



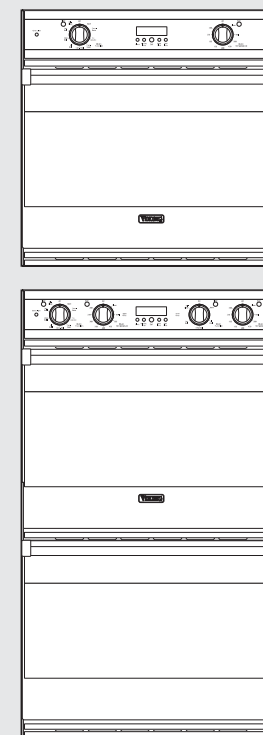
Uso e cuidados *MANUAL*



Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

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

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



VIKING

Fornos elétricos embutidos
simples e duplos de 30 polegadas

Parabéns!

A compra deste produto atesta a importância que você dá à qualidade e desempenho dos principais aparelhos que usa. Com cuidados mínimos, descritos neste guia, este produto é projetado para oferecer a você anos de serviço confiável. Reserve alguns minutos necessários para aprender o uso e cuidados corretos deste produto de qualidade.

Algumas características chave deste aparelho:

- Uma ampla variedade de modos de assar e cozer — até 11 modos de cozimento em todos—para tornar até os seus projetos mais desafiadores de cozinha um sucesso.
- Um ventilador de convecção de duas velocidades que permite que você cozinhe os alimentos de forma mais homogênea—mesmo ao cozinhar grandes quantidades.
- Quatro modos de convecção oferecem maior circulação do ar para diminuir os tempos de cozimento e para cozer os alimentos de forma mais uniforme.
- Elementos duplos de grelha produzem calor intenso radiante para grelhar mais rapidamente e para oferecer maior área de cobertura.
- Três modos de grelha, incluindo o novo modo de baixa grelha para grelhar delicadamente e corar a superfície.
- Um termômetro para carnes garante que as carnes fiquem perfeitamente cozidas/assadas. Use apenas o termômetro fornecido com esta unidade.
- Um sistema de iluminação de halogênio oferece mais luz e menos brilho.
- Elemento de cozimento oculto para facilitar a limpeza.
- Seis posições ajustáveis da prateleira com o maior espaço útil de cozimento da classe.

Sua satisfação total é nosso principal objetivo. Se tiver qualquer dúvida ou comentário sobre este produto, entre em contato com o revendedor de quem você o comprou ou com a Central de Atendimento ao Cliente, pelo telefone 055 11 3195-8100.

Agradecemos a sua preferência por um produto da Viking Range e esperamos que você volte a escolher nossos produtos para outras necessidades de eletrodomésticos. Para obter mais informações sobre a completa e crescente linha dos nossos produtos, entre em contato com seu revendedor ou visite nosso site: vikingrange.com

Índice

Primeiros passos	
Avisos e instruções de segurança	4
Antes de usar o forno	12
Controles do produto	
Ajuste do relógio	13
Painel de controle do forno	14
Características do forno	16
Relógios e temporizadores	17
Funções e configurações do forno	20
Operação	
Usando o forno	22
Pré-aquecimento	22
Funcionamento do termômetro para carnes	22
Posições das grades	23
Cozimento convencional e por convecção	24
Condensação	26
Dicas de colocação de utensílios	27
Cozimento	28
BAKE (Cozimento com dois elementos)	28
CONV BAKE (Cozimento por convecção)	28
TRU CONV (TruConvec™)	29
Resolução de problemas de cozimento	32
Assar	33
CONV ROAST (Assar por convecção)	33
Grelhar	38
CONVECTION BROIL (Grelhar por convecção)	38
HI BROIL (Grelha alta)	38
MED BROIL (Grelha média)	38
LOW BROIL (Grelha baixa)	39
Desidratação/descongelamento por convecção	42
Cuidados com o produto	
Limpeza e manutenção	43
Ciclo autolimpante	45
Substituição das lâmpadas do forno	47
Solução de problemas	48
Informações de serviço	49

Avisos e instruções de segurança

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

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

Reconheça símbolos de segurança, palavras, etiquetas

 PERIGO
Perigos ou práticas inseguras que RESULTARÃO em ferimento pessoal grave ou morte.
 AVISO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimento pessoal grave ou morte.
 CUIDADO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimentos pessoais leves.
Todas as mensagens de segurança identificarão o perigo, informarão como reduzir a chance de ferimentos e informarão o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

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

Para garantir que a operação seja correta e segura: O aparelho deve ser instalado corretamente e aterrado por um técnico qualificado. **NÃO** tente ajustar, consertar, fazer manutenção ou substituir qualquer peça do aparelho a menos que especificamente recomendado neste manual. Quaisquer outros serviços devem ser feitos por um profissional qualificado.

GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

Avisos e instruções de segurança

AVISO

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

AVISO

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

AVISO



Para evitar o risco de danos à propriedade, ferimentos pessoais ou morte, siga atentamente as informações contidas neste manual para evitar um incêndio ou explosão.

NÃO armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

AVISO

O fio de alimentação deve ficar permanentemente conectado.

Avisos e instruções de segurança

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todo o material de embalagem tenha sido removido do aparelho antes de operá-lo.
- Mantenha a área em torno do aparelho livre de materiais combustíveis, gasolina e outros gases e materiais inflamáveis.
- Muitas latas de spray do tipo aerosol são EXPLOSIVAS quando expostas ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite seu uso ou armazenamento próximo a um eletrodoméstico.
- Muitos plásticos não são resistentes ao calor. Mantenha os plásticos distantes das peças do eletrodoméstico que possam ficar quentes.
- Itens inflamáveis (papel, plástico, etc.) podem pegar fogo e itens metálicos podem ficar quentes e provocar queimaduras. **NÃO** deixe o forno sem supervisão durante a desidratação de ervas, pães, cogumelos, etc., pois pode gerar risco de incêndio.

Em caso de incêndio

Desligue o aparelho evitar a propagação da chama.

- Abafe o fogo ou chama fechando a porta do forno.
- **NÃO** use água em fogo originado em gordura. Use bicarbonato de sódio ou um extintor químico ou de espuma seca para abafar o fogo ou chama.

Segurança de crianças

- **NUNCA** deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância perto do aparelho quando ele estiver sendo usado ou ainda quente. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- **NÃO** guarde itens de interesse das crianças sobre a unidade. Crianças que possam escalar o aparelho para chegar aos itens podem ficar gravemente feridas.
- Deve-se ensinar as crianças que o aparelho e os utensílios colocados sobre ele podem estar quentes. Deixe os utensílios quentes esfriarem em um local seguro longe do alcance de crianças pequenas. As crianças devem ser ensinadas que o aparelho não é um brinquedo. As crianças não devem ser autorizadas a brincar com controles ou outras peças do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais comprometidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Segurança no cozimento

- Use pegadores de panela secos e resistentes. Pegadores de panela úmidos podem causar queimaduras de vapor. Panos de prato, ou outros substitutos não devem **NUNCA** ser usados como pegadores, uma vez que podem ficar presos nas peças do aparelho.
- Nunca devem ser usadas peças de vestuário soltas ou pendentes, quando se opera o aparelho. **NÃO** pendure toalhas ou outros materiais nas alças da porta do forno. Estes itens podem pegar fogo e causar queimaduras.

Avisos e instruções de segurança

- **SEMPRE** coloque as grades do forno nas posições desejadas quando este estiver frio. Deslize as grades para fora para colocar ou remover o alimento, usando pegadores de panela secos e resistentes. **SEMPRE** evite debruçar-se dentro do forno para acrescentar ou retirar o alimento. Se uma grade precisar ser movida enquanto está quente, use um pegador de panela seco.
- **SEMPRE** desligue o forno no final do cozimento.
- **NÃO** aqueça recipientes fechados de alimentos, pois a pressão interna pode fazer o recipiente estourar e causar ferimentos.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do forno. Deixe o ar quente ou vapor escapar antes de mover ou substituir alimentos.
- **NUNCA** use papel alumínio para cobrir as grades ou a base do forno. Isso pode trazer risco de choque elétrico, incêndio ou danos ao aparelho. Use papel alumínio apenas da maneira orientada por este guia.
- **AVISO DE ALIMENTO PREPARADO:** Siga as instruções do fabricante. Se um recipiente de plástico de alimentos congelados e/ou sua tampa deformar, vazar ou sofrer algum tipo de dano durante o cozimento, jogue fora o recipiente e o conteúdo imediatamente. O alimento pode estar contaminado.

Elementos de aquecimento

- **NUNCA** toque os elementos de aquecimento do forno, áreas próximas aos elementos ou superfícies internas durante e após o uso. Durante o uso, o aparelho aquece e deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- As zonas de cocção podem estar quentes mesmo que estejam com coloração escura. As áreas próximas dos elementos de aquecimento e as superfícies internas do forno podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Durante e após o uso, **NÃO** toque ou deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com elementos de aquecimento, as áreas perto destes ou superfícies interiores do forno até que eles tenham tido tempo suficiente para esfriar.

Forno autolimpante

- Limpe somente as peças listadas nesse guia. **NÃO** limpe a gaxeta da porta. A gaxeta da porta é essencial para manter uma boa vedação. É necessário tomar cuidado para não esfregar, danificar ou mover a gaxeta. **NÃO** use limpadores de forno de qualquer tipo no interior ou exterior do forno autolimpante.
- Antes de executar a autolimpeza do forno, remova a bandeja da grelha, as grades do forno e outros utensílios e limpe transbordamentos para evitar excesso de fumaça ou chamas súbitas.
- Este forno apresenta um ventilador de resfriamento que funciona automaticamente durante um ciclo de limpeza. Se o ventilador não ligar, a unidade não operará. O usuário deve entrar em contato com a Assistência técnica para reparo.

Avisos e instruções de segurança

Aviso importante e advertência

A Lei da Califórnia sobre Água Potável e Tóxicos de 1986 (Proposição 65) exige que o governador da Califórnia publique uma lista de substâncias conhecidas no Estado da Califórnia por causar câncer ou problemas reprodutivos e obriga as empresas a avisar os clientes sobre exposições potenciais a tais substâncias. Os usuários deste aparelho são avisados por meio deste que, quando o forno está no ciclo autolimpante, pode haver alguma exposição de baixo nível de algumas das substâncias listadas, incluindo monóxido de carbono. A exposição a estas substâncias durante o ciclo autolimpante pode ser minimizada com uma ventilação adequada do forno para o exterior, através da abertura de janelas e/ou portas no local onde o aparelho está localizado.

Aviso importante sobre pássaros de estimação:

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

Sobre o seu aparelho

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Para evitar possíveis danos aos armários e aos acabamentos dos armários, use apenas materiais e acabamentos que não descolorem e suportem temperaturas de até 90°C (194°F). Pode-se usar adesivo resistente ao calor e à umidade se o produto for instalado em armários de laminado. Verifique com o seu construtor ou fornecedor do armário para ter certeza de que os materiais atendem a esses requisitos.

- Para desempenho e operação adequados do forno, **NÃO** bloqueie nem obstrua nenhum respiro acima ou abaixo das portas.
- Evite tocar na área de ventilação do forno enquanto este estiver ligado e por vários minutos depois de forno ser desligado. Quando o forno está em uso, a ventilação e a área circundante esquentam o suficiente para causar queimaduras. Depois que o forno for desligado, **NÃO** toque na abertura de ventilação ou nas áreas próximas até que elas tenham tido tempo suficiente para esfriar.

Avisos e instruções de segurança

- Outras superfícies potencialmente quentes incluem a ventilação do forno, as áreas próximas à abertura de ventilação, a porta do forno, as áreas próximas à porta do forno e a janela do forno.
- O uso indevido da porta do forno (por exemplo, pisar, sentar ou inclinar-se sobre ela) pode resultar em riscos potenciais e/ou ferimentos.

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

Não se esqueça de deixar todos os controles na posição "OFF" (desligado) e de conferir se o forno está FRIO antes de remover o defletor do ventilador e limpar. Substitua o defletor do ventilador de acordo com as instruções de limpeza. Não fazer isso pode causar riscos de queimaduras ou choque elétrico.

⚠ AVISO

Este aparelho tem um ciclo autolimpante. Durante este ciclo, o forno atinge temperaturas elevadas, a fim de queimar sujeiras e acúmulos de gordura. Um resíduo de cinzas é deixado na base do forno após a conclusão do ciclo autolimpante.

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

Avisos e instruções de segurança

⚠ AVISO**RISCO DE QUEIMADURAS**

Durante a autolimpeza, o forno é colocado em uma temperatura mais alta e as superfícies podem ficar mais quentes que o habitual. Portanto, crianças pequenas devem ser mantidas à distância.

⚠ AVISO

Para evitar contaminação e desperdício de alimentos, quando se usa o cozimento com temporização automática:

- **NÃO use** alimentos que se estragam enquanto aguardam o cozimento iniciar, tais como pratos com leite e ovos, sopas em creme, pudins, peixes, carne de porco, aves ou alimentos com recheio.
- Qualquer alimento que tenha de aguardar o início do cozimento deve estar bem frio ou congelado, antes de ser introduzido no forno.
- **NÃO use** alimentos que contenham fermento em pó ou levedura durante o cozimento com temporização automática. Eles não irão cozinhar corretamente.
- **NÃO deixe** os alimentos ficarem no forno por mais de duas horas após o término do ciclo de cozimento.
- Para evitar contaminação e desperdício de alimentos, **NÃO deixe** que alimentos descongelados fiquem por mais de duas horas dentro do forno.

⚠ CUIDADO

NÃO toque nas partes externas do forno depois que o ciclo autolimpante já tiver iniciado, pois poderão estar extremamente quentes ao toque!

Durante as primeiras vezes que a autolimpeza for usada, pode haver odor e fumaça da "cura" do ligante no isolamento de alta densidade usado no forno. Quando o isolamento estiver completamente curado o odor desaparecerá. Durante os ciclos autolimpantes subsequentes, você poderá notar um odor característico gerado pela alta temperatura.

MANTENHA A COZINHA BEM VENTILADA DURANTE O CICLO AUTOLIMPANTE.

⚠ CUIDADO

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

Avisos e instruções de segurança

⚠ CUIDADO**RISCO DE QUEIMADURAS**

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

⚠ CUIDADO

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

⚠ OBSERVAÇÃO

O ventilador de resfriamento deve estar funcionando quando a unidade estiver em uso. Se você observar que o ventilador não está funcionando ou perceber ruídos estranhos ou excessivos vindo do ventilador, entre em contato com a Central de Serviço Autorizado Viking antes de continuar a operação. Não fazer isso pode causar danos ao forno ou armários próximos.

⚠ OBSERVAÇÃO

Evite danos à aberturas de ventilação do forno. As aberturas têm de estar desobstruídas e abertas para fornecer o fluxo de ar apropriado para o desempenho ideal do forno.

⚠ OBSERVAÇÃO

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

Antes de usar o forno

Forno

Importante! Antes da primeira utilização, limpe o interior com água e sabão e seque bem. Em seguida, coloque o seletor do forno em BAKE (cozer), o termostato a 350°F (232°C) e deixe operar por uma hora.

Todos os modelos incluem:

- Uma ampla variedade de modos de assar e cozer—até 8 modos de cozimento em todos—para tornar até os seus projetos mais desafiadores de cozinha um sucesso.
- Um ventilador de convecção de duas velocidades—para que você cozinhe os alimentos de forma mais homogênea—mesmo ao cozinhar grandes quantidades.
- Quatro modos de convecção oferecem maior circulação do ar para diminuir os tempos de cozimento e para cozer os alimentos de forma mais uniforme.
- Três modos de grelha, incluindo o novo modo de baixa grelha para grelhar delicadamente e corar a superfície.
- Um termômetro para carnes garante que as carnes fiquem perfeitamente cozidas/assadas. Use somente o termômetro fornecido com o forno.
- Um elemento de cozimento oculto para facilitar a limpeza.
- Este aparelho é certificado pela Star-K para atender normas rígidas em conjunto com as instruções específicas encontradas no site www.star-k.org

Ajuste do relógio

A hora do dia deve ser ajustada antes do uso de qualquer outro programa. Quando o forno for ligado à energia pela primeira vez, em sua residência, o mostrador de horas apresentará —:—.



Para programar a hora do dia:

1. Empurre e mantenha pressionados 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".

Painel de controle do forno

Painel de controle do forno

Controle da luz interna do forno

O forno tem luzes internas controladas por um interruptor no painel de controle. Empurre o interruptor para LIGAR e DESLIGAR (ON/OFF) as luzes do forno.

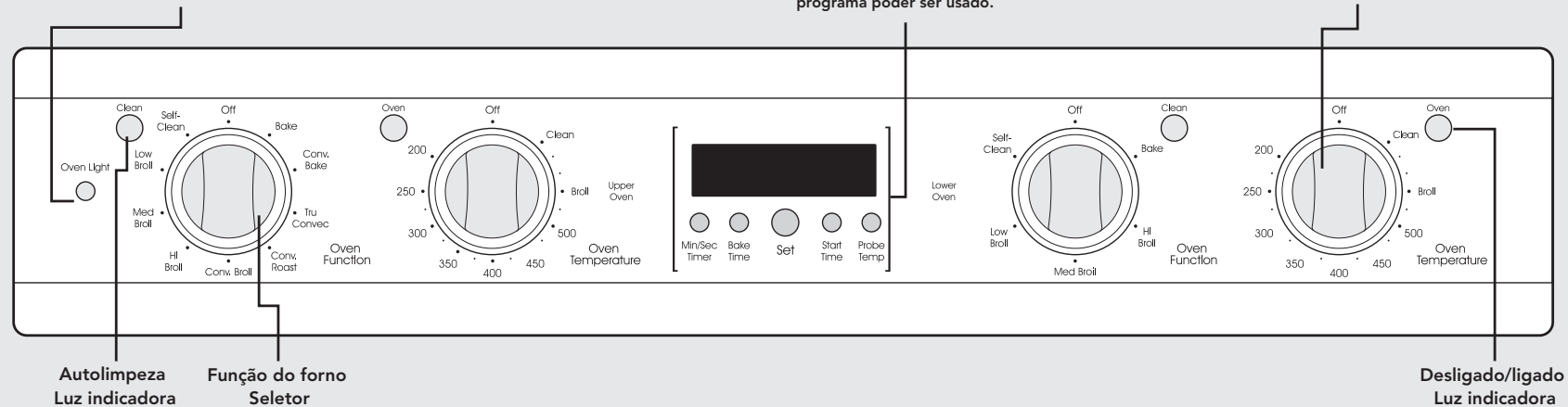
Centro de temporização eletrônica

O Centro de temporização eletrônica é usado para programar e controlar as funções de temporização.

IMPORTANTE: a hora do dia deve ser ajustada antes de qualquer outro programa poder ser usado.

Controle de temperatura

Cada forno tem um botão separado de controle de temperatura. Os controles podem ser ajustados a qualquer temperatura de 200°F (93°C) a 550°F (288°C). **SEMPRE** verifique sempre se os controles estão na posição "OFF" (desligado) quando os fornos não estiverem em uso.



Funções e configurações do forno

Bake (cozimento)

Cozimento convencional de uma grade (pães, bolos, biscoitos, doces, tortas, entradas, vegetais)

Conv Bake (cozimento por convecção)

Cozimento em várias grades para alimentos mais pesados ou congelados (tortas congeladas, pizzas, entradas, vegetais)

TruConvect™

Cozimento em várias grades para pães, bolos, biscoitos (até seis grades de biscoitos de uma vez)

Conv Roast (assar por convecção)

Perus inteiros, frangos inteiros, presuntos, etc.

Conv Broil (grelhar por convecção)

Carnes mais espessas, mais rápido do que grelhar regular e com menos geração de fumaça

High-Broil (Grelha alta)

Carnes escuras de espessura até 1 pol. ou menos, quando desejar um cozimento mal passado ou médio.

Medium-Broil (Grelha média)

Carnes brancas como frango ou carnes com mais de 1 pol. de espessura que ficariam muito douradas na grelha alta

Low-Broil (Grelha baixa)

Grelhar delicadamente como no caso do merengue

Conv Dehydrate (desidratação por convecção)

Use esta função para desidratar frutas e vegetais.

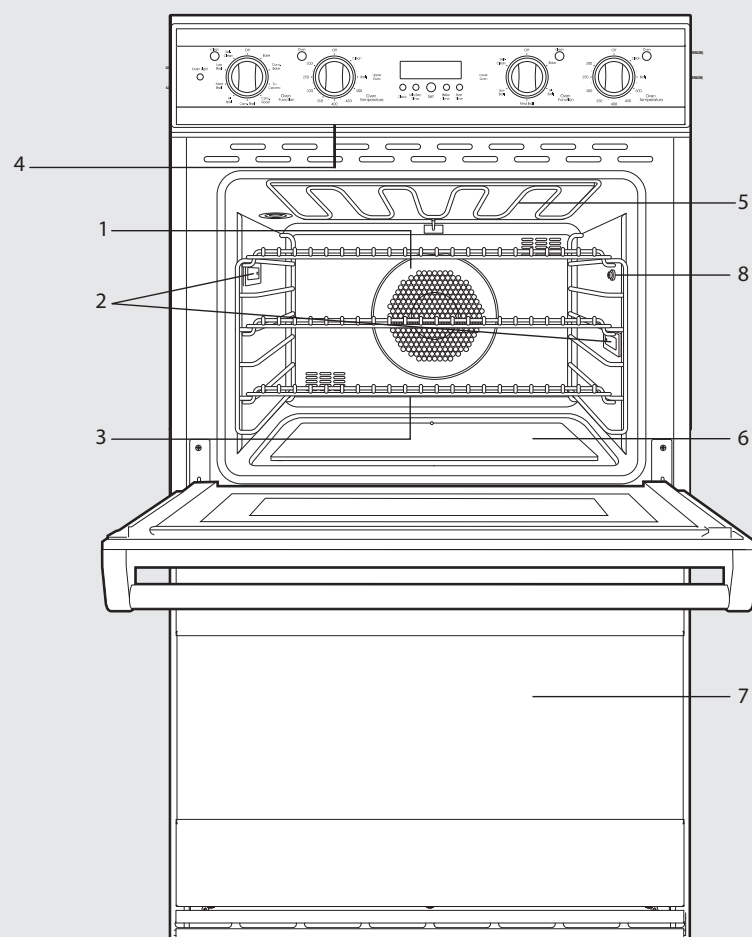
Conv Defrost (descongelamento por convecção)

Use esta função para descongelar alimentos.

Autolimpeza

Um ciclo pirolítico de autolimpeza que o forno atinge temperaturas elevadas para queimar sujeiras e acúmulos de gordura.

Características do forno



- | | |
|--|--|
| 1. Queimador TruConvec™ (atrás do defletor) | 4. Placa com modelo/número de série (abaixo do painel de controle) |
| 2. Luz do forno | 5. Queimador da grelha |
| 3. Grades do forno (três superiores e três inferiores) | 6. Queimador de cozimento |
| | 7. Forno inferior |
| | 8. Termômetro para carnes |

Relógios e Temporizadores

Centro de temporização eletrônica

O centro eletrônico de temporização é usado para programar e controlar todas as funções de temporização.

Ele tem cinco modos de programação e exibição, ativados pelos quatro botões de pressionamento e pelo botão "SET" (AJUSTAR).

O modo BAKE TIME (tempo de cozimento) e o modo MIN/SEC TIMER (temporizador min/seg) podem ser usados para períodos de cozimento com tempo programado. Esses recursos podem ser usados ao mesmo tempo quando os dois fornos estiverem em uso. No entanto, apenas os modos BAKE TIME (tempo de cozimento) e SELF-CLEAN (autolimpeza) desligam o forno automaticamente quando o programa agendado estiver concluído. Por exemplo, você pode programar o tempo de cozimento para caçarola no forno superior usando o modo BAKE TIME e grelhar no forno inferior usando o MIN/SEC TIMER. Um forno também pode ser limpo enquanto cozinha alimentos no outro forno usando o MIN/SEC TIMER.



Ajuste do temporizador Min/Sec

O MIN/SEC TIMER é projetado para uma temporização precisa e é ideal para o cozimento de itens delicados tais como biscoitos, bolinhos e doces e para grelhar com precisão. O MIN/SEC TIMER pode ser usado ao mesmo tempo que as funções BAKE TIME ou START TIME estão em uso. Ele pode ser usado para programar até 24 horas. Ao configurar o temporizador, a hora exibida aumentará em incrementos de 1 minuto. Quando o temporizador atingir um valor abaixo de 1 minuto, o alarme do temporizador emitirá dois bipes curtos e o mostrador mudará de hora: minutos para apenas segundos.

Para programar o temporizador Min/Sec

1. Pressione o botão "MIN/SEC TIMER" (TEMPORIZADOR MIN/SEC). O temporizador exibirá :00 e a palavra TIMER será exibida no canto inferior direito.
2. Gire o botão "SET" até que o intervalo de duração desejado seja exibido.

O MIN/SEC TIMER está programado. O alarme soará ao final da contagem regressiva. O programa pode ser cancelado a qualquer momento, definindo-se o tempo restante igual a :00. Para volta à hora do dia, pressione o botão "CLOCK" (RELÓGIO). Observe que aparecerá um pequeno relógio no canto superior direito, para indicar que um programa está em andamento. O mostrador voltará automaticamente ao MIN/SEC TIMER após alguns segundos.

Relógios e Temporizadores

Alarme do temporizador

Ao término de um programa do MIN/SEC TIMER ou programa BAKE TIME, será emitido um alarme composto por três bipes seguidos de dois bipes, a cada 10 segundos, até que o botão MIN/SEC TIMER seja pressionado. Sempre que uma tecla de função válida for pressionada, ou quando uma função de controle se inicia automaticamente, será emitido um bipe. Quando for pressionada uma tecla de função inválida, serão emitidos dois bipes.

Ajuste do programa de cozimento com tempo de início automático

Os modos BAKE TIME e START TIME do temporizador podem ser usados para ligar e desligar o forno automaticamente em horários pré-selecionados. O programa de cozimento de tempo automático é ideal para alimentos que não tem perigo de se estragarem, durante os momentos em que o forno fica desligado.

Para definir o programa de cozimento de tempo automático:

1. Defina o tempo de início:

A) Para forno simples – Programe o tempo de início pressionando o botão START TIME (hora de início) e girando o botão “SET” (ajustar) até que a hora de início desejada seja exibida. Este é o horário em que você deseja que o alimento comece a ser cozido.

B) Para fornos duplos – pressione o botão START TIME (hora inicial) uma vez para definir a hora de início do forno superior (UPPER OVEN vai aparecer no visor). Pressione o botão START TIME duas vezes para definir a hora de início do forno inferior (LOWER OVEN vai aparecer no visor). Programe a hora de início girando o botão SET até que a hora inicial desejada seja exibida. Este é o horário em que você quer que o alimento comece a ser cozido.

2. Defina o tempo de cozimento desejado:

Quando o horário de início estiver definido, o visor mudará para :00 e as palavras SET, COOK e TIME aparecerão no lado direito do visor. Você então informará o tempo de cozimento desejado. Gire o botão “SET” até que o tempo de cozimento desejado seja exibido em horas e minutos. Quando o tempo de cozimento desejado estiver ajustado, a palavra SET desaparecerá e a palavra DELAY aparecerá no visor indicando que o programa Bake Hours (horas de cozimento) foi definido.

Observação: Para fornos duplos, a palavra DELAY aparecerá com UPPER OVEN ou LOWER OVEN, dependendo de qual forno foi selecionado.

Observação: Para tempo de cozimento atrasado, o forno automaticamente adicionará 30 minutos ao tempo de cozimento programado para pré-aquecimento.

Relógios e Temporizadores

Para definir o programa de cozimento de tempo automático: (cont.)

3. **Ajuste o seletor Oven Function (função do forno)** na função desejada – BAKE, CONV BAKE ou TRUConvec™ (cozimento, cozimento convencional, TruConvec™), etc.
4. **Ajuste o botão de controle de temperatura para a temperatura de cozimento desejada.**
5. O programa de cozimento de tempo automático está definido.

Observação: O visor continuará a mostrar a quantidade de tempo de cozimento programada (isso permanecerá até que o horário inicial programado seja alcançado). Você pode voltar o visor para o modo relógio pressionando o botão “CLOCK”. Observe que aparecerá um pequeno relógio no canto superior direito, para indicar que um programa está em andamento. Volte para o modo temporizador pressionando o botão “BAKE TIME”.

6. Quando o tempo especificado for atingido, o forno se ligará automaticamente. Ele irá cozinhar pelo tempo programado, à temperatura selecionada.

Observação: No último minuto antes do final do programa de cozimento especificado, o temporizador emitirá um bipe, uma única vez. Ao término do programa de cozimento especificado, o forno desligará automaticamente e o temporizador emitirá uma série de três bipes. Isto continuará até que o botão “START TIME” seja pressionado. O mostrador, então, voltará a exibir o horário.

Observação: O ajuste do tempo de duração restante para :00 cancelará o programa de cozimento automático.

Funções e configurações

Essas funções permitem que você personalize os controles do forno para adequá-las às suas preferências. As seguintes configurações do forno estão disponíveis:

Formato de graus

O forno foi pré-ajustado para a escala de temperatura em graus Fahrenheit. Com este recurso, os usuários podem alternar para graus Celsius.

Formato de relógio

Este recurso permite que os usuários escolham entre o formato de 12 ou 24 horas para o visor do relógio.

Modo Sabbath

Este modo oferece aos usuários de religiões que guardam o sábado a opção de programar seus fornos para atender aos requisitos do sábado. Quando a porta do forno é aberta no modo Sabbath, a luz do forno continua desligada, mas o ventilador de convecção e os queimadores continuam ligados.

Modo Showroom

(Não recomendado para uso pelo consumidor)

Este modo permite que o forno seja mantido a uma alimentação elétrica de 127 volts para exibição em um showroom. Nesse modo, os controles eletrônicos, o visor e as luzes funcionam, mas os aquecedores e o ventilador de convecção NÃO funcionam.

Funções e configurações

Para entrar no modo Configurações do forno:

1. Pressione o botão "MIN/SEC TIMER" por 3 segundos.
2. Use o botão "SET" para rolar entre as diferentes configurações do forno.
3. Para alternar entre uma configuração específica, pressione o botão "MIN/SEC TIMER".

Observação: a configuração do forno exibida enquanto você alterna entre as configurações ficará ativa quando você sair do recurso de configuração do forno.

4. Para sair do modo Oven Settings, pressione o botão "BAKE TIME". O forno sairá automaticamente do modo Oven Settings se o botão "BAKE TIME" não for pressionado em 60 segundos.

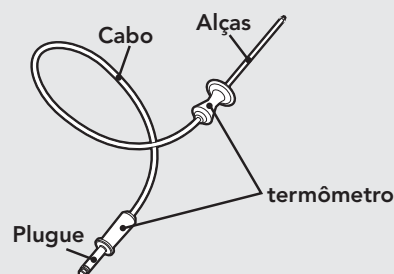
Usando o forno

Pré-aquecimento

Para melhores resultados, é extremamente importante que você pré-aqueça seu forno à temperatura de cozimento desejada antes de colocar alimentos no forno para iniciar o cozimento. Em muitos modos de cozimento, a potência parcial da grelha é usada para levar o forno à temperatura de pré-aquecimento. Portanto, colocar alimentos no forno durante o modo de pré-aquecimento não é recomendado. O sistema de pré-aquecimento é projetado para que o forno vá à temperatura desejada para oferecer o ambiente de cozimento ideal baseado no modo de cozimento selecionado no menor tempo possível.

Funcionamento do termômetro de carnes

O termômetro para carnes elimina a dúvida do seu assado cozinhando os alimentos até a temperatura interna ideal. A configuração da temperatura do termômetro é usada para notificar o usuário quando a temperatura interna da carne assada é atingida.



Para definir a função automática de termômetro

1. Insira o termômetro na carne e coloque-a dentro do forno.
2. Conecte o termômetro na tomada localizada na parede interna esquerda do forno e feche a porta.
3. Selecione a função de cozimento e ajuste a temperatura.
4. Pressione o botão "PROBE TEMP" (temperatura do termômetro).
5. Gire o botão "SET" até 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".

Observação: recomenda-se definir a temperatura interna aproximadamente 10 graus menos que a temperatura realmente desejada. A carne continuará a cozinhar quando removida do forno e chegará à temperatura interna desejada enquanto "espera".

A palavra PROBE pisca e um tom soa três vezes quando a temperatura desejada é alcançada. O tom soará duas vezes a cada dez segundos depois da conclusão até que a função do termômetro seja encerrada.

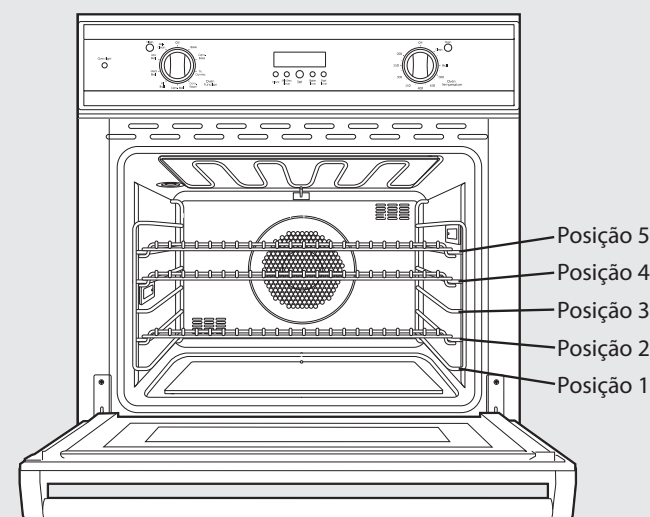
Usando o forno

Posições das grades

Cada forno é equipado com três grades para alimentos pesados, incluindo duas grades TruGlide™. Com a grade TruGlide™, a seção inferior permanece no forno e a seção superior desliza suavemente para fora quando puxada. Isso reduz as chances de derramamentos de itens que contenham muito suco ou líquido. Observe que a grade pode ser usada em qualquer uma das seis posições.

Todos os fornos têm cinco posições de grades. A posição 5 é a mais distante da base do forno. A posição 1 é a mais próxima da base do forno. As grades podem ser facilmente removidas e dispostas em vários níveis. Para os melhores resultados no cozimento convencional, não use mais de uma grade ao mesmo tempo. Recomenda-se também, ao utilizar duas grades, colocá-las nas posições 2 e 4 ou 3 e 5.

1. Arranje as grades do forno nas posições desejadas ANTES de aquecer o forno. Se estiver cozinhando em duas grades ao mesmo tempo, use as posições de grades 2 e 4 ou as posições 3 e 5.
2. Gire o seletor Oven Function (função do forno) para a função desejada. O cozimento inicia imediatamente e para quando o seletor Oven Function é colocado na posição OFF.
3. Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada.
4. Coloque o alimento no forno depois que a luz indicadora do forno apagar.



Usando o forno

Cozimento convencional e por convecção

Devido a variações na densidade, consistência e textura da superfície dos alimentos, alguns deles podem ser mais bem preparados usando a configuração de cozimento convencional. Por esta razão, recomenda-se o cozimento convencional na preparação de alimentos assados, tais como pudins. O usuário pode descobrir outros alimentos que também podem ser preparados de forma mais consistente no cozimento convencional. Isso é perfeitamente normal. Convecção é uma técnica culinária que utiliza as forças de ar da ventilação para circular calor através de toda a cavidade do forno, criando um ambiente de cozimento otimizado. O ambiente de convecção é apropriado para cozimento múltiplo e para os alimentos mais pesados. Abaixo estão algumas dicas de procedimentos para obter os melhores resultados com o seu forno ao cozinhar por convecção.

- Como regra geral, para converter receitas convencionais em receitas de convecção, reduza a temperatura em 25°F (-3,9°C) e o tempo de cozimento em aproximadamente 10 a 15%.
- O tempo para cozimento convencional e por convecção será o mesmo. No entanto, o uso de convecção para cozinhar um único item ou quantidades menores pode diminuir o tempo de cozimento em 10-15%. (Lembre-se que a convecção é projetada para cozimento múltiplo ou para cozinhar quantidades maiores)
- Se o cozimento da receita exigir mais do que 45 minutos, é possível notar uma redução de 10 a 15% neste tempo. Isso é especialmente verídico para itens grandes cozidos na função assar por convecção.
- Uma grande vantagem da convecção é a capacidade de preparar alimentos em quantidade. A circulação de ar uniforme torna isso possível. Os alimentos que podem ser preparados em duas das três grades ao mesmo tempo incluem: pizza, bolos, biscoitos, bolachas, muffins, pãezinhos e alimentos congelados.
- Para assar em três grades, use qualquer combinação de posições entre os números 2, 3, 4 e 5. Para cozimento em duas grades, use as posições de grade 2 e 4 ou 3 e 5. Lembre-se que as grades são numeradas de baixo para cima. Consulte a seção “Recursos do forno”.
- Os alimentos cozidos com a função de convecção podem passar do ponto com facilidade. Devido a isso, geralmente, é uma boa ideia retirar tais alimentos do forno imediatamente antes de parecerem ter atingido o ponto. Os alimentos continuarão cozinhando imediatamente depois de serem retirados para fora do forno.

Usando o forno

Cozimento convencional e por convecção (cont.)

- Algumas receitas, especialmente aquelas feitas em casa, podem exigir ajustes e teste, quando são convertidas entre os modos padrão de por convecção. Se tiver dúvidas de como converter uma receita, comece preparando-a no cozimento convencional. Após atingir resultados aceitáveis, siga as orientações de convecção listadas para o tipo de alimentos similares. Caso o alimento não fique do seu agrado nesta primeira tentativa de cozimento por convecção, ajuste apenas uma variável da receita por vez (tempo de cozimento, posição da grade ou temperatura) e repita o teste de convecção. Continue ajustando uma variável da receita por vez, até que sejam obtidos resultados satisfatórios.

Usando o forno

Condensação

O forno é fornecido com um sistema que oferece uma circulação natural do ar. Na maioria dos casos, essa circulação natural elimina qualquer condensação. No entanto, há situações em que se observa condensação. Isso NÃO é um sinal de que o forno não está funcionando corretamente.

A condensação pode ocorrer dependendo dos seguintes fatores:

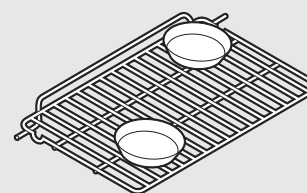
- Tipo de alimento sendo cozido
 - o Vapor e condensação são subprodutos naturais do cozimento de qualquer alimento com alto índice de água, como alimentos congelados, frango, etc.
 - o Use um recipiente com tampa, quando possível, ao cozinhar para reduzir a quantidade de condensação que se forma.
- Período de cozimento
 - o Se o forno for usado por períodos prolongados, pode ser necessária ventilação adicional.
 - o Não deixe alimentos no forno para esfriar depois de terem sido cozidos e o forno estiver desligado.
 - o Para reduzir a condensação, verifique se o forno está bem aquecido antes de colocar o alimento no interior.
- Bloqueio do fluxo de ar do forno
 - o Se o fluxo de ar do forno mudar, o forno não terá desempenho conforme as especificações.
- Instalação adequada da ventilação
 - o O forno precisa de boa ventilação dentro dos gabinetes onde estão instalados para terem desempenho conforme as especificações.
- Tipo de gabinete de instalação do forno
 - o Os gabinetes devem atender aos requisitos específicos de temperatura.
 - o Alguns materiais de gabinetes contém muita água, que pode evaporar durante o ciclo de aquecimento.
- Condições ambientes na cozinha, incluindo umidade e temperatura

Usando o forno

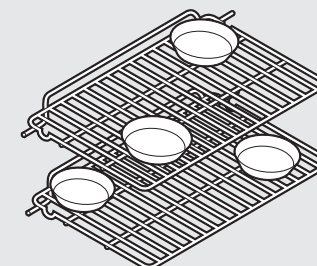
Dicas de posicionamento de panelas

- Ao usar formas grandes (15 pol. x 13 pol.) ou bandejas que cubram a maior parte da grade, prefira as posições 2 ou 3 para obter os melhores resultados.
- Ao cozer em mais de uma grade, recomenda-se usar um dos modos de convecção e a 2ª e 4ª posições ou a 3ª e 5ª posições para cozimento mais uniforme. Ao cozer em três prateleiras, use qualquer combinação das posições 2, 3, 4 e 5 para resultados mais consistentes.
- Apoie os recipientes em direções opostas quando duas grades e vários recipientes forem usados no cozimento convencional. Se possível, as panelas não devem ser postas uma diretamente acima da outra.
- Deixe de 1 a 2 polegadas de espaço em torno de todos os lados de cada recipiente para que o ar circule por igual.

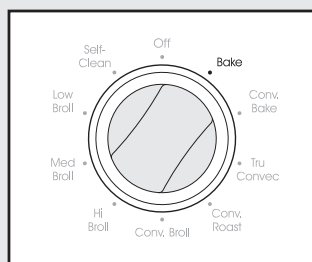
**Panela em grade única
Posicionamento**



**Panelas em grades múltiplas
Posicionamento**



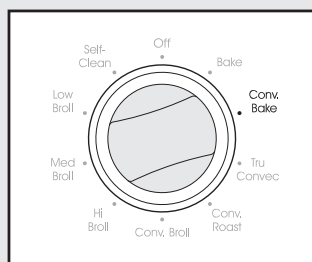
Assar



BAKE (cozimento com dois elementos)

A potência total de calor é irradiada a partir do queimador na base da cavidade do forno e o calor suplementar é irradiado do queimador da grelha. Esta função é recomendada para assar com uma única grade. Muitos livros de receitas contêm receitas para serem cozidas de forma convencional. O cozimento/assar

convencional é particularmente adequado para pratos que necessitam de uma temperatura elevada. Use este recurso para assar, dourar e cozinhar no forno.



CONV BAKE (cozimento por convecção)

O queimador inferior opera na potência total e o queimador da grelha superior opera em potência suplementar. O ar aquecido é circulado pela ventoinha motorizada na parte de trás do forno, distribuindo o calor de modo mais uniforme. Essa circulação homogênea de ar iguala a temperatura em toda a cavidade do forno e elimina os pontos

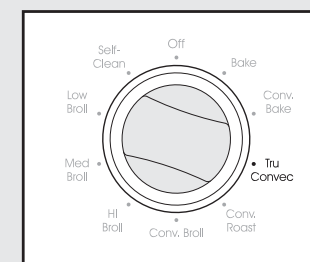
quentes e frios encontrados em fornos convencionais. Um dos principais benefícios do cozimento por convecção é a capacidade de preparar alimentos em quantidade usando várias grades—um recurso impossível em um forno padrão.

Ao assar carnes, o ar frio é rapidamente substituído selando as carnes por fora, além de reter mais os sucos e o sabor natural no interior, com menor encolhimento. Com esse método de aquecimento, os alimentos podem ser cozidos e assados ao mesmo tempo com mínima transferência de sabor, mesmo com pratos diferentes envolvidos, como bolos, peixe ou carne. O sistema de ar quente é especialmente econômico para descongelar alimentos. Utilize esta definição para cozer e assar.

Assar

TRU CONV (TruConvec™)

O elemento traseiro opera apenas na potência total. Não há aquecimento direto dos queimadores superiores ou inferiores. O ventilador motorizado na parte traseira do forno circula ar na cavidade do forno para um aquecimento uniforme. Use essa configuração para alimentos que exijam cozimento leve como doces, suflês, pães fermentados, pães rápidos e bolos. Pães, biscoitos e outros alimentos assados ficam com textura uniforme e casquinhas douradas. Não é necessário nenhum utensílio especial para o cozimento. Use essa função para cozimento em uma grade, para assar e para preparar refeições completas. Essa configuração também é recomendada ao preparar grandes quantidades de assados ao mesmo tempo.



Dicas de cozimento

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

Assar

Tabela de cozimento

Alimento	Tamanho do recipiente	Grade única Posição	Temp.	Tempo (min)
PÃES				
Biscoitos	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	8 - 10
Pão com fermento	Forma de pão	3 ou 4	375° F (190,6° C)	30 - 35
Pãezinhos com fermento	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	12 - 15
Pão com castanhas	Forma de pão	3 ou 4	375° F (190,6° C)	30 - 35
Pão de milho	8 pol. x 8 pol.	3 ou 4	400° F (204,4° C)	20 - 25
Pão de gengibre	8 pol. x 8 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	35 - 40
Muffins	Forminhas de muffin	3 ou 4	375° F (190,6° C)	15 - 20
Muffins de milho	Forminhas de muffin	3 ou 4	375° F (190,6° C)	15 - 20
BOLOS				
Bolo de areia	Forma com furo	3 ou 4	375° F (190,6° C)	35 - 45
Bolo comum	Forma com furo	3 ou 4	350° F (176,7° C)	45 - 55
Cupcakes	Forma de muffin	3 ou 4	350° F (176,7° C)	16 - 20
Camada, forma	13 pol. x 9 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	40 - 50
Camada, duas	redondas de 9 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	30 - 35
Bolo inglês	Forma de pão	3 ou 4	350° F (176,7° C)	60 - 65
BISCOITOS				
Brownies	13 pol. x 9 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	25 - 30
Com gotas de choc.	Assadeira	3 ou 4	375° F (190,6° C)	12 - 15
Açúcar	Assadeira	3 ou 4	350° F (176,7° C)	10 - 12
MASSA FOLHADA				
Bombas de creme	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	30 - 35
TORTAS				
Base sem recheio	redonda de 9 pol.	3 ou 4	425° F (218,3° C)	10 - 12
Base com recheio	redonda de 9 pol.	3 ou 4	375° F (190,6° C)	55 - 60
Merengue de limão	redonda de 9 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	12 - 15
Abóbora	redonda de 9 pol.	3 ou 4	350° F (176,7° C)	40 - 45
Pudim	xícaras de 120 - 175 ml	3 ou 4	350° F (176,7° C)	35 - 40
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	12 - 15
Palitos de peixe	Assadeira	3 ou 4	425° F (218,3° C)	18 - 21
Lasanha, cong.	Assadeira	3 ou 4	375° F (190,6° C)	65 - 70
Torta salgada	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	35 - 40
Pimentões recheados	13 pol. x 9 pol.	3 ou 4	375° F (190,6° C)	65 - 70
Quiche	redonda de 9 pol.	3 ou 4	400° F (204,4° C)	25 - 30
Pizza, 12 pol.	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	15 - 20
Mac. com queijo, cong.	Assadeira	3 ou 4	375° F (190,6° C)	60 - 65
VEGETAIS				
Batatas assadas	Na grade	3 ou 4	375° F (190,6° C)	60 - 65
Sufilê de espinafre	Caçarola de 1 l	3 ou 4	350° F (176,7° C)	45 - 50
Abóbora	Assadeira	3 ou 4	375° F (190,6° C)	50 - 55
Batatas fritas	Assadeira	3 ou 4	425° F (218,3° C)	15 - 20

Assar

Tabela de cozimento por convecção

Alimento	Tamanho do recipiente	Grade única Posição	Temp.	Tempo (min)
PÃES				
Biscoitos	Assadeira	2 ou 4	375° F (190,6° C)	7 - 9
Pão com fermento	Forma de pão	2 e 4	350° F (176,7° C)	20 - 25
Pãezinhos com fermento	Assadeira	2 e 4	375° F (190,6° C)	11 - 13
Pão com castanhas	Forma de pão	2 e 4	350° F (176,7° C)	20 - 25
Pão de milho	8 pol. x 8 pol.	2 e 4	375° F (190,6° C)	15 - 20
Biscoito de gengibre	8 pol. x 8 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	30 - 35
Muffins	Forminhas de muffin	2 e 4	350° F (176,7° C)	12 - 15
Muffins de milho	Forminhas de muffin	2 e 4	350° F (176,7° C)	0 - 12
BOLOS				
Bolo de areia	Forma com furo	3 ou 4	325° F (162,8° C)	30 - 35
Bolo comum	Forma com furo	3 ou 4	325° F (162,8° C)	35 - 40
Cupcakes	Forma de muffin	2 e 4	325° F (162,8° C)	15 - 17
Camada, forma	13 pol. x 9 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	30 - 32
Camada, duas	redondas de 9 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	25 - 30
Bolo inglês	Forma de pão	2 e 4	325° F (162,8° C)	5 - 50
BISCOITOS				
Brownies	13 pol. x 9 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	20 - 25
Com gotas de choc.	Assadeira	2,3 e 4	350° F (176,7° C)	7 - 10
Açúcar	Assadeira	2,3 e 4	325° F (162,8° C)	9 - 10
MASSA FOLHADA				
Bombas de creme	Assadeira	2 e 4	375° F (190,6° C)	4 - 27
TORTAS				
Base sem recheio	redonda de 9 pol.	2 e 4	400° F (204,4° C)	7 - 9
Base com recheio	redonda de 9 pol.	2 e 4	350° F (176,7° C)	50 - 55
Merengue de limão	redonda de 9 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	4 - 5
Abóbora	redonda de 9 pol.	2 e 4	325° F (162,8° C)	35 - 45
Pudim	xícaras de 120 - 175 ml	2 e 4	325° F (162,8° C)	30 - 35
ENTRADAS				
Rolinho primavera	Assadeira	2 e 4	375° F (190,6° C)	8 - 10
Palitos de peixe	Assadeira	2 e 4	400° F (204,4° C)	13 - 16
Lasanha, cong.	Assadeira	2 e 4	350° F (176,7° C)	60 - 65
Torta salgada	Assadeira	2 e 4	375° F (190,6° C)	10 - 12
Pimentões recheados	13 pol. x 9 pol.	2 e 4	350° F (176,7° C)	45 - 50
Quiche	redonda de 9 pol.	2 e 4	375° F (190,6° C)	20 - 25
Pizza, 12 pol.	Assadeira	2 e 4	375° F (190,6° C)	10 - 12
Mac. com queijo, cong.	Assadeira	3 ou 4	350° F (176,7° C)	45 - 50
VEGETAIS				
Batatas assadas	Na grade	3 ou 4	350° F (176,7° C)	45 - 50
Sufilê de espinafre	Caçarola de 1 l	3 ou 4	325° F (162,8° C)	35 - 40
Abóbora	Assadeira	3 ou 4	350° F (176,7° C)	40 - 45
Batatas fritas	Assadeira	3 ou 4	400° F (204,4° C)	10 - 15

Resolução de problemas de cozimento

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

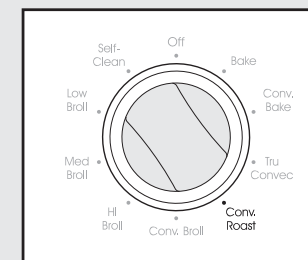
Problemas/Soluções comuns de cozimento

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

Assar

CONV ROAST (assar por convecção)

O elemento de convecção opera junto com os elementos de grelha interno e externo. Essa transferência de calor (principalmente do elemento de convecção) sela a umidade dentro de grandes assados. Use essa configuração para perus inteiros, frangos inteiros, presuntos, etc.



Observação: você também pode assar alimentos usando as configurações de cozimento. Consulte a seção “Cozimento” para obter informações adicionais.

Dicas para assar

SEMPRE use a bandeja e grade para grelhar fornecidas com cada forno. O ar quente deve poder circular em torno do alimento sendo assado.

NÃO cubra o que está sendo assado. Assar por convecção sela os sucos rapidamente, oferecendo um produto final úmido e tenro. Aves terão uma pele fina e crocante e as carnes ficarão douradas, não secas nem queimadas. Cozinhe carnes e aves diretamente do refrigerador. Não há necessidade de deixar a carne ou as aves em temperatura ambiente.

- Como regra geral, para converter receitas convencionais em receitas de convecção, reduza a temperatura em 25°F (-3,9°C) e o tempo de cozimento em aproximadamente 10 a 15%.
- **SEMPRE** asse carnes com a gordura para cima em um recipiente raso ou usando uma prateleira para assar. Não é necessário regar quando a gordura fica para cima. **NÃO** adicione água ao recipiente, pois isso causará um efeito de vapor. Assar é um processo de calor seco.
- Aves devem ser colocadas com o peito para cima sobre uma prateleira em um recipiente raso. Passe manteiga, margarina ou azeite na ave antes e durante o processo.
- Para assar por convecção, **NÃO** use recipientes com laterais altas, pois isso interfere na circulação do ar aquecido sobre o alimento.
- Se usar um saco para assar, papel alumínio ou outra cobertura, use o cozimento convencional em vez do cozimento por convecção.

Assar

Dicas para assar (cont.)

- Ao usar um termômetro para carne, insira até a metade no centro da parte mais espessa da carne. (Para aves, insira o termômetro entre o corpo e a perna dentro da parte mais espessa interna da coxa.) A ponta do termômetro não deve tocar o osso, gordura, nem a cartilagem para garantir leitura precisa. Verifique a temperatura da carne na metade do tempo recomendado para assar. Depois de ler o termômetro uma vez, insira-o 1/2 polegada (1,3 cm) mais fundo na carne e faça uma segunda leitura. Se a segunda temperatura for menor do que a primeira, continue cozinhando a carne.
- Os tempos para assar **SEMPRE** variam de acordo com o tamanho, forma e qualidade das carnes e aves. Cortes mais firmes de carne são melhor preparados na configuração de cozimento convencional e podem precisar de técnicas de cozimento úmidas. Retire as carnes assadas do forno quando o termômetro acusar de 5° a 10° menos que o ponto desejado. A carne continuará a cozer depois de sair do forno. Deixe os assados descansar de 15 a 20 minutos depois de assar para fatiar mais facilmente.

Para muitos alimentos, especialmente carnes assadas e aves, a temperatura interna do alimento é o melhor teste do seu ponto. O termômetro para carnes elimina a adivinhação do assado cozendo os alimentos no ponto exato que você deseja.

Observação: os modelos de forno duplo têm um termômetro apenas no forno superior.

O uso de termômetros diferentes do fornecido com este produto pode resultar em danos ao sistema. Use as alças do termômetro para conectar ao inserir e remover da carne e da tomada.

- Para evitar danos ao termômetro, **NÃO** use pinças para puxar o cabo ao remover.
- Para evitar quebra do termômetro, verifique se o alimento está totalmente descongelado antes de inserir.
- Para evitar possíveis queimaduras, **NÃO** desconecte o termômetro da tomada até que o forno esfrie.
- **NUNCA** deixe o termômetro dentro do forno durante a autolimpeza.
- **NÃO** guarde o termômetro no forno.

Assar

Dicas para assar (cont.)

Depois de preparar a carne e colocar na bandeja de grelhar, siga estas etapas para a colocação adequada do termômetro:

- Encoste o termômetro na parte superior ou lateral da carne e marque com o dedo onde a aresta da carne encontra o termômetro. O ponto deve ficar no centro da parte mais espessa do assado.
- Insira o termômetro totalmente na carne. Ele não deve tocar o osso, gordura nem cartilagem. Para assados sem osso, insira o termômetro na parte com mais carne da peça. Para presunto ou cordeiro com osso, insira o termômetro no centro do maior músculo inferior ou junta. Insira a sonda na parte com mais carne da parte interna da coxa a partir da base e paralelo à perna de um peru inteiro.
- Ao ajustar a temperatura do termômetro, recomenda-se ajustar aproximadamente 10°F (4°C) a menos do que a temperatura interna desejada. A carne continuará cozinhando quando retirada do forno e atingirá o ponto desejada enquanto “espera”.

Assar

Tabela de assado convencional
(ao usar a configuração de cozimento ou cozimento por convecção)

Alimento	Peso	Temperatura	Tempo (min/kg)	Posição grade	Temperatura Interna
CARNE DE BOI					
Costela assada	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Mal passada		325° F (163° C)	25 a 30	2	140° F (60° C)
Ao ponto		325° F (163° C)	30 a 35		155° F (68° C)
Bem passada		325° F (163° C)	35 a 40		170° F (77° C)
Alcatra assada	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Ao ponto		325° F (163° C)	35 a 40	2	155° F (68° C)
Bem passada		325° F (163° C)	40 a 45		170° F (77° C)
Miolo da alcatra	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Ao ponto		325° F (163° C)	40 a 45	2	155° F (68° C)
Bem passado		325° F (163° C)	45 a 50		170° F (77° C)
CORDEIRO					
Pernil de cordeiro	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	325° F (162° C)	30 a 40	2	180° F (82° C)
PORCO					
Lombo de porco	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	325° F (162° C)	35 a 40	2	180° F (82° C)
Costeletas de porco 1 pol. (2,5 cm) espessura	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	350° F (177° C)	55 - 60 tempo total	3	180° F (82° C)
Presunto, completo Cozido	8 a 12 lbs (3,6 a 5,4 kg)	325° F (163° C)	17 a 20	1	130° F (54° C)
AVES					
Frango, inteiro	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	375° F (191° C)	30 a 35	1	180° F (82° C)
Peru, Sem recheio	10 a 16 lbs (4,5 a 7,3 kg)	325° F (163° C)	15 a 20	1	180° F (82° C)
Peru	20 a 24 lbs (9,1 a 10,9 kg)	325° F (163° C)	15 a 20	1	180° F (82° C)
Peru, recheado	10 a 16 lbs (4,5 a 7,3 kg)	325° F (163° C)	17 a 22	1	180° F (82° C)
Peru, recheado	20 a 24 lbs (9,1 a 10,9 kg)	325° F (163° C)	17 a 22	1	180° F (82° C)
Peito de peru	4 a 6 lbs (1,8 a 2,7 kg)	325° F (163° C)	18 a 22	1	180° F (82° C)

Observação: As informações acima são fornecidas apenas como orientação.

Assar

Tabela de assado por convecção

Alimento	Peso	Temperatura	Tempo (min/kg)	Posição grade	Temperatura Interna
CARNE DE BOI					
Costela assada	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Mal passada		325° F (163° C)	17 - 22	2	140° F (60° C)
Ao ponto		325° F (163° C)	21 a 24		155° F (68° C)
Bem passado		325° F (163° C)	27 a 30		170° F (77° C)
Alcatra assada	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Ao ponto		325° F (163° C)	17 a 20	2	155° F (68° C)
Bem passado		325° F (163° C)	21 a 24		170° F (77° C)
Miolo da alcatra	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)				
Ao ponto		325° F (163° C)	27 a 30	2	155° F (68° C)
Bem passado		325° F (163° C)	32 a 35		170° F (77° C)
CORDEIRO					
Pernil de cordeiro	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	325° F (162° C)	20 a 25	2	180° F (82° C)
PORCO					
Lombo de porco	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	325° F (162° C)	20 a 25	2	180° F (82° C)
Costeletas de porco 1 pol. (2,5 cm) espessura	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	350° F (177° C)	35 - 40 tempo total	3	180° F (82° C)
Presunto, totalmente Cozido	8 a 12 lbs (3,6 a 5,4 kg)	325° F (163° C)	12 a 14	1	130° F (54° C)
AVES					
Frango, inteiro	3 a 6 lbs (1,4 a 2,7 kg)	375° F (191° C)	20 a 25	1	180° F (82° C)
Peru, Sem recheio	10 a 16 lbs (4,5 a 7,3 kg)	325° F (163° C)	12 a 14	1	180° F (82° C)
Peru	20 a 24 lbs (9,1 a 10,9 kg)	325° F (163° C)	9 a 11	1	180° F (82° C)
Peru, com recheio	10 a 16 lbs (4,5 a 7,3 kg)	325° F (163° C)	13 a 16	1	180° F (82° C)
Peru, com recheio	20 a 24 lbs (9,1 a 10,9 kg)	325° F (163° C)	10 a 13	1	180° F (82° C)
Peito de peru	4 a 6 lbs (1,8 a 2,7 kg)	325° F (163° C)	15 a 20	1	180° F (82° C)

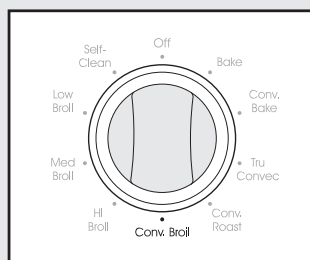
Observação: As informações acima são fornecidas apenas como orientação.

Grelhar

CONV BROIL

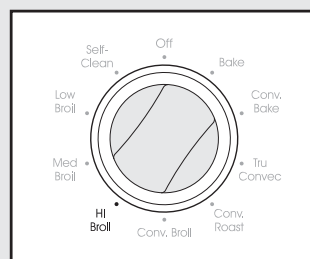
(grelhar por convecção)

O elemento superior opera na potência total. Esta função é exatamente a mesma que o modo de grelhar normal com o benefício adicional da circulação de ar por meio da ventoinha motorizada na parte de trás do forno. A fumaça é reduzida, uma vez que o fluxo de ar também reduz as temperaturas excessivas no alimento. Use essa configuração para grelhar cortes grossos de carne.



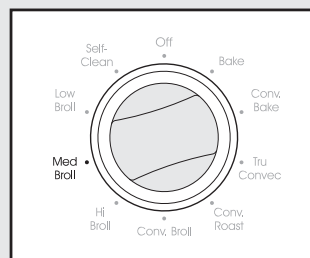
HI BROIL (GRELHAR ALTO)

O calor irradia dos dois queimadores da grelha, localizados no topo da cavidade do forno, em potência total. A distância entre os alimentos e as partes da grelha determina a velocidade do cozimento. Para grelhar "rápido", os alimentos podem estar a uma distância de até 2 polegadas (5 cm) do queimador. Grelhar rápido é melhor para carnes quando se deseja um ponto de cozimento de mal passado a médio. Use essa configuração para grelhar cortes pequenos e médios de carne.



MED BROIL (GRELHAR MÉDIO)

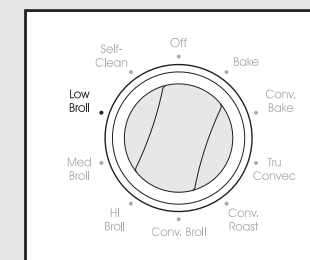
Os queimadores interno e externo da grelha pulsam ligado e desligado para produzir menos calor para grelhar devagar. Cerca de 4 pol. (10 cm) entre a superfície superior do alimento e o queimador da grelha. Grelhar devagar é melhor para frango e presunto para grelhar alimentos sem dourar demais. Use essa configuração para grelhar cortes pequenos e médios de carne.



Grelhar

LOW BROIL (GRELHAR BAIXO)

Esse modo usa apenas uma fração da potência disponível para o queimador interno da grelha para dourar delicadamente. O queimador interno da grelha fica ligado apenas parte do tempo. Use esta configuração para dourar levemente merengue nas prateleiras 3 ou 4 em 3 ou 4 minutos.



Instruções de grelhamento

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

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

Para usar a função grelhar ou grelhar por convecção

1. Coloque a grade na posição desejada antes de ligar a grelha.
2. Centralize o alimento na bandeja da grelha e grade fornecidas com o forno. Coloque a bandeja da grelha no forno.
3. Defina o seletor de funções do forno para a função grelhar desejada e o botão de temperatura para "BROIL" (Grelhar).
4. Feche a porta. Não há um retentor para manter a porta na posição aberta durante o uso da grelha. Com a porta aberta durante o processo, a grelha não executa o ciclo ligar e desligar. Com a porta fechada a grelha pode executar o ciclo e desligar se for necessário grelhar por mais tempo. Um "eliminador" de fumaça embutido no topo do forno ajuda a reduzir fumaça e odores.

Grelhar

Tabela de grelhamento

Tipo e corte de carne	Peso	Definição	Grade	Tempo (minutos)
CARNE BOVINA				
Lombo, 1 pol.				
Mal passado	14 oz (0,4 kg)	HI BROIL	4	8 a 10
Ao ponto	14 oz (0,4 kg)	HI BROIL	4	10 a 12
Bem passado	14 oz (0,4 kg)	HI BROIL	4	11 a 13
Bisteca, 3/4 pol.				
Mal passado	10 oz (0,3 kg)	HI BROIL	4	7 a 8
Ao ponto	10 oz (0,3 kg)	HI BROIL	4	9 a 10
Bem passado	10 oz (0,3 kg)	HI BROIL	4	11 a 12
Hambúrguer, 1/2 pol.				
Mal passado	1/4 lb. (0,1 kg)	HI BROIL	4	6 a 7
Ao ponto	1/4 lb. (0,1 kg)	HI BROIL	4	7 a 8
Bem passado	1/4 lb. (0,1 kg)	HI BROIL	4	8 a 9
FRANGO				
Peito sem osso, 1 pol.	1/2 lb. (0,2 kg)	MED BROIL	4	15 a 20
Peito sem osso, 1 pol.	1/2 lb. (0,2 kg)	CONV BROIL	3	15 a 20
Peito com osso	2 a 3 lbs (0,9 a 1,4 kg)	MED BROIL	2	40 a 45
Peito com osso	2 a 3 lbs (0,9 a 1,4 kg)	CONV BROIL	2	25 a 30
Frango em pedaços	2 a 3 lbs (0,9 a 1,4 kg)	CONV BROIL	2	40 a 45
Frango em pedaços	2 a 3 lbs (0,9 a 1,4 kg)	CONV BROIL	3	25 a 30
PRESUNTO				
Fatia de presunto, 1 pol.	1 lb. (0,45 kg)	MED BROIL	4	15 a 20
CORDEIRO				
Costela, 1 pol.	12 oz. (0,34 kg)	CONV BROIL	3	10 a 15
Paleta	1 lb. (0,45 kg)	CONV BROIL	3	15 a 20
PORCO				
Bistecas, 3/4 pol.	1 lb. (0,45 kg)	CONV BROIL	4	10 a 15
Bacon		MED BROIL	5	5 a 8
PEIXE				
Filé de salmão	1 lb. (0,45 kg)	MED BROIL	4	15 a 20
Filé	1 lb. (0,45 kg)	MED BROIL	3	10 a 15

Observação: As informações acima são fornecidas apenas como orientação.

Grelhar

Dicas de grelhamento

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

Desidratação/Descongelamento por convecção

Desidratação por convecção

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

1. Prepare o alimento como recomendado.
2. Coloque os alimentos em prateleiras de secagem (não incluídas com o forno, entre em contato com uma loja especializada em utensílios de cozinha).
3. Defina a temperatura baixa apropriada e gire o seletor para "TRU CONV".

! CUIDADO

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

Descongelamento por convecção

1. Coloque os alimentos congelados em uma assadeira.
2. Coloque o controle de temperatura em "OFF".
3. Gire o seletor para "TRU CONV".

! AVISO

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

! OBSERVAÇÃO

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

Limpeza e manutenção

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais com manutenção e limpeza corretas. Equipamento de cozinha não é exceção. Seu forno deve estar sempre limpo e receber manutenção correta.

Superfícies do forno

Seu forno elétrico tem vários tipos diferentes de acabamentos. Instruções de limpeza para cada superfície são fornecidas abaixo. Seu forno apresenta um ciclo autolimpante para a parte interna. Veja as instruções completas na seção "Ciclo autolimpante".

Botões de controle

NÃO ESQUEÇA DE COLOCAR TODOS OS BOTÕES DE CONTROLE NA POSIÇÃO "OFF" (DESLIGADO) ANTES DE REMOVÊ-LOS. Puxe os botões para fora. Lave com detergente e água morna. Seque completamente e recoloque empurrando firmemente no suporte.

Peças de aço inoxidável

Algumas peças de aço inoxidável podem ter um filme plástico de proteção que deve ser removido. Todas as partes do corpo em aço inoxidável devem ser limpas regularmente com água quente e sabão, no final de cada período de arrefecimento e com um limpador líquido projetado para esse material quando água e sabão não forem suficientes. Se ocorrer um acúmulo, **NÃO** use palha de aço, panos, produtos de limpeza e pós abrasivos. Se necessário, raspe a superfície em aço inoxidável para remover o material incrustado, enxague com toalhas quentes e molhadas para soltar o material e depois use uma espátula de náilon ou madeira. **NÃO** use facas ou espátulas de metal, ou qualquer outro utensílio de metal para raspar superfícies em aço inoxidável. É quase impossível remover os arranhões.

Limpeza e manutenção

Grades do forno

Limpe com detergente e água quente. Para manchas difíceis, use uma esponja de lã de aço com sabão. **NÃO LIMPE AS PRATELEIRAS DO FORNO COM A FUNÇÃO AUTOLIMPANTE.** Elas podem ficar danificadas devido ao calor excessivo do ciclo autolimpante.

Termômetro para carnes

O termômetro para carnes pode ser limpo com água e sabão ou com uma lã de aço com sabão. Deixe o termômetro esfriar antes de limpar. Esfregue as manchas resistentes com uma lã de aço com sabão, enxágue e seque.

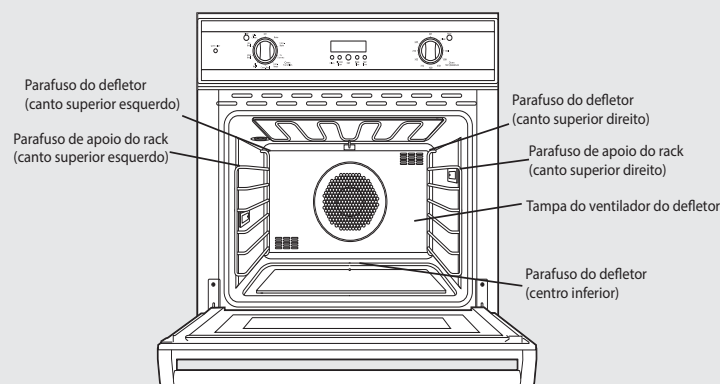
- **NÃO** submerja o termômetro para carnes em água.
- **NÃO** guarde o termômetro no forno.

Observação: Este aparelho não é um forno a vapor nem uma câmara de vapor. Um limpador de vapor deve ser usado neste aparelho.

Defletor do ventilador

1. Remova as grades do forno.
2. Remova os parafusos que prendem os lados direito e esquerdo do suporte das grades do forno, localizados na frente da cavidade do forno e retire o suporte das grades da parede interna.

3. Tire os três parafusos que prendem o conjunto do defletor à parede traseira do interior do forno. Os parafusos estão localizados no canto superior esquerdo, canto superior direito e centro inferior do conjunto do defletor.



4. Retire o conjunto do defletor da parede traseira do interior do forno.
5. Limpe cuidadosamente o ventilador de convecção e a tampa.
6. Repita as etapas de 1 a 4 na ordem inversa para recolocar o conjunto do defletor, suportes direito e esquerdo das grades e as grades do forno.

Ciclo autolimpante

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

Antes de começar o ciclo autolimpante:

1. Retire as grades do forno, bem como quaisquer outros itens/utensílios. O calor elevado gerado durante o ciclo de limpeza pode descolorir, deformar e danificar estes itens. **NÃO** use papel alumínio ou outros forros no forno. Durante o ciclo autolimpante, o papel alumínio pode queimar ou derreter e danificar a superfície do forno.
2. Limpe grandes derramamentos do fundo e dos lados do forno. **NUNCA** use limpadores de forno dentro de um forno autolimpante ou nas partes em relevo da porta.
3. Algumas áreas do forno devem ser limpas à mão antes de iniciar o ciclo. Sujeiras nestas áreas serão cozidas e muito difíceis de limpar se não forem removidas primeiro. Limpe a porta até a gaxeta, a estrutura da porta e até 2 polegadas (5,1 cm) para dentro da estrutura com detergente e água quente. Enxague bem e seque.

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMADURAS

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

⚠ CUIDADO



NÃO toque nas partes externas do forno depois que o ciclo autolimpante já tiver iniciado, pois poderão estar extremamente quentes ao toque!

Durante as primeiras vezes que a autolimpeza for usada, pode haver odor e fumaça da "cura" do ligante no isolamento de alta densidade usado no forno. Quando o isolamento estiver completamente curado o odor desaparecerá. Durante os ciclos autolimpantes subsequentes, você poderá notar um odor característico gerado pela alta temperatura.

MANTENHA A COZINHA BEM VENTILADA DURANTE O CICLO AUTOLIMPANTE.

Ciclo autolimpante

Para iniciar o ciclo autolimpante:

1. Feche a porta completamente.
2. Selecione o botão seletor do forno no sentido horário para o modo "SELF CLEAN" (autolimpeza).
3. Gire o botão de temperatura do forno até depois da função de limpeza até que o botão pare. Neste momento, a luz do indicador de limpeza acenderá. Dentro de 30 segundos, o trinco da porta automática é travado e a luz indicadora do forno acende. A luz indicadora do forno permanecerá ligada até o forno atingir a temperatura de autolimpeza e então ligará e desligará durante o ciclo de autolimpeza. Quando o forno atinge a temperatura elevada necessária para autolimpeza, a luz indicadora de travamento da porta acende.
4. A luz indicadora de limpeza permanecerá acesa até que a autolimpeza seja concluída ou interrompida e a temperatura do forno desça para uma temperatura segura. Um ciclo completo tem aproximadamente 3 horas e meia com mais 30 minutos para que o forno esfrie o suficiente para que a trava da porta seja liberada.

Observação: um ruído no ventilador será ouvido durante o ciclo de autolimpeza e continuará durante as 3 horas e meia do ciclo.

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

Para interromper o ciclo autolimpante:

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

Substituição das lâmpadas do forno

⚠ AVISO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

⚠ AVISO

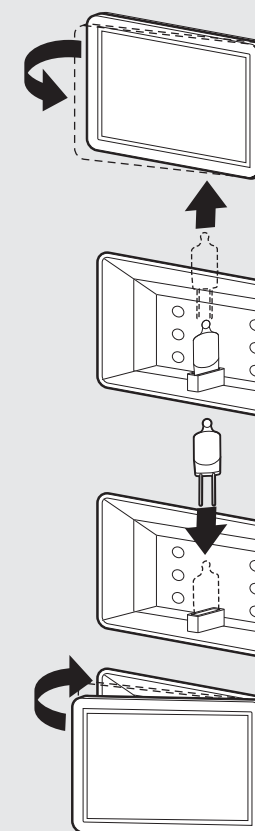
NÃO toque no bulbo com as mãos desprotegidas. Limpe quaisquer sinais de óleo no bulbo e manuseie com um pano macio.

Luzes de halogênio

1. Solte a cobertura de vidro da lâmpada usando uma chave de fenda no chanfro de acesso.
2. Segure o bulbo com firmeza e puxe para fora.
3. Substitua a lâmpada halógena de acordo com os requisitos de tensão e potência listados na cobertura de vidro.
4. Recoloque a cobertura da lâmpada encaixando-a na caixa de metal.
5. Reconecte a energia no fusível ou disjuntor principal.

Falta de energia

NÃO tente usar durante uma falha de energia. A unidade não funcionará.



Solução de problemas

Problema	Causas e/ou soluções possíveis
O forno não funcionará.	O forno não está conectado à energia elétrica. Chame um eletricitista para verificar o disjuntor, fios e fusíveis de energia.
O forno não opera na autolimpeza.	A porta não está bem fechada o suficiente para que o trinco da porta automática trave.
O forno não está limpo depois do ciclo autolimpante.	O botão de controle de temperatura não foi girado até o fim depois da opção limpar.
A grelha não funciona.	O botão de controle de temperatura está muito além da posição de grelhar.
A porta não abre.	O forno ainda está no modo autolimpante. Se o forno estiver quente, a trava da porta só soltará quando uma temperatura segura for atingida.
A luz do forno não funciona.	A lâmpada está queimada. O forno não está ligado à energia elétrica.

Informações de serviços

Se for necessário enviar para o conserto, ligue para seu revendedor ou empresa de manutenção autorizada.

O nome da empresa de manutenção autorizada pode ser obtido com o revendedor ou o distribuidor na sua área.

Tenha as seguintes informações à mão:

- Número do modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de quem você comprou

Descreva claramente o problema que o produto apresenta.

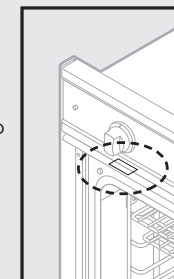
Para obter informações sobre o Serviço Autorizado ou os problemas com o produto persistirem, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

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

O número do modelo e número de série de seu forno podem ser encontrados abrindo a porta e olhando abaixo do painel de controle, à esquerda.

Registre as informações indicadas abaixo. Você precisará desses dados em caso de manutenção.



Modelo n°. _____ N° de série _____

Data da compra _____ Data da instalação _____

Nome do revendedor _____

Endereço _____

Se na manutenção houver a necessidade de instalação de peças, use somente peças autorizadas para assegurar a proteção da garantia.

Guarde este manual para consultas futuras.