização destes produtos de limpeza pode produzir vapores perigosos ou pode danificar os acabamentos de porcelana.

⚠ ADVERTÊNCIA



Para evitar o risco de danos à propriedade, ferimentos pessoais ou morte; siga atentamente as informações contidas neste manual para evitar um incêndio ou explosão. **NÃO** armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

Avisos

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Não esqueça de remover todos os materiais de embalagem do fogão antes do uso.
- Mantenha a área em torno do fogão livre de materiais combustíveis, gasolina e outros gases e materiais inflamáveis.
- Se o fogão for instalado próximo a uma janela, é necessário tomar as precauções adequadas para evitar que cortinas voem para cima dos queimadores.
- **NUNCA** deixe objetos sobre o fogão. O ar quente da ventilação pode incendiar materiais inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados, fazendo-os estourar.
- Muitas latas de aerossol são EXPLOSIVAS quando expostas ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite o seu uso ou armazenamento perto do fogão.
- Muitos plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha plásticos longe de partes do fogão que possam esquentar. **NÃO** deixe itens plásticos sobre o fogão pois eles podem derreter ou amolecer se deixados muito próximos da ventilação ou de um queimador aceso.
- Objetos inflamáveis (plástico, papel, etc) podem pegar fogo e objetos metálicos podem esquentar e causar queimaduras. **NÃO** despeje bebidas alcoólicas sobre comida quente. **NÃO** deixe o forno sem vigilância ao secar ervas, pães, cogumelos, etc; há perigo de incêndio.

Em caso de incêndio

Desligue o fogão e a ventilação para evitar a propagação da chama. Apague as chamas e ligue a ventilação em seguida para remover a fumaça e o odor.

- **Superfície do fogão:** Abafe o fogo ou chama em uma panela com uma tampa ou assadeira.
- **NUNCA** pegue ou mova uma panela em chamas.
- **Forno:** Abafe o fogo ou chama fechando a porta do forno. **NÃO** use água em fogo originado em gordura. Use bicarbonato de sódio ou um extintor químico ou de espuma seca para abafar o fogo ou chama.
- **GORDURA**—Gordura é inflamável e deve ser tratada com cuidado. **NÃO** use água em incêndios originados em gordura. Chamas originadas em gordura podem ser apagadas com bicarbonato de sódio ou, se houver, um extintor com produto químico seco multiuso ou de espuma. Não mexa na gordura antes que ela esfrie. **NÃO** deixe que a gordura se acumule dentro do forno ou em aberturas de ventilação. Limpe substâncias derramadas imediatamente.

Segurança de crianças

- **NUNCA** deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância perto do fogão quando ele estiver sendo usado ou ainda quente.
- **NUNCA** permita que as crianças se sentem ou fiquem em pé sobre qualquer parte do fogão para evitar ferimentos ou queimaduras.
- **NÃO** guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. Crianças que possam escalar o fogão para chegar aos itens podem ficar gravemente feridas.

Avisos

Segurança de crianças (cont.)

- As crianças devem ser ensinadas que o fogão e utensílios usados nela podem estar quentes. Deixe utensílios quentes esfriarem em um lugar seguro, longe do alcance de crianças pequenas. As crianças devem ser ensinadas que o fogão não é um brinquedo. As crianças não devem ser autorizadas a brincar com controles ou outras peças do fogão.

Segurança no cozimento

- Não é aconselhável utilizar armários diretamente acima da unidade, para eliminar riscos por debruçar-se sobre queimadores quentes. Se houver local de armazenamento, este deve ser limitado a artigos que são usadas com pouca frequência, e que sejam armazenados de forma segura, numa área que não seja submetida ao calor do fogão. As temperaturas podem ser perigosas para alguns itens, tais como líquidos voláteis, produtos de limpeza ou do tipo aerossol.
- **SEMPRE** coloque a panela sobre o queimador antes de acendê-lo. Saiba exatamente qual botão controla qual queimador. Confira se o queimador correto está ligado e se o queimador acendeu. Quando o cozimento for concluído, desligue o queimador antes de retirar a panela para evitar a exposição à chama do queimador.
- **SEMPRE** ajuste a chama do queimador, de modo que ela não se estenda para além da borda inferior da panela. Uma chama excessiva é perigosa, desperdiça energia e pode danificar o fogão, a panela ou os armários sobre o fogão. Isso se baseia em questões de segurança.
- **NUNCA** deixe uma operação de cozimento sem atenção, especialmente ao utilizar calor elevado ou ao fazer frituras. Transbordamentos por fervura podem causar fumaça e derramamentos de gordura podem inflamar. Limpe derramamentos de gordura logo que possível. **NÃO** use calor alto para operações longas de cozimento.
- **NÃO** aqueça recipientes fechados de comida, pois a pressão interna pode fazer o recipiente estourar e causar ferimentos.
- Use pegadores de panela secos e resistentes. Pegadores de panela úmidos podem causar queimaduras de vapor. Panos de prato ou outros substitutos **NUNCA** devem ser usados como pegadores de panela porque eles podem cair sobre os queimadores e pegar fogo ou ficarem presos em peças do fogão.
- **SEMPRE** deixe a gordura quente usada para fritura esfriar antes de tentar mover ou manipular a panela.
- **NÃO** deixe gordura ou outros materiais inflamáveis se acumularem sobre ou perto do fogão, tampa ou exaustor. Limpe a tampa com frequência para evitar o acúmulo de gordura sobre ela ou o filtro. Quando houver comida em chamas sob a tampa, desligue o ventilador.
- **NUNCA** use roupas feitas de material inflamável, largas ou de mangas longas enquanto cozinha. As roupas podem pegar fogo ou ficarem presas em alças de utensílios. **NÃO** pendure toalhas ou outros materiais nas alças da porta do forno. Estes itens podem pegar fogo e causar queimaduras.

Avisos

Segurança no cozimento (cont.)

- **SEMPRE** coloque as grades do forno nas posições desejadas quando este estiver frio. Deslize as grades para fora para colocar ou remover comida, usando pegadores de panela secos e resistentes. **SEMPRE** evite debruçar-se dentro do forno para acrescentar ou retirar comida. Se uma grade precisa ser movida enquanto está quente, use um pegador de panelas seco.
- **SEMPRE** desligue o forno no final do cozimento.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do forno. Deixe o ar quente ou vapor escapar antes de mover ou substituir alimentos.
- **NUNCA** use papel alumínio para cobrir as grades ou a base do forno. Isso pode trazer risco de choque elétrico, incêndio ou danos ao fogão. Use papel alumínio apenas da maneira orientada por este guia.
- **AVISO DE COMIDA PREPARADA:** Siga as instruções do fabricante. Se um recipiente de plástico de comida congelada e/ou sua tampa deformar, vazar ou sofrer algum tipo de dano durante o cozimento, jogue fora o recipiente e o conteúdo imediatamente. A comida pode estar contaminada.
- Se você estiver “flambando” com líquidos alcoólicos sob um exaustor, **DESLIGUE O VENTILADOR.** O vento pode fazer as chamas saírem do controle.
- Depois que o fogão for instalado, conforme descrito nas instruções de instalação, é importante que o suprimento de ar fresco não seja obstruído. A utilização de um fogão de cozimento a gás produz calor e umidade no cômodo no qual este é instalado. Deixe a cozinha sempre bem ventilada. Mantenha entradas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica. O uso prolongado ou intensivo do fogão pode exigir ventilação adicional (como abrir uma janela) ou mais eficaz (como o aumento do nível da ventilação mecânica, se houver).

Segurança de utensílios

- Use panelas com fundo chato e cabos de manuseio fácil e que não esquentem. Evite usar panelas instáveis, tortas, que tombem com facilidade ou com cabo solto. Também evite usar panelas, especialmente as pequenas, com cabos pesados que podem ser torná-las instáveis e fazê-las tombarem facilmente. Panelas pesadas que, quando estão cheias de comida, são movidas com dificuldade, também podem ser perigosas.
- Confira se o utensílio é grande o suficiente para conter comida adequadamente e evitar transbordamento. O tamanho da panela é particularmente importante em relação a frituras com muito óleo. Confira se a panela vai conter o volume de comida a ser adicionado, bem como a ação de bolhas de gordura.
- Para minimizar queimaduras, fogo em materiais inflamáveis e derramamento por contato não intencional com o utensílio, **NÃO** deixe cabos sobre queimadores adjacentes. **SEMPRE** vire os cabos das panelas para os lados ou para a parte de trás do fogão, mas não para o espaço onde possam ser facilmente batidas ou alcançadas por crianças pequenas.
- **NUNCA** deixe uma panela ferver até secar, pois isto pode danificar tanto a panela quando o fogão.
- Siga as instruções do fabricante ao utilizar sacos de cozimento no forno.

Avisos

Segurança de utensílios (cont.)

- Só alguns tipos de utensílios de vidro, vidro/cerâmica, cerâmica ou vitrificados são próprios para uso no fogão ou no forno sem quebrar devido à mudança súbita de temperatura. Siga as instruções do fabricante ao usar vidro.
- Este fogão foi testado para oferecer desempenho seguro usando utensílios de cozinha convencionais. **NÃO** use nenhum dispositivo ou acessório que não seja especificamente recomendado neste guia. **NÃO** use coberturas para as unidades de superfície, churrasqueiras de fogão ou sistemas adicionais de convecção do forno. O uso de dispositivos ou acessórios que não sejam expressamente recomendados neste manual pode criar riscos de segurança graves, resultar em problemas de desempenho e reduzir a vida útil dos componentes do fogão.
- A chama do queimador deve ser ajustada para apenas cobrir o fundo da panela ou recipiente. A intensidade excessiva do queimador pode causar abrasamento das superfícies adjacentes, bem como no exterior da panela. Isso se baseia em questões de segurança.

Elementos de aquecimento

- **NUNCA** toque as áreas dos queimadores do forno e grelha e na superfície interior do forno.
- Os queimadores para assar e grelhar podem estar quentes mesmo que a sua cor esteja escura. As áreas próximas dos queimadores e as superfícies interiores do forno podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Durante e após o uso, **NÃO** toque ou deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com elementos de aquecimento, as áreas perto destes ou superfícies interiores do forno até que eles tenham tido tempo suficiente para esfriar. Há também outras superfícies do forno que podem tornar-se suficientemente quentes para provocar queimaduras, tais como a abertura de ventilação do forno, a superfície próxima da abertura de ventilação e a janela da porta do forno.

Segurança na limpeza

- Desligue todos os controles e espere as peças do fogão esfriarem antes de tocá-las ou limpá-las. **NÃO** toque as grelhas dos queimadores ou áreas circundantes até que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Limpe o fogão com cuidado. Tenha cuidado para evitar queimaduras de vapor caso uma esponja ou pano úmido seja usada para limpar vazamentos sobre uma superfície quente. Alguns produtos de limpeza podem produzir gases nocivos quando aplicados a uma superfície quente.
- **NÃO** limpe a gaxeta da porta. É essencial manter a gaxeta em boas condições. É necessário tomar cuidado para não esfregar, danificar ou mover a gaxeta.
- Nenhum líquido comercial para limpeza ou revestimento de proteção, tal como papel alumínio, deve ser utilizado em qualquer parte interna ou externa do forno. Forros inadequados para forno podem resultar em risco de choque elétrico ou incêndio. Mantenha o forno livre de acúmulo de gordura.

Avisos

Forno autolimpante

- Limpe somente as peças listadas nesse guia. **NÃO** limpe a gaxeta da porta. A gaxeta da porta é essencial para manter uma boa vedação. É necessário tomar cuidado para não esfregar, danificar ou mover a gaxeta. **NÃO** use limpadores de forno de qualquer tipo no interior ou exterior do forno autolimpante.
- Antes de executar a autolimpeza do forno, remova a bandeja da grelha, as grades do forno e outros utensílios e limpe transbordamentos para evitar excesso de fumaça ou chamas súbitas.
- Este fogão apresenta um ventilador de resfriamento que funciona automaticamente durante um ciclo de limpeza. Se o ventilador não ligar, cancele a operação de limpeza e chame um técnico autorizado.
- É normal que a superfície de cozimento do fogão aqueça durante um ciclo autolimpante. Portanto, evite tocar na superfície de cozimento do fogão durante o ciclo de limpeza.

Aviso importante sobre pássaros de estimação:

NUNCA mantenha pássaros de estimação na cozinha ou em cômodos onde os vapores da cozinha possam chegar. Pássaros têm um sistema respiratório muito sensível. Os vapores liberados durante o ciclo de autolimpeza do forno podem ser prejudiciais ou fatais para as aves. Os vapores liberados devido a óleo de cozinha, margarina, gordura ou panelas antiaderentes superaquecidas podem ser igualmente prejudiciais.

Sobre o seu fogão

- Para obter um bom desempenho e operar corretamente o seu forno, **NÃO** bloqueie ou obstrua o duto de ventilação do forno localizado do lado direito da grade de ar.
- Evite tocar na área de ventilação do forno enquanto este estiver ligado e por vários minutos depois de forno ser desligado. Quando o forno está em uso, a ventilação e a área circundante esquentam o suficiente para causar queimaduras. Depois que o forno for desligado, **NÃO** toque na abertura de ventilação ou nas áreas próximas até que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Outras superfícies potencialmente quentes incluem a superfície superior, as áreas em frente a esta, a ventilação do forno, as áreas próximas à abertura de ventilação, a porta do forno, as áreas próximas à porta do forno e a janela do forno.
- O uso indevido da porta do forno (por exemplo, pisar, sentar ou inclinar-se sobre ela) pode resultar em riscos potenciais e/ou ferimentos.

Avisos

Falta de energia

⚠ ADVERTÊNCIA

NUNCA use o fogão como um aquecedor de ambientes para evitar riscos potenciais aos usuários e danos à unidade. Além disso, **NÃO** use o fogão ou forno como área de armazenamento para comida ou utensílios de cozinha.

Caso falte energia elétrica, os acendedores elétricos não funcionarão. O fogão não deve ser operado caso falte energia. Certifique-se de que o controle do forno esteja na posição desligado.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

NÃO toque em uma lâmpada quente do forno com um pano úmido, pois o bulbo pode quebrar. Em caso de quebra da lâmpada, desligue a energia do fogão antes de remover o bulbo para evitar choque elétrico.

Pode ocorrer uma falta de energia temporária que não seja percebida. O fogão só é afetado quando a energia é interrompida. Quando ela volta, o fogão funcionará corretamente sem qualquer ajuste. Um "blecaute parcial" pode ou não afetar a operação do fogão, dependendo da severidade da perda de potência.

Avisos

! ADVERTÊNCIA

NUNCA cubra quaisquer entalhes, furos ou passagens no fundo do forno ou cubra uma grade inteira com materiais com papel alumínio. Isso impedirá o fluxo de ar através do forno e pode causar intoxicação por monóxido de carbono. Forros de papel alumínio também podem reter o calor, causando perigo de incêndio.

! ADVERTÊNCIA**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**

Desligue a energia elétrica no fusível principal ou disjuntor antes de substituir a lâmpada.

! ADVERTÊNCIA**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS**

Não se esqueça de deixar os controles na posição "OFF" (DESLIGADO) e de verificar se o forno está FRIO antes de limpá-lo. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.

! CUIDADO

Para evitar mal estar e desperdício de comida, **NÃO** deixe que comida descongelada fique por mais de duas horas dentro do forno.

! NOTICE

NÃO ligue o controle de temperatura durante o descongelamento. Ligar o ventilador de convecção acelera o degelo natural dos alimentos, sem o calor.

! CUIDADO

Você deve verificar atentamente os alimentos durante o processo de desidratação para garantir que eles não peguem fogo.

Avisos

! CUIDADO**RISCO DE QUEIMADURAS**

A porta do forno, especialmente o vidro, pode ficar quente. Perigo de queimaduras: **NÃO** toque o vidro!

! ADVERTÊNCIA

A utilização de um fogão de cozimento a gás produz calor e umidade no cômodo no qual este é instalado. Mantenha a cozinha sempre bem ventilada/orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

! CUIDADO

NÃO guarde itens de interesse de crianças sobre o fogão. Crianças que possam escalar o fogão para chegar aos itens podem ficar gravemente feridas.

! AVISO

Um dos recursos deste fogão é o ciclo autolimpante. Durante este ciclo, o forno utiliza temperaturas elevadas para queimar sujeira e acúmulo de detritos. Um resíduo de cinzas é deixado na base do forno após a conclusão do ciclo autolimpante.

Observação: NÃO use produtos de limpeza comerciais dentro do forno. O uso desses produtos de limpeza pode produzir vapores perigosos ou pode danificar os acabamentos de porcelana. **NÃO** forre o forno com papel alumínio ou materiais similares. Estes itens podem derreter ou queimar durante o ciclo autolimpante, causando danos permanentes ao forno.

! CUIDADO

A utilização intensiva e prolongada do fogão pode exigir uma ventilação adicional, tal como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica, onde houver.

! CUIDADO

Você deve verificar atentamente os alimentos durante o processo de desidratação para garantir que eles não peguem fogo.

Avisos

⚠ ADVERTÊNCIA



NÃO toque nas partes externas do forno depois do início do ciclo autolimpante, pois algumas partes poderão estar extremamente quentes ao toque!

Durante as primeiras vezes em que a função autolimpante for usada, pode haver algum odor e vapor da “cura” do ligante no isolamento de alta densidade utilizado no forno. Quando o isolamento estiver completamente curado o odor desaparecerá. Durante os ciclos autolimpantes subsequentes, você poderá sentir um odor característico gerado pela alta temperatura.

MANTENHA A COZINHA BEM VENTILADA DURANTE O CICLO AUTOLIMPANTE.

⚠ CUIDADO

As partes acessíveis podem estar quentes quando a grelha estiver sendo usada. Crianças pequenas devem ser mantidas à distância.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE QUEIMADURAS

Durante a autolimpeza, as superfícies podem esquentar mais que o normal. Portanto, crianças pequenas devem ser mantidas à distância.

⚠ CUIDADO

NÃO guarde itens de interesse de crianças sobre o fogão. Crianças que possam escalar o fogão para alcançar objetos podem ficar gravemente feridas.

⚠ CUIDADO

Este fogão não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais comprometidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções sobre o uso do fogão por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o fogão.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA REFERÊNCIA FUTURA

Antes de usar o fogão

Todos os produtos são limpos com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa provenientes do processo de fabricação. Antes de começar a cozinhar, limpe o fogão cuidadosamente com água quente e sabão. No primeiro uso do fogão pode haver formação de odores de queima—isso é normal.

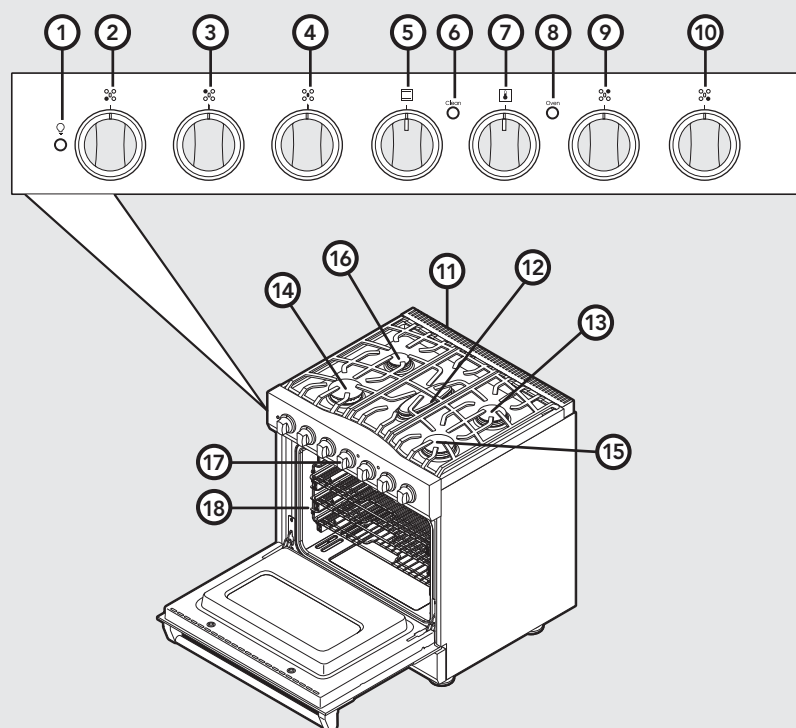
Forno

Importante! Antes da primeira utilização, limpe o interior com água e sabão e seque bem. Em seguida, defina o seletor de forno para assar, o termostato a 450 °F (232 °C) e deixe operar por uma hora.

Todos os modelos incluem:

- Cinco modos de desempenho—incluindo cozimento por convecção e grelhamento por convecção, —que proporcionam circulação de ar para tempos de cozimento mais curtos, com os mesmos resultados.
- Superfície de cozimento exclusiva, trabalhada sem emendas, para conter derramamentos e facilitar a limpeza.
- Um queimador oculto de 30.000 BTU (8.8 kW), que torna o cozimento por convecção de seus pratos em caçarola rápido e homogêneo, além de facilitar a limpeza.
- Grelha que funciona com a porta fechada, produzindo um calor intenso o suficiente para selar cortes delicados de carne e proporcionando aquele sabor de restaurante.
- Duas luzes que iluminam a cavidade do forno sem ofuscar.
- Seis posições de grade com duas grades deslizantes na extensão total e uma grade padrão com espaço mais amplo para as suas necessidades de cozimento.
- Este fogão é certificado pela Star-K para atender normas rígidas em conjunto com as instruções específicas encontradas no site www.star-k.org

Características do fogão



1. Interruptor para a luz do interior do forno
2. Botão de controle do queimador traseiro esquerdo
3. Botão de controle do queimador dianteiro esquerdo
4. Botão de controle do queimador central
5. Botão seletor da função de forno
6. Luz indicadora de autolimpeza
7. Botão de controle da temperatura do forno
8. Luz indicadora da temperatura do forno
9. Botão de controle do queimador traseiro direito
10. Botão de controle do queimador dianteiro direito
11. Guarnição traseira
12. Um queimador de 9.000 BTU (2.6 kW)
13. Um queimador de 12.000 BTU (3.6kW)
14. Um queimador de 18.000 BTU (5.3kW)
15. Um queimador de 18.000 BTU (5.3kW)
16. Um queimador de 8.000 BTU (2.4kW)
17. Placa de identificação
18. Duas grades deslizantes na extensão total/Uma grade padrão/Seis posições de grade
19. Bandeja da grelha (localizada dentro do forno)

Funções e configurações do forno

BAKE (ASSAR) (Cozimento com fluxo de ar natural)

Use este recurso para assar, dourar e cozinhar no forno.

CONV BAKE (COZIMENTO POR CONVECÇÃO)

Utilize este recurso para assar e dourar alimentos ao mesmo tempo, com transferência de sabor mínima.

BROIL (GRELHAR)

Use esse recurso para grelhar carnes escuras de espessura até 1 pol. ou menos, quando desejar um cozimento mal passado ou médio.

CONV BROIL (GRELHAR POR CONVECÇÃO)

Use este recurso para grelhar cortes grossos de carne.

Desidratação por convecção (COZIMENTO POR CONVECÇÃO))

Use esta função para desidratar frutas e vegetais.

Descongelamento por convecção (COZIMENTO POR CONVECÇÃO))

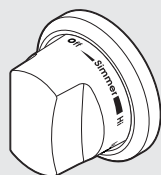
Use esta função para descongelar alimentos.

Observação: Para mais informações sobre funções do forno, veja a seção "Operação".

Operação do fogão

Acendendo queimadores

Todos os queimadores são acesos por ignição elétrica. Não há pilotos de chama aberta, "permanente".



Reignição automática dos queimadores superiores

Para acender os queimadores superiores, pressione e gire o botão de controle apropriado, no sentido horário, para qualquer posição. Este controle é uma válvula de gás e um interruptor elétrico. Os queimadores acenderão em qualquer posição ligado com o sistema de reignição automática. Se por acaso a chama se apagar, os queimadores automaticamente reacenderão se o gás ainda estiver fluindo. Quando há gás fluindo para o queimador, os acendedores elétricos soltam faíscas. Você deve ouvir um som de "clique" em todos os acendedores da superfície. Se você não ouvir, desligue o controle e verifique se a unidade está ligada e se o fusível ou disjuntor não está queimado ou desarmado.

Dentro de alguns momentos, deverá haver gás suficiente no queimador para acender. Quando o queimador acender, gire o controle do queimador para qualquer posição para ajustar o tamanho da chama. Para obter um desempenho superior no cozimento e ao mesmo tempo economizar tempo e energia, defina a altura adequada da chama para o processo de cozimento desejado e selecione o recipiente correto.

Dicas de cozimento no fogão

Seu fogão é equipado com vários queimadores de tamanhos diferentes. Abaixo está um guia para que os queimadores funcionem melhor para determinadas aplicações culinárias:

Queimador	Uso
Queimador dianteiro esquerdo / dianteiro direito de 18.000 BTU (5.3kW)	Um queimador versátil, bom para aquecer grandes quantidades de líquido ou para cozinhar em fogo brando quantidades maiores de molhos, etc.
Queimador traseiro esquerdo de 8.000 BTU (2.4 kW)	Melhor para cozinhar molhos delicados em fogo brando, etc.
Queimador central de 9.000 BTU (2.6kW)	O melhor para ser usado com o acessório reversível de chapa/grelha
Queimador traseiro direito de 12.000 BTU (3.6kW)	Melhor utilizado para a maioria das necessidades padrão de cozimento

Operação do fogão

Dicas de cozimento no fogão (cont.)

- Use alturas de chama baixa ou média ao cozinhar em recipientes que são maus condutores de calor, como vidro, cerâmica e ferro fundido. Reduza a altura da chama até que ela cubra cerca de 1/3 do diâmetro do recipiente de cozedura. Isto garantirá um aquecimento mais uniforme no interior do recipiente e reduzirá a probabilidade de queimar ou chamuscar o alimento.
- Reduza a chama se ela se estender para além do fundo do recipiente. Uma chama que se estende ao longo dos lados do recipiente é potencialmente perigosa, aquece o cabo do recipiente ao invés dos alimentos e desperdiça energia.
- Reduza a altura da chama ao nível mínimo necessário para executar o processo de cozimento desejado. Lembre-se que a comida cozinha tão rapidamente em uma fervura suave quanto em uma plena. Manter uma fervura mais alta que o necessário é um desperdício de energia e provoca a perda de umidade, sabor e nível de nutrientes no alimento.
- O diâmetro mínimo de panela ou caçarola (recipiente) recomendado é 6 pol. (15 cm) nos queimadores maiores. Panelas menores, como por exemplo, de 4 pol. (10 cm), devem ser usadas nos queimadores menores.

Definições de calor na superfície*

Definição de calor	Uso
"Simmer" Cozinhar em fogo brando	Derreter pequenas quantidades Ferver arroz Cozinhar molhos em fogo brando
"Low" Baixo	Derreter grandes quantidades
"Med Low" Médio baixo	Fritar em temperatura baixa (ovos, etc.) Cozinhar grandes quantidades em fogo brando Aquecer leite, molhos cremosos, molhos de carne, e pudins
"Med" Médio	Refogar e dourar, guisar e fritar em panela Manter fervura baixa em quantidades maiores
"Med High" Médio alto	Fritar em temperatura alta Grelhar em panela Manter fervura alta em quantidades maiores
"High" Alto	Ferver água rapidamente Fritura de imersão em recipiente grande

***Observação:** As informações acima são dadas apenas como orientação. Você pode precisar variar as definições de calor para atender às suas necessidades pessoais.

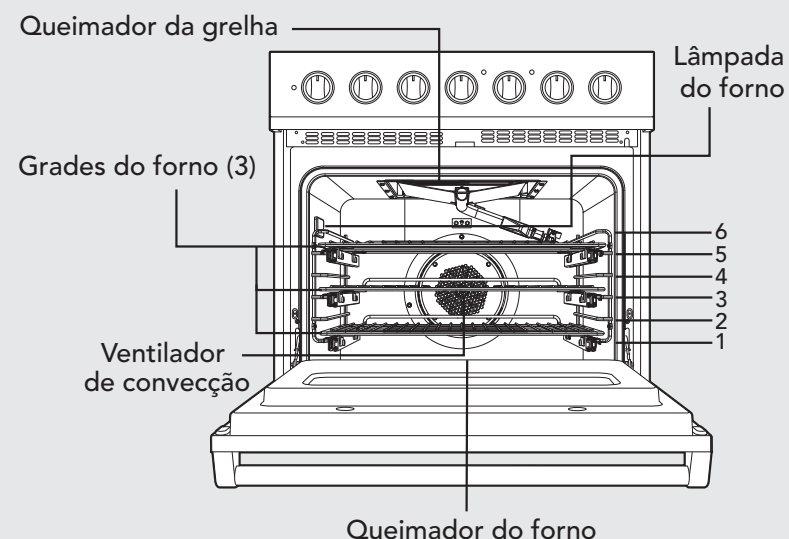
Operação do fogão

Recipientes de cozimento

Cada cozinheiro tem a sua própria preferência em relação às panelas que são mais apropriadas para o tipo de cozimento em questão. Todo e qualquer recipiente pode ser usado no fogão e não é necessário substituir os seus recipientes atuais por outros utensílios de cozinha comerciais. Esta é uma questão de escolha pessoal. Como no caso de qualquer equipamento de cozinha, o seu deve estar em boas condições, sem muitos amassados na parte inferior, para proporcionar o máximo de desempenho e conveniência.

Observação: Ao usar recipientes grandes e/ou chamas elevadas, é recomendado utilizar os queimadores frontais. Há mais espaço na frente e a potencial limpeza na parte de trás do fogão devido a manchas ou descoloração será minimizada.

Características do forno



Posições das grades

Cada forno está equipado com duas grades deslizantes na extensão total e uma grade padrão. Todos os fornos têm seis posições de grades. A posição 6 é a mais distante da base do forno. A posição 1 é a mais próxima da base do forno. As grades podem ser facilmente removidas e dispostas em vários níveis. Para obter resultados melhores no cozimento convencional, **NÃO** use mais de uma grade ao mesmo tempo. Recomenda-se também, ao utilizar duas grades, colocá-las nas posições 2 e 4 ou 3 e 5.

Usando o forno

Cozimento convencional e por convecção

Devido a variações na densidade, consistência e textura da superfície dos alimentos, alguns deles podem ser melhor preparados usando a configuração de cozimento convencional. Por esta razão, recomenda-se o cozimento convencional na preparação de assados, tais como pudins. O usuário pode descobrir outros alimentos que também podem ser preparados de forma mais consistente no cozimento convencional. Esta função é recomendada para cozimento em grade única.

Dicas de cozimento por convecção

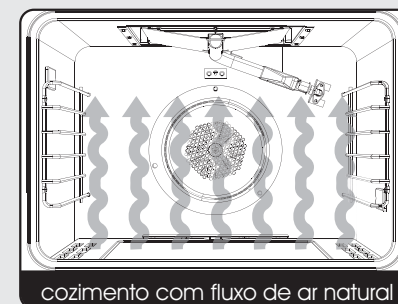
Convecção é uma técnica culinária que força a circulação de ar através de toda a cavidade do forno, criando um ambiente de cozimento otimizado. O ambiente de convecção é apropriado para cozimento múltiplo e para os alimentos mais pesados. Abaixo estão algumas dicas de procedimentos para obter os melhores resultados com o seu forno ao cozinhar por convecção.

- Como regra geral, para converter receitas convencionais para receitas de convecção, reduza a temperatura em 25 °F (10 °C) ao utilizar a função de cozimento por convecção.
- O tempo para cozimento convencional e por convecção será o mesmo. No entanto, o uso de convecção para cozinhar um único item ou quantidades menores, pode diminuir o tempo de cozimento em 10-15%. (Lembre-se que a convecção é projetada para cozimento múltiplo ou para cozinhar quantidades maiores)
- Se o cozimento da receita exigir mais do que 45 minutos, é possível notar uma redução de 10-15% neste tempo.
- Uma grande vantagem da convecção é a capacidade de preparar alimentos em quantidade. A circulação de ar uniforme torna isso possível. Os alimentos que podem ser preparados em duas das três grades ao mesmo tempo incluem: pizza, bolos, biscoitos, bolachas, muffins, pãezinhos e alimentos congelados.
- Para assar em três grades, use qualquer combinação de posições entre os números 2, 3, 4 e 5. Para cozimento em duas grades, use as posições de grade 2 e 4 ou 3 e 5. Lembre-se que as grades são numeradas de baixo para cima.

Assar

BAKE (ASSAR) (Cozimento com fluxo de ar natural)

Calor em potência total é irradiado a partir dos queimadores em forma de U na base da cavidade do forno e circulado com o fluxo de ar natural. Esta função é recomendada para assar com uma única grade. Muitos livros de receitas contêm receitas para serem cozidas de forma convencional. O cozimento convencional é adequado para pratos que necessitam de uma temperatura elevada. Utilize esta definição para assados e caçarolas.



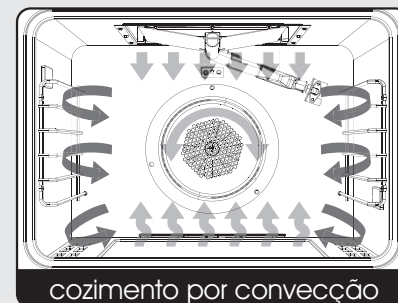
cozimento com fluxo de ar natural

Para usar a função BAKE (ASSAR)

1. Coloque a grade na posição desejada antes de ligar o forno.
2. Defina o seletor de funções do forno para "Bake" (Assar) e o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada
3. Feche a porta.

CONV BAKE (COZIMENTO POR CONVECÇÃO)

O calor é irradiado a partir dos queimadores em forma de U na base da cavidade do forno. O ar aquecido é circulado por uma ventoinha motorizada na parte de trás do forno, distribuindo o calor de modo mais uniforme. É possível usar grades múltiplas para o cozimento de vários alimentos. Ao assar carnes, o ar frio é rapidamente substituído,—selando as carnes pelo lado de fora, além de reter mais os sucos e o sabor natural no interior, com menor encolhimento. Esta circulação homogênea de ar equaliza a temperatura em toda a cavidade do forno e elimina os pontos quentes e frios encontrados em fornos convencionais.



cozimento por convecção

Assar

Para usar a função CONV BAKE (COZIMENTO POR CONVECÇÃO)

1. Coloque a grade na posição desejada antes de ligar o forno.
2. Defina o seletor de funções do forno para "Conv Bake" (Cozimento por convecção) e gire o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada.
3. Defina o botão de controle de temperatura do forno para a temperatura desejada e ligue o ventilador de convecção.
4. Feche a porta.

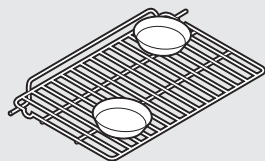
Dicas de cozimento

- Verifique se as grades estão na posição desejada antes de ligar o forno.
- **NÃO** abra a porta com frequência durante o cozimento. Olhe através da janela da porta para verificar o estado do cozimento sempre que possível. Se tiver que abrir a porta, o melhor momento é durante o último terço do tempo de cozimento.
- Asse no período de tempo mais curto sugerido e verifique o cozimento antes acrescentar mais tempo. Para verificar o ponto de assados, uma faca de aço inoxidável inserida no centro do alimento deve sair limpa.
- Use o tamanho e tipo de panela recomendado pela receita para garantir melhores resultados. Bolos, pães rápidos, muffins e biscoitos devem ser cozidos em panelas brilhantes e reflexivas para ter crostas douradas e leves. Evite o uso de recipientes velhos e escurecidos. Panelas tortas e amassadas, de aço inoxidável ou revestidas de estanho aquecerão de forma desigual e não apresentarão resultados uniformes no cozimento.

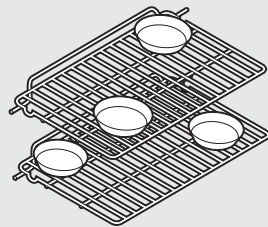
Dicas de posicionamento de panelas

- Ao usar formas grandes 15 pol. x 13 pol. (38.1 cm x 33 cm) ou bandejas que cubram a maior parte da grade, prefira as posições 2 ou 3 para obter os melhores resultados.
- Ao assar em mais de uma grade, recomenda-se usar a posição 3 e 5 para um cozimento mais consistente e homogêneo.
- Apoie as panelas em direções opostas quando duas grades e várias panelas forem usadas no cozimento convencional. Se possível, as panelas não devem ser postas uma diretamente acima da outra.
- Deixe de 1 a 2 polegadas de espaço em torno de todos os lados de cada recipiente para que o ar circule por igual.

Panela em grade única Posicionamento



Panelas em grades múltiplas Posicionamento



Assar

Tabela de cozimento convencional

Alimento	Tamanho do recipiente	Grade única Posição	Temp	Tempo (mín.)
PÃES				
Biscoitos	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	10 - 12
Pão com fermento	Forma de pão	3 ou 4	375°F (191°C)	30 - 35
Pãezinhos com fermento	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	12 - 15
Pão com castanhas	Forma de pão	3 ou 4	375°F (191°C)	30 - 35
Pão de milho	20.3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pão de gengibre	20.3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 40
Muffins	Forminhas de muffin	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
Muffins de milho	Forminhas de muffin	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
BOLO				
Bolo de areia	Forma com furo	3 ou 4	375°F (191°C)	35 - 45
Bolo comum	Forma com furo	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 55
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	350°F (177°C)	16 - 20
Camada, forma	33 cm x 22.9 cm.	3 ou 4	350°F (177°C)	40 - 50
Camada, duas formas	redondas de 22.9 cm.	3 ou 4	350°F (177°C)	30 - 35
Bolo inglês	Forma de pão	3 ou 4	350°F (177°C)	60 - 65
BISCOITOS				
Brownies	33 cm x 22.9 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	25 - 30
Com gotas de choc.	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	12 - 15
Açúcar	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	10 - 12
MASSA FOLHADA				
Bombas de creme	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	30 - 35
TORTAS				
Base, sem recheio	redonda de 22.9 cm	3 ou 4	400°F (204°C)	10 - 12
Base, com recheio	redonda de 22.9 cm.	3 ou 4	350°F (191°C)	55 - 60
Merengue de limão	redonda de 22.9 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	12 - 15
Abóbora	redonda de 22.9 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 40
Pudim	xícaras de 120 - 175 ml	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 40
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	25 - 30
Palitos de peixe	Assadeira	3 ou 4	425°F (218°C)	10 - 15
Lasanha, cong.	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	55 - 60
Torta salgada	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	35 - 40
Pimentões recheados	33 cm x 22.9 cm	3 ou 4	375°F (191°C)	60 - 70
Quiche	redonda de 22.9 cm	3 ou 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pizza, 12 pol.	Assadeira	3 ou 4	400°F (204°C)	15 - 20
Mac. com queijo, cong.	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	35 - 40
VEGETAIS				
Batatas assadas	Na grade	3 ou 4	375°F (191°C)	60 - 65
Sufê de espinafre	Caçarola de 1 l	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 50
Abóbora	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	50 - 55
Batatas fritas	Assadeira	3 ou 4	425°F (218°C)	20 - 25

***Observação:** As informações acima são dadas apenas como orientação.

Assar

Tabela de cozimento por convecção

Comida	Tamanho do recipiente	Grade única Posição	Temp	Tempo (min)
PÃES				
Biscoitos congelados	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pão com fermento	Forma de pão	3 ou 4	375°F (191°C)	25 - 30
Pãezinhos com fermento	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	11 - 13
Pão com castanhas	Forma de pão	3 ou 4	350°F (177°C)	25 - 30
Pão de milho	20.3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	375°F (191°C)	20 - 25
Pão de gengibre	20.3 cm x 20,3 cm.	3 ou 4	325°F (163°C)	30 - 35
Muffins	Forminha de muffin	3 ou 4	350°F (177°C)	12 - 15
Muffins de milho	Forminha de muffin	3 ou 4	350°F (177°C)	10 - 12
BOLOS				
Bolo de areia	Forma com furo	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 40
Bolo comum	Forma com furo	3 ou 4	325°F (163°C)	35 - 40
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	325°F (163°C)	15 - 17
Camada, forma	33 cm. x 22.9 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	30 - 35
Camada, duas	redondas de 9 pol.	3 ou 4	325°F (163°C)	25 - 30
Bolo inglês	Forma de pão	3 ou 4	325°F (163°C)	45 - 50
BISCOITOS				
Brownies	33 cm. x 22.9 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	20 - 25
Com gotas de choc.	Assadeira	3 ou 4	350°F (177°C)	7 - 10
Açúcar	Assadeira	3 ou 4	350°F (177°C)	7 - 10
TORTAS				
Base sem recheio	redonda de 22,9 cm.	3 ou 4	375°F (191°C)	7 - 9
Base com recheio	redonda de 22,9 cm.	3 ou 4	325°F (163°C)	50 - 55
Merengue de limão	redonda de 22,9 cm.	3 ou 4	325°F (163°C)	10 - 12
Abóbora	redonda de 22,9 cm.	3 ou 4	325°F (163°C)	45 - 55
Crems	Não recomendado			
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
Palitos de peixe	Assadeira	3 ou 4	400°F (205°C)	8 - 10
Lasanha, cong.	Assadeira	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 50
Torta salgada	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	35 - 40
Pimentões recheados	33 cm. x 22.9 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	Não recomendado			
Pizza, 12 pol.	Assadeira	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
Mac. com queijo, cong.	Assadeira	3 ou 4	350°F (177°C)	25 - 35
VEGETAIS				
Batatas assadas	Na grade	3 ou 4	350°F (177°C)	50 - 55
Sufilé de espinafre	Caçarola de 1 l	3 ou 4	325°F (163°C)	35 - 40
Abóbora	Assadeira	3 ou 4	350°F (177°C)	40 - 45
Batatas fritas	Assadeira	3 ou 4	400°F (205°C)	15 - 20

***Observação:** As informações acima são dadas apenas como orientação.

Assar

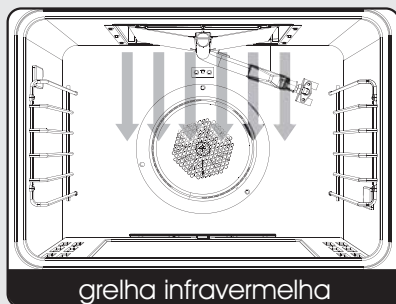
Resolução de problemas de cozimento

Problemas de cozimento podem ocorrer por muitas razões. Confira a tabela abaixo para verificar as causas e soluções para os problemas mais comuns. É importante lembrar que o ajuste de temperatura e o tempo de cozimento que você está acostumado a usar com o seu forno anterior pode variar ligeiramente para este forno. Se este for o caso, é necessário que você ajuste suas receitas e tempos de cozimento de acordo.

Problemas/Soluções comuns de cozimento

Problema	Causa	Solução
Bolos queimados nos lados ou não cozidos no centro	1. Forno quente demais 2. Tamanho de forma errado 3. Muitas formas	1. Reduza a temperatura 2. Use o tamanho de forma recom. 3. Reduza o n° de formas
Os bolos quebram em cima	1. Massa muito espessa 2. Forno quente demais 3. Tamanho de forma errado	1. Siga a receita Adicione líquido 2. Reduza a temperatura 3. Use o tamanho de forma recom.
Os bolos ficam tortos	1. Massa desnivelada 2. Forno ou grade desnivelada 3. A forma estava torta	1. Distribua a massa uniformemente 2. Nivele o forno ou grade 3. Use uma forma adequada
Alimento muito dourado no fundo	1. A porta do forno foi aberta com frequência 2. Foram usadas formas escuras 3. Posição incorreta da grade 4. Definições de cozimento erradas 5. Forma grande demais	1. Use a janela da porta para verificar o alimento 2. Use formas brilhantes 3. Use a posição da grade recom. 4. Ajuste para convencional ou por convecção conforme necessário 5. Use uma forma adequada
Alimento muito dourado no topo	1. Posição da grade muito alta 2. O forno não foi pré-aquecido 3. Os lados da forma são muito altos	1. Use a posição da grade recom. 2. Pré-aqueça o forno 3. Use formas adequadas
Biscoitos muito chatos	1. Assadeira quente	1. Deixe a assadeira esfriar entre as formadas
Tortas queimadas nas bordas	1. Forno quente demais 2. Há formas demais 3. Pré-aqueça o forno	1. Reduza a temperatura 2. Reduza o n° de formas 3. O forno não foi pré-aquecido
Tortas claras demais em cima	1. O forno não estava quente suficiente 2. Há formas demais 3. Pré-aqueça o forno	1. Aumente a temperatura 2. Reduza o n° de formas 3. O forno não foi pré-aquecido

Grelhar



BROIL (GRELHAR)

O calor irradia da grelha situada na parte superior da cavidade do forno. A distância entre os alimentos e as partes da grelha determina a velocidade do cozimento. Para grelhamento "rápido", o alimento pode estar a até 2 pol. (5 cm) de distância das partes da grelha ou na grade superior. O grelhamento

"rápido" é o melhor para carnes quando se deseja cozimento de mal passado a médio. Use essa configuração para grelhar cortes pequenos e médios de carne.



CONV BROIL (GRELHAR POR CONVECÇÃO)

O queimador superior opera na potência total. Esta função é exatamente a mesma que o grelhamento normal com o benefício adicional da circulação de ar por meio do ventilador motorizado na parte de trás do forno. A fumaça é reduzida, uma vez que o fluxo

de ar também reduz as temperaturas excessivas no alimento. Use essa configuração para grelhar cortes grossos de carne.

Grelhar

Instruções de grelhamento

Grelhar é um método de cozimento de calor seco com calor direto ou radiante. Ele é usado para pequenos cortes individualizados como bifes, costeletas e hambúrgueres. A velocidade do grelhamento é determinada pela distância entre o alimento e as partes da grelha. Escolha a posição da grade de acordo com os resultados desejados.

O grelhamento convencional produz resultados melhores para peças de carne de 1-2 polegadas (2.54 - 5.4 cm) de espessura e é também o mais adequado para pedaços planos de carne. O grelhamento por convecção tem a vantagem de grelhar alimentos ligeiramente mais rápido do que o convencional. O grelhamento de carnes por convecção produz resultados melhores, especialmente para cortes grossos. A carne é selada do lado de fora e mantém mais sucos e sabor natural por dentro, com menor encolhimento.

Para usar a função grelhar ou grelhar por convecção

1. Coloque a grade na posição desejada antes de ligar a grelha.
2. Centralize a comida na bandeja da grelha e grade fornecidas com o forno. Coloque a bandeja da grelha no forno.
3. Defina o seletor de funções do forno para "Broil" (Grelhar) ou "Conv Broil" (Grelhar por convecção) e o botão de temperatura para "Broil" (Grelhar).
4. Defina o botão de controle de temperatura do forno para "Broil" (Grelhar). Ligue o ventilador de convecção se quiser grelhar por convecção.
5. Feche a porta. Não há um retentor para manter a porta na posição aberta, uma vez que apenas o grelhamento com a porta fechada é recomendado para este fogão. Com a porta fechada a grelha pode executar o ciclo e desligar se um tempo prolongado de grelhamento for necessário.

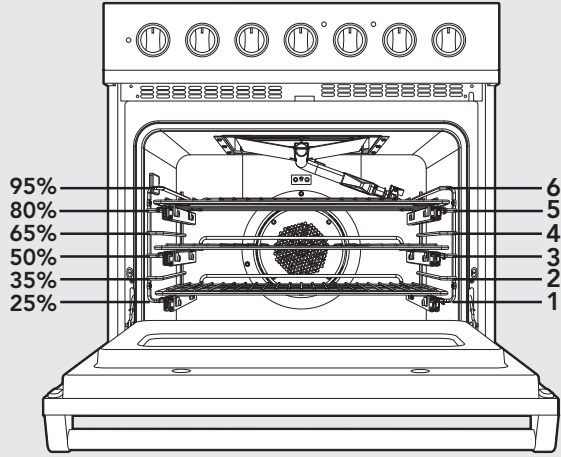
Grelhar

Dicas de grelhamento

- **SEMPRE** use a bandeja da grelha e grade para grelhar. Elas são projetadas para drenar o excesso de líquidos e gorduras da superfície de cozimento, para ajudar a evitar respingos, fumaça e fogo.
- Para evitar que a carne se curve, corte bordas mais grossas.
- Pincele frango e peixe com manteiga várias vezes para evitar o ressecamento durante o grelhamento. Para evitar que os alimentos grudem, unte levemente a bandeja da grelha com gordura.
- Grelhe o primeiro lado por um pouco mais da metade do tempo recomendado, tempere e vire. Tempere o segundo lado um pouco antes de remover.
- **SEMPRE** puxe a grade para fora na posição de travamento antes de virar ou retirar os alimentos.
- Use uma pinça ou uma espátula para virar carnes. **NUNCA** fure a carne com um garfo, pois isso deixará o suco escapar.
- Retire a bandeja da grelha do forno quando você remover a comida. Os respingos ficaram cozinhando na bandeja, se esta for deixada no forno aquecido após o grelhamento. Enquanto a bandeja estiver quente, coloque uma toalha de papel úmido sobre a grade. Despeje detergente líquido para louças e água sobre grade. Isto tornará a limpeza do recipiente mais fácil, ou a bandeja da grelha pode ser forrada com papel alumínio para facilitar a limpeza. A folha deve prolongar-se para cima do lado da bandeja. Embora isto não seja recomendado, a grade pode também ser coberta com papel alumínio. Não se esqueça de cortar aberturas para serem ajustadas às aberturas na grade e a gordura derretida possa ser drenada e evitar respingos, fumaça ou a possibilidade de fogo na gordura.

Posições das grades para grelhar

Observação: A posição 6 é a mais próxima da grelha e a posição 1 é a mais próximo da base do forno.



Grelhar

Tabela de grelhamento

Tipo e corte de carne	Peso	Definição	Grade	Tempo (min)
CARNE BOVINA				
Lombo, 1 pol.				
Mal passado	340 g	Grelhar	3	4
Médio	340 g	Grelhar	3	5
Bem passado	340 g	Grelhar	3	6
Bisteca, 3/4 pol.				
Mal passado	280 g	Grelhar	3	4
Médio	280 g	Grelhar	3	6
Bem passado	280 g	Grelhar	3	8
Hambúrguer, 1/2 pol.				
Médio	115 g	Grelhar	3	6
Bem passado	115 g	Grelhar	3	8
FRANGO				
Peito sem osso, 1 pol.	225 g	Grelhar	3	15
Peito sem osso, 1 pol.	225 g	Grelhar por convecção	3	15
Peito com osso	0,9 a 1,3 kg no total	Grelhar	1	22
Peito com osso	0,9 a 1,3 kg no total	Grelhar por convecção	1	20
Pedaços de frango	0,9 a 1,3 kg no total	Grelhar	3	22
Pedaços de frango	0,9 a 1,3 kg no total	Grelhar por convecção	3	20
PRESUNTO				
Fatia de presunto, 1 pol.	450 g	Grelhar	3	10
CORDEIRO				
Costeletas, 1 pol.	340 g	Grelhar por convecção	2	8
PORCO				
Bistecas, 3/4 pol.	450 g	Grelhar por convecção	2	10
Bacon		Grelhar	2	3
PEIXE				
Filé de salmão	450 g	Grelhar	2	8
Filés	450 g	Grelhar	2	8

Observação: As informações acima são dadas apenas como orientação.

Desidratação por convecção

Desidratação por convecção

Este forno é projetado não somente para cozinhar, mas também para desidratar frutas e vegetais. O ar quente é circulado por uma ventoinha motorizada na traseira do forno e durante certo período de tempo, a água é removida dos alimentos por evaporação. A remoção de água inibe o crescimento de micro-organismos e retarda a atividade de enzimas. É importante lembrar que a desidratação não melhora a qualidade, portanto, devem ser usados apenas alimentos frescos e de qualidade superior.

1. Prepare o alimento como recomendado.
2. Coloque os alimentos em prateleiras de secagem (não incluído com o forno, entre em contato com uma loja especializada em utensílios de cozinha).
3. Ajuste o controle de temperatura para 200 °F (93,3 °C) e gire o seletor para "Conv Bake" (Cozimento por convecção).

⚠ CUIDADO

Você deve verificar atentamente os alimentos durante o processo de desidratação para garantir que eles não peguem fogo.

Descongelamento por convecção

Descongelamento por convecção

O ar é circulado por uma ventoinha motorizada na parte de trás do forno. A ventoinha acelera o descongelamento natural dos alimentos sem calor. Para evitar mal estar e desperdício de comida, **NÃO** deixe que comida descongelada fique por mais de duas horas dentro do forno.

1. Coloque os alimentos congelados em uma assadeira.
2. Gire o seletor para "Conv bake" (Cozimento por convecção) e defina a temperatura para a posição desligado.

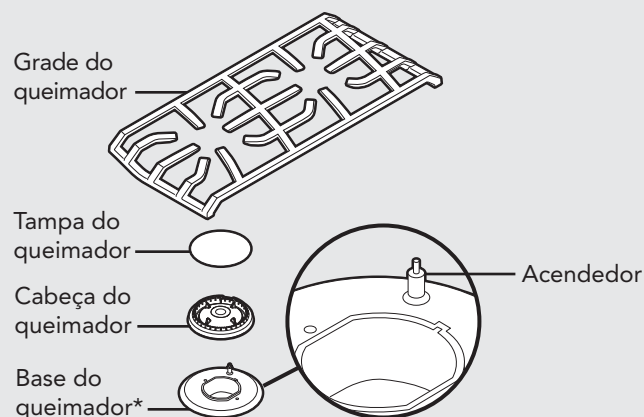
⚠ AVISO

Para evitar mal estar e desperdício de comida, **NÃO** deixe que comida descongelada fique por mais de duas horas dentro do forno.

Limpeza e manutenção

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais com manutenção e limpeza corretas. Equipamento de cozinha não é exceção. Seu fogão deve estar sempre limpo e receber manutenção correta. Antes de limpar, não se esqueça de colocar todos os controles na posição desligado. Desligue a alimentação ao limpar de maneira mais completa com água.

Queimador superior



Limpe respingos o mais rápido possível após a sua ocorrência, antes que tenham a chance de queimarem e ficarem sólidos. Caso ocorra um derramamento, siga estes passos:

- Deixe que o queimador e a grelha esfriem até um nível seguro de temperatura.
- Levante a grade do queimador. Lave com água quente e sabão.
- Retire a tampa e a cabeça do queimador e limpe.

Tampas dos queimadores

As tampas de superfície devem ser rotineiramente removidas e limpas.

SEMPRE limpe as tampas após um derramamento. Manter as tampas dos queimadores limpas evitará a ignição imprópria e chamas irregulares. Para limpar, puxe a tampa do queimador para cima a partir da base do queimador. Limpe as tampas dos queimadores com água morna e sabão e um pano macio após cada utilização. Use um limpador não abrasivo, como Bon Ami™ e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ para alimentos cozidos sobre as tampas. Seque cuidadosamente depois da limpeza. Para uma melhor limpeza e para evitar a ferrugem, **NÃO** limpe em máquina de lavar louça ou forno de autolimpeza.

Limpeza e manutenção

Cabeça do queimador

Se as entradas na cabeça do queimador estiverem entupidas, limpe-as com um alfinete. **NÃO** alargue ou distorça as entradas. **NÃO** use um palito de dentes para limpar as entradas. Ao substituir a cabeça do queimador, alinhe cuidadosamente as duas abas abaixo dela com a borda externa da base. Confira se as abas não estão alinhadas com o acendedor e se a tampa do queimador está nivelada.

Observação: Para remover manchas difíceis, utilize um limpador não abrasivo, como Bon Ami™ e uma escova ou esponja macia Scotch Brite™.

Dica de limpeza: Para tampas e cabeças de queimadores difíceis de limpar, coloque as peças em um saco de selo hermético com amônia.

Base do queimador

A base deve ser limpa regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento. **NÃO** use esponja de aço ou panos, limpadores ou pós abrasivos. Para remover materiais incrustados, molhe a área com uma toalha quente para soltar o material e então use uma espátula de nylon ou madeira.

NÃO use facas ou espátulas de metal, ou qualquer outro utensílio de metal para raspar a base de alumínio.

- Limpe todos os derramamentos que permanecerem na superfície superior selada.
- Recoloque a tampa e a cabeça do queimador e as grelhas após a secagem completa.

Painel de controle

NÃO use limpadores que contenham amoníaco ou abrasivos. Eles podem remover os desenhos do painel de controle. Use água quente com sabão e um pano limpo macio.

Superfícies do forno

Seu forno tem vários tipos diferentes de acabamentos.

NUNCA USE AMONÍACO, ESPONJAS DE AÇO OU PANOS ABRASIVOS, LIMPADORES, LIMPADORES DE FORNO OU PÓS ABRASIVOS. ELES PODEM DANIFICAR SEU FORNO DE MANEIRA PERMANENTE.

Autolimpeza

Seu forno apresenta um ciclo autolimpante para o interior do forno. Veja as instruções completas na seção "Ciclo autolimpante".

Limpeza e manutenção

Botões de controle

NÃO SE ESQUEÇA DE COLOCAR TODOS OS BOTÕES DE CONTROLE NA POSIÇÃO "OFF" (DESLIGADO) ANTES DE REMOVÊ-LOS. Puxe os botões para fora. Lave com detergente e água quente. Seque completamente e recoloque empurrando firmemente no suporte. **NÃO** use qualquer tipo de limpador que contenha amoníaco ou abrasivos. Eles podem remover os desenhos do botão.

Peças de aço inoxidável

Todas as partes do corpo em aço inoxidável devem ser limpas regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento e com um limpador líquido projetado para esse material quando água e sabão não forem suficientes. **NÃO** use esponja de aço ou panos, limpadores ou pós abrasivos. Se for necessário remover materiais incrustados em aço inoxidável, molhe a área com uma toalha quente para soltar o material e então use uma espátula de nylon ou madeira. **NÃO** use facas ou espátulas de metal, ou qualquer outro utensílio de metal para raspar aço inoxidável. **NÃO** deixe cítricos ou suco de tomate permanecer sobre a superfície do aço inoxidável, pois o ácido cítrico descolorirá permanentemente o aço inoxidável. Limpe os respingos imediatamente.

Superfícies de vidro

Limpe com detergente e água quente. Pode-se usar limpa vidros para remover marcas de dedos. Ao usar limpa vidros com amoníaco, não deixe que escorra sobre a superfície da porta.

Bandeja e grade da grelha

Limpe com detergente e água quente. Para manchas difíceis, use uma esponja de lã de aço cheia de sabão.

Grades do forno

Limpe com detergente e água quente. Para manchas difíceis, use uma esponja de lã de aço cheia de sabão.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

Não se esqueça de deixar todos os controles na posição "OFF" (DESLIGADO) e de conferir se o forno está FRIO antes da limpeza. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.

Ciclo autolimpante

Este forno possui um ciclo automático de autolimpeza pirolítica. Durante este ciclo, o forno atinge temperaturas elevadas, a fim de queimar sujeiras e acúmulos de gordura. Um eliminador de fumaça integrado ajuda a reduzir os odores associados com a queima dos resíduos. Um resíduo de cinzas é deixado na base do forno após a conclusão do ciclo autolimpante. A trava da porta é ativada automaticamente depois de selecionada a função de autolimpeza. A trava assegura que a porta não possa ser aberta, enquanto o interior do forno estiver na temperatura de limpeza.

Antes de começar o ciclo autolimpante:

1. Retire as grades do forno, bem como quaisquer outros itens/ utensílios. O calor elevado gerado durante o ciclo de limpeza pode descolorir, deformar e danificar estes itens. **NÃO** use papel alumínio ou outros forros no forno. Durante o ciclo autolimpante, o papel alumínio pode queimar ou derreter e danificar a superfície do forno.
2. Limpe grandes derramamentos do fundo e dos lados do forno. **NUNCA** use limpadores de forno dentro de um forno autolimpante ou nas partes em relevo da porta.
3. Algumas áreas do forno devem ser limpas à mão antes de iniciar o ciclo. Sujeiras nestas áreas serão cozidas e muito difíceis de limpar se não forem removidas primeiro. Limpe a porta até a gaxeta, a estrutura da porta e até 2 polegadas para dentro da estrutura com detergente e água quente. Enxague bem e seque.

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

Não se esqueça de deixar todos os controles na posição "OFF" (DESLIGADO) e de conferir se o forno está FRIO antes da limpeza. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.

⚠ CUIDADO

NÃO toque nas partes externas do forno depois que o ciclo autolimpante já tiver iniciado, pois poderão estar extremamente quentes ao toque! Durante as primeiras vezes que a função de autolimpeza for usada, pode haver algum odor e fumaça da cura do ligante no isolamento de alta densidade utilizado no forno. Quando o isolamento estiver completamente curado o odor desaparecerá. Durante os ciclos autolimpantes subsequentes, você poderá sentir um odor característico gerado pela alta temperatura. Mantenha a cozinha bem ventilada durante o ciclo autolimpante.

Ciclo autolimpante

Para iniciar o ciclo autolimpante:

1. Feche a porta completamente.
2. Selecione o botão seletor do forno no sentido do relógio para o modo "CLEAN" (AUTOLIMPEZA).
3. Vire o botão de controle de temperatura para a definição de parada de limpeza. Neste momento, a luz do indicador de limpeza acenderá. Dentro de 30 segundos, o trinco da porta automática é travado e a luz indicadora do forno acende. A luz indicadora do forno permanecerá ligada até o forno atingir a temperatura de autolimpeza e então ligará e desligará durante o ciclo de autolimpeza. Quando o forno atinge a temperatura elevada necessária para autolimpeza, a luz indicadora de travamento da porta acende.
4. A luz indicadora do travamento da porta permanecerá ligada até que a autolimpeza seja concluída ou interrompida e a temperatura do forno desça para uma temperatura segura. Um ciclo completo é de aproximadamente 2,5 horas, com um adicional de 30 minutos necessários para que o forno esfrie o suficiente para a trava da tampa desengatar.

Observação: Um ruído de ventilador será ouvido durante o ciclo de autolimpeza e continuará pelas 2,5 horas do ciclo de autolimpeza.

5. Quando o ciclo se completar, gire o seletor do forno e o botão de controle de temperatura para a posição desligado. Quando o forno esfriar completamente, abra a porta e remova todas as cinzas das superfícies do forno com um pano úmido.

Para interromper o ciclo autolimpante:

Para cancelar ou interromper o ciclo de autolimpeza, gire o botão de controle de temperatura e o botão seletor de função do forno para desligado. Quando a temperatura do forno desce para uma temperatura segura, a trava automática da porta irá liberar a porta do forno para ser aberta. Quando o forno esfriar completamente, remova qualquer cinza das superfícies do forno com uma esponja ou pano úmido.

Substituindo as lâmpadas do forno

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Desligue a energia elétrica no fusível principal ou disjuntor antes de substituir a lâmpada.

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO toque no bulbo com as mãos desprotegidas. Limpe quaisquer sinais de óleo no bulbo e manuseie com um pano macio.

NÃO toque no bulbo com as mãos desprotegidas. Limpe quaisquer sinais de óleo no bulbo e manuseie com um pano macio.

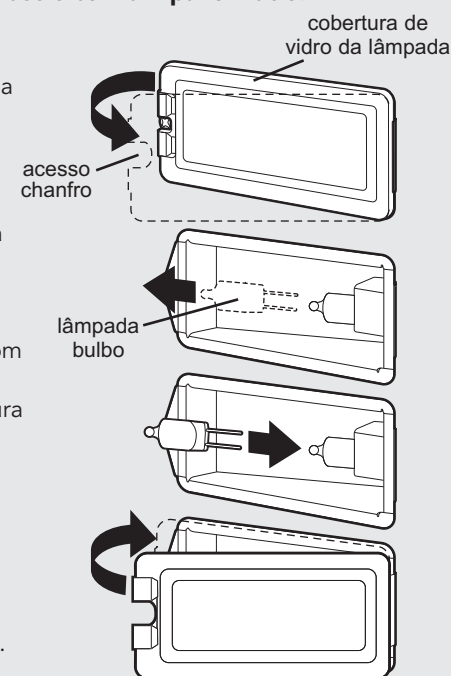
1. Solte a cobertura de vidro da lâmpada usando uma chave de fenda no chanfro de acesso.

2. Segure o bulbo com firmeza e puxe para fora.

3. Substitua a lâmpada incandescente de acordo com os requisitos de tensão e potência listados na cobertura de vidro.

4. Recoloque a cobertura da lâmpada encaixando-a na caixa de metal.

5. Reconecte a energia no fusível ou disjuntor principal.

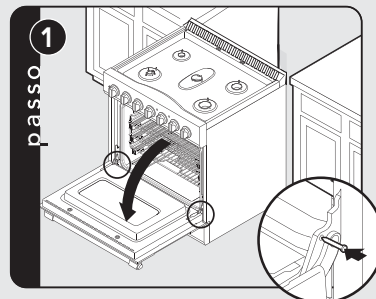


Remoção da porta

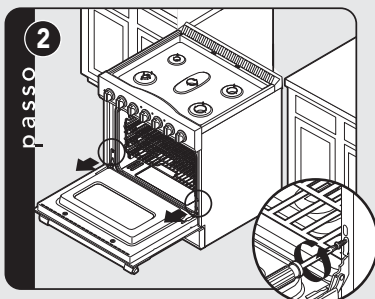
⚠ ADVERTÊNCIA

PARA EVITAR FERIMENTOS PESSOAIS

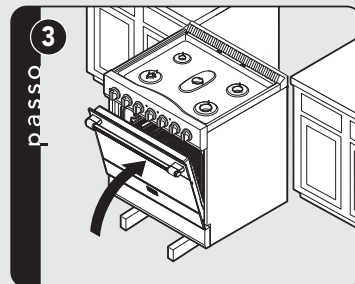
Antes de retirar as portas, verifique se os pinos estão devidamente instalados nas dobradiças. Não fazer isso pode resultar em ferimentos nas mãos e/ou dedos.



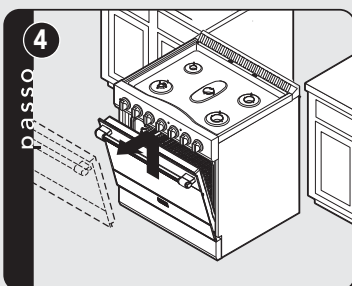
Abra a porta completamente. Coloque os pinos, incluídos na unidade, nos orifícios correspondentes. Para sua segurança, use SOMENTE os pinos incluídos com a unidade.



Retire os parafusos do acabamento e o acabamento das dobradiças.

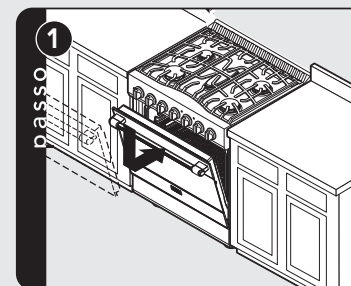


Feche com cuidado até que os pinos parem a porta.

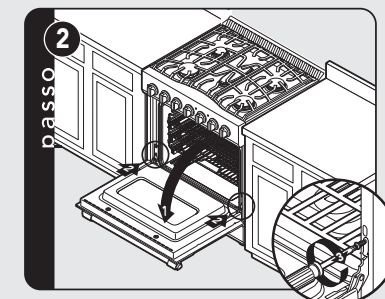


Levante a porta para cima e para fora.

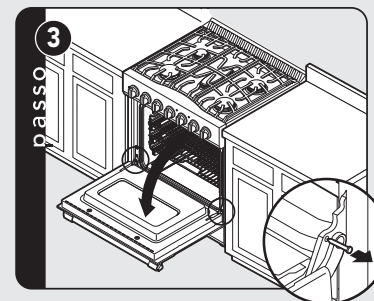
Substituição e ajuste da porta



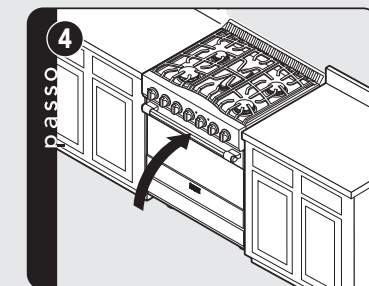
Reinstale a porta no fogão.



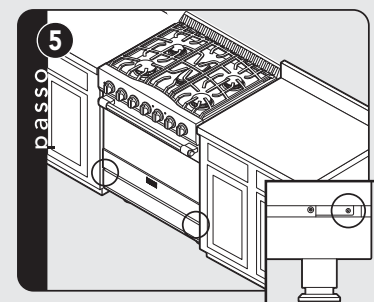
Abra a porta completamente. Reinstale a dobradiça nos dois lados.



Remova os pinos dos buracos nas dobradiças.



Feche a porta.



Se a porta tiver que ser ajustada, solte os parafusos do acabamento das dobradiças localizadas no passo 2. Ajuste os parafusos localizados entre a porta e o encosto com uma chave allen sextavada 5/32 pol (.4 cm). Depois do ajuste aperte os parafusos do acabamento das dobradiças.

Solução de problemas

Problema	Causas e/ou soluções possíveis
O fogão não funciona.	O fogão não está ligado à energia elétrica: Chame um electricista para verificar o disjuntor, fios e fusíveis de energia.
A grelha não funciona.	O botão de controle de temperatura está muito além da posição de grelhar.
O forno não opera na autolimpeza.	A porta não está bem fechada o suficiente para que o trinco da porta automática trave.
O forno não está limpo depois do ciclo autolimpante.	O botão de controle de temperatura não foi girado até o fim depois da opção limpar.
A luz do forno não funciona.	A lâmpada está queimada. O fogão não está ligado à energia elétrica.
Os acendedores não funcionam.	O circuito caiu. O fusível estourou. O fogão não está ligado à energia elétrica.
Os acendedores soltam faíscas, mas não produzem chama.	A válvula de suprimento de gás está na posição desligado. O suprimento de gás foi interrompido.
Os acendedores soltam faíscas continuamente depois da chama acender.	A energia elétrica não está aterrada. A polaridade da energia elétrica está revertida. Os acendedores estão molhados ou sujos.
O queimador acende, mas a chama é grande, distorcida ou amarela.	As saídas do queimador estão entupidas. A unidade está sendo operada com o tipo errado de gás. As aletas de ar não estão devidamente ajustadas.
Odor e/ou fumaça forte é percebida nas primeiras vezes que o forno é usado.	Essa é uma queima normal de óleos de isolamento e proteção do forno. Eles desaparecerão depois que o forno for usado algumas vezes.
Luz indicadora do forno ligada; o forno não aquece	O forno está funcionando corretamente. A unidade retomará a função de aquecimento, uma vez que tenha esfriado.

Informações de manutenção

Em caso de necessidade de serviço, entre em contato com sua agência de serviço autorizada.

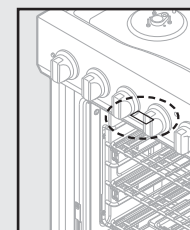
Ao ligar para a assistência técnica, tenha as seguintes informações prontamente disponíveis:

- Número do modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de onde adquiriu

Descreva claramente o problema que o produto apresenta. Para obter informações sobre o Serviço Autorizado ou os problemas com o produto persistirem, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA
Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402
Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Anote as informações indicadas abaixo. Elas serão necessárias a cada solicitação de serviço. O número de série e o número do modelo de seu forno estão localizados na placa de identificação montada no canto superior esquerdo da abertura da porta do forno sob o painel de controle.



Modelo nº _____ Nº de série _____

Data da compra _____ Data da instalação _____

Nome do revendedor _____

Endereço _____

Se o serviço exigir instalação de peças, use somente peças autorizadas para garantir cobertura de proteção sob garantia.

Este manual deve permanecer com o forno para consulta futura.