

MANUAL DE Uso e Cuidados



SÉRIE 5

Forno Elétrico Embutido
Profissional
Simples e Duplo

VSOE130 / VSOE527 / VSOE530
VDOE130 / VDOE527 / VDOE530



SÉRIE 7

Forno Elétrico Embutido Profissional
Simples e Duplo com Porta Francesa

VSOF7301 / VDOF7301

Parabéns

Sua aquisição deste produto atesta a importância que você confere à qualidade e ao desempenho dos principais aparelhos que usa. Com um mínimo de cuidado, conforme será descrito neste manual, este produto foi projetado para proporcionar anos de serviço confiável. Reserve alguns minutos do seu tempo para aprender como usar e conservar de forma correta este produto de alta qualidade.

Entre os principais recursos deste aparelho estão:

- Uma grande variedade de modos de assar e grelhar (até 9 modos no total), para tornar seus mais ambiciosos projetos culinários em um grande sucesso.
- Elementos individuais para cozinhar e grelhar, o que reduz o tempo de pré-aquecimento e garante maior controle e aquecimento mais uniforme.
- Um ventilador de convecção reversa, que é duas vezes maior que a maioria disponível no mercado, permitindo cozinhar os alimentos de forma mais completa e uniforme, mesmo ao cozinhar grandes quantidades.
- Quatro modos de convecção garantindo maior circulação de ar, para reduzir os tempos de cocção e cozinhar os alimentos de forma mais uniforme.
- Dois elementos para grelhar, produzindo um calor por radiação intensa para cozinhar mais rápido e em uma área de cobertura maior.
- Três modos para grelhar, incluindo um novo modo à baixa temperatura para grelhar delicadamente e dourar o topo dos alimentos.
- Um sistema de iluminação que ilumina mais com menos brilho.
- Um elemento para assar perfilado e oculto para facilitar a limpeza.
- Seis posições de prateleira ajustáveis, com o maior espaço útil para assar disponível nesta categoria.

Sua satisfação total é nossa meta mais importante. Em caso de quaisquer dúvidas ou comentários sobre este produto, favor entrar em contato com o revendedor do qual ele foi adquirido, ou entre em contato com nossa central de atendimento ao cliente pelo 0800 723 1202 para mais informações sobre nossa linha de produtos, acesse o site elettromec.com.br.

Sumário

Primeiros Passos

Instruções de Segurança Importantes	4
Recursos do Forno Embutido	5

Controles do Produto

Painel de Controle do Forno	6
Ajuste do Relógio	9
Configurações e Funções do Forno	10
Relógios e Timers	13
Função da Sonda	16

Dicas de Preparo

Cozinhando com seu Forno	17
Cozimento Convencional e por Convecção	17
Pré-aquecimento	18
Tabela de Cocção Convencional	19
Tabela de Cocção por Convecção	20
Solução de Problemas de Cocção	21
Instruções para Assar Carnes	22
Uso da Sonda de Carne	22
Tabela de Cozimento Convencional de Carnes	23
Tabela de Cozimento por Convecção de Carnes	24
Instruções para Grelhar	25
Tabela para Grelhar Alimentos	26
Desidratação e Descongelamento por Convecção	26

Cuidados com o Produto

Limpeza e Manutenção	27
Troca das Lâmpadas	29
Solução de Problemas	29
Informações de Assistência Técnica	30

ATENÇÕES

! ATENÇÃO

Se as informações neste manual não forem seguidas à risca, poderá ocorrer incêndio ou explosão, provocando danos ao patrimônio, ferimentos ou morte.

! ATENÇÃO

JAMAIS use este aparelho como um aquecedor de ambiente. Isso pode causar envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento no forno.

! ATENÇÃO

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.

! ATENÇÃO

JAMAIS 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.

! ATENÇÃO

Para evitar doenças e desperdício de alimentos ao usar a função de preparo com tempo automático:

- Não use alimentos que possam estragar enquanto aguardam pelo início do preparo, como pratos com leite e ovos, cremes, pudins, peixe, carne suína, aves ou alimentos com recheio.
- Qualquer alimento que tenha que aguardar o cozimento começar deve estar muito frio ou congelado antes de ser colocado no forno.
- Não use alimentos contendo fermento em pó ou levedura ao usar a função de preparo com tempo automático. Eles não crescerão corretamente.
- Não deixe os alimentos no forno por mais de duas horas após o término do ciclo de preparo.

! ATENÇÃO

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

! ATENÇÃO

PROPOSTA 65 DO ESTADO DA CALIFÓRNIA

A lei relativa a Água Potável e Substâncias Tóxicas da Califórnia (Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que o governador desse estado publique uma lista de substâncias que o estado reconhece como causadoras de câncer ou danos ao sistema reprodutivo, e requer que as empresas alertem os clientes sobre potenciais exposições a estas substâncias. Durante o ciclo de limpeza, os fornos autolimpantes podem causar uma exposição leve a essas substâncias, incluindo monóxido. A exposição pode ser reduzida por meio de ventilação, deixando as janelas abertas ou utilizando um ventilador ou coifa.

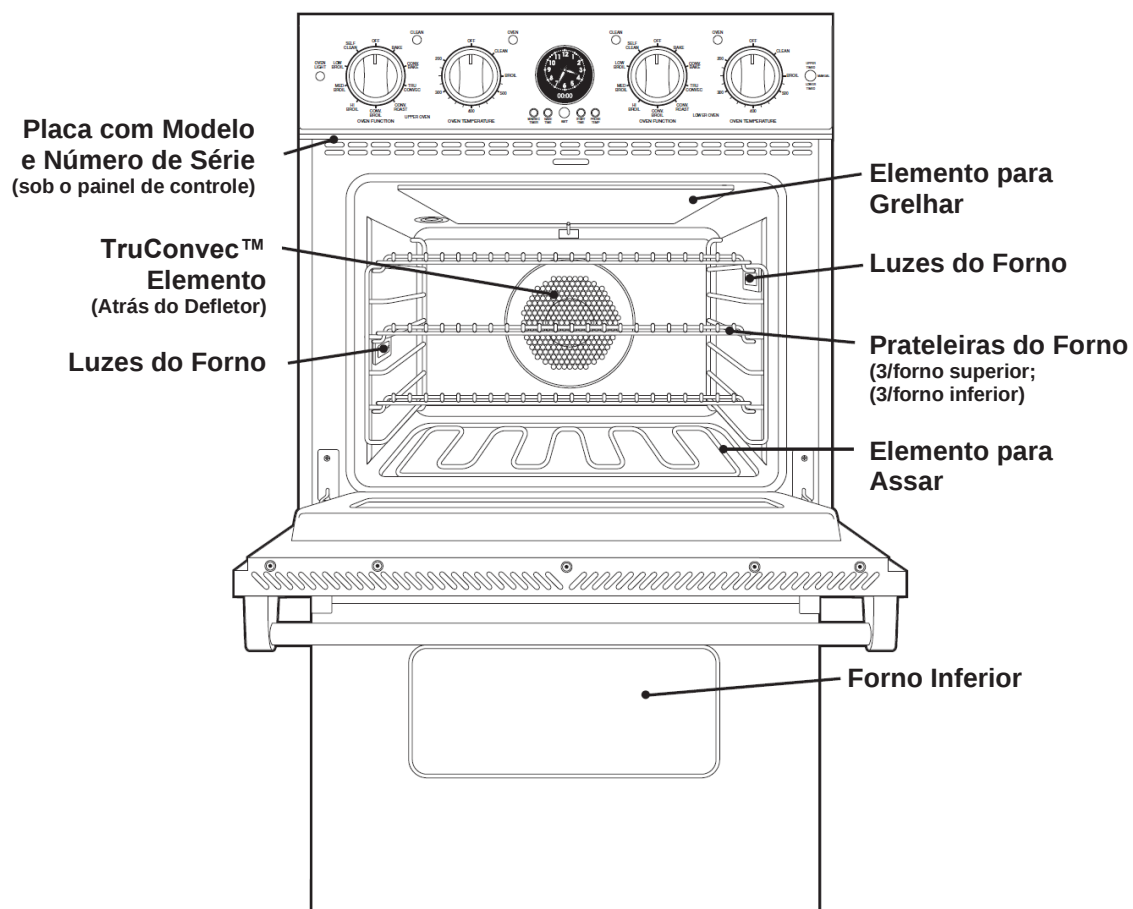
Instruções de Segurança Importantes

Leia antes de usar seu forno.

- Use este aparelho somente para o fim indicado e descrito neste manual. Jamais use seu aparelho para aquecer um ambiente. Estas instruções se baseiam em considerações de segurança.
- Sua unidade deve ser instalada por um técnico competente. O aparelho deve ser instalado e aterrado de acordo com as normas locais, o equipamento deve ser instalado em uma linha específica para o equipamento e com um disjuntor com a amperagem maior que a fornecida no equipamento, afim de evitar acidentes.
- Não tente consertar ou troca de qualquer peça deste aparelho, exceto se expressamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços deverão ser confiados a um técnico qualificado. A assistência técnica coberta pela garantia deve ser realizada por uma agência autorizada.
- Não deixe crianças sozinhas na cozinha quando o forno estiver em uso. **CUIDADO:** 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.
- Este equipamento não é destinado ao uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de um responsável pela segurança delas. As crianças devem ser monitoradas para garantir que elas não usem os equipamentos como brinquedo.
- Não se pendure na porta nem permita que as crianças se balancem nas portas.
- **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.
- Ao usar este aparelho, jamais vista roupas folgadas ou soltas. Não pendure panos de prato ou materiais nas alças das portas dos fornos. Estes itens poderão inflamar e provocar queimaduras.
- Use apenas pegadores de panela. Pegadores de panela úmidos em superfícies quentes pode causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe o pegador de panela tocar nas áreas com superfícies quentes. Não use toalhas ou outros panos grossos.
- Mantenha a área livre de materiais combustíveis, gasolina e outros líquidos inflamáveis. Jamais use seu forno para armazenar objetos. Itens combustíveis (papel, plástico, etc.) podem inflamar e itens metálicos podem ficar quentes e provocar queimaduras.
- **ATENÇÃO:** Modelos com Porta Francesa - NÃO use sem instalar os botões de controle. Com os botões removidos, as luzes de LED em torno deles ficam visíveis e podem causar danos permanentes aos olhos.
- Não aqueça recipientes de comida tampados. O acúmulo de pressão poderá fazer com que o recipiente exploda, resultando em ferimentos.
- Coloque sempre as prateleiras nas posições desejadas quando o forno estiver frio. Se a prateleira for movida enquanto o forno estiver quente, não deixe o pegador de panela tocar no elemento de aquecimento do forno.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do forno. Deixe o ar quente ou vapor sair antes de retirar ou colocar alimentos. O ar quente ou o vapor podem causar queimaduras nas mãos, rosto e/ou olhos.
- Mantenha as aberturas de ventilação do forno desobstruídas. A abertura de ventilação do forno fica na frente do aparelho, expelindo ar para o ambiente.
- 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.
- Antes da limpeza automática do forno, retire a bandeja do broiler, a grelha do broiler, as prateleiras do forno e os demais utensílios. Não use o forno para limpar outros itens. Durante o ciclo de limpeza automática, você ouvirá o ruído do ventilador. Caso não ouça, ligue para a assistência técnica antes do próximo ciclo de limpeza automática.
- **NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO OU NAS SUPERFÍCIES INTERNAS DO FORNO.** Os elementos de aquecimento podem estar quentes, apesar de terem cor escura. As superfícies internas de um forno podem ter temperatura alta o suficiente para causar queimaduras. Durante e após o uso, não toque nem deixe panos ou outros materiais inflamáveis entrarem em contato com os elementos de aquecimento 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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

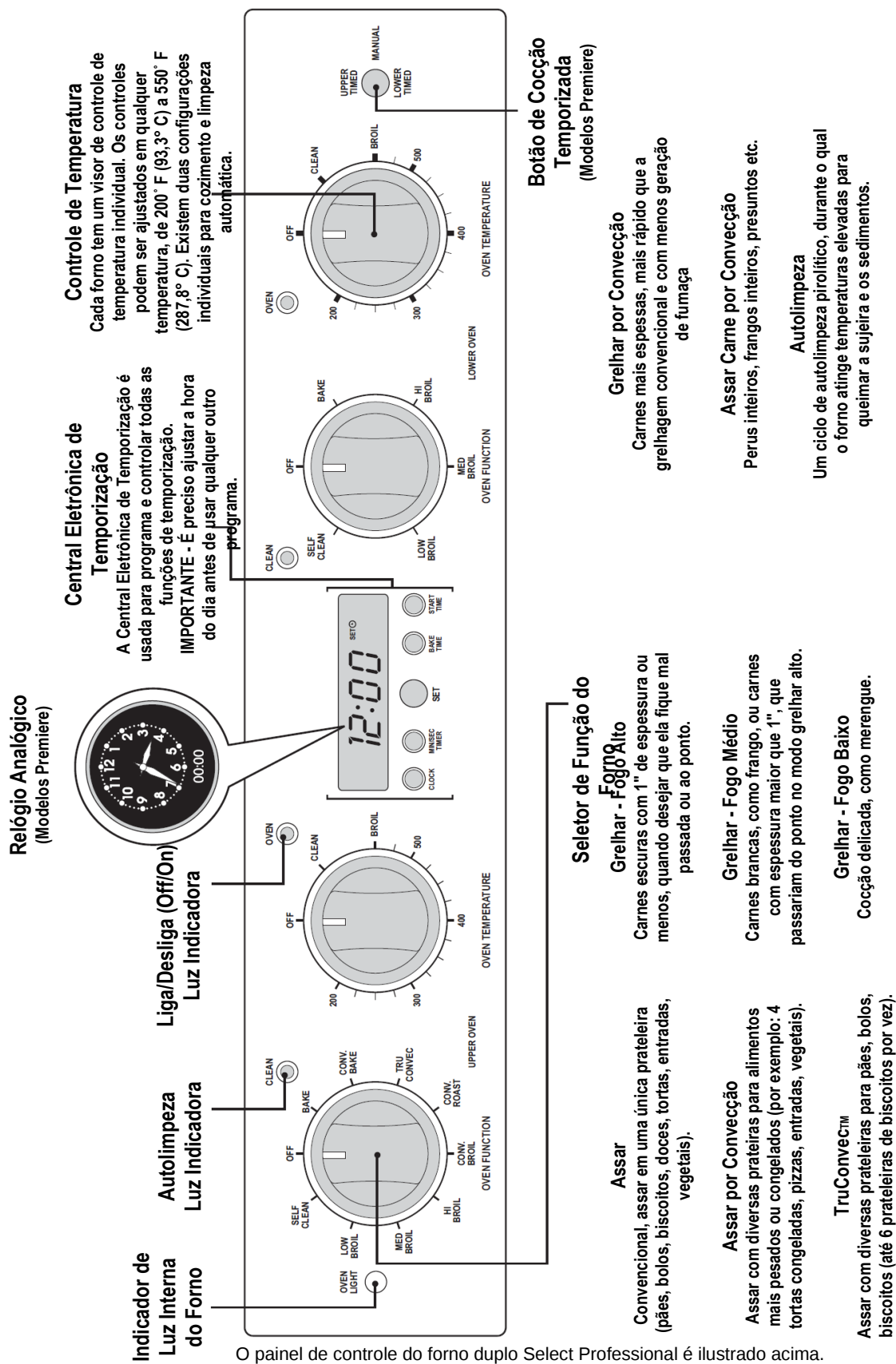
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Recursos do Forno Elétrico Embutido



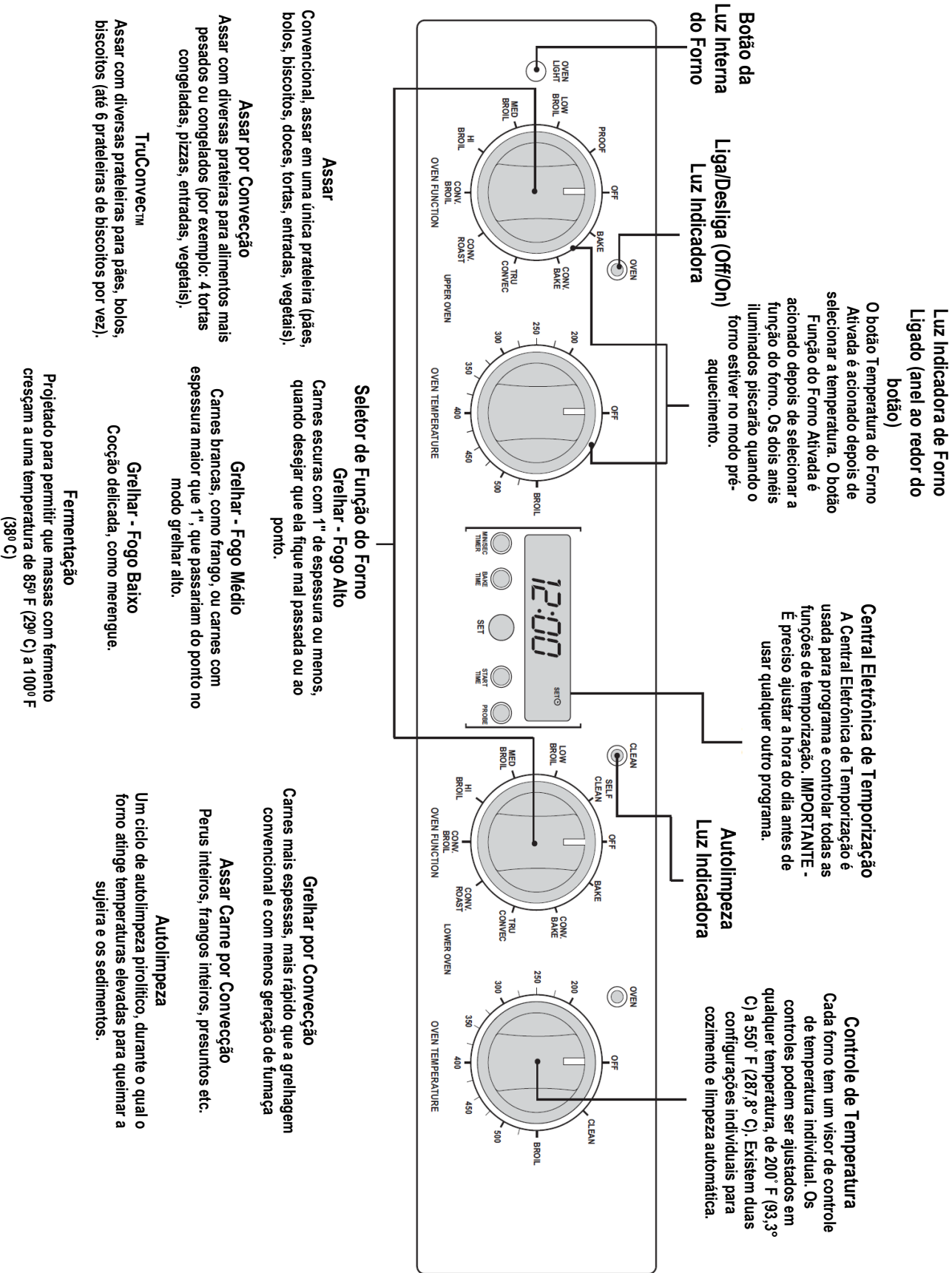
O forno Premiere Professional é ilustrado acima.

Painel de Controle do Forno (Modelos Premiere/Select)

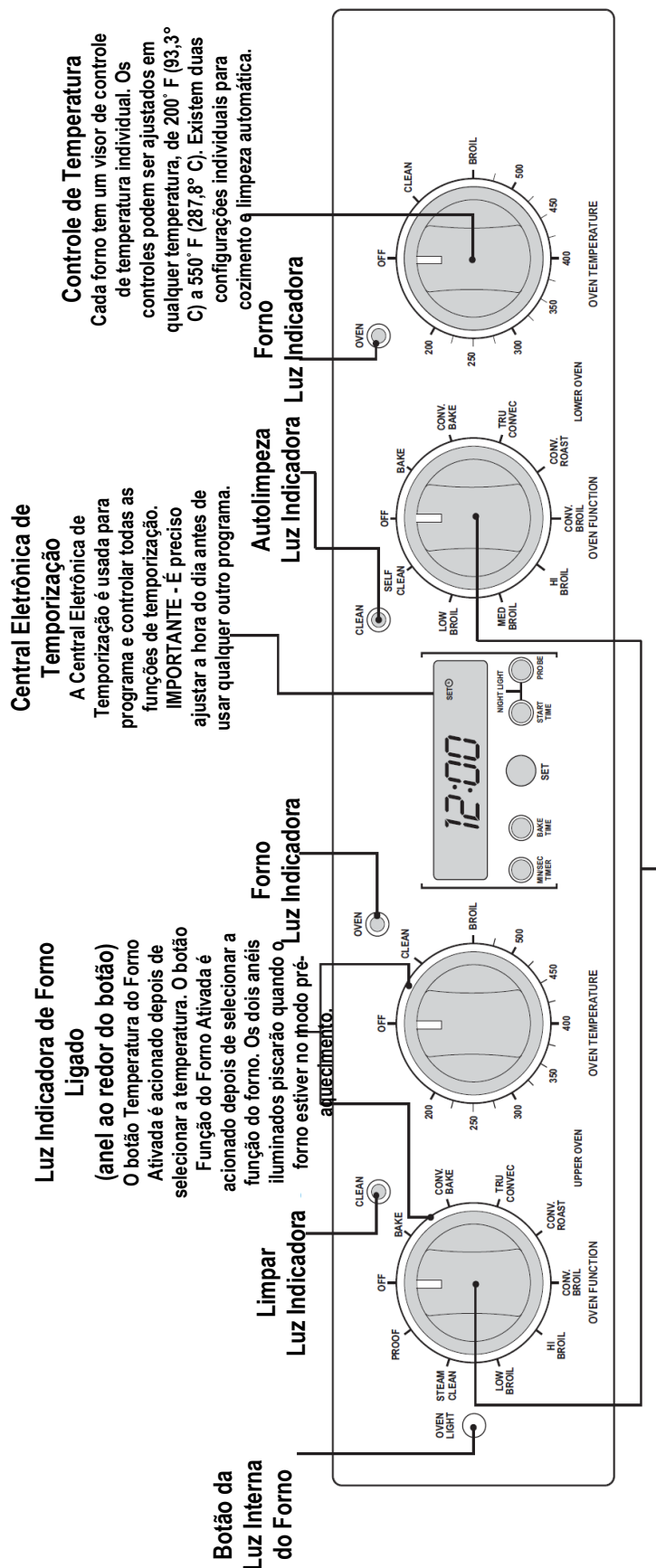


O painel de controle do forno duplo Select Professional é ilustrado acima.

Painel de Controle do Forno (Modelos Porta Francesa)



Painel de Controle do Forno (Modelos Porta Francesa com Limpeza a Vapor e Luz Noturna)



Seletor de Função do Forno

Assar

Convencional, assar em uma única prateleira
pães, bolos, biscoitos, doces, tortas, entradas,
vegetais).

Assar por Convecção

Assar com diversas prateleiras para alimentos mais pesados ou congelados (por exemplo: 4 tortas congeladas, pizzas, entradas, vegetais).

TruConvect™

Assar com diversas prateleiras para pães, bolos, biscoitos (até 6 prateleiras de biscoitos por vez).

Limpeza a Vapor

Função Apenas do Forno com Porta Francesa
Utilizada para limpar em poucos minutos sujeiras leves no compartimento do forno.

Forno
Grelhar - Fogo Alto
Carnes escuras com 1" de espessura ou
menos, quando desejar que ela fique mal
passada ou ao ponto.

Grelhar - Fogo Alto

Carnes escuras com 1" de espessura ou menos, quando desejar que ela fique mal passada ou ao ponto.

Grelhar - Fogo Médio

Carnes brancas, como frango, ou carnes com espessura maior que 1", que passariam do ponto no modo grelhar alto.

Grelhar - Fogo Baixo

Cocção delicada, como merengue.

Fermentação

Projetado para permitir que massas com fermento cresçam a uma temperatura de 85^o F (29^o C) a 100^o F (38^o C)

Grelhar por Convecção

Carnes mais espessas, mais rápido que a grelhagem convencional e com menos geração de fumaça

Assar Carne por Convecção

Perus inteiros, frangos inteiros, presuntos etc.

Autolimpeza

Um ciclo de autolimpeza pirolítico, durante o qual o forno atinge temperaturas elevadas para queimar a sujeira e os sedimentos.

Ajuste do Relógio

Luz Indicadora da Tela Digital (Modelos Select)

É preciso ajustar a hora do dia antes de usar qualquer outro programa. Quando seu forno é conectado pela primeira vez à tomada da sua casa, a tela do timer exibirá --:--. Para programar a hora do dia:

1. Pressione o botão "CLOCK"* (relógio) uma vez. 12:00 será exibido com a palavra *SET* (ajustar) no canto superior direito.
2. Gire o botão "SET" até que a hora do dia correta seja exibida. A indicação de AM e PM não é mostrada.
3. Pressione o botão "CLOCK" novamente. A palavra *SET* desaparecerá e a hora correta ficará ajustada no timer.



Você pode alterar a hora do dia seguindo as etapas 1 a 3. A hora não poderá ser ajustada quando houver um ciclo Bake Hours (horas de cocção) ou Start Time (hora inicial) programado no timer.

Tela Digital (Modelos com Porta Francesa)

1. Pressione e segure os botões "min/sec timer" (timer min/seg) e "bake time" (hora de cocção) simultaneamente.
2. Gire o botão "Set" para ajustar o relógio digital.
3. Solte os botões "min/sec timer" e "bake time".

Com Recurso Luz Noturna

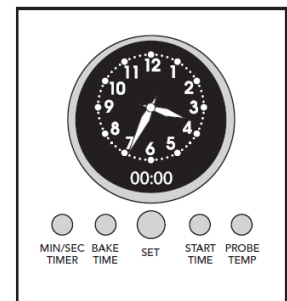


Tela Analógica (Modelos Premiere)

Sincronização dos relógios analógico e digital:

Observação: É importante sempre sincronizar os relógios analógico e digital antes de ajustar a hora do dia.

1. Pressione e segure o botão "start time" (hora inicial). Observação: Isso é necessário apenas depois de uma queda de energia, ou na primeira que você ajustar o relógio.
2. Pressione e segure os botões "min/sec timer" e "start time" simultaneamente.
3. Gire o botão "Set" para mover os ponteiros e adiantar o relógio analógico e 30 minutos em relação à hora atual. Solte os botões "start time" e "min/sec timer".
4. Depois de alguns segundos, a tela piscará. Pressione e segure o botão "min/sec timer" e gire o botão "Set" para ajustar o relógio digital, para que ele exiba a mesma hora do relógio analógico. Depois disso, os relógios estão sincronizados e você pode ajustar a hora do dia.



É preciso ajustar a hora do dia antes de usar qualquer outro programa.

Ajuste da hora do dia:

1. Pressione e segure os botões "min/sec timer" e "bake time" simultaneamente.
 2. Gire o botão "Set" até que a hora correta seja exibida no relógio digital.
 3. Solte os botões "min/sec timer" e "bake time".
- A hora do relógio analógico será ajustada automaticamente para a mesma hora do relógio digital.
- *Observação:** A função PROBE (sonda) é exclusiva dos Modelos Premiere.

Configurações e Funções do Forno

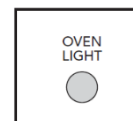
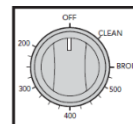
⚠️ ATENÇÃO

MODELOS COM PORTA FRANCESA

Confirme se os botões estão no lugar certo antes de usar o forno. Com os botões removidos, as luzes de LED em torno deles ficam visíveis e podem causar danos permanentes aos olhos. A exposição a luzes de LED pode causar danos irreparáveis à retina do olho humano.

Controle de Temperatura

Os fornos têm um mostrador de controle de temperatura individual e um seletor de função do forno individual. Os controles podem ser ajustados em qualquer temperatura, de 200° F (93,3° C) a 550° F (287,8° C). Existem duas configurações individuais para cozimento e limpeza automática. Quando os fornos não estiverem em uso, verifique sempre se os controles estão na posição OFF (desligada).

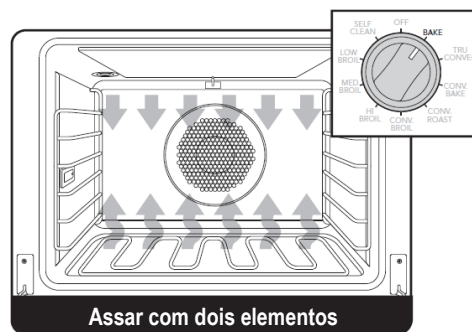


Controle da Luz Interna do Forno

Os fornos superior e inferior têm luzes internas controladas por um interruptor no painel de controle. Pressione o interruptor para acender e apagar as luzes internas do forno.

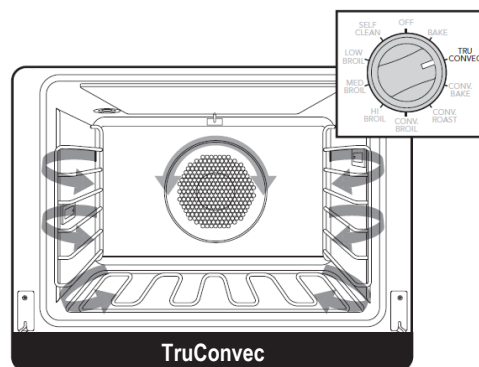
Assar com Dois Elementos

O elemento de cozimento irradia calor à potência total no fundo do compartimento do forno, e o elemento da grelha irradia uma quantidade adicional de calor. Essa função é recomendada para cozimento com uma única prateleira. Muitos livros de receita recomendam assar de forma convencional. O cozimento convencional é ideal para pratos que exigem uma temperatura maior. Use essa configuração para assar, tostar e para caçarolas.



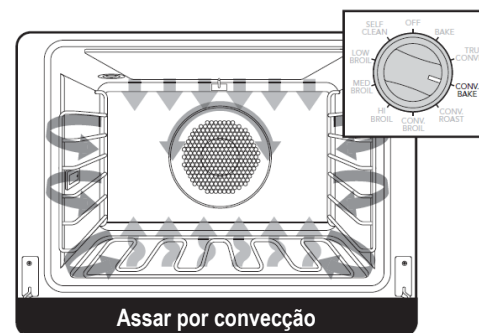
TruConvect™

O elemento traseiro funciona somente à potência máxima. Não há calor direto dos elementos do fundo ou do topo. O ventilador motorizado na parte de trás do forno circula o ar no compartimento do forno para um aquecimento uniforme. Use essa configuração para alimentos que requerem uma cocção mais gentil, como massas de torta, suflês, pães fermentados, pães e bolos rápidos. Pães, cookies e outros alimentos assados saem com uma textura homogênea e crostas douradas. Não é necessário nenhum utensílio especial. Use essa função para assar em uma única prateleira, em várias prateleiras e para o preparo de refeições completas. Essa configuração também é recomendada ao assar grandes quantidades de alimentos ao mesmo tempo.



Assar por Convecção

O elemento do fundo funciona à potência total, e o elemento da grelha no topo proporciona potência complementar. O ar aquecido é circulado pelo ventilador motorizado na parte de trás do forno, proporcionando uma distribuição de calor mais uniforme. 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. Uma grande vantagem da cocção por convecção é a capacidade de preparar alimentos em quantidade utilizando diversas prateleiras - um recurso não oferecido em um forno comum. 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. Com esse método de aquecimento, os alimentos podem ser assados ao mesmo tempo, com transferência mínima de sabor, mesmo ao preparar pratos diferentes, como

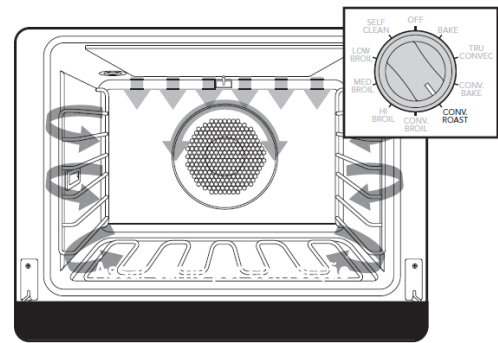


pães, peixe ou carne. O sistema de ar quente é especialmente econômico ao descongelar alimentos congelados. Use essa configuração para assar massas e carnes.

Configurações e Funções do Forno

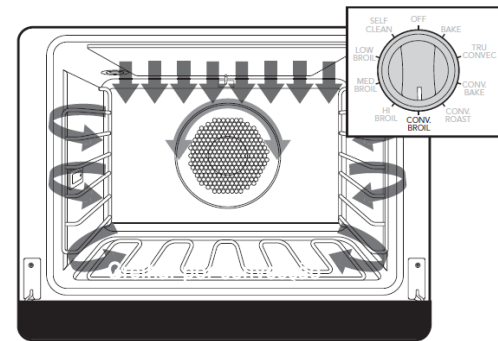
Assar por Convecção*

O elemento de convecção é acionado junto com os elementos de cocção internos e externos. O ventilador de convecção reversa funciona a uma velocidade maior nas duas direções. Essa transferência de calor (principalmente do elemento de convecção) mantém a umidade dentro das carnes assadas maiores. Há economia de tempo em relação aos modos de cozimento por convecção existentes com um único ventilador. Use essa configuração para perus inteiros, frangos inteiros, presuntos etc.



Grelhar por Convecção*

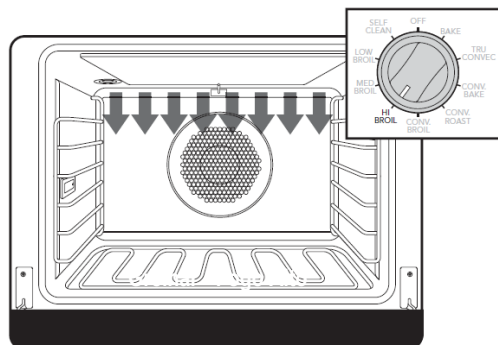
O elemento do topo funciona à potência máxima. Essa função é exatamente a mesma que a cocção normal, com a vantagem adicional da circulação de ar pelo ventilador motorizado na parte de trás do forno. Há menos formação de fumaça, já que o fluxo de ar também reduz as temperaturas máximas no alimento. Use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



*Essa função usa um ventilador de convecção de alta velocidade para um desempenho ideal de preparo. Você pode perceber algum ruído desse ventilador de alta velocidade. Isto é normal.

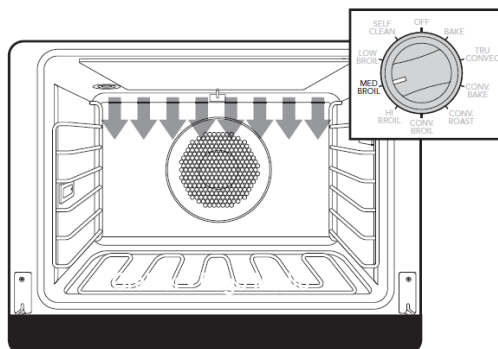
Grelhar - Fogo Alto

O calor é irradiado dos dois elementos do grelhador, localizados no topo do compartimento do forno, à potência máxima. A distância entre os alimentos e os elementos do grelhador determina a velocidade de cocção. Para cocção "rápida", o alimento deve ser colocado a pelo menos 2 polegadas (5 cm) de distância 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.



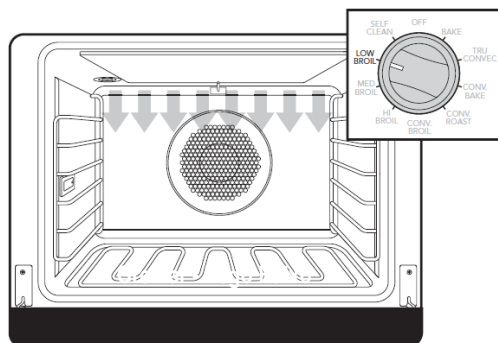
Grelhar - Fogo Médio

Os elementos internos e externos do grelhador ligam e desligam para produzir menos calor, grelhando mais lentamente. Deixe cerca de 4 polegadas (10 cm) entre a superfície da parte superior do alimento e o elemento do grelhador. A cocção lenta é mais indicada para frango e presunto, para que o alimento seja grelhado sem ficar muito escuro. Use essa configuração para grelhar cortes pequenos e médios de carne.



Grelhar - Fogo Baixo

Esse modo usa somente uma fração da potência disponível do elemento interno do grelhador, para bronzear delicadamente a parte superior do alimento. O elemento interno do grelhador fica ligado somente uma parte do tempo. Use essa configuração para bronzear gentilmente merengue nas prateleiras 3 ou 4, em 3 ou 4 minutos.



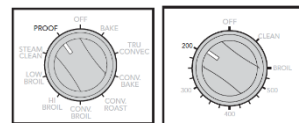
Configurações e Funções do Forno

Fermentação

(Apenas modelo com Porta Francesa)

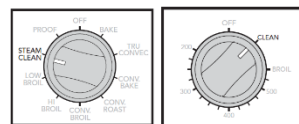
Essa configuração permite que massas com fermento cresçam a uma temperatura de 85°F (29°C) a 100°F (38°C). As massas com fermento crescem ou fermentam melhor com uma temperatura entre 85°F (29°C) e 100°F (38°C). Para ter certeza de que a massa está quente o bastante, cubra levemente a tigela com filme plástico ou toalha de cozinha. Gire o seletor de função do forno para "PROOF" (fermentação). Gire o controle de Temperatura do forno até que a luz do forno acenda (geralmente, perto de 200 graus na configuração do botão). Lembramos que a função Proof (fermentação) tem o objetivo de manter a temperatura do forno entre 85°F e 100°F, independentemente da temperatura na qual o botão está ajustado. Coloque a tigela na prateleira central do forno e feche a porta. Quando achar que a massa dobrou de tamanho, gentilmente coloque dois dedos cerca de 1/2" (1,3 cm) dentro da massa. Se a marca permanecer, a massa já cresceu o suficiente.

CONV.g



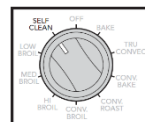
Limpeza a Vapor (Apenas modelo com Porta Francesa)

O recurso Limpeza a Vapor realiza uma limpeza leve do forno. Coloque o seletor de função do forno em "STEAM CLEAN" (limpeza a vapor) e o controle de temperatura em "CLEAN" (limpar). O ciclo de Limpeza a Vapor completo dura 20 minutos, no total.



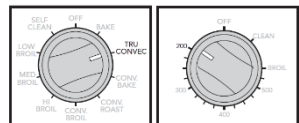
Limpeza Automática (todos os modelos, exceto o forno superior/simples com Porta Francesa)

O objetivo do ciclo de limpeza automática pirolítico é dispensar a necessidade de raspar os alimentos cozidos do interior do forno. Durante esse ciclo, o forno atinge temperaturas elevadas para queimar a sujeira e os sedimentos. Um eliminador de fumaça integrado reduz os odores associados à queima de sujeira. Após o término do ciclo de limpeza automática, um resíduo de pó de cinza é deixado no fundo do forno. Depois que o forno esfriar, retire as cinzas das superfícies do forno com uma esponja ou pano úmido.



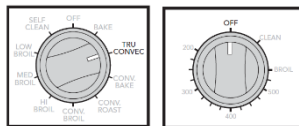
Desidratar por Convecção

Com o seletor ajustado em TruConvec e o controle de temperatura em 200°F (93,3°C), um ventilador motorizado circula ar quente na parte de trás do forno. Durante um certo período, a água é retirada 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.



Descongela por Convecção

Com o seletor ajustado em TruConvec e o controle de temperatura desligado, um ventilador motorizado circula ar 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.



Relógios e Timers

(Tela Digital - Modelos Select/Porta Francesa)

Central Eletrônica de Temporização

Tela Digital

A Central Eletrônica de Temporização é usada para programar e controlar todas as funções de temporização. Ela tem cinco telas e modos de programação, que são ativados por quatro botões de pressão, além do botão "SET". Os modos Bake Time (tempo de cocção) e Min/Sec Timer (timer min/seg) podem ser usados para delimitar um tempo de cocção. Esses recursos também podem ser usados ao mesmo tempo quando os dois fornos estiverem em uso. Contudo, apenas os modos Bake Time e Self-Cleaning (limpeza automática) (apenas modelo Select) desligam o forno automaticamente ao término do ciclo. Por exemplo, você pode definir um tempo para assar um ensopado no forno superior utilizando o modo Bake Time e, ao mesmo tempo, grelhar um prato no forno inferior com a função Min/Sec Timer. Também é possível limpar um forno enquanto um prato é assado no outro forno com a função Min/Sec Timer.



Modelos Select



Modelos com Porta Francesa
(com recurso Luz Noturna)

Ajuste do Min/Sec Timer

O Min/Sec Timer define um tempo preciso e é ideal para assar pratos delicados, como biscoitos, cookies e bolinhos, bem como para grelhar alimentos de forma precisa. A função Min/Sec Timer também pode ser usada simultaneamente com as funções Bake Hours ou Start Time. Ela pode ser usada para definir um tempo de até 24 horas. Ao ajustar o timer, o tempo exibido aumentará em incrementos de 1 minuto. Quando faltar 1 minuto na contagem do timer, o alarme do timer emitirá dois bipes curtos e a tela passará da exibição de horas e minutos para a exibição de apenas segundos.

Para programar a função Min/Sec Timer

1. Pressione o botão "MIN/SEC TIMER". O timer exibirá :00 e a palavra TIMER será exibida no canto inferior direito.
2. Gire o botão "SET" até que a duração desejada seja exibida.

Depois disso, o Min/Sec Timer está programado. O alarme soará ao término da contagem regressiva. O programa pode ser cancelado a qualquer momento definindo o tempo restante como :00. Para voltar para a hora do dia, pressione o botão "CLOCK" (relógio) nos modelos Select, ou "PROBE" (sonda) nos modelos com Porta Francesa. Observe que um pequeno relógio será exibido no canto superior direito, indicando que um programa está sendo executado. A tela voltará automaticamente para Min/Sec Timer depois de alguns segundos.

Alarme do Timer

Ao final do programa Min/Sec Timer ou Bake Hours, o alarme soará três bipes, seguidos por dois bipes a cada 10 segundos, até que o botão "MIN/SEC TIMER" seja pressionado. Você ouvirá um bipe sempre que uma tecla de função válida for pressionada, ou quando uma função de controle iniciar automaticamente. Quando uma tecla de função inválida for pressionada, você ouvirá dois bipes.

Ajuste do Programa de Tempo de Cocção de Início Automático

Os modos Bake Hours e Start Time do timer podem ser usados para ligar e desligar o forno automaticamente na hora pré-selecionada. O programa Automatic Time Bake (cocção automática por tempo) é ideal para alimentos que não possam estragar durante o tempo em que o forno fica desligado.

Para Ajustar o Programa Automatic Time Bake:

1. Ajuste o tempo inicial:

A) Para fornos simples – Programe o tempo inicial pressionando o botão "START TIME" (tempo inicial), depois girando o botão "SET" (definir) até que o tempo desejado seja exibido. Essa é a hora do dia em que você deseja que o alimento comece a ser cozido.

B) Para Fornos Duplos – Pressione o botão "START TIME" uma vez para ajustar o tempo inicial do forno superior (UPPER OVEN [forno superior] será exibido na tela). Pressione o botão "START TIME" duas vezes para ajustar o tempo inicial do forno inferior (LOWER OVEN [forno inferior] será exibido na tela). Em seguida, programe o tempo inicial girando o botão "SET" até que o tempo desejado seja exibido. Essa é a hora do dia em que você deseja que o alimento comece a ser cozido.

Relógios e Timers

(Tela Digital - Modelos Select/Porta Francesa)

2. Ajuste o tempo de cozimento desejado:

Depois de definir o tempo inicial, a tela mostrará :00 e as palavras

SET (definir), *COOK* (cozinhar) e *TIME* (tempo) do lado direito. Agora, você deve inserir o tempo de cozimento desejado.

Adicione 30 minutos ao tempo de cozimento desejado para permitir o pré-aquecimento.

Gire o botão "SET" até que o tempo de cozimento desejado seja exibido em horas e minutos. Depois de definir o tempo de cozimento, a palavra *SET* será exibida na tela, bem como a palavra *DELAY* (atraso), indicando que o programa Bake Hours foi ajustado.

Observação: Para Fornos Duplos, a palavra *DELAY* será exibida junto com *UPPER OVEN* (forno superior) ou *LOWER OVEN* (forno inferior), a depender do forno selecionado.

3. **Coloque o seletor de Função do Forno** na função desejada – BAKE (assar), CONVECTION BAKE (assar por convecção), OU TRUCONVECTM etc.

4. **Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.**

5. Depois disso, o programa de cocção automática por tempo está definido!

Observação: A tela continuará mostrando o tempo de cozimento programado (isso continuará até que o tempo inicial programado seja atingido). Você pode colocar a tela no modo relógio pressionando o botão "CLOCK" (relógio) nos modelos Select, ou "PROBE" (sonda) nos modelos com Porta Francesa. Observe que um pequeno relógio será exibido no canto superior direito, indicando que um programa está sendo executado. Volte para o modo timer pressionando o botão "BAKE HOURS".

6. Na hora definida, o forno será ligado automaticamente. O tempo cozinhará pelo tempo programado, na temperatura selecionada.

Observação: Quando faltar um minuto para o término do programa de cozimento definido, o timer do forno tocará um bipe. Ao término do programa de cozimento definido, o forno desligará automaticamente e o timer tocará uma série de três bipes. Os bipes continuarão até que o botão "START TIME" seja pressionado. Depois disso, a tela voltará a exibir a hora.

Observação: Ao ajustar o tempo restante para :00, o programa de cozimento automático será cancelado.

Modo Sabbath (apenas modelos Select com Tela Digital)

Para entrar no Modo Sabbath:

1. Pressione o botão "CLOCK" (relógio) até ouvir o bipe.
2. Gire o botão SET até que SAB seja exibido na tela.
3. Pressione o botão "CLOCK" para alternar entre NO (não) ou ON (ligado). NO é a configuração padrão.
4. Depois de selecionar ON, gire o botão SET para pronto.
5. Pressione o botão "CLOCK" para limpar a tela.

Para sair do Modo Sabbath

Siga as etapas acima e selecione NO.



Modelos Select

Luz Noturna (Apenas modelo com Porta Francesa)

Para ativar o recurso luz noturna, pressione e segure os botões "START TIME" e "PROBE" por 3 segundos. Para desativar o recurso luz noturna, pressione e segure os mesmos botões por 3 segundos.



Relógios e Timers

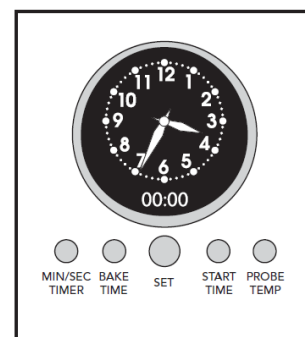
(Relógio Analógico - Modelos Premier)

Ajuste do Min/Sec Timer

O Min/Sec Timer define um tempo preciso e é ideal para assar pratos delicados, como biscoitos, cookies e bolinhos, bem como para grelhar alimentos de forma precisa. A função Min/Sec Timer também pode ser usada simultaneamente com as funções Bake Hours ou Start Time. Ela pode ser usada para definir um tempo de até 24 horas.

Para programar a função Min/SecTimer

1. Pressione e solte o botão “min/sec timer”.
2. Gire o botão “Set” até que o tempo desejado seja exibido. O timer é iniciado segundos depois que o botão “Set” parar de girar. Um tom indica que o timer começou. Quando faltar um minuto para o término do tempo do timer, o timer emitirá dois tons e começará a contagem regressiva em segundos. Um tom soará três vezes, indicando que o tempo foi esgotado, e duas vezes a cada dez segundos depois do término, até que a função timer seja limpada.



Observação: Pressione qualquer botão de função para limpar um ciclo ou função finalizada.

Ajuste do Programa Bake Time (tempo de cocção)

O programa Bake Time é utilizado para controlar o tempo de cozimento dos alimentos. Ao término do ciclo temporizado, o forno desligará automaticamente.

Ajuste do Programa de Tempo de Cocção de Início Automático

O programa Bake Time é utilizado para controlar o tempo de cozimento dos alimentos. Ao término do ciclo temporizado, o forno desligará automaticamente.

Para Ajustar o Programa Bake Time

1. Gire o botão TIMED BAKE (cocção temporizada) para a posição “timed” (temporizado) para fornos simples, ou “upper timed” (temporizado superior) ou “lower timed” (temporizado inferior) para fornos duplos.
2. Coloque o Seletor de Função do Forno na posição BAKE (assar), CONVECTION BAKE (assar por convecção), ou TRUCONVECTM, conforme o tipo de preparo.
3. Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura de cozimento desejada e aguarde o pré-aquecimento.
4. Pressione e solte o botão “bake hours” (horas de cozimento). O timer exibirá :00 com as palavras SET (definir) e COOK/TIME (cozinhar/tempo) na tela digital.
5. Gire o botão “Set” até que o tempo de cozimento desejado seja exibido em horas e minutos. Depois do ajuste, um tom soará e o tempo de cozimento/tempo restante e a palavra COOK (cozinhar) serão exibidos.

A palavra COOK piscará e o tom soará três vezes quando tempo estiver esgotado. O forno desligará. O tom soará duas vezes a cada dez segundos depois do término, até que a função timer seja limpada.

Para Ajustar o Programa Automatic Time Bake (cocção automática por tempo):

1. Ajuste o tempo inicial:

A) Para Fornos Simples – Gire o botão TIMED BAKE para “timed”. Programe o tempo inicial pressionando o botão “start time” (tempo inicial), depois girando o botão “Set” (definir) até que o tempo desejado seja exibido e um tom toque. Essa é a hora do dia em que você deseja que o alimento comece a ser cozido.

B) Para Fornos Duplos – (Pressione o botão “start time” uma vez para ajustar o tempo inicial do forno superior. Pressione o botão “start time” duas vezes para ajustar o tempo inicial do forno inferior). Em seguida, programe o tempo inicial girando o botão “Set” até que o tempo desejado seja exibido. Essa é a hora do dia em que você deseja que o alimento comece a ser cozido.

2. Ajuste o tempo de cozimento desejado:

Depois de definir o tempo inicial, a tela mostrará :00 e as palavras SET (definir), COOK (cozinhar) e TIME (tempo) do lado direito. Agora, você deve inserir o tempo de cozimento desejado. Gire o botão “Set” até que o tempo de cozimento desejado seja exibido em horas e minutos. Depois de definir o tempo de cozimento, um tom tocará e a palavra SET será exibida na tela, bem como a palavra DELAY (atraso), indicando que o programa Bake Hours foi ajustado.

Observação: Para Fornos Duplos, a palavra DELAY será exibida, a depender do forno selecionado.

Relógios e Timers

(Relógio Analógico - Modelos Premier)

3. **Coloque o seletor de Função do Forno** na função desejada – BAKE (assar), CONVECTION BAKE (assar por convecção), OU TRUCONVECTM etc.

4. Gire o botão de controle de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.

5. Depois disso, o programa de cocção automática por tempo está definido!

Observação: A tela continuará mostrando o tempo de cozimento programado (isso continuará até que o tempo inicial programado seja atingido). Você pode colocar a tela no modo relógio pressionando o botão "probe/temp" (sonda/temp) – Observe que um pequeno relógio será exibido no canto superior direito, indicando que um programa está sendo executado. Volte para o modo timer pressionando o botão "bake hours".

6. Na hora definida, o forno será ligado automaticamente. O tempo cozinhará pelo tempo programado, na temperatura selecionada.

Observação: Quando faltar um minuto para o término do programa de cozimento definido, o timer do forno tocará um bipe. Ao término do programa de cozimento definido, o forno desligará automaticamente e o timer tocará uma série de três bipes. Os bipes continuarão até que o botão "start time" seja pressionado. Depois disso, a tela voltará a exibir a hora.

Observação: Ao ajustar o tempo restante para :00, o programa de cozimento automático será cancelado.

Funções da Sonda de Carne

Função da Sonda

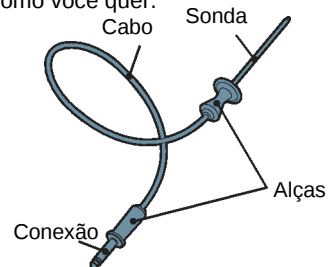
(Modelos Premiere/Porta Francesa)

A sonda de carne acaba com a adivinhação no que se refere aos seus assados, cozinhando os alimentos com a temperatura interna ideal. A sonda embutida do seu forno Viking o ajudará a preparar carnes exatamente como você quer.

Para Ajustar a Função da Sonda Automática

1. Conecte a sonda na saída situada na parede interna traseira do forno e feche a porta do forno, deixando a extremidade da sonda de carne dentro do forno. **Observação:** Se a sonda não estiver conectada ao forno ao iniciar uma função sonda, a tela piscará a mensagem "no probe" (sem sonda). (Apenas modelos Premiere)
2. Selecione a função de cozimento e a temperatura.
3. Pressione o botão "PROBE" (sonda) ou "PROBE TEMP" (temperatura da sonda), a depender do modelo.
4. Gire o botão "SET" para a temperatura interna desejada. A palavra PROBE e a temperatura interna desejada serão exibidas no canto inferior direito do relógio. Em Fornos Duplos, o controle manual/temporizado deve ser colocado em "upper timed" (temporizado superior). **Observação:** Não recomendamos ajustar a temperatura interna cerca de 10 graus mais baixa que a temperatura interna desejada. A carne continuará cozinhando quando retirada do forno e atingirá a temperatura interna desejada quando estiver descansando.
5. Depois de pré-aquecer o forno, abra a porta do forno. Com um pegador de panela, puxe a prateleira do forno. Coloque a assadeira na prateleira e insira a sonda na carne. Com cuidado, empurre a prateleira do forno e feche a porta.

A palavra SONDA piscará e um tom tocará três vezes quando a temperatura desejada for atingida. O tom soará duas vezes a cada dez segundos depois do término, até que a função sonda seja desativada.



⚠ ATENÇÃO

Para evitar doenças e desperdício de alimentos ao usar a função de preparo com tempo automático:

- Não use alimentos que possam estragar enquanto aguardam pelo início do preparo, como pratos com leite e ovos, cremes, pudins, peixe, carne suína, aves ou alimentos com recheio.
- Qualquer alimento que tenha que aguardar o cozimento começar deve estar muito frio ou congelado antes de ser colocado no forno.
- Não use alimentos contendo fermento em pó ou levedura ao usar a função de preparo com tempo automático. Eles não crescerão corretamente.
- Não deixe os alimentos no forno por mais de duas horas após o término do ciclo de preparo.

Cozinhando com seu Forno

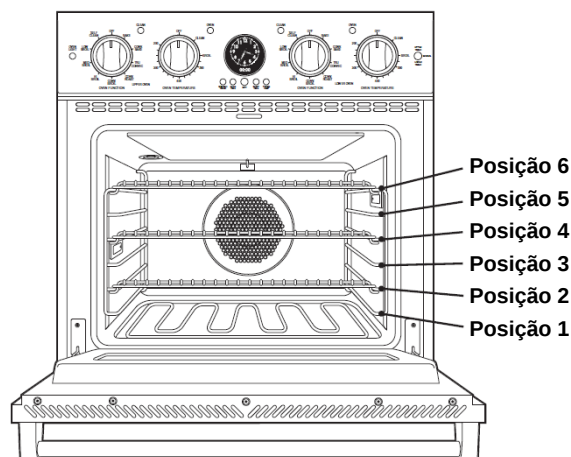
Posições das Prateleiras

Os fornos contam com prateleiras anti-inclinação e pelo menos uma prateleira TruGlide. Com a prateleira TruGlide, a parte inferior permanece no forno enquanto a parte superior desliza suavemente para fora quando puxada. Isso reduz as chances de derramamentos e facilita muito a retirada de alimentos pesados do forno. Abaixo, segue uma lista do número de prateleiras TruGlide por forno. Lembramos que a prateleira TruGlide pode ser usada em qualquer das seis posições de prateleira.

- Fornos Select Simples e Duplos – Uma prateleira TruGlide (apenas no forno superior para fornos duplos)
- Fornos Simples Premiere/Porta Francesa – Duas prateleiras TruGlide
- Fornos Premiere/Porta Francesa Duplos – Três prateleiras TruGlide (duas no forno superior e uma no forno inferior)

Todos os fornos têm 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 cozimento 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.

1. Coloque as prateleiras do forno na posição desejada ANTES de aquecer o forno. Se estiver cozinhando em duas prateleiras ao mesmo tempo, use as posições 2 e 4, ou as posições 3 e 5.
2. Gire o seletor de Função do Forno para a função desejada. O cozimento começa imediatamente e para quando o seletor de Função do Forno é colocado na posição OFF (desligada).
3. Ajuste o Controle de Temperatura para a temperatura desejada.
4. Coloque o alimento no forno depois que a luz Indicadora do Forno apagar.



Cozimento 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 cozimento convencional. Por esse motivo, o cozimento convencional é recomendado ao preparar alimentos assados, como pudim. O usuário também podem encontrar outros alimentos que são preparados com mais consistência no cozimento convencional. Isso é perfeitamente normal. O cozimento por convecção é uma técnica que utiliza um ventilador de ar forçado, que circula o calor por todo o compartimento do forno criando um ambiente de cocção ideal. O cozimento 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.

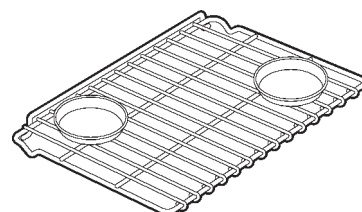
- Via de regra, reduza a temperatura em 25° F (10° C) ao utilizar a função assar por convecção.
- Os tempos de cocção para o cozimento padrão e para o cozimento por convecção serão os mesmos. Contudo, se a convecção for utilizada para cozinhar um único item ou uma porção menor, então é possível ter uma redução de 10 a 15% no tempo de cocção. (Lembre-se de que o modo assar 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. Isso se aplica especialmente a itens maiores preparados com a função assar por convecção.
- Uma grande vantagem de assar 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.
- Os alimentos cozidos com a função convecção podem passar do ponto facilmente. Dessa forma, geralmente é uma boa ideia tirar os alimentos do forno assim que eles parecerem estar prontos. Eles continuarão a cozinhar depois de serem retirados do forno.
- Algumas receitas (principalmente as caseiras) podem exigir ajustes e testes ao passar do modo tradicional para o de convecção. Se não tiver certeza sobre como converter uma receita, comece preparando-a com o cozimento convencional. Depois de ficar satisfeito com os resultados, siga as instruções de convecção para tipos de alimentos parecidos. Se o alimento não ficar do seu gosto durante essa primeira tentativa de usar a convecção, ajuste apenas uma variável da receita por vez (tempo de forno, posição da prateleira ou temperatura) e repita o teste. Continue testando uma variável da receita por vez até ficar satisfeito com os resultados.

Cozinhando com seu Forno

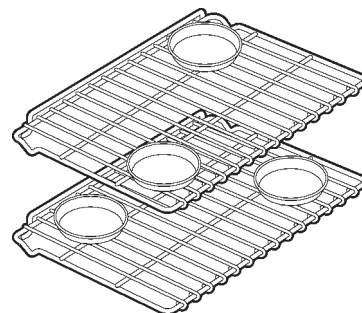
Dicas ao Assar

- 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 antiga e escurecidas. Travessas de aço inoxidável e estanhadas torcidas e amassadas aquecem de forma não homogênea, e não produzirão resultados uniformes.

Colocação de assadeira em uma única prateleira



Colocação de assadeira em diversas prateleiras



Dicas para Acomodar Assadeiras

- Ao utilizar assadeiras 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 cozinhar em uma ou mais prateleiras, recomendamos utilizar um dos modos de convecção, bem como a posição 2 e 4, ou 3 e 5, para um cozimento mais uniforme. Ao cozinhar com três prateleiras, adote uma combinação das posições 2, 3, 4 e 5 para resultados mais consistentes.
- 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.

Pré-aquecer/Não Pré-aquecer

Pré-aquecer - Utilizado em todos os modos de Cozimento, exceto Assar por Convecção

Para melhores resultados, é muito importante pré-aquecer seu forno até a temperatura de cozimento desejada antes de colocar os alimentos no forno para começar o preparo. Em muitos modos de cozimento, é utilizada a energia parcial do grelhador para que o forno atinja a temperatura de pré-aquecimento. Portanto, não é recomendado colocar os alimentos no forno durante o modo de pré-aquecimento. O Sistema de Pré-Aquecimento Viking Rapid Ready™ é projetado para que o forno atinja a temperatura definida de forma a produzir o ambiente de cozimento ideal, com base no modo de cozimento selecionado, no menor tempo possível.

Por exemplo, o pré-aquecimento do modo TruConvect™ é projetado para atingir a temperatura ajustada de forma diversos que o pré-aquecimento do modo BAKE. Isso porque o modo TRUCONVEC é destinado a assar alimentos em diversas prateleiras. Portanto, é essencial que todas as posições de prateleira tenham atingido a temperatura de cozimento desejada. Dessa forma, é normal que o forno demore um pouco mais para pré-aquecer até 350°F (180°C) no modo TRUCONVEC em comparação com o tempo necessário para pré-aquecer até 350°F (180°C) no modo BAKE.

Além disso, o tempo de pré-aquecimento pode variar muito devido a fatores externos, como a temperatura ambiente e a alimentação elétrica. Uma temperatura ambiente muito mais fria ou uma alimentação elétrica menor que 240 VCA pode aumentar o tempo que o forno leva para atingir a temperatura definida.

Observação: Certas funções incluem um ciclo PREHEAT (pré-aquecimento). Depois de atingir a temperatura definida, o forno sairá automaticamente do modo PREHEAT e passará para o modo NORMAL OPERATION (operação normal).

Opção Sem Pré-Aquecimento - Apenas modo Assar por Convecção

- Coloque o forno no modo Assar por Convecção e selecione a temperaturas desejada (reduza a temperatura em 25 graus para a configuração de convecção).
- Coloque o item/prato no forno na prateleira intermediária (apenas para cozimento com uma única prateleira).
- Verifique o alimento de tempos em tempos para monitor o processo de cozimento. A maioria das vezes, o alimento cozinhará pelo mesmo período de tempo e, às vezes, mais rápido que o normal.

Tabela de Cozimento Convencional

Alimento (minutos)	Tamanho da Travessa	Posição da Prateleira Única	Temp.	Tempo
PÃES				
Biscoitos	Travessa de biscoito	3 ou 4	375° F (191° C)	23-28
Pão de forma	Travessa de pão	3 ou 4	375° F (191° C)	30 - 35
Pãezinhos	Travessa de biscoito	3 ou 4	400° F (205° 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 (205° C)	20 - 25
Bolo de gengibre	8" x 8"	3 ou 4	350° F (177° C)	35 - 40
Muffins	Forma de muffin	3 ou 4	400° F (191° C)	17 - 22
Bolinhos de milho	Forma de muffin	3 ou 4	375° F (191° C)	17 - 22
BOLOS				
Bolo de claras	Forma de bolo	1 ou 2	350° F (177° C)	35 - 45
Bolo redondo	Forma de bolo	2	350° F (177° C)	40 - 50
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	350° F (177° C)	17 - 22
Camada, travessa	13" x 9"	3 ou 4	350° F (177° C)	40 - 50
Camada, duas	9" redondo	3 ou 4	350° F (177° C)	30 - 35
Libra	Travessa de pão	3	350° F (177° C)	60 - 65
COOKIES				
Brownies	13" x 9"	3 ou 4	350° F (177° C)	25 - 28
Lasca de Chocolate	Travessa de biscoito	3 ou 4	375° F (191° C)	12 - 15
Açúcar	Travessa de biscoito	3 ou 4	350° F (177° C)	10 - 12
MASSAS DE TORTA				
Bolinhos recheados	Travessa de biscoito	3 ou 4	400° F (205° C)	30 - 35
TORTAS				
Camada externa, sem recheio	9" redondo	3 ou 4	425° F (218° C)	10 - 12
Camada externa, com recheio	9" redondo	3 ou 4	375° F (191° C)	55 - 66
Merengue de limão	9" redondo	3 ou 4	350° F (177° C)	12 - 15
Abóbora	9" redondo	3 ou 4	400° F (177° C)	55 - 65
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 (205° C)	12 - 15
Isclas de peixe	Travessa de biscoito	3 ou 4	425° F (218° C)	18 - 21
Lasanha, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	375° F (191° C)	65 - 75
Empadão	Travessa de biscoito	3 ou 4	400° F (205° C)	35 - 40
Pimentão recheado	13" x 9"	3 ou 4	375° F (191° C)	65 - 70
Quiche	9" redondo	3 ou 4	400° F (205° C)	25 - 30
Pizza, 12"	Travessa de biscoito	3 ou 4	400° F (205° C)	15 - 20
Macarrão com queijo, cong.	Travessa de biscoito	3 ou 4	375° F (191° C)	60 - 65
VEGETAIS				
Batatas assadas	Na prateleira	3 ou 4	375° F (191° C)	60 - 65
Sufilê de espinafre	Ensopado, 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)	15 - 20

Tabela de Cocção por Convecção

Alimento	Tamanho da Travessa	Posição da Prateleira Única	Temp.	Tempo (minutos)	Observações
PÃES					
Biscoitos congelados	Travessa de biscoito	2 e 4 / 1, 3 e 5	350° F (177° C)	23 - 28	
Pão de forma	Travessa de pão	3 ou 4	350° F (177° C)	30 - 35	
Pãezinhos	Travessa de biscoito	2 e 4 / 1, 3 e 5	375° F (191° C)	12 - 15	
Pão de nozes	Travessa de pão	3 ou 4	350° F (177° C)	30 - 35	
Pão de milho	8" x 8"	2 e 4	375° F (191° C)	20 - 25	
Bolo de gengibre	8" x 8"	2 e 4	325° F (163° C)	35 - 40	
Muffins	Forma de muffin	2 e 4 / 1, 3 e 5	375° F (191° C)	17 - 22	Rec. TruConvec
Bolinhas de milho	Forma de muffin	2 e 4 / 1, 3 e 5	350° F (177° C)	17 - 22	Rec. TruConvec
BOLOS					
Bolo de claras	Forma de bolo	1 ou 2	325° F (163° C)	30 - 35	Rec. TruConvec
Bolo redondo	Forma de bolo	3 ou 4	325° F (163° C)	35 - 40	Rec. TruConvec
Cupcakes	Forma de muffin	2 e 4 / 1, 3 e 5	325° F (163° C)	15 - 17	
Camada, travessa	13" x 9"	2 e 4	325° F (163° C)	30 - 32	Rec. TruConvec
Camada, duas	9" redondo	2 e 4	325° F (163° C)	25 - 30	Rec. TruConvec
Libra	Travessa de pão	3	325° F (163° C)	5 - 50	
COOKIES					
Brownies	13" x 9"	2 e 4	325° F (163° C)	25-28	
Lasca de Chocolate	Travessa de biscoito	1 - 5	350° F (177° C)	10 - 12	Rec. TruConvec
Açúcar	Travessa de biscoito	1 - 6	325° F (163° C)	10 - 15	Rec. TruConvec
TORTAS					
Camada externa, sem recheio	9" redondo	2 e 4	400° F (205° C)	7 - 9	
Camada externa, com recheio	9" redondo	2 e 4	350° F (177° C)	55 - 65	
Merengue de limão	9" redondo	2 e 4	325° F (163° C)	4 - 5	
Abóbora	9" redondo	2 e 4	325° F (163° C)	55 - 65	
Pudim	Tigelas de 6 a 4oz	2 e 4	325° F (163° C)	30 - 35	
ENTRADAS					
Rolinho primavera	Travessa de biscoito	2 ou 4	375° F (191° C)	12 - 15	
Isclas de peixe	Travessa de biscoito	2 ou 4	400° F (205° C)	18-21	
Lasanha, cong.	Travessa de biscoito	2 ou 4	350° F (177° C)	60 - 70	
Empadão	Travessa de biscoito	2 ou 4	375° F (191° C)	35 - 40	
Pimentão recheado	13" x 9"	2 ou 4	350° F (177° C)	60 - 70	
Quiche	9" redondo	2 ou 4	375° F (191° C)	25 - 30	
Pizza, 12"	Travessa de biscoito	2 ou 4	375° F (191° C)	15 - 20	
Macarrão com queijo, cong.	Travessa de biscoito	2 ou 4	350° F (177° C)	60 - 65	
VEGETAIS					
Batatas assadas	Na prateleira	2 ou 4	350° F (177° C)	60 - 65	
Sufilé de espinafre	Ensopado, 1/4	2 ou 4	325° F (163° C)	45 - 50	
Refresco	Travessa de biscoito	2 ou 4	350° F (177° C)	50 - 55	
Batatas fritas	Travessa de biscoito	2 ou 4	400° F (205° C)	15 - 20	

Resolução de Problemas de Cocção

Diversos motivos podem causar problemas de cocção. Verifique a tabela de Problemas de Cozimento 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 Cozimento

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Os bolos ficam escuros nas laterais e crus no meio	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. Nivela 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 cozimento 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 a configuração convencional ou de convecção conforme o 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 pré-aquecer 3. Use as travessas adequadas
Cookies muito achatados	1. Travessa de biscoito muito quente	1. Deixe a travessa esfriar entre os lotes
Tornas 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 pré-aquecer
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 pré-aquecer

Instruções para Assar Carnes

Sempre use a travessa e a grade de grelhar fornecidas com cada forno. O ar quente deve poder circular em torno do alimento sendo assado. Não cubra o alimento sendo assado. O cozimento por convecção veda os líquidos rapidamente para um produto úmido e macio. As aves terão uma pele clara e crocante, e as carnes ficarão bronzeadas, não secas ou queimadas. Cozinhe carnes e aves diretamente do refrigerador. As carnes e aves não precisam estar à temperatura ambiente.

- Via de regra, para converter receitas convencionais em receitas por convecção, reduza a temperatura em 25° F (3,9° C) e o tempo de preparo em aproximadamente 10 a 15%.
- Sempre asse carnes com a gordura para cima em uma travessa rasa, usando uma prateleira para assar carnes. Não é necessário regar quando a gordura está para cima. Não adicione água à travessa já que isso pode gerar um efeito de abafamento por vapor. O cozimento de carnes é um processo de aquecimento a seco.
- As aves devem ser colocadas com o peito para cima em uma prateleira ou travessa rasa. Unte a ave com manteiga derretida, margarina ou óleo antes e durante o preparo.
- Para assar por convecção, não use travessas com laterais altas, já que isso interfere com a circulação do ar aquecido sobre o alimento.
- Ao usar um termômetro para carne, insira a ponta até a metade no centro da parte mais espessa da carne. (Para aves, insira a ponta do termômetro entre o corpo e a pata, na parte mais espessa da coxa interna.) A ponta da sonda não deve tocar em ossos, gordura ou cartilagens para garantir uma medição precisa. Verifique a temperatura da carne na metade do tempo de preparo recomendado. Depois de ler o termômetro uma vez, insira-o $\frac{1}{4}$ polegadas (1,3 cm) a mais na carne, e faça uma segunda leitura. Se a segunda temperatura for menor que a primeira, continue assando a carne.
- Os tempos de preparo sempre variam de acordo com o tamanho, formato e qualidade das carnes e aves. Cortes de carne menos macios são melhor preparados na configuração de cocção convencional, e podem exigir técnicas de preparo a úmido. Retire as carnes assadas do forno quando o termômetro registrar 5° F (2° C) a 10° F (4° C) menos que o ponto desejado. A carne continuará a cozinhar depois de retirada do forno. Deixe o assado descansar 15 a 20 minutos depois do preparo para facilitar o fatiamento.
- Ao utilizar um saco de cocção, cobertura com papel alumínio, ou outra cobertura, use a configuração de cozimento convencional, em vez da configuração por convecção.

Uso da Sonda de Carne

(Modelos Premiere/Porta Francesa)

- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

Para muitos alimentos, principalmente carnes assadas e aves, a temperatura interna do alimento é o melhor teste do ponto. A sonda de carne acaba com a adivinhação no que se refere aos seus assados, cozinhando os alimentos no ponto que você quer.

Observação: Os modelos com forno duplo têm uma sonda apenas no forno superior.

Utilizar sondas diferentes das fornecidas com este produto pode causar danos na sonda. Use as alças da sonda e conecte-a ao inseri-la ou removê-la da carne e da tomada.

- Para evitar danos na sonda, não use as abas para puxar o cabo ao removê-la.
- Para evitar quebra da sonda, verifique se o alimento está totalmente descongelado antes de inserir.
- Para evitar possível queimadura, não desconecte a sonda da tomada até que ela tenha esfriado.
- Jamais deixe a sonda dentro do forno durante o ciclo de limpeza automática.
- Não guarde a sonda no forno.

Depois de preparar a carne e colocá-la na travessa do grelhador, siga as etapas abaixo para o posicionamento ideal.

1. Coloque a sonda do lado externo da carne ao longo da parte superior ou lateral, depois marque com o dedo onde a borda da carne fica em relação à sonda. O ponto deve estar no meio da parte mais espessa da carne.
2. Insira a sonda por completo na carne. Ela não deve tocar em ossos, gorduras ou cartilagens. Para carnes sem osso, insira a sonda na parte mais espessa. Para presunto ou cordeiro com osso, insira a sonda no meio do maior músculo ou junta da parte inferior. Em perus inteiros, insira a sonda na parte mais espessa da coxa interna de baixo para cima e paralelamente à coxa.
3. Ao ajustar a temperatura da sonda, recomendamos deixá-la cerca de 10° F (4° C) mais baixa que a temperatura interna desejada. A carne continuará cozinhando quando retirada do forno e atingirá o ponto desejado quando estiver descansando.

Tabela de Cozimento Convencional de Carnes

Alimento	Peso	Temp.	Tempo (min/lb)	Posição da Prateleira	Temp. Interna
BOVINA					
Costela assada					
Mal passada	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	25 - 30	2 140°	F (60° C)
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	30 - 35	155°	F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	35 - 40	170°	F (77° C)
Alcatra assada					
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	35 - 40	2 155°	F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	40 - 45	170°	F (77° C)
Maminha assada					
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	40 - 45	2 155°	F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	45 - 50	170°	F (77° C)
CORDEIRO					
Pernil de cordeiro	3 - 6 lbs	325° F (162° C)	30 - 40	2 180°	F (82° C)
PORCO					
Lombo Suíno	3 - 6 lbs	325° F (162° C)	35 - 40	2 180°	F (82° C)
Bisteca de porco 1" de espessura		350° F (177° C)	Tempo total de 55 a 60	3 180°	F (82° C)
Presunto, totalmente cozido	8 - 12 lbs	325° F (163° C)	17 - 20	1 130°	F (54° C)
AVES					
Frango, inteiro	3 - 6 lbs	375° F (191° C)	30 - 35	1 180°	F (82° C)
Peru, sem recheio	10 - 16 lbs	325° F (163° C)	15 - 20	1 180°	F (82° C)
Peru	20 - 24 lbs	325° F (163° C)	15 - 20	1 180°	F (82° C)
Peru, recheado	10 - 16 lbs	325° F (163° C)	17 - 22	1 180°	F (82° C)
Peru, recheado	20 - 24 lbs	325° F (163° C)	17 - 22	1 180°	F (82° C)
Peito de peru	4 - 6 lbs	325° F (163° C)	18 - 22	1 180°	F (82° C)

Tabela de Cozimento por Convecção de Carnes

Alimento	Peso	Temp.	Tempo (min/lb)	Posição da Prateleira	Temp. Interna
BOVINA					
Costela assada					
Mal passada	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	17 - 22	2	140° F (60° C)
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	21 - 24		155° F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	27 - 30		170° F (77° C)
Alcatra assada					
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	17 - 20	2	155° F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	21 - 24		170° F (77° C)
Maminha assada					
Ao ponto	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	27 - 30	2	155° F (68° C)
Bem passado	3 - 6 lbs	325° F (163° C)	32 - 35		170° F (77° C)
CORDEIRO					
Pernil de cordeiro	3 - 6 lbs	325° F (162° C)	20 - 25	2	180° F (82° C)
PORCO					
Lombo Suíno	3 - 6 lbs	325° F (162° C)	20 - 25	2	180° F (82° C)
Bisteca de porco 1" de espessura		325° F (162° C)	Tempo total de 35 a 40	3	180° F (82° C)
Presunto, totalmente cozido	8 - 12 lbs	325° F (163° C)	12 - 14	1	130° F (54° C)
AVES					
Frango, inteiro	3 - 6 lbs	375° F (191° C)	20 - 25	1	180° F (82° C)
Peru, sem recheio	10 - 16 lbs	325° F (163° C)	12 - 14	1	180° F (82° C)
Peru	20 - 24 lbs	325° F (163° C)	9 - 11	1	180° F (82° C)
Peru, recheado	10 - 16 lbs	325° F (163° C)	13 - 16	1	180° F (82° C)
Peru, recheado	20 - 24 lbs	325° F (163° C)	10 - 13	1	180° F (82° C)
Peito de peru	4 - 6 lbs	325° F (163° C)	15 - 20	1	180° F (82° C)

Instruções para Grelhar

Método de cocção em calor seco utilizando calor direto ou irradiado. É usado par 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 modo grelhar 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.

Para Grelhar a Fogo Alto

1. Coloque a prateleira do forno na posição desejada antes de ligar o grelhador.
2. Centralize o alimento em uma travessa e na grade quando frias. Coloque a travessa de grelhar no forno.
3. Coloque o Seletor de Função do Forno na função Grelhar - Fogo Alto e o Botão de Controle de Temperatura em Grelhar.
4. Feche a porta. Não há uma trava para segurar a porta na posição aberta. Ao grelhar com a porta aberta, o elemento de grelhar não efetua o ciclo liga-desliga. 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.

Para Grelhar a Fogo Médio e Fogo Baixo:

Siga as mesmas etapas acima, mas coloque o Seletor de Função do Forno em Fogo Médio ou Fogo Baixo.

Dicas ao Grelhar

- Sempre use uma travessa e grelha próprias 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. Jamais 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 (minutos)
BOVINA				
Contra-filé, 1"				
Mal passada	14 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	8 - 10
Ao ponto	14 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	10 - 12
Bem passado	14 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	11 - 13
T-Bone, 3/4"				
Mal passada	10 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	7 - 8
Ao ponto	10 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	9 - 10
Bem passado	10 oz	Grelhar a Fogo Alto	3	11 - 12
Hambúrguer, 1/2"				
Mal passada	1/4 lb.	Grelhar a Fogo Alto	3	6 - 7
Ao ponto	1/4 lb.	Grelhar a Fogo Alto	3	7 - 8
Bem passado	1/4 lb.	Grelhar a Fogo Alto	3	8 - 9
FRANGO				
Peito sem osso, 1"	1/2 lb.	Grelhar a Fogo Médio	3	15 - 20
Peito sem osso, 1"	1/2 lb.	Grelhar por Convecção	3	15 - 20
Peito com osso	2 - 3 lbs total	Grelhar a Fogo Médio	2	40 - 45
Peito com osso	2 - 3 lbs total	Grelhar por Convecção	2	25 - 30
Pedaços de frango	2 - 3 lbs total	Grelhar a Fogo Médio	2	40 - 45
Pedaços de frango	2 - 3 lbs total	Grelhar por Convecção	2	25 - 30
PRESUNTO				
Fatia de presunto, 1"	1 lb.	Grelhar a Fogo Médio	3	15 - 20
CORDEIRO				
Carré, 1"	12 oz.	Grelhar por Convecção	2	10 - 15
Paleta	1 lb.	Grelhar por Convecção	2	15 - 20
PORCO				
Bistecas, 3/4"	1 lb.	Grelhar por Convecção	2	10 - 15
Bacon		Grelhar a Fogo Médio	3	5 - 8
PEIXE				
Filé de salmão	1 lb.	Grelhar a Fogo Médio	2	15 - 20
Filés	1 lb.	Grelhar a Fogo Médio	2	10 - 15

Desidratar/Descongelar por Convecção

⚠ ATENÇÃO

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

Desidratar por Convecção

Este forno é projetado não somente para cozinhar, mas também para desidratar frutas e vegetais.

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. Ajuste a temperatura do fogo baixo ("low") desejada e coloque o seletor em TruConvecTM.

Descongelar por Convecção

1. Coloque o alimento congelado em uma travessa de cozinha.
2. Coloque o controle de temperatura em OFF* (desligado).
3. Coloque o seletor em TruConvecTM.

*IMPORTANTE

Não ligue o controle de temperatura. Ligar o ventilador de convecção acelera o descongelamento natural do alimento sem qualquer fonte de calor.

Limpeza e Manutenção

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais quando passa pelos processos de limpeza e manutenção corretos. Os equipamentos para cozinhar não constituem exceção. Seu forno deve permanecer limpo ser e mantido adequadamente.

ATENÇÃO

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.

Superfícies do Forno

Vários acabamentos diferentes foram utilizados no seu forno elétrico. As instruções de limpeza de cada superfície são fornecidas a seguir. Seu forno possui um ciclo de Autolimpeza para o interior do forno. Consulte a seção Ciclo de Autolimpeza, em Limpeza e Manutenção, para instruções completas.

- Não use produtos de limpeza abrasivos ou escovas com fios metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno ou tampas de vidro com dobradiças (conforme o caso), uma vez que pode arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

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.

Peças em aço inoxidável

Todas as peças do corpo em aço inox deverão ser limpas regularmente com água quente e sabão ao final de cada período de esfriamento e com um limpador líquido projetado para este material quando a solução de água e sabão não for eficaz na limpeza.

Observação: Não recomendamos o uso de limpador de aço inoxidável em superfícies que contenham gráficos, como a área do painel de controle. Para essas áreas contendo gráficos, recomendamos o uso apenas de água quente com sabão para a limpeza. Não use lã de aço, panos, agentes de limpeza ou pós abrasivos. Se necessário, raspe o aço inoxidável 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 aço inox. Não deixe que cítricos ou molho de tomate permaneça sobre as superfícies de aço inoxidável, pois o ácido cítrico descolore permanentemente este material. Limpe todos os derramamentos imediatamente.

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. NÃO LIMPE AS PRATELEIRAS DO FORNO COM O CICLO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA. Elas podem ser danificadas devido ao calor extremo desse ciclo. Os suportes das prateleiras do forno são projetados para permanecer no forno durante o Ciclo de Limpeza Automática.

Sonda de Carne

A sonda de carne pode ser limpada com água e sabão, ou com uma esponja abrasiva com sabão. Esfrie a sonda antes da limpeza. Para manchas difíceis de remover, esfregue com esponja abrasiva com sabão, enxágue e seque.

- Não imerja a sonda de carne em água.
- Não guarde a sonda no forno.

Limpeza a Vapor (Apenas modelos com Porta Francesa)

O recurso Limpeza a Vapor realiza uma limpeza leve do forno.

1. Antes de começar o Ciclo de Limpeza Automática, confirme se o forno está frio, remova as prateleiras e todos os itens/utensílios do forno.
2. Para melhores resultados, jorre 4 oz (118 mL) de água destilada ou filtrada à temperatura ambiente no fundo do forno. Jamais jogue água fria em um forno quente. Não adicione nenhum agente de limpeza ou aditivo na água. A água de torneira pode deixar depósitos de minerais.
3. Feche as porta por completo.
4. Gire o seletor de função do forno para Steam Clean (limpeza a vapor).
5. Gire o botão de controle de temperatura para Clean (limpar) Nesse momento, a luz indicadora "clean" (limpar) acenderá. A luz indicadora "clean" ficará acesa até o término ou o cancelamento do ciclo de Limpeza a Vapor.
6. O ciclo de Limpeza a Vapor completo dura 20 minutos, no total.
7. Como a água no fundo do forno fica quente, não abra a porta do forno durante o ciclo de Limpeza a Vapor.
8. Ao término do ciclo, 4 bipes de um segundo tocarão. Depois do término do ciclo de Limpeza a Vapor, gire o botão de controle de temperatura e o botão seletor de função do forno para OFF (desligado).
9. Retire toda água e resíduos restantes do fundo do forno com uma esponja ou pano.
10. Limpe toda a umidade restante da parte interna da porta e do compartimento do forno.
11. Use uma escova macia ou esponja de náilon para limpar o interior do forno. Isso pode ajudar com manchas mais difíceis.
12. Caso ainda reste alguma sujeira, execute um segundo ciclo de Limpeza a Vapor para ajudar a soltar os resíduos e facilitar a remoção.

Para interromper o ciclo de Limpeza a Vapor:

Para cancelar ou interromper o ciclo de Limpeza a Vapor, gire o botão de controle de temperatura e o botão seletor de função do forno para OFF.

Limpeza e Manutenção

Ciclo de Limpeza Automática

CUIDADO

Não toque nas partes externas do forno depois do início do ciclo de autolimpeza, já que algumas partes podem ficar extremamente quentes! Durante as primeiras vezes que o recurso autolimpante for utilizado, pode haver certo odor e fumaça produzidos pela cura do material aglutinante do isolamento de alta densidade utilizado no forno. Quando a cura do isolamento estiver completa, esse odor desaparecerá. Durante os ciclos de autolimpeza posteriores, você pode sentir um odor característico de altas temperaturas. Mantenha a cozinha bem ventilada durante o ciclo de autolimpeza.

Todos os fornos (exceto o forno com Porta Francesa simples/superior) contam com um ciclo de limpeza automática pirolítico. Durante esse ciclo, o forno atinge temperaturas elevadas para queimar a sujeira e os sedimentos. Um eliminador de fumaça integrado reduz os odores associados à queima de sujeira. Após o término do ciclo de limpeza automática, um resíduo de pó de cinza é deixado no fundo do forno. O trinco da porta é ativado automaticamente depois de selecionar a configuração de Limpeza Automática. O trinco garante que a porta não seja aberta quando o interior do forno estiver nas temperaturas de limpeza.

Antes de iniciar o ciclo de Limpeza Automática:

1. Retire as prateleiras do forno, e quaisquer objetos/utensílios do forno. O alto calor gerado durante o ciclo de limpeza pode descolorir, empenar e danificar esses objetos. Os suportes das prateleiras do forno são projetados para permanecer no forno durante o Ciclo de Limpeza Automática. Não use papel alumínio ou revestimentos no forno. Durante o ciclo de Limpeza Automática, o papel alumínio pode queimar ou derreter e danificar a superfície do forno.
2. Limpe grandes derramamentos no fundo e nas laterais do forno. Jamais use agentes de limpeza de forno dentro do forno autolimpante, ou nas partes elevadas da porta.
3. Algumas áreas do forno devem ser limpas à mão antes de o ciclo começar. A sujeira nessas áreas será cozida e muito difícil de limpar caso não seja limpada primeiro. Limpe a porta até a gaxeta, a armação da porta e até 2 polegadas dentro da armação com detergente e água quente. Enxágue bem e seque.

Para iniciar o ciclo de Autolimpeza:

1. Feche completamente a porta.
2. Gire o botão do seletor do forno no sentido horário para o modo de limpeza automática.
3. Gire o botão de controle de temperatura, ultrapassando a configuração de limpeza, até o botão parar. Nesse momento, a luz indicadora de limpeza acenderá. Em 30 segundos, o trinco automático da porta fechará e a luz indicadora do forno acenderá. A luz indicadora do forno permanecerá acesa até que o forno atinja a temperatura de autolimpeza e, então, ligará e desligará durante o ciclo de autolimpeza.
4. A luz indicadora "clean" permanecerá acesa até que a autolimpeza seja concluída ou interrompida, e até que a temperatura do forno caia para um nível seguro. Um ciclo completo leva aproximadamente três horas e meia, com 30 minutos adicionais necessários para que o forno esfrie o suficiente para que o trinco da porta destrave. **Observação:** Um ruído de ventilador será ouvido durante o ciclo de autolimpeza, e ele continuará funcionando pelas três horas e meia do ciclo.
5. Ao término do ciclo, gire o seletor do forno e o botão de controle de temperatura para a posição OFF. Depois que o forno esfriar completamente, abra a porta e retire as cinzas das superfícies do forno com um pano úmido.

Para parar o ciclo de Autolimpeza:

Para cancelar ou interromper o ciclo de autolimpeza, gire o botão de controle de temperatura e o botão seletor de função do forno para OFF. Quando a temperatura do forno cair para um nível seguro, o trinco automático da porta destravará e a porta do forno pode ser aberta. Depois que o forno esfriar completamente, retire as cinzas das superfícies do forno com uma esponja ou pano úmido.

Limpeza e Manutenção

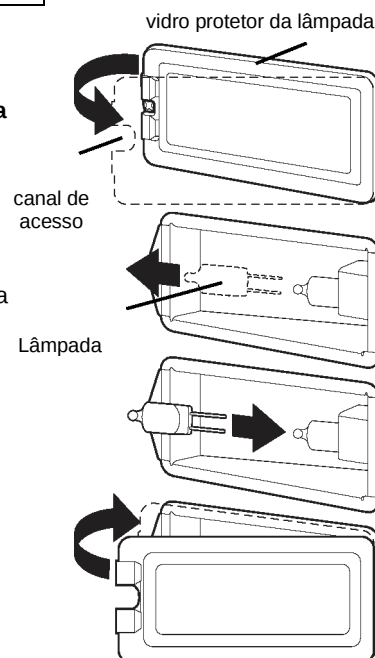
! CUIDADO

DESCONECTE A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA NO FUSÍVEL PRINCIPAL OU DISJUNTOR ANTES DE TROCAR UMA LÂMPADA.

Troca das Lâmpadas de Halogênio Internas

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.



Queda de Energia

Não tente usar durante uma queda de energia. O unidade não funcionará.

Guia de Solução de Problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA E/OU SOLUÇÃO
1. O fogão não funciona.	O fogão não está conectado à eletricidade. Chame um electricista para verificar o disjuntor, as fiações e o fusível.
2. O forno não funciona em autolimpeza.	A porta não está bem fechada para que o trinco automático engate.
3. O forno não está limpo depois do ciclo de autolimpeza.	O botão de controle de temperatura não foi girado até o fim depois de limpar até parar.
4. O grelhador não funciona.	O botão de controle de temperatura foi girado muito além da posição grelhar.
5. A porta não abre. A temperatura não é atingida.	O forno continua no modo de autolimpeza. Se o forno estiver quente, o trinco da porta destravará ao atingir
6. A luz do forno não funciona.	A lâmpada está queimada. O forno não está conectado à eletricidade.
7. Um forte odor e/ou fumaça são produzidos 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.

Informações sobre Assistência Técnica

Se o forno não funcionar, verifique se o disjuntor está desarmado ou se o fusível está queimado.

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

Ao ligar para assistência técnica, tenha as seguintes informações em mãos:

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

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 modelo e o número de série de seu forno ficam na placa de identificação instalada do lado esquerdo da abertura da porta do forno, sob o painel de controle.

Número do Modelo _____ Número 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.

Este manual deve permanecer com o forno 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