

MANUAL DE USO E CUIDADOS



SÉRIE 5

Fogões a Gás Independentes Profissionais

VGR5304B / CVGR5304B
VGR5366B / CVGR5366B / VGR5364G / CVGR5364G
VGR5488B / CVGR5488B / VGR5486G / CVGR5486G
VGR5606GQ / CVGR5606GQ

Parabéns

Parabéns e bem-vindo a um mundo de propriedade de elite. Esperamos que você aprecie o cuidado e a atenção que colocamos em cada detalhe do seu novo modelo de última geração.

Seu fogão foi projetado para proporcionar anos de serviço confiável. Este Manual de Uso e Conservação fornecerá as informações necessárias para que você se familiarize com os cuidados e a operação do seu fogão.

Sua satisfação total é nossa meta mais importante. Em caso de quaisquer dúvidas ou comentários sobre este produto, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Agradecemos a sua escolha pelos nossos fogões e esperamos que você selecione nossos produtos novamente para outras necessidades de aparelhos importantes.

Para obter maiores informações sobre a seleção completa e crescente de produtos, visite-nos em nosso site elettromec.com.br

Índice

Primeiros Passos

Advertências	3
Antes de usar o Fogão	8

Controles do Produto

Funções e Configurações do Forno	8
Recursos do Fogão	9

Operação

Operação sobre superfície	10
Acendimento dos queimadores	10
Reacendimento Automático dos Queimadores de Superfície	10
Vari-Simmer™	10
Dicas de Cozimento sobre a Superfície	10
Recipientes de Cozimento	11
Chapa/Chapa de Fogo Brando	12
Grelha para Gratinar	13
Recursos do Forno	14
Posições das Prateleiras	14
Utilizando o Forno	14
Assados Convencionais e por Convecção	15
Assados	15
Assar	15
Assar por Convecção	15
Grelhados	19
Desidratar por Convecção	21
Descongelar por Convecção	21

Cuidados com o produto

Limpeza e Manutenção	22
Troca das Lâmpadas do Forno	23
Remoção da Porta	24
Troca da Porta	25
Diagnóstico e Solução de Problemas	25
Informações de Serviços	26

As Advertências e Instruções de Segurança Importantes que aparecem neste manual não englobam todas as possíveis condições e situações que podem ocorrer. Use bom senso, cautela e cuidado ao instalar, fazer manutenção ou operar este equipamento.

Entre **SEMPRE** em contato com o fabricante sobre problemas ou condições que você não entende.

Reconheça os Símbolos, Letreiros e Etiquetas de Segurança.

 PERIGO
Perigos e práticas inseguras IRÃO resultar em ferimentos graves ou morte.
 ADVERTÊNCIA
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em morte ou ferimentos graves
 CUIDADO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimentos menores.
Todas as mensagens de segurança irão identificar o perigo, informar como reduzir a chance de ferimentos, e informar o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

 ADVERTÊNCIA
NÃO use agentes de limpeza para fornos industriais dentro do forno. O uso desses agentes de limpeza pode gerar vapores perigosos, ou pode danificar os acabamentos de porcelana.

 ADVERTÊNCIA
 Para evitar risco de dano patrimonial, ferimentos ou morte, siga as informações deste manual à risca para evitar incêndio ou explosão.
NÃO guarde ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

 ADVERTÊNCIA
Se as informações neste manual não forem seguidas à risca, poderá ocorrer incêndio ou explosão, provocando danos ao patrimônio, ferimentos ou morte.
O QUE FAZER EM CASO DE CHEIRO DE GÁS:
• NÃO tente acender a luz de qualquer aparelho. • NÃO toque em nenhum interruptor elétrico. • NÃO use nenhum telefone em seu prédio. • Chame imediatamente sua concessionária de gás pelo telefone de um vizinho. Siga as instruções da concessionária de gás. • Se não for possível entre em contato com a concessionária, ligue para o Corpo de Bombeiros.
A instalação e a manutenção deverão ser realizadas por um instalador qualificado, uma agência de serviços ou pela concessionária de gás.

 ADVERTÊNCIA
 RISCO DE TOMBAMENTO
Para reduzir o risco de tombamento do aparelho, ele deve ser preso por suporte(s) antitombamento devidamente instalados. Para ter certeza de que o suporte foi instalado corretamente, olhe atrás do modelo com uma lanterna para verificar se ele está devidamente encaixado no canto superior esquerdo do fogão.
• ESTE MODELO PODE TOMBAR • ISSO PODE CAUSAR FERIMENTOS PESSOAIS • INSTALE O DISPOSITIVO ANTITOMBAMENTO ENVIADO COM O MODELO • CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Leia e siga todas as instruções antes de usar este aparelho, para evitar potencial risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao aparelho como resultado de seu uso inadequado. Use o aparelho somente para o fim planejado e descrito neste manual.

Para assegurar operação apropriada e segura: O aparelho deverá ser instalado e aterrado apropriadamente por um técnico qualificado. **NÃO** tente ajustar, reparar, manter ou trocar qualquer peça de seu aparelho, exceto se especificamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços deverão ser confiados a um técnico de serviço qualificado. Peça ao instalador para mostrar a localização da válvula de corte de gás e como desligar em situação de emergência. Um técnico certificado é necessário para efetuar quaisquer ajustes ou conversões para gás natural ou LP.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

Avisos

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem tenham sido removidos do aparelho antes de operá-lo.
- Mantenha a área ao redor do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e materiais inflamáveis.
- Se o aparelho estiver instalado próximo a uma janela, precauções adequadas deverão ser tomadas para evitar que as cortinas se aproximem dos queimadores.
- **NUNCA** deixe qualquer objeto sobre o fogão. O ar quente do respiro pode provocar a ignição de itens inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados, que pode provocar sua explosão.
- Muitos frascos spray do tipo aerosol podem EXPLODIR quando expostos ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite utilizá-las ou armazená-las próximo ao aparelho.
- Muitos materiais plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha os plásticos afastados das partes do aparelho, que podem ficar aquecidas ou quentes. **NÃO** deixe objetos plásticos sobre o fogão, pois eles poderão derreter ou amolecer se deixados muito próximos à abertura de ventilação ou a um queimador de superfície aceso.
- Itens combustíveis (papel, plástico, etc.) podem inflamar e itens metálicos pode ficar quentes e causar queimaduras. **NÃO** jogue bebida alcoólica sobre alimentos quentes. **NÃO** deixe o forno sem supervisão ao secar ervas, pães, cogumelos etc. Risco de incêndio.

Em caso de incêndio

Desligue o aparelho e a coifa de ventilação para evitar espalhamento das chamas. Apague as chamas e, logo depois, ligue a coifa para dissipar a fumaça e os odores.

- **Cooktop:** Abafe o fogo ou a chama em uma panela com uma tampa ou bandeja.
- **NUNCA** pegue ou movimente uma panela em chamas.
- **Forno:** Apague o fogo ou a chama fechando a porta do forno. **NÃO** use água em incêndios por queima de gordura. Use bicarbonato de sódio, extintor de pó químico seco ou de espuma para apagar o fogo ou as chamas.
- **GORDURA** - A gordura é inflamável e deve ser utilizada com cuidado. **NÃO** use água em incêndios por queima de gordura. A gordura em chamas pode ser apagada com bicarbonato de sódio ou, se disponível, com um extintor de pó químico seco ou de espuma de uso geral. Deixe a gordura esfriar antes de tentar manuseá-la. **NÃO** deixe acumular gordura ao redor do forno ou das aberturas de ventilação. Limpe os derramamentos imediatamente.

Segurança de crianças

- **NUNCA** deixe crianças sozinhas ou sem supervisão próximas ao aparelho quando em uso ou ainda quente.
- **NUNCA** deixe as crianças sentarem ou ficarem em pé sobre qualquer parte do aparelho, pois elas poderão sofrer ferimentos ou queimaduras.
- **NÃO** guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. As crianças podem sofrer ferimentos graves ao tentar subir no aparelho para alcançar esses itens.
- Crianças deverão ser ensinadas que o aparelho e os utensílios podem ficar quentes. Deixe utensílios quentes em local seguro, fora do alcance das crianças. As crianças deverão ser ensinadas que um aparelho não é um brinquedo. Elas não devem ter permissão para brincar com os controles ou com outras partes do aparelho.

Segurança no Cozimento

- Para eliminar o risco de alcançar queimadores de superfície quentes, a área de armazenamento do gabinete não deverá estar localizada diretamente acima de uma unidade. Se houver provisão de armazenamento, ele deverá se limitar aos itens que são utilizados com menor frequência e que fiquem armazenados de forma segura em uma área sujeita ao calor produzido por um aparelho. As temperaturas podem ser inseguras para alguns itens, como líquidos voláteis, limpadores e sprays em aerossol.
- **SEMPRE** coloque uma panela sobre um queimador de superfície antes de acendê-lo. Certifique-se de conhecer qual botão controla qual queimador de superfície. Verifique se o queimador correto está aceso e qual queimador foi inflamado. Ao terminar o cozimento, apague o queimador antes de remover a panela para evitar exposição à chama.
- **SEMPRE** ajuste a chama do queimador de superfície para que ela não se estenda além da borda inferior da panela. Uma chama excessiva é perigosa, gasta energia e pode danificar o aparelho, as painéis ou gabinetes acima do aparelho. Estas instruções se baseiam em considerações de segurança.
- **NUNCA** deixe a operação de cozimento em superfície sem supervisão, especialmente ao utilizar uma configuração de elevado calor ou fritura em gordura profunda. Fervuras produzem fumaça e derramamentos gordurosos podem inflamar. Limpe os derramamentos gordurosos assim que possível. **NÃO** use calor alto em longas operações de cozimento.
- **NÃO** aqueça recipientes de comida tampados. O acúmulo de pressão poderá fazer com que o recipiente exploda, resultando em ferimentos.
- Use suportes de painéis secos e resistentes. Suportes de painéis úmidos podem provocar queimaduras de vapor. Panos de prato e outros substitutos **NUNCA** deverão ser usados como suporte de painéis, pois eles poderão se aproximar de queimadores de superfície quentes e inflamar ou ficar presos nas partes do aparelho.
- **SEMPRE** deixe esfriar porções da gordura quente utilizada em frituras antes de tentar movê-la ou manuseá-la.
- **NÃO** permita o acúmulo de gordura de cozimento ou outros materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho, da coifa ou da ventoinha de exaustão. Limpe a coifa com frequência para evitar o acúmulo de graxa na(o) coifa ou filtro. Quando houver alimentos em chamas sob a coifa, desligue a ventoinha.
- **NUNCA** use roupas feitas de materiais inflamáveis ou folgadas, ou vestimentas com mangas longas, ao cozinhar. As roupas poderão inflamar ou ficar presas nas alças dos utensílios. **NÃO** pendure panos de prato ou materiais nas alças das portas dos fornos. Estes itens poderão inflamar e provocar queimaduras.
- **SEMPRE** coloque as prateleiras nas posições desejadas quando o forno estiver frio. Puxe a prateleira para colocar ou retirar alimentos utilizando luvas térmicas secas e resistentes. **NUNCA** coloque a mão no forno para adicionar ou retirar alimentos. Se uma prateleira tiver que ser movida enquanto estiver quente, use luva térmica.
- **SEMPRE** desligue o forno ao término da cocção.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do forno. Deixe o ar quente ou vapor sair antes de mover ou trocar alimentos.
- **NUNCA** use papel alumínio para cobrir as prateleiras ou o fundo do forno. Isso pode gerar risco de choque elétrico, incêndio ou dano ao aparelho. Use papel alumínio somente conforme instruído neste guia.
- **NÃO** cozinhe diretamente na parte inferior do forno. Isso pode resultar em danos ao aparelho. Sempre coloque recipientes apropriados nas prateleiras do forno.

Avisos

- **ADVERTÊNCIA SOBRE COMIDAS PREPARADAS:** Siga as instruções do fabricante do alimento. Em caso de deformação, empenamento ou qualquer outro dano em recipientes plásticos de comida congelada e/ou em suas tampas, ocorridos durante o cozimento, descarte imediatamente a comida e o seu recipiente. O alimento pode estar contaminado.
- Se estiver “flambando” com bebida alcoólica ou outras bebidas sob um exaustor, **DESLIGUE A VENTONINHA**. A corrente de ar poderá espalhar as chamas de forma descontrolada.
- Uma vez instalada a unidade conforme descrito nas Instruções de Instalação, é importante que não haja nenhuma obstrução no fornecimento de ar fresco. O uso de um equipamento de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade na sala onde ele está instalado. Verifique se a cozinha é bem ventilada. Mantenha os furos de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação forçada. O uso prolongado ou intensivo do aparelho poderá exigir ventilação adicional (como a abertura de uma janela) ou mais eficaz (como o aumento no nível da ventilação forçada, se presente).

Segurança de utensílios

- Use panelas com fundos chatos e alças que podem ser facilmente usadas e que permaneçam frias. Evite utilizar panelas instáveis, empenadas, que possam tombar facilmente ou com alças soltas. Evite também usar panelas, especialmente as pequenas, com alças pesadas, pois elas poderão se desequilibrar e tombar facilmente. Panelas pesadas podem ser difíceis de mover quando cheias de comida, podendo representar um perigo.
- Verifique se o utensílio é suficientemente grande para conter o alimento e evitar transbordamento. O tamanho da panela é particularmente importante em frituras com muita gordura. Verifique se a panela vai acomodar o volume de comida a ser adicionado, bem como a ação de aborbulhamento da gordura.
- Para minimizar queimaduras, a ignição de materiais inflamáveis e o seu eventual derramamento por causa de contato não intencional com o utensílio, **NÃO** coloque as alças se estendendo sobre os queimadores de superfície adjacentes. Vire **SEMPRE** as alças das panelas para os lados ou a parte de trás do aparelho e não voltadas para o cômodo onde possam ser facilmente alcançadas ou esbarradas por crianças pequenas.
- **NUNCA** deixe uma panela seca ferver, pois isso poderá danificar o utensílio e o aparelho.
- Siga as orientações do fabricante ao usar sacos de cozimento para forno.
- Somente alguns tipos de utensílios de vidro, vidro/cerâmica ou vitrificados são adequados para a superfície do forno sem risco de quebra devido a mudança brusca de temperatura. Siga as instruções do fabricante ao utilizar vidro.
- Este aparelho foi testado em termos de desempenho seguro utilizando utensílios de cozinha convencionais. **NÃO** use nenhum dispositivo ou acessório não especificamente recomendado neste guia. **NÃO** use tampas de proteção nas unidades de superfície, grelhas em tampo de fogão e sistemas de convecção adicionados. O uso de dispositivos ou acessórios não expressamente recomendados neste manual pode criar sérios riscos de segurança, resultando em problemas de desempenho e reduzindo a vida útil dos componentes do aparelho.
- A chama do queimador deverá ser regulada de forma a envolver somente o fundo da(o) panela ou utensílio. Um fogo extremamente alto no queimador pode provocar chamuscamento nas superfícies dos balcões adjacentes e na parte externa dos utensílios. Estas instruções se baseiam em considerações de segurança.

Queimadores

- **NUNCA** toque nas áreas dos queimadores para assar e grelhar nem nas superfícies internas do forno.
 - Os queimadores para assar e grelhar podem estar quentes, apesar de terem cor escura. As áreas perto das superfícies internas e dos queimadores de um forno podem ter temperatura suficiente para causar queimaduras.
- Durante e após o uso, **NÃO** toque nem deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com os queimadores quentes, ou superfícies internas do forno, mesmo que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar. Outras superfícies do forno podem ficar quentes o bastante para causar queimaduras, tais como a abertura de ventilação do forno, a superfície perto da abertura de ventilação e a janela da porta do forno.

Segurança na limpeza

- Desligue todos os controles e aguarde que as peças do aparelho esfriem antes de tocá-las ou limpá-las. **NÃO** toque nas grelhas dos queimadores ou nas áreas ao seu redor até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Limpe o aparelho com cuidado. Tome cuidado, para evitar queimaduras de vapor usar uma esponja úmida para limpar derramamentos sobre uma superfície quente. Alguns agentes de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados em uma superfície quente.
- **NÃO** limpe a gaxeta da porta. Ela é essencial para produzir uma boa vedação. Tenha cuidado para não esfregar, danificar ou deslocar a gaxeta.
- Não use agente de limpeza para forno industrial ou revestimento de proteção de forno, como papel alumínio, dentro ou em torno de qualquer parte do forno. Revestimentos de forno impróprios podem gerar risco de choque elétrico ou incêndio. Mantenha o forno livre do acúmulo de gordura.

Avisos

Aviso e Advertência Importante de Segurança

A Lei de Aplicação de Segurança Água Potável e Tóxicos da Califórnia 1986 (Projeto 65) requer que o Governador da Califórnia publique uma lista de substâncias conhecidas pelo Estado da Califórnia que podem causar câncer ou danos ao sistema reprodutivos, e requer que as empresas comuniquem aos clientes da potencial exposição destas substâncias. Portanto, os usuários deste aparelho são advertidos de que, quando o forno está no ciclo de autolimpeza, pode haver exposição a um baixo volume das substâncias listadas, incluindo monóxido de carbono. A exposição a essas substâncias pode ser minimizada ventilando adequadamente o forno para o ambiente externo, abrindo as janelas e/ou a porta do local onde o aparelho está localizado durante o ciclo de autolimpeza.

Aviso importante sobre pássaros de estimação:

NUNCA mantenha pássaros de estimação na cozinha ou em cômodos que possam receber os vapores da cozinha. Os pássaros têm um sistema respiratório muito sensível. Os vapores liberados durante o ciclo de autolimpeza do forno podem ser nocivos ou fatais aos pássaros. Os vapores liberados pelo superaquecimento do óleo de cozinha, gordura, margarina e utensílios de cozinha não aderentes superaquecidos podem ser igualmente nocivos.

Sobre o Seu Aparelho

- Para que o forno funcione corretamente, **NÃO** bloqueie ou obstrua os dutos de ventilação do forno localizados no lado direito da grelha de ar.
- Evite tocar a área de ventilação do forno quando ele estiver ligado, e por vários minutos depois de desligar o forno. Quando o forno estiver em uso, a área de ventilação e seu entorno ficam quentes o bastante para causar queimaduras. Depois de desligar o forno, **NÃO** toque na abertura de ventilação do forno ou nas áreas ao seu redor até que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- Outras áreas potencialmente quentes incluem os queimadores do fogão, as áreas voltadas aos queimadores do fogão, a abertura de ventilação do forno, as superfícies próximas à abertura de ventilação, a porta do forno, as áreas ao redor da porta do forno e a janela do forno.
- O mau uso das portas do forno (p.ex.: pisar, sentar ou apoiar-se nelas) pode causar danos e/ou ferimentos.

Falta de energia

Se houver falta de energia, os ignitores elétricos não vão funcionar. Não faça nenhuma tentativa de operar o aparelho durante a falta de energia.

Verifique se o controle do forno está na posição desligada ("OFF").

Uma falha momentânea na alimentação elétrica pode passar despercebida. O aparelho é afetado somente quando a energia é interrompida. Quando a energia retornar, o fogão irá funcionar adequadamente sem nenhum ajuste. Um "blecaute" pode ou não afetar o funcionamento do aparelho, dependendo de quão severa for a queda de energia.

ADVERTÊNCIA

NUNCA use o aparelho como aquecedor de ambiente em um cômodo para evitar perigo potencial ao usuário e danos ao aparelho. Além disso, **NÃO** use o fogão ou o forno como área de armazenamento de alimentos ou utensílios de cozinha.

ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

NÃO toque nas lâmpadas do forno com um pano úmido, pois elas podem quebrar. Caso a lâmpada quebre, desconecte a energia do aparelho antes de remover a lâmpada para evitar choque elétrico.

⚠ ADVERTÊNCIA

NUNCA cubra quaisquer fendas, furos ou passagens no fundo do forno, nem forre toda a prateleira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar pelo forno e pode causar intoxicação por monóxido de carbono. Forrar com papel alumínio também pode prender calor, gerando risco de incêndio.

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO coloque recipientes diretamente na parte inferior do forno. Fazer isso poderá danificar o aparelho. Sempre use as prateleiras do forno para cozinhar.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

Desconecte a alimentação elétrica no fusível principal ou disjuntor antes de trocar uma lâmpada.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE QUEIMADURA OU CHOQUE ELÉTRICO

Verifique se todos os controles estão desligados (OFF) e se o forno está frio antes de limpar. A não observância desta instrução poderá resultar em queimaduras ou choque elétrico.



⚠ CUIDADO

Para evitar doenças e desperdício de alimentos, **NÃO** deixe o alimento descongelado no forno por mais de duas horas.

⚠ ADVERTÊNCIA



RISCO DE QUEIMADURA

A porta do forno, principalmente o vidro, pode ficar quente.

Risco de queimadura: NÃO toque o vidro!

⚠ ADVERTÊNCIA

NÃO guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. As crianças podem sofrer ferimentos graves ao tentar subir no aparelho para alcançar esses itens.

⚠ CUIDADO

O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou inexperientes e destreinadas, a menos que tenham supervisão ou instrução quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para evitar que elas brinquem com o aparelho.

⚠ AVISO

NÃO ligue o Controle de Temperatura durante o descongelamento. Ligar o ventilador de convecção acelera o descongelamento natural do alimento sem fonte de calor.

⚠ ADVERTÊNCIA

É necessário verificar cuidadosamente o alimento durante o processo de desidratação, para garantir que ele não pegue fogo.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

Antes de usar o Forno

Todos os produtos são submetidos a limpeza com solvente na fábrica para remover todos os sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa que possam ter permanecido do processo de fabricação. Antes de começar a cozinhar, limpe todo o aparelho com água quente com sabão. No primeiro uso deste aparelho, pode haver certa geração de fumaça e odores - isso é normal.

Forno

Importante! Antes do primeiro uso, limpe o interior com água com sabão e seque totalmente. Em seguida, coloque o seletor de temperatura do forno em 450°F e deixe funcionar por uma hora.

Todos os modelos VGR5 Gás incluem:

- **Exclusivo!** Sistema de Queimador Vedado Pro VSHTM (VariSimmer-to-high) com queimador direito dianteiro equipado com queimadores TruPower Plus™ de 18.500 BTU. Todos os outros queimadores estão equipados com 15.000 BTU.
- **Exclusiva** configuração VariSimmer™ em todos os queimadores, para cozinhar em fogo brando.
- **Exclusivo** Sistema de Ignição SureSpark™, com reignição automática para uma ignição consistente e confiável em todos os queimadores.
- **Exclusiva** superfície de cocção monobloco em porcelana, que retém vazamentos para uma limpeza fácil.
- Cinco modos de funcionamento - incluindo cocção por convecção e assamento por convecção, com circulação de ar para tempos de cocção mais curtos com resultados uniformes.
- A cocção por convecção com um queimador oculto de 30.000 BTUs garante a cocção rápida e uniforme para todas as suas caçarolas, além de limpeza fácil.
- A grelha com infravermelho, de porta fechada, com temperatura de 1500°F permite que o calor intenso toste cortes de carne delicados, proporcionando um sabor de restaurante.
- Duas lâmpadas de halogênio iluminam o compartimento do forno com baixo ofuscamento.
- Seis posições de prateleira e três prateleiras garantem um amplo espaço para

Funções e Configurações do Forno

ASSAR (Assar com Fluxo de Ar Natural)

Use essa configuração para assar, tostar e para caçarolas.

ASSAR POR CONVECÇÃO

Use essa configuração para assar e tostar alimentos ao mesmo tempo, com transferência mínima de sabor.

GRELHAR (Grelhar com Infravermelho)

Use essa configuração para grelhar carnes escuras com 1" de espessura ou menos, quando desejar que ela fique malpassada ou ao ponto.

GRELHAR POR CONVECÇÃO (Grelhar por Convecção com Infravermelho)

Use essa configuração para grelhar cortes grossos de carne.

DESIDRATAR POR CONVECÇÃO (Cozinhar por Convecção com aquecimento)

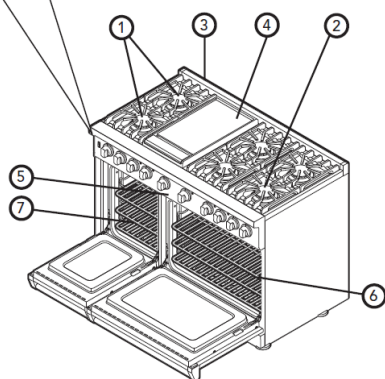
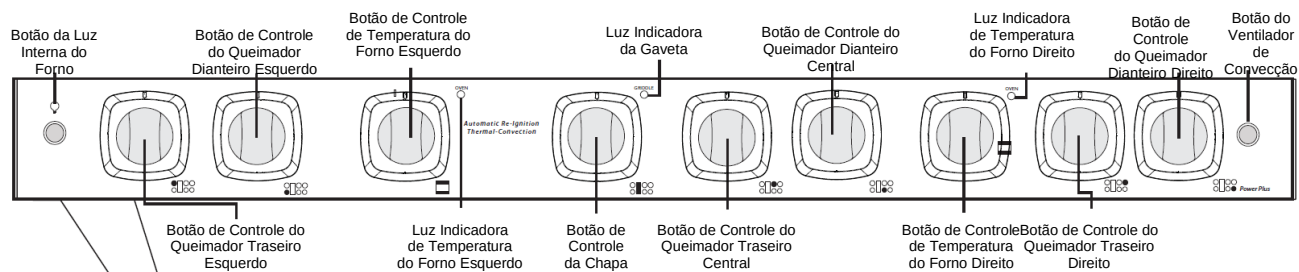
Use essa função para desidratar frutas e vegetais.

DESCONGELAR POR CONVECÇÃO (Cozinhar por Convecção sem aquecimento)

Use essa função para descongelar alimentos.

Nota: Para mais informações sobre as funções do forno, consulte a seção "Operação".

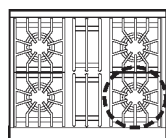
Recursos do Fogão



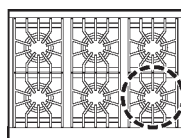
1. Queimadores de 15.000 BTU
2. Queimador dianteiro direito de 18.500 BTU de energia
3. Friso separador
4. Chapa (Opcional)
5. Placa de identificação (sob o painel de controle)
6. Forno de 30" - Duas prateleiras TruGlide/ Uma prateleira anti-inclinação/ Seis posições de prateleira
7. Forno de 18" - Duas prateleiras anti-inclinação/ Seis posições de prateleira

Configurações do Queimador

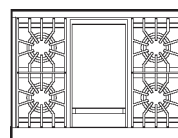
Denota os modelos que tem um TruPower Plus™ de 18.500 BTU Queimador



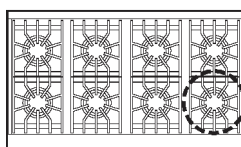
Quatro Queimadores de 30" (76 cm)



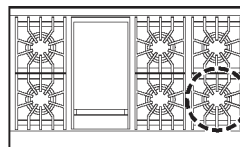
Seis Queimadores de 36" (91 cm)



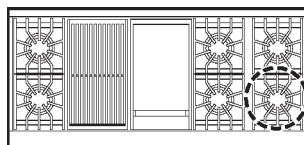
Quatro Queimadores/Chapa de 36" (91 cm)



48" (122 cm)
Oito Queimadores



48" (122 cm)
Seis Queimadores/Chapa



60" (152 cm)
Seis Queimadores/Grelha/Chapa

Operação sobre Superfície

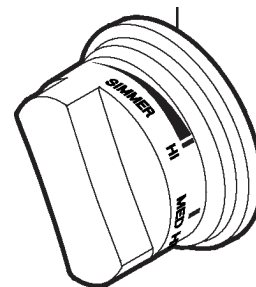
Nossos modelos possuem um exclusivo Sistema de queimadores vedados VSHTM (VariSimmer-to-high) Pro Sealed. Esse sistema de queimadores exclusivo é equipado com queimadores dianteiros de 15.000 BTU e um queimador dianteiro de 18.500 BTU.

Acendimento dos queimadores

Todos os queimadores são acesos por meio de ignição elétrica. Não existe nenhum piloto "aceso" de chama aberta.

Reacendimento Automático dos Queimadores de Superfície

Para acender os queimadores de superfície, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário para qualquer posição. Esta ação controla tanto uma válvula de gás como um interruptor elétrico. Os queimadores acenderão em qualquer posição ligada ("ON") com o sistema de reignição automática. Se a chama apagar por qualquer motivo, os queimadores reacenderão automaticamente se ainda houver vazão de gás. Quando o gás flui até os queimadores, os ignitores elétricos iniciam o centelhamento. Um som de "clique" deverá ser ouvido em todos os ignitores de superfície. Caso contrário, desligue o controle e verifique se a unidade está conectada na rede elétrica e se o fusível ou disjuntor não está queimado ou desarmado.



Em alguns instantes, um volume suficiente de gás terá se deslocado até o queimador para acender. Quando o queimador acender, gire o botão de controle para qualquer posição de modo a ajustar o tamanho da chama. O ajuste da altura apropriada da chama para o processo de cozimento desejado e a seleção do recipiente de cozimento correto resultarão em um desempenho superior de cozimento, além de economizar tempo e energia.

Vari-Simmer™

O fogo brando é uma técnica de cozimento pela qual os alimentos são cozidos em líquidos quentes, mantidos na temperatura de ebulição da água ou logo abaixo dela. O fogo brando garante um tratamento mais gentil que a fervura, para evitar que o alimento endureça e/ou quebre. O tamanho da panela e o volume de alimento pode ter um efeito significativo sobre como a chama alta ou baixa é necessária para o fogo brando. Por esse motivo, os queimadores da linha Viking range e rangetop são projetados com uma configuração Vari-Simmer. A configuração Vari-Simmer não é somente uma configuração de fogo brando, mas oferece uma diversidade de configurações de fogo brando. Essa faixa variável de configurações de fogo brando permite ajustar a altura da chama para chegar ao melhor fogo possível, dependendo do tipo e da quantidade de alimento sendo fervido. É essa capacidade que faz da Vari-Simmer a configuração de fogo brando mais precisa e confiável do mercado.

Queimador TruPower Plus™ (onde aplicável)

Alguns modelos de fogão são equipados com um queimador TruPower Plus na posição de queimador dianteira do lado direito. Este queimador foi projetado para produzir um fogo extra quente, especialmente ao utilizar panelas grandes, e devem ser usados para ferver grandes quantidades ou para fazer algum líquido ferver rapidamente. Embora o queimador TruPower Plus tenha a potência extra necessária para fazer com que grandes quantidades de líquido ferver rapidamente, ele também pode ser abaixado para produzir um fogo brando bastante delicado, tornando este queimador o mais versátil do mercado.

Dicas de Cozimento sobre a Superfície

- Use alturas baixas ou médias de chama ao cozinhar em recipientes que conduzem mal o calor, como vidro, cerâmica e ferro fundido. Reduza a altura da chama até que ela cubra aproximadamente 1/3 do diâmetro do recipiente. Isso assegura um aquecimento mais uniforme no interior do recipiente e reduz a probabilidade de queima ou chamuscamento da comida.
- Reduza a chama se ela se estender além do fundo do recipiente. Uma chama que se estenda pelas laterais do recipiente é potencialmente perigosa, aquece a alça do utensílio e a cozinha ao invés de aquecer a comida, e desperdiça energia.
- Reduza a altura da chama para o nível mínimo necessário para efetuar o processo de cozimento desejado. Lembre-se que a comida cozinha com a mesma agilidade em uma fervura suave como em uma fervura alta. Manter uma fervura mais alta que o necessário desperdiça energia, retira a umidade e causa perda do sabor e dos nutrientes dos alimentos.
- Recomendamos um diâmetro mínimo de panela ou recipiente de 6" (15 cm). É possível utilizar panelas de até 4" (10 cm), mas isso não é recomendado.

Operação sobre Superfície

Ajustes de calor na superfície*

Ajuste do calor	Uso
Simmer	Fervura Cozimento de arroz no vapor Panelas fervendo
Baixa	Derretimento de quantidades maiores
Média Baixa	Fritura em temperatura baixa (ovos, etc.) Fervura de quantidades maiores Aquecimento de leite, molhos cremosos, molhos de carne e pudins.
Média	Preparar sautés e gratinados, refogados e frituras Manutenção de fervura baixa em grandes quantidades
Média Alta	Fritura em altas temperaturas Assados em panela Manutenção de fervura rápida em grandes quantidades
Alta	Fervura mais rápida de água Frituras com muita gordura em utensílio grande

***Nota:** As informações acima são somente para orientação. Pode ser necessário variar os ajustes de calor para atender às suas necessidades pessoais.

Recipientes de Cocção

Cada cozinheiro(a) tem sua própria preferência em termos dos recipientes de cozimento específicos e mais apropriados para o tipo de cozimento sendo efetuado. Qualquer tipo de recipiente pode ser utilizado com este modelo, não havendo necessidade de substituir seus atuais recipientes domésticos por utensílios profissionais. É uma questão de preferência pessoal. Como com qualquer utensílio, os seus deverão estar em boas condições e livres de deformações excessivas no fundo de modo a proporcionar máximo(a) desempenho e conveniência.

Nota: Ao utilizar panelas grandes e/ou altas chamas, recomendamos o uso dos queimadores frontais. Existe mais espaço na frente e a potencial limpeza na parte traseira do aparelho para eliminar manchas ou descoloração será minimizada.

Chapa/Chapa de Fogo Brando

(nos modelos aplicáveis)

Chapa/Placa com Fogo Branco (nos modelos selecionados)

A chapa de 15.000 BTUs é feita de aço usinado com acabamento blanchard, e é projetada com exclusividade para oferecer um excelente desempenho de cozimento, além de facilidade de limpeza. A chapa possui um termostato eletrônico para manter uma temperatura uniforme ao longo da sua superfície quando a temperatura desejada tiver sido ajustada. A chapa possui uma luz que indica que ela está ligada ("ON"), que acende quando seu termostato tiver sido ligado. Ela ligará e desligará conforme o necessário para indicar que o termostato está mantendo a temperatura selecionada. Antes de a chapa ser usada, é importante preparar a chapa. Este processo de preparação irá alterar a aparência da chapa. No entanto, serve para evitar que o alimento grude e proteger a superfície de umidade.

Tratamento da Chapa Antes do Primeiro Uso

- Esfregue a placa da chapa com um quarto de água quente e 1/4 de xícara de vinagre branco, usando uma esponja Scotch-Brite™ azul. Seque completamente.
- Lave a chapa com água morna e sabão. Enxágue e seque totalmente.
- Trate a chapa com uma camada fina da superfície de 1/2 a 1 colher de chá de óleo vegetal sem sal. Aplique em toda a chapa usando papel toalha ou um pano limpo. Deixe que o óleo assente na chapa por aproximadamente 1 hora e em seguida limpe com um pano limpo ou papel toalha para absorver todo óleo residual. Agora, a chapa está pronta para ser utilizada.

Funcionamento da Chapa/Chapa de Fogo Brando

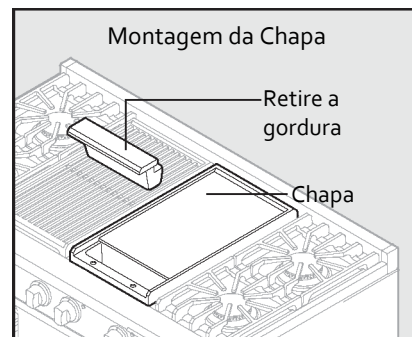
- Gire o botão de controle da chapa no sentido anti-horário para ajustar a temperatura desejada. A luz indicadora de energia ligada ("ON") acenderá, indicando que o termostato da chapa está ligado.
- Quando a chapa atingir a temperatura desejada, a luz indicadora de energia ligada ("ON") apagará, indicando que a chapa está preaquecida na temperatura desejada.
- Use óleo de cozinha líquido ou manteiga para ovos, panquecas, rabanada, peixe e sanduíches para evitar que eles grudem.
- Raspe com frequência os resíduos de alimentos com uma espátula de metal ou resistente ao calor durante o preparo para facilitar a limpeza e evitar que os resíduos se misturem com o alimento.
- Para desligar a chapa, gire o botão do termostato no sentido horário para a posição "OFF".
- SEMPRE gire para a posição "OFF" (Desligado) quando não estiver em uso e reduza o calor entre as porções a cozinhar.

Tabela de Cozimento com a Chapa

Alimento	Temp. (°F)	Temp. (°F)
Ovos	200	93
Bacon	300-325	149-163
Panquecas	375-400	191-205
Rabanada	400	205
Filés de Peixe	250	121
Hambúrguer	350	177
Bifes	350	177

Limpeza e Conservação da Chapa/Chapa de Fogo Brando

- Não é necessário lavar a chapa após cada uso. Enquanto o alimento leve estiver sendo preparado e DEPOIS que a chapa esfriar, basta esfregar a superfície com um pano limpo ou papel toalha. Os óleos no alimento que foram cozinhados na superfície da chapa irão tratar naturalmente da chapa proporcionando uma superfície não-aderente "natural".
- Quando o cozimento tiver terminado e a chapa ainda estiver quente o suficiente para gerar vapor, jogue uma pequena quantidade de bicarbonato de sódio à temperatura ambiente diretamente na chapa. Utilizando uma espátula de metal, puxe as partículas de alimento e óleo na direção da calha na frente. Limpe toda a superfície com papel toalha. Siga o processo de tratamento com aplicação de óleo.
- Manter a chapa bem tratada irá evitar que a chapa desenvolva ferrugem na superfície. Se a chapa não for usada por um período de tempo, ela deve ser tratada novamente. A grade deverá ser tratada novamente toda vez após ser lavada.
- O uso de spray de cozinha antiaderente não é recomendado, pois seu conteúdo de água é alto e tende a queimar rapidamente.
- O uso de óleo de milho não é recomendado, pois ele possui alto índice de açúcar. Ele caramelizará e queimará na superfície, dificultando muito sua remoção.
- Depois de usar a chapa, sempre retire a gordura localizada na parte da frente. Basta puxar para sua direção e levantar. A calha ou bandeja precisa ser limpa depois de cada uso. Pode haver risco de incêndio se a gordura se acumular na calha.
- Nota - É normal que a chapa fique escurecida com o tempo. Este é um sinal de uma chapa bem tratada.
- Importante: Jamais encha uma chapa quente com água fria. Esse choque térmico faz com que a chapa empene e pode produzir fissuras caso isso seja feito de forma contínua ao longo do tempo.
- Para limpeza pesada, a Viking Range, LLC oferece um Kit de Limpeza de Chapa (modelo nº. GCK). Este sistema de limpeza de chapa comercial eficiente irá limpar sua chapa em questão de minutos. Para fazer pedidos, entre em contato com seu representante local ou faça o pedido em nosso site em www.vikingrange.com nos Estados Unidos ou www.brigade.ca no Canadá.



Grelha para Gratar

(nos modelos aplicáveis)

Grelha para Gratar (nos modelos selecionados)

A grelha para gratinar de 18.000 BTU opcional está equipada com uma chapa de grelha de ferro fundido revestida de porcelana, resistente, em uma única peça para fácil movimentação de itens grelhados. Abaixo da grade da grelha há uma placa geradora de sabor revestida de porcelana ranhurada que foi projetada para coletar gotejamentos e circular um sabor de defumado para o alimento. Abaixo da grade do gerador de sabor há um recipiente de coleta de gotejamento de duas peças, que coleta todo gotejamento que possa passar da placa geradora de sabor. Este sistema de grelhados exclusiva foi projetado para preparo de grelhados em ambiente interno com qualidade de preparo em ambiente externo.

Operação da Grelha para Gratar

- Ligue a ventilação de teto antes de ligar a grelha.
- Gire o botão da grelha no sentido anti-horário para HI (Alto)
- Sempre preaqueça a grelha por 5-10 minutos antes de colocar o alimento na chapa da grelha.
- Coloque os itens de alimento na grelha, cozinhe conforme desejado.
- Para desligar a grelha, gire o botão da grelha no sentido horário para a posição OFF (Desligado).

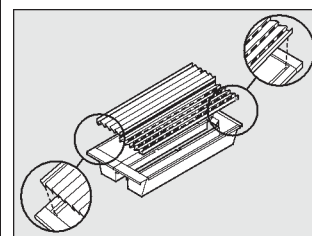
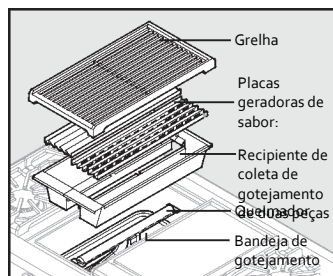
Dicas de Cozimento com a Grelha para Gratar

- Ao grelhar frango, carnes assadas, bifés bem passados ou costelas e pedaços de carne espessos, mude para HI (Alto). Em seguida, reduza o ajuste de calor para evitar aquecimento em excesso. Isso irá permitir que o alimento cozinhe completamente sem queimar as laterais.
- Após grelhar bifés, costeletas ou hambúrgueres por aproximadamente um minuto, você pode deslizar uma espátula sob a carne e virá-la aproximadamente 90 graus para que o alimento fique com marca de grelhado com padrão de waffle.
- Use uma espátula de metal em vez de pinças ou um garfo para virar a carne. Uma espátula não irá furar a carne e deixar que o líquido saia.
- Vire a carne apenas uma vez. Líquidos são perdidos quando bifés, costeletas ou hambúrgueres são virados diversas vezes. O melhor momento para virar a carne é após os líquidos ter começado a formar bolhas na superfície.
- Para testar o ponto da carne, faça um pequeno corte no centro da carne, não na borda. Isso irá evitar a perda de líquidos.
- Ocasionalmente, podem haver centelha ou chamas acima da grelha devido a gotas de gordura que caem nas chapas geradoras de sabor. É normal ocorrerem algumas chamas enquanto estiver grelhando. Use uma espátula com cabo longo para mudar alimentos para outro local até que as chamas diminuam.
- Para facilitar a limpeza, deixe a grelha para gratinar ligada por 10 minutos quando terminar de grelhar. Isso irá ajudar a facilitar a limpeza assim que grelha para gratinar esfriar.

Montagem da Grelha para Gratar

Siga estas etapas para desmontar a grelha para gratinar para limpeza. Certifique-se de que a grelha para gratinar esteja totalmente fria antes de tentar desmontar para limpeza.

- Remova grelha para gratinar.
 - Remova a placa geradora de sabor.
 - Remova o recipiente de coleta de gotejamento. Observe que o recipiente de coleta de gotejamento é um recipiente de duas peças.
 - A bandeja de gotejamento está localizada abaixo do queimador.
- grelhados normais, muito pouca gordura, ou quase nenhuma, irá acumular na bandeja de gotejamento. Se houver gordura acumulada na bandeja de gotejamento, remova para limpeza.

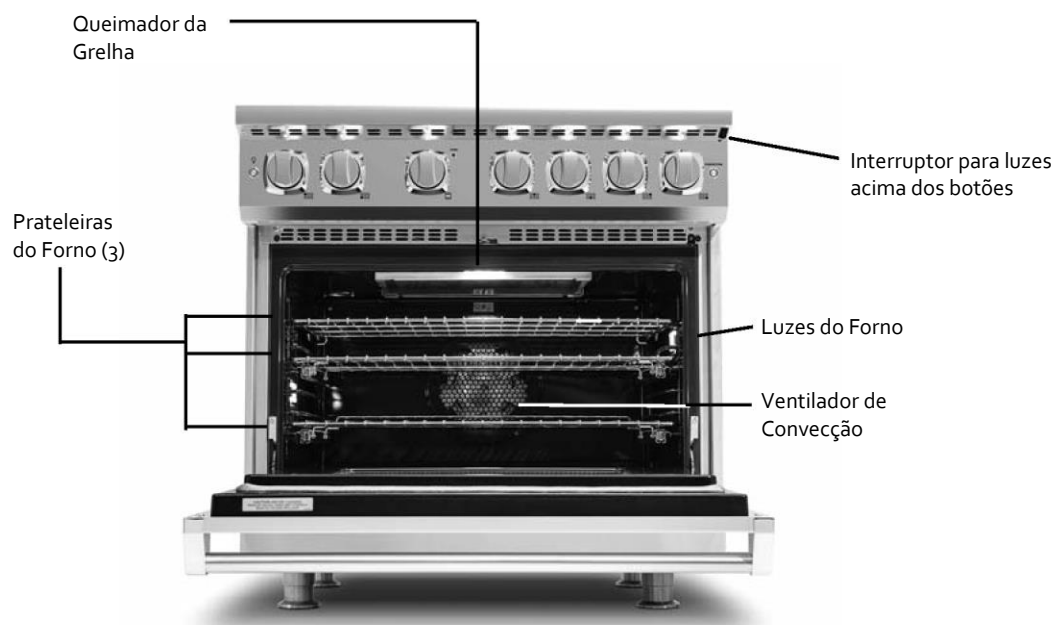


Em condições de preparo de grelhados normais, muito pouca gordura, ou quase nenhuma, irá acumular na bandeja de gotejamento. Se houver gordura acumulada na bandeja de gotejamento, remova para limpeza.

Limpeza e Cuidados com a Grelha para Gratar

- Grelhas para gratinar:
 - Pode ser limpa imediatamente após terminar de cozinhar e depois de desligar a chama. Antes de limpar a grelha, diminua a chama para diminuir o ajuste para Med. (Médio) ou Low (Baixo). Use uma escova de cerdas macias para esfregar a grade da grelha. Mergulhe frequentemente a escova em um recipiente de água. Há formação de vapor assim que a água entra em contato com a grelha quente. O vapor auxilia no processo de limpeza ao amaciar as partículas de alimento.
- Para uma limpeza completa da grade da grelha, use o limpador de grelha de acordo as instruções do fabricante e em seguida deixe agir por 15 a 20 minutos em água quente e detergente neutro. Após molhar, esfregue com uma esponja Scotch-Brite™ azul. Não use esponjas de aço ou limpador abrasivo, pois há risco de danificar o acabamento de porcelana. Seque completamente.
- Placas geradoras de sabor, recipiente de gotejamento e bandeja de gotejamento:
 - Raspe todos os resíduos queimados. As placas geradoras de sabor, recipiente de gotejamento e bandeja de gotejamento podem ser lavadas em lava-louças com segurança. Se você optar por não lavar estes componentes na lava-louças, simplesmente mergulhe por 15-20 minutos em uma solução de água quente e detergente neutro. Após molhar, esfregue com uma esponja Scotch-Brite™ azul.

Recursos do Forno



Posições das Prateleiras

Os fornos direitos de 30" 36", 48"m de largura possuem duas prateleiras deslizantes de abertura total, e uma prateleira anti-inclinação padrão. O forno esquerdo de 18" de largura possui duas prateleiras anti-inclinação padrão. Todos os fornos possuem seis posições de prateleira. A posição 6 é a mais afastada do fundo do forno. A posição 1 é a mais próxima do fundo do forno. As prateleiras podem ser removidas facilmente e dispostas em vários níveis. Para obter melhores resultados durante um assamento normal, **NÃO** use mais de uma prateleira por vez. Ao usar duas prateleiras, também recomendamos assar com as prateleiras nas posições 2 e 4, ou nas posições 3 e 5.

Recurso de Fechamento Suave de Porta

Todas as portas do forno vêm com um recurso de fechamento suave de linha. A porta permanecerá aberta até que esteja a uma distância de aproximadamente 5" (12,7 cm) do forno. Ao chegar a esse ponto, a porta precisará de um leve empurrão para acionar o mecanismo de fechamento suave. A velocidade de fechamento da porta varia de acordo com a temperatura do forno.

Utilizando o Forno

Assamento Convencional e por Convecção

Devido às variações na densidade, textura da superfície e consistência dos alimentos, alguns alimentos podem ser melhor preparados utilizando a configuração de assamento convencional. Por esse motivo, o assamento convencional é recomendado ao preparar alimentos assados, como pudim. Os usuários também podem encontrar outros alimentos que são preparados com mais consistência no assamento convencional. Recomendamos utilizar essa função para assamento com uma única prateleira.

Dicas de Cocção por Convecção

A cocção por convecção é uma técnica que utiliza ar forçado, que é circulado por todo o compartimento do forno criando um ambiente de cocção ideal. A cocção por convecção deve ser utilizado ao assar em diversas prateleiras ou para alimentos mais pesados. Apresentamos abaixo algumas dicas que o permitirão obter os melhores resultados do seu forno, ao assar por convecção.

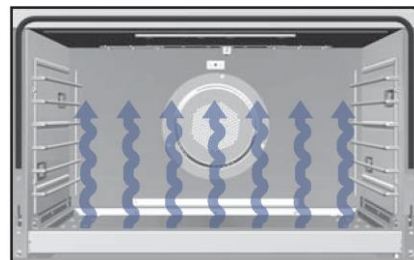
- Via de regra, para converter receitas convencionais em receitas por convecção, reduza a temperatura em 25°F (14°C) ao usar a função de cocção por convecção.
- Os tempos de cocção para o assamento padrão e para o assamento por convecção serão os mesmos. Contudo, se a convecção for utilizada para cozinhar um único item ou uma porção menor, então é possível ter uma redução de 10 a 15% no tempo de cocção. (Lembre-se de que a cocção por convecção deve ser utilizado ao assar em diversas prateleiras ou para porções maiores.)
- Se os alimentos a serem cozidos exigirem mais de 45 minutos, então é possível ter uma redução de 10 a 15% no tempo de cocção.
- Uma grande vantagem da cocção por convecção é a capacidade de preparar alimentos em quantidade. A circulação de ar uniforme possibilita isso. Entre os alimentos que podem ser preparados em duas ou três prateleiras ao mesmo tempo estão: pizza, bolos, cookies, biscoitos, *muffin*, pãezinhos e alimentos semiprontos congelados.
- Para assar em três prateleiras, use uma combinação das posições de prateleira 2, 3, 4 e 5. Para assar em duas prateleiras, use as posições 2 e 4, ou as posições 3 e 5. Lembre-se de que as prateleiras são numeradas do fundo para o topo.

Assando

ASSAR

(Assar com Fluxo de Ar Natural)

Os queimadores de assamento irradiam calor à potência total no fundo do compartimento do forno, o qual circula com o fluxo de ar natural. Essa função é recomendada para assamento com uma única prateleira. Muitos livros de receita recomendam assar de forma convencional. O assamento convencional é ideal para pratos que exigem uma temperatura maior. Use essa configuração para assar e para caçarolas.

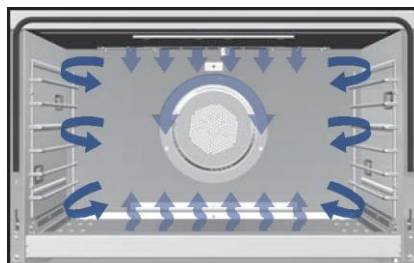


Para Usar a Função ASSAR

1. Coloque a prateleira do forno na posição desejada antes de ligar o forno.
2. Feche a porta.
3. Gire o botão de controle de temperatura do forno para a temperatura desejada.

ASSAR POR CONVECÇÃO

O calor é irradiado dos queimadores de assamento em formato de U no fundo do compartimento do forno. O ar aquecido é circulado por um ventilador motorizado na parte de trás do forno, proporcionando uma distribuição de calor mais uniforme. É possível utilizar diversas prateleiras ao assar maior quantidade de alimentos. Ao assar carnes, o ar resfriado é rapidamente substituído - queimando as carnes na parte de fora e mantendo mais líquidos e o sabor natural na parte interna, com menos encolhimento. Essa circulação uniforme de ar equaliza a temperatura ao longo do compartimento do forno, e elimina os pontos frios e quentes característicos dos fornos convencionais.



Para Usar a Função ASSAR POR CONVECÇÃO

1. Coloque a prateleira do forno na posição desejada antes de ligar o forno.
2. Feche a porta.
3. Gire o botão de controle de temperatura do forno para a temperatura desejada e ligue o botão do ventilador de convecção.

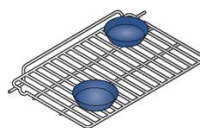
Dicas ao Assar

- Verifique se as prateleiras do forno estão na posição desejada antes de ligar o forno.
- **NÃO** abra a porta com frequência durante o preparo. Sempre que possível, olhe pela janela da porta para verificar o ponto. Se precisar abrir a porta, o melhor momento é durante o quarto final do tempo de preparo.
- Asse no menor tempo sugerido e verifique o ponto antes de adicionar mais tempo. Para alimentos assados, uma faca de aço inoxidável colocada no meio do produto deve sair limpa quando eles estiverem prontos.
- Use o tamanho e o tipo de travessa recomendados pela receita para garantir os melhores resultados. Bolos, pães rápidos, *muffins* e cookies devem ser assados em travessas brilhantes e reflexivas para formar crostas claras e douradas. Evite o uso de travessas antigas e escurecidas. Travessas de aço inoxidável e estanhadas torcidas e amassadas aquecem de forma não homogênea, e não produzirão resultados uniformes.

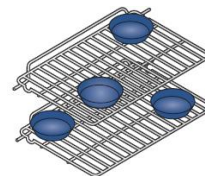
Dicas para Acomodar Travessas

- Ao utilizar travessas planas ou bandejas grandes (15" x 13") que cobrem a maior parte da prateleira, as posições 2 ou 3 da prateleira produzem os melhores resultados.
- Ao assar em mais de uma prateleira, recomendamos o uso da terceira ou da quinta posição para que o alimento seja assado de forma mais consistente e uniforme.
- Alterne as travessas em direções opostas quando duas prateleiras e diversas travessas são utilizadas durante o preparo convencional. Se possível, não deixe nenhuma travessa diretamente acima da outra.
- Deixe de 1 a 2 polegadas de espaço no entorno de cada travessa para uma circulação de ar uniforme.

Colocação de Travessa em Uma Única Prateleira



Colocação de Travessa em Diversas Prateleiras



Assando

Resolução de Problemas de Cocção

Diversos motivos podem causar problemas de cocção. Verifique a tabela abaixo para as causas e soluções dos problemas mais comuns. É importante se lembrar que a configuração de temperatura e os tempos de preparo que você está acostumado a usar com o seu forno anterior podem ser levemente diferentes dos necessários com este forno. Caso isso ocorra, é necessário ajustar suas receitas e os tempos de preparo.

Problemas/Soluções Comuns de Assamento

Problema	Causa	Solução
Bolos assados nas laterais ou não assados no centro	1. Forno muito quente 2. Tamanho errado de forma 3. Muitas formas	1. Reduza a temperatura 2. Use o tamanho de forma recomendado 3. Reduza o número de formas
Os bolos racham na parte de cima	1. Massa muito grossa 2. Forno muito quente 3. Tamanho errado de forma	1. Siga a receita Adicione líquido 2. Reduza a temperatura 3. Use o tamanho de forma recomendado
Os bolos não estão nivelados	1. Massa desnivelada 2. Forno ou prateleira desnivelados 3. Forma deformada	1. Distribua a massa melhor 2. Nivele o forno ou a prateleira 3. Use a forma adequada
Alimento muito marrom no fundo	1. Porta do forno aberta com muita frequência 2. Uso de travessas escuras 3. Posição incorreta da prateleira 4. Configuração de assamento errada 5. Travessa muito grande	1. Use a janela da porta para verificar o alimento 2. Use panelas brilhantes 3. Use a posição recomendada da prateleira 4. Ajuste para configuração convencional ou convecção conforme necessário 5. Use a forma adequada
Alimento muito marrom na parte de cima	1. Posição muito alta da prateleira 2. Forno não pré-aquecido 3. Laterais da travessa muito altas	1. Use a posição recomendada da prateleira 2. Aguarde o forno preaquecer 3. Use as travessas adequadas
Cookies muito achatados	1. Travessa de biscoito muito quente	1. Deixe as chapas esfriarem entre banhos
Tortas com as bordas queimadas	1. Forno muito quente 2. Muitas formas foram usadas 3. Forno não pré-aquecido	1. Reduza a temperatura 2. Reduza o número de formas 3. Aguarde o forno preaquecer
Tortas muito claras na parte de cima	1. Forno insuficientemente quente 2. Muitas formas foram usadas 3. Forno não pré-aquecido	1. Aumente a temperatura 2. Reduza o número de formas 3. Aguarde o forno preaquecer

Tabela de Cocção Convencional

Alimento	Tamanho da Travessa	Posição da Prateleira Única	Temp.	Tempo (min.)
PÃES				
Biscoitos	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pão de forma	Travessa de pão	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pãezinhos	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pão de nozes	Travessa de pão	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pão de milho	8" x 8"	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Bolo de gengibre	8" x 8"	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Forma de muffin	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Bolinhas de milho	Forma de muffin	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
BOLOS				
Bolo de claras	Forma de bolo	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Bolo redondo	Forma de bolo	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Camada, travessa	13" x 9"	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Camada, dois	9" redondo	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Libra	Travessa de pão	3 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
COOKIES				
Brownies	13" x 9"	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Lasca de chocolate	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
Açúcar	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
MASSAS DE TORTA				
Bolinhas recheados	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TORTAS				
Camada externa, sem recheio	9" redondo	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Camada externa, com recheio	9" redondo	3 ou 4	350 °F (191 °C)	55 - 60
Merengue de limão	9" redondo	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Abóbora	9" redondo	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Pudim	Tigelas de 6 a 4 oz	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Isclas de peixe	Travessa de biscoito	3 ou 4	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasanha, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Empadão	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Pimentão recheado	13" x 9"	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	9" redondo	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 12"	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macarrão com queijo, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
VEGETAIS				
Batatas assadas	Sobre a prateleira	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Sufilê de espinafre	Caçarola de 1/4	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Refresco	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Batatas fritas	Travessa de biscoito	3 ou 4	425 °F (218 °C)	20 - 25

**Nota: As informações acima são somente para orientação.*

Tabela de Cocção por Convecção

Alimento	Tamanho da Travessa	Posição da Prateleira Única	Temp.	Temp o (min.)
PÃES				
Biscoitos congelados	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pão de forma	Travessa de pão	3 ou 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Pãezinhos	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pão de nozes	Travessa de pão	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pão de milho	8" x 8"	3 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Bolo de gengibre	8" x 8"	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Forma de muffin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Bolinhos de milho	Forma de muffin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
BOLOS				
Bolo de claras	Forma de bolo	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Bolo redondo	Forma de bolo	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Camada, travessa	13" x 9"	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Camada, dois	9" redondo	3 ou 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Libra	Travessa de pão	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
COOKIES				
Brownies	13" x 9"	3 ou 4	325 °F (163 °C)	20-25
Lasca de chocolate	Travessa de biscoito	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7-10
Açúcar	Travessa de biscoito	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7-10
TORTAS				
Camada externa, sem recheio	9" redondo	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Camada externa, com recheio	9" redondo	3 ou 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limão	9" redondo	3 ou 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Abóbora	9" redondo	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Pudim	Não recomendado			
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Isas de peixe	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasanha, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Empadão	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
Pimentão recheado	13" x 9"	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Não recomendado			
Pizza, 12"	Travessa de biscoito	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macarrão com queijo, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
VEGETAIS				
Batatas assadas	Sobre a prateleira	3 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Suflê de espinafre	Caçarola de 1/4	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Refresco	Travessa de biscoito	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Batatas fritas	Travessa de biscoito	3 ou 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

**Nota: As informações acima são somente para orientação.*

Grelhados

Instruções para Grelhar

Método de cocção em calor seco utilizando calor direto ou irradiado. É usado para cortes pequenos e individualizados, como bifes, costeletas e hambúrgueres. A velocidade da cocção é determinada pela distância entre o alimento e o elemento do grelhador. Escolha a posição da prateleira com base nos resultados desejados.

O grelhado convencional é mais indicado para cortes de carne de 1 a 2 polegadas de espessura, e também para pedaços de carne planos. O grelhado por convecção tem a vantagem de grelhar o alimento levemente mais rápido que o método convencional. Grelhar carnes por convecção produz resultados melhores, principalmente para cortes espessos. A carne queima na parte externa e mantém mais líquidos e o sabor natural no interior, com menos encolhimento.

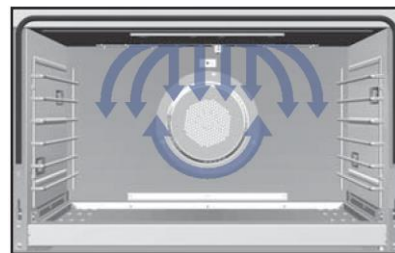
GRELHAR (Grelhar com Infravermelho)

O queimador do grelhador no topo do forno aquece a tela metálica até ela brilhar. O calor irradia do grelhador com infravermelho GourmetGlo™, localizado no topo do compartimento do forno. A distância entre os alimentos e os elementos do grelhador determina a velocidade de cocção. Para cocção "rápida", o alimento deve estar ao menos 2 polegadas (5 cm) do elemento do grelhador. A cocção "rápida" é mais indicada para carnes mal passadas ou ao ponto. Use essa configuração para grelhar cortes pequenos e médios de carne.



GRELHAR POR CONVECÇÃO (Grelhar por Convecção com Infravermelho)

O queimador traseiro funciona à potência máxima. Essa função é exatamente a mesma que a cocção normal, com a vantagem adicional da circulação de ar pelo ventilador motorizado na parte de trás do forno. Há menos formação de fumaça, já que o fluxo de ar também reduz as temperaturas máximas no alimento. Use essa configuração para grelhar cortes grossos de carne.



Posições da Prateleira para Grelhar

O queimador usa raios de calor para ajudar a cozinhar o alimento. Uma vez que esses raios apenas percorrem linhas retas, a área de cocção efetiva do queimador é reduzida ao utilizar a posição da prateleira mais alta. Nas posições de prateleira altas, os raios não conseguem atingir todos os cantos da grade da grelha, desta forma, pedaços de carne maiores podem não grelhar o suficiente nas bordas externas. As áreas de cocção efetivas na grade da grelha para cada posição da prateleira é mostrada.

Nota: A posição 6 é a mais próxima do grelhador e a posição 1 é a mais próxima do fundo do forno.



Grelhados

Para Usar Grelhar ou Grelhar por Convecção

1. Coloque a prateleira do forno na posição desejada antes de ligar o grelhador.
2. Centralize o alimento na travessa e na grade de grelhar fria. Coloque a travessa de grelhar no forno.
3. Gire o botão de controle de temperatura do forno para "Grelhar". Ligue o botão do ventilador de convecção se quiser grelhar por convecção.
4. Feche a porta. Não há uma trava para segurar a porta na posição aberta. Para grelhar com a porta aberta, abra um pouco a porta até que ela permaneça aberta. Para grelhar com a porta aberta, o elemento de grelha não executa o ciclo de ligar e desligar. Ao grelhar com a porta fechada, o elemento do grelhador pode ligar e desligar caso um tempo de cocção maior seja necessário. Um "eliminador" de fumaça embutido no topo do forno ajuda a reduzir a fumaça e os odores.

Dicas ao Grelhar

- **SEMPRE** use uma travessa e grade própria para grelhar. Elas são projetadas para drenar o excesso de líquido e gordura da superfície de cocção, ajudando a evitar respingos, fumaça e fogo.
- Para evitar que o alimento enrole, corte a borda gordurosa.
- Para evitar ressecamento, unte o frango e o peixe com manteiga diversas vezes enquanto eles são grelhados. Para evitar que os alimentos grudem, unte levemente a bandeja de grelhar.
- Cozinhe o primeiro lado por um pouco mais da metade do tempo recomendado, tempere e vire. Tempere o segundo lado um pouco antes de retirar.
- **SEMPRE** puxe a prateleira para a posição travada antes de virar ou retirar alimentos.
- Use uma pinça ou espátula para virar as carnes. NUNCA fure a carne com um garfo, já que isso permite que os líquidos saiam.
- Retire a travessa de assar do forno ao retirar o alimento. As gotas podem assar na travessa se ela for deixada dentro do forno aquecido depois do preparo.

Quadro para Grelhar Alimentos

Tipo e Corte de Carne	Peso	Configuração	Bastidor	Tempo (min.)
BOVINA				
Contrafilé, 1"				
Mal passado	12 oz	Grelhar	3	4
Ao ponto	12 oz	Grelhar	3	5
Bem passado	12 oz	Grelhar	3	6
T-Bone, 3/4"				
Mal passado	10 oz	Grelhar	3	4
Ao ponto	10 oz	Grelhar	3	6
Bem passado	10 oz	Grelhar	3	8
Hambúrguer, 1/2"				
Ao ponto	1/4 lb.	Grelhar	3	6
Bem passado	1/4 lb.	Grelhar	3	8
FRANGO				
Peito sem osso, 1"	1/2 lb.	Grelhar	3	15
Peito sem osso, 1"	1/2 lb.	Grelhar por Convecção	3	15
Peito com osso	2 - 3 lbs total	Grelhar	1	22
Peito com osso	2 - 3 lbs total	Grelhar por Convecção	1	20
Pedaços de frango	2 - 3 lbs total	Grelhar	3	22
Pedaços de frango	2 - 3 lbs total	Grelhar por Convecção	3	20
PRESUNTO				
Fatia de presunto, 1"		Grelhar	3	10
CORDEIRO				
Carré, 1"		Grelhar por Convecção	2	8
PORCO				
Costeletas do lombo, 3/4"	1 lb.	Grelhar por Convecção	2	10
Bacon		Grelhar	2	3
PEIXE				
Filé de salmão		Grelhar	2	8
Filés	1 lb.	Grelhar	2	8

Nota: As informações acima são somente para orientação.

Desidratar por Convecção

Este forno é projetado não somente para cozinhar, mas também para desidratar frutas e vegetais. O ar aquecido é circulado por um ventilador motorizado na parte de trás do forno e, por um período de tempo, a água é removida do alimento por evaporação. A remoção de água evita o crescimento de micro-organismos e retarda a atividade das enzimas. É importante lembrar que a desidratação não melhora a qualidade, portanto, somente alimentos frescos e de alta qualidade devem ser usados.

1. Prepare o alimento conforme recomendado.
2. Acomode o alimento nas prateleiras de secagem (não incluídas com o forno; entre em contato com uma loja local especializada em utensílios de cozinha).
3. Gire o botão de controle de temperatura para 200°F (93,3°C) e ligue o botão do ventilador de convecção.

ADVERTÊNCIA

É necessário verificar cuidadosamente o alimento durante o processo de desidratação, para garantir que ele não pegue fogo.

Descongelo por Convecção

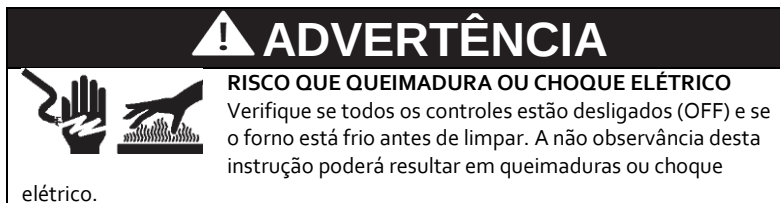
O ar é circulado por um ventilador motorizado na parte de trás do forno. O ventilador acelera o descongelamento natural do alimento sem aquecimento. Para evitar doenças e desperdício de alimentos, **NÃO** deixe o alimento descongelado no forno por mais de duas horas.

1. Coloque o alimento congelado em uma travessa de assamento.
2. Gire o botão de controle de temperatura para "OFF" e ligue o botão do ventilador de convecção.

ADVERTÊNCIA

Para evitar doenças e desperdício de alimentos, **NÃO** deixe o alimento descongelado no forno por mais de duas horas.

Limpeza e Manutenção



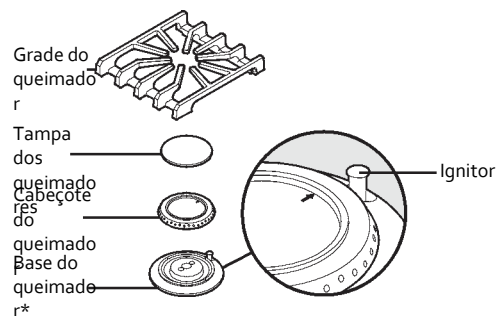
Qualquer peça de equipamento funciona melhor e dura mais quando submetida à manutenção e limpeza apropriada. Os equipamentos de cozimento não constituem exceção. Seu forno deve ser mantido limpo e mantido adequadamente. Antes de limpar, verifique se todos os controles estão na posição "OFF" (desligado), Desconecte a energia se for lavar com água.

Queimadores de Superfície

NOTA: Ao substituir um cabeçote de queimador, a seta deve estar apontando para a parte traseira do fogão.

Limpe todos os derramamentos assim que possível após sua ocorrência e antes de queimarem e se solidificarem. Em caso de derramamento, siga os passos abaixo:

- Deixe o queimador e a grade esfriarem até um nível seguro de temperatura.
- Levante e remova a grade do queimador. Lave com água morna e sabão.
- Remova e limpe a cabeça e a base do queimador.



Tampas dos queimadores

As tampas dos queimadores de superfície deverão ser removidas e limpas rotineiramente. **SEMPRE** limpe as tampas após um derramamento. A manutenção da limpeza das tampas dos queimadores irá evitar ignição inadequada e chamas não uniformes. Para limpar, puxe a tampa diretamente para cima a partir do cabeçote do queimador. Limpe com água morna e sabão e um pano macio após cada uso. Use um limpador não abrasivo, como o Bon Ami™ e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ macia para alimentos cozidos. Seque totalmente após a limpeza. Para uma melhor limpeza e para evitar eventual formação de ferrugem, **NÃO** limpe na lava-louças ou no forno autolimpante.

Cabeças do Queimador

Se os orifícios do cabeçote do queimador estiverem obstruídos, limpe com um arame reto. **NÃO** alargue nem deforme os orifícios. **NÃO** use um palito de dente para limpar os orifícios. Ao recolocar o cabeçote do queimador, alinhe com cuidado as 2 abas sob o cabeçote com a borda externa da base do queimador. Verifique se as abas não estão desalinhadas com o ignitor e se a tampa do queimador está nivelada. A seta no queimador deve estar apontando para a parte traseira do fogão.

Base do Queimador

A base deverá ser limpa regularmente com água e sabão ao final de cada período de cozimento. **NÃO** use lâ de aço, panos, agentes de limpeza ou pós abrasivos. Para remover materiais incrustados, encharque a área com toalhas quentes para soltar o material e a seguir, use uma espátula ou raspador de madeira ou náilon. **NÃO** use faca ou espátula de metal ou qualquer outra ferramenta metálica para raspar a base de alumínio.

- Limpe todos os derramamentos que permaneçam na superfície superior selada.
- Recoloque a tampa, o cabeçote e as grades dos queimadores após secagem completa.

Nota: Use um limpador não abrasivo, como o Bon Ami™, e uma escova macia ou esponja Scotch Brite™ macia no caso de manchas resistentes.

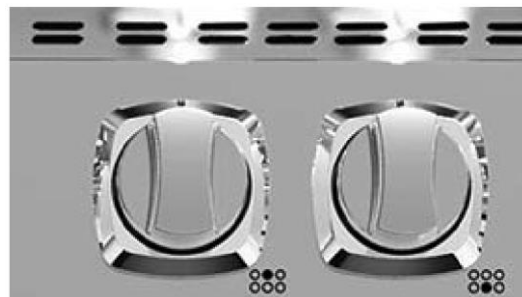
Dica de limpeza: Para tampas e cabeçotes de queimadores de difícil limpeza, coloque as peças em um saco de selagem zip com amônia.

Painel de controle

NÃO use nenhum agente de limpeza contendo amônia ou abrasivos. Estes desenhos poderão ser removidos do painel de controle. Use água quente e sabão e um pano limpo e macio.

Botões de controle

VERIFIQUE SE TODOS OS BOTÕES DE CONTROLE APONTAM PARA A POSIÇÃO "OFF" ANTES DE REMOVÊ-LOS. Puxe e remova os botões. Lave com detergente e água morna. Seque totalmente e recoloca-os empurrando firmemente sobre a haste. **NÃO** use nenhum agente de limpeza contendo amônia ou abrasivos. Esses desenhos podem ser retirados do botão.



Limpeza e Manutenção

Superfícies do Forno

Vários acabamentos diferentes foram utilizados no seu forno. **NUNCA** USE AMÔNIA, BUCHAS DE LÃ DE AÇO OU PANOS, AGENTES DE LIMPEZA, AGENTES DE LIMPEZA DE FORNO OU PÓS ABRASIVOS. ELES PODEM DANIFICAR PERMANENTEMENTE SEU FORNO.

Peças em aço inoxidável

Todas as peças do corpo em aço inox devem ser limpas regularmente com água quente e sabão depois de esfriar, e com um agente de limpeza líquido próprio para esse material, quando a solução de água e sabão não for eficaz. **NÃO** use lã de aço, panos, agentes de limpeza ou pós abrasivos. Se necessário, raspe o aço inox para remover materiais incrustados, encharque a área com toalhas quentes para soltar o material e, a seguir, use uma espátula ou raspador de madeira ou nylon. **NÃO** use faca ou espátula de metal ou qualquer outra ferramenta metálica para raspar aço inoxidável. **NÃO** deixe que cítricos ou molho de tomate permaneça sobre a superfície de aço inox, pois os ácidos cítricos descolore permanentemente este material. Limpe todos os derramamentos imediatamente.

Superfícies de Vidro

Lave com detergente e água quente. É possível utilizar limpa-vidro para remover impressões digitais. Caso um limpa-vidro contendo amônia for utilizado, não deixe que ele escorra na superfície externa da porta.

Travessa e Grade de Grelhar

Limpe com detergente e água quente. Para as partes mais difíceis, use uma bucha de lã de aço com sabão.

Prateleiras do Forno

Limpe com detergente e água quente. As partes mais difíceis podem ser esfregadas com uma bucha de lã de aço com sabão.

! ADVERTÊNCIA

NUNCA cubra quaisquer fendas, furos ou passagens no fundo do forno, nem forre toda a prateleira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar pelo forno e pode causar intoxicação por monóxido de carbono. Forrar com papel alumínio também pode prender calor, gerando risco de incêndio.

Troca das Lâmpadas do Forno

! ADVERTÊNCIA



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

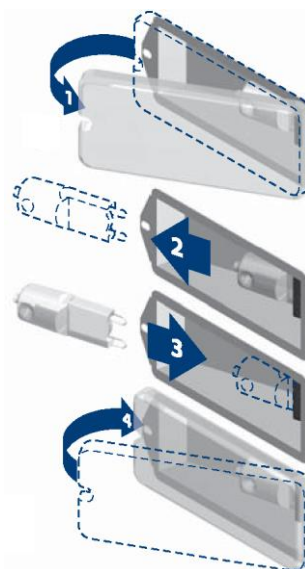
Desconecte a alimentação elétrica no fusível principal ou disjuntor antes de trocar uma lâmpada.

! ADVERTÊNCIA

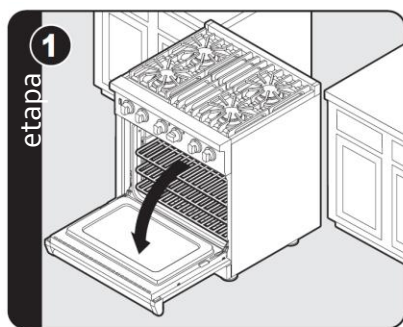
NÃO toque na lâmpada com as mãos descobertas. Limpe quaisquer indícios de óleo da lâmpada e a manuseie com um pano macio.

NÃO toque na lâmpada com as mãos descobertas. Limpe quaisquer indícios de óleo da lâmpada e a manuseie com um pano macio.

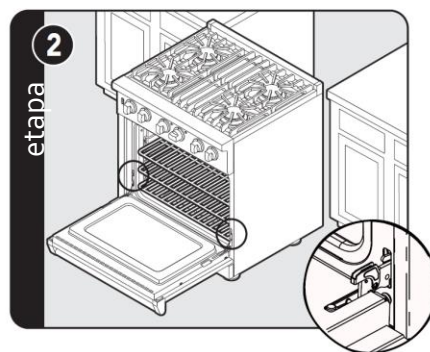
1. Solte a tampa de vidro da lâmpada utilizando uma chave de fenda na ranhura de acesso.
2. Segure a lâmpada com firmeza e puxe-a.
3. Troque a lâmpada de halogênio utilizando os requisitos de voltagem informados na tampa da lâmpada.
4. Troque a tampa da lâmpada soltando a tampa de vidro na caixa metálica.
5. Reconecte a energia no fusível principal ou disjuntor.



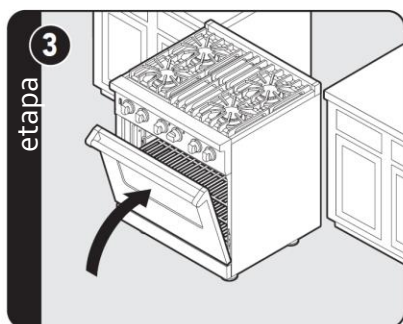
Remoção da Porta



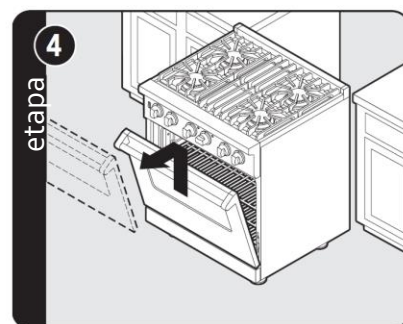
Abra a porta completamente.



Dobre os trincos para trás até travá-los na posição.

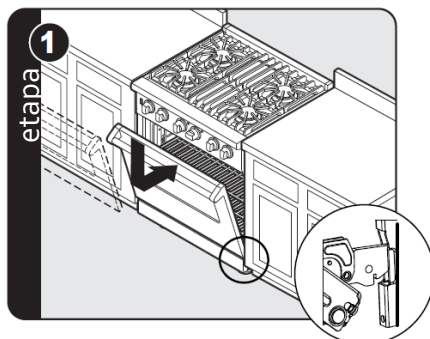


Fechete lentamente até que o trinco trave a porta.

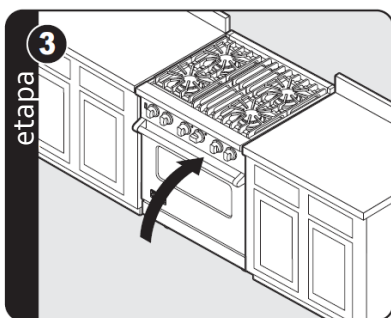


Levante e puxe a porta.

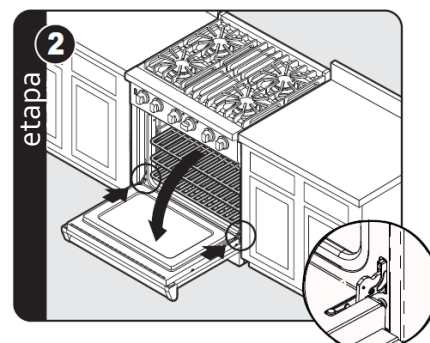
Troca da Porta



Realinhe a porta nas dobradiças com cuidado. Deslize para dentro e para baixo.



Fechete a porta.



Abra a porta completamente. Dobre os trincos para frente até travá-los na posição.

Solução de Problemas

Problema	Possível Causa e/ou Solução
O forno não funciona.	O forno não está conectado à rede elétrica: Chame um electricista para verificar o disjuntor, as fiações e o fusível.
O grelhador não funciona.	O botão de controle de temperatura foi girado muito além da posição grelhar.
A porta não abre.	O forno continua no modo de autolimpeza. Se o forno estiver quente, o trinco da porta destravar-se-á ao atingir uma temperatura segura.
A luz do forno não funciona.	A lâmpada está queimada. O forno não está conectado à rede elétrica.
Os ignitores não funcionam.	O circuito está desarmado. Fusível queimado. O forno não está conectado à rede elétrica.
Os ignitores centelham, mas não acendem a chama.	A válvula de abastecimento de gás está na posição "OFF". O suprimento de gás está interrompido.
Os ignitores centelham continuamente após acenderem a chama.	A alimentação elétrica não está aterrada. A polaridade da alimentação elétrica está invertida. Os ignitores estão molhados ou sujos.
O queimador acende, mas a chama está muito grande, deformada ou amarela.	Os orifícios do queimador estão obstruídos. A unidade está operando com o tipo errado de gás. Os obturadores de ar não estão ajustados adequadamente.
Um forte odor e/ou fumaça são notados nas primeiras vezes que o forno é usado.	Isso é a queima normal do isolamento e dos óleos de proteção no forno. Eles desaparecerão depois de usar o forno algumas vezes.
Luz indicadora do forno acesa; o forno não aquece	O forno está funcionando normalmente. A unidade voltará a aquecer depois de esfriar.

Informações de serviço

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

Tenha em mãos as informações abaixo.

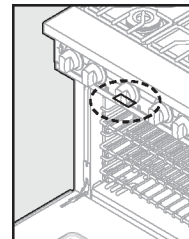
- Número do modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do distribuidor onde a compra foi efetuada

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 modelo e o número de série do seu aparelho podem ser encontrados abrindo a porta e olhando sob o painel de controle .



Nº. do Modelo _____ 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 a garantia.

Guarde este manual para consulta futura.



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