

Manual de uso e cuidados



Forno de micro-ondas com
convecção/velocidade
VMDD5306SS

Informações de Serviço

Se for necessário serviço:

1. Ligue para a rede de serviço autorizado.
2. Tenha as seguintes informações disponíveis:
 - a. Número de modelo
 - b. Número de série
 - c. Data da compra
 - d. Nome do distribuidor onde a compra foi efetuada.
3. 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 abaixo. Elas serão necessárias caso você precise de manutenção. O modelo e os números de série do seu forno de micro-ondas estão localizados na etiqueta de identificação no lado esquerdo da cavidade do forno.

Número de modelo _____ Número de série _____

Data da compra _____ Data de instalação _____

Nome do distribuidor _____

Endereço _____

Se o serviço exigir a instalação de peças, use apenas peças autorizadas para manter a cobertura da garantia.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERÊNCIA FUTURA

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

- (a) Não tente operar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição prejudicial à energia de micro-ondas. Não altere ou adultere as travas de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a frente do forno e a porta, nem permita que resíduos de limpeza ou sujeira se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) Não opere o micro-ondas se ele estiver danificado. É muito importante que a porta do forno de micro-ondas feche corretamente e que não haja danos em: (1) a porta (torta), (2) as dobradiças e travas (quebradas ou soltas), (3) as vedações da porta e superfícies de vedação.
- (d) O forno só deve ser ajustado ou reparado por técnicos da Rede de Serviço Autorizado.

Índice

2 INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

2 PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS

EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

3 ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

5 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

6 INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

7-10 INFORMAÇÕES IMPORTANTES

7 SOBRE SEU FORNO

7 SOBRE COZINHAR NO MICRO-ONDAS 7

SOBRE CRIANÇAS E O MICRO-ONDAS 8

SOBRE SEGURANÇA

8-9 SOBRE UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

10 SOBRE OS ALIMENTOS

11-12 CONHEÇA SEU FORNO

11 DESCRIÇÃO

11 ACESSÓRIOS

12 PAINEL DE CONTROLE

12 RÓTULO DO MENU

13 ANTES DE OPERAR

13 PARA CONFIGURAR O RELÓGIO

13 STOP/CLEAR (PAUSAR/CANCELAR)

14 OPERAÇÃO MANUAL

14 COZINHANDO POR TEMPO

14 DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE
POTENCIA

14 DESCONGELAMENTO MANUAL

15-19 SERVIÇOS

15 DEFROST (DESCONGELAMENTO)

16 COZIMENTO POR SENSOR

15-17 REHEAT (REAQUECIMENTO)

16-17 POPCORN (PIPOCA)

17-18 COOK (COZIMENTO)

19 MORE MENUS (MAIS MENUS)

20-23 CARACTERÍSTICAS DA CONVECÇÃO

20 BAKE (ASSAR)

20 ROAST (ASSAR)

20 GRILL (GRELHADO)

20-22 MORE MENUS (MAIS MENUS)

FUNÇÕES DE CONVECÇÃO E VELOCIDADE

22 SPEED BAKE (ASSAR RÁPIDO)

22 SPEED ROAST (ASSAR RÁPIDO)

23 DICAS ÚTEIS PARA COZINHAR COM O

24-25 OUTRAS FUNÇÕES

24 COZIMENTO DE SEQUÊNCIA MÚLTIPLA

24 SETTING/TIMER (AJUSTE/TEMPORIZADOR) 24 +30 SEC
(+30 SEGUNDOS)

25 TRAVA DE CONTROLE

25 HELP (AJUDA - INDICADOR DE TELA)

26 LIMPEZA E CUIDADOS

27 ESPECIFICAÇÕES

28 REVISÃO PARA SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser tomadas, incluindo as seguintes:

AVISO - Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, ferimentos em pessoas ou exposição excessiva à energia de micro-ondas:

1. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
2. Leia e siga a seção específica "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS" na página 2.
3. Este aparelho deve ser aterrado. Conecte-o somente a uma tomada devidamente aterrada. Consulte "INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO ELÉTRICO" na página 6.
4. Instale ou coloque este aparelho somente de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
5. Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes lacrados - por exemplo, potes de vidro fechados - podem explodir e não devem ser aquecidos neste forno.
6. Utilize este aparelho somente para o fim a que se destina, conforme descrito neste manual. Não utilize produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho. Este tipo de forno foi projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou desidratar alimentos. Não se destina ao uso industrial ou laboratorial.
7. CONTEÚDO QUENTE PODE CAUSAR QUEIMADURAS GRAVES. NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS UTILIZEM O FORNO DE MICRO-ONDAS. Tenha cuidado ao remover itens quentes.
8. Não opere este aparelho se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados ou se não estiverem funcionando corretamente.
9. Este aparelho deve ser reparado apenas por técnicos do Serviço Autorizado. Entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima para inspeção, reparo ou ajuste.
10. Não cubra ou bloqueie nenhuma abertura do aparelho.
11. Não guarde nem use este aparelho ao ar livre. Não use este produto perto de água — por exemplo, perto de uma pia de cozinha, uma base molhada, uma piscina ou locais semelhantes.
12. Não mergulhe o cabo de alimentação ou o plugue na água.
13. Mantenha o cabo longe de superfícies quentes.
14. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão.
15. Consulte as instruções para limpeza da superfície da porta na página 26.
16. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:
 - a. Não cozinhe demais os alimentos. Preste muita atenção ao aparelho ao colocar papel, plástico ou outros materiais combustíveis dentro do forno para facilitar o cozimento.
 - b. Remova os prendedores de arame dos sacos de papel ou plástico antes de colocá-los no forno.
 - c. **Se os materiais no forno começarem a queimar, mantenha a porta do forno fechada, desligue-o e desconecte o cabo de alimentação ou desligue a energia na caixa de fusíveis ou no painel do disjuntor.**
 - d. Não utilize a cavidade para armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando não estiver em uso.
17. Líquidos, como água, café ou chá, podem ser superaquecidos além do ponto de ebulição sem que se perceba que estão fervendo. Bolhas ou vapor fervente nem sempre serão visíveis quando o recipiente for retirado do forno. ISSO PODE CAUSAR DERRAMAMENTO INVOLUNTÁRIO DE LÍQUIDOS EXTREMAMENTE QUENTES QUANDO UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO FOR INSERIDO NO LÍQUIDO.
Para reduzir o risco de ferimentos pessoais:
 - a. Não superaqueça o líquido.
 - b. Mexa o líquido antes e na metade do aquecimento.
 - c. Não utilize recipientes com laterais reta e abertura estreita. Use recipientes de abertura larga.
 - d. Após o aquecimento, deixe o recipiente no forno por pelo menos 20 segundos antes de retirá-lo.
 - e. Tenha extremo cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
18. Se o forno de micro-ondas for embutido, siga estas instruções:
 - a. Não deve ser montado sobre uma pia.
 - b. Não guarde nada diretamente sobre a superfície do aparelho quando ele estiver em funcionamento.
19. Se a luz do forno não funcionar, entre em contato com o Serviço Autorizado.

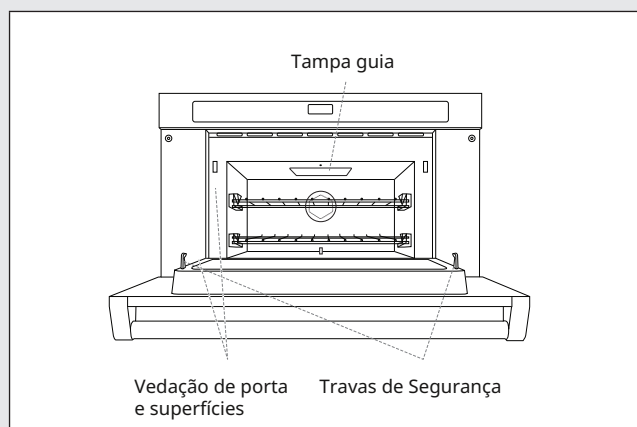
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Instruções de instalação

DESEMBALAR E VERIFICAR SEU FORNO

Remova todos os materiais de embalagem de dentro da cavidade do forno; no entanto, **NÃO REMOVA A TAMPA DA GUIA DE ONDAS** localizada na parede superior da cavidade. Leia os anexos e **GUARDE** o Manual de Instalação/Uso e Cuidados.

Verifique se há danos no forno, como desalinhamento ou inclinação, vedações e superfícies de vedação da porta danificadas, dobradiças e travas da porta quebradas ou soltas e amassados na cavidade ou na porta. Se encontrar algum dano, não opere o forno e entre em contato com o agente de serviço autorizado local.



SELECIONE UM LOCAL

O forno pode ser embutido em um armário ou parede, acima de qualquer forno elétrico embutido, gaveta de aquecimento ou abaixo de um fogão ou bancada. Se instalado acima de um forno ou gaveta de aquecimento, deixe 5 cm de espaço entre os itens.

Instruções de aterramento

Este aparelho deve ser aterrado. Este forno está equipado com um cabo com fio terra e um plugue de aterramento. Você deve conectá-lo a uma tomada devidamente instalada e aterrada de acordo com as normas e padrão Elétrico Nacional e os códigos e regulamentações locais. Em caso de curto-circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo uma rota de escape para a corrente elétrica.

AVISO: O uso inadequado do plugue aterrado pode causar choque elétrico.

REQUISITOS ELÉTRICOS

- A tomada elétrica deve ser de fácil acesso para que o aparelho possa ser facilmente desconectado em caso de emergência. A alimentação elétrica deve ser de 220-240 VCA, 60 Hz, com um disjuntor de distribuição com capacidade mínima de 1,6 kW. Deve ser possível isolar o aparelho da alimentação elétrica incorporando um interruptor na fiação fixa, de acordo com os códigos elétricos. Recomenda-se um circuito separado dedicado a este aparelho. Não guarde nem utilize este forno ao ar livre.
- Não opere o forno com a porta aberta nem mexa nas travas de segurança da porta de forma alguma. Não opere o forno se houver algum objeto entre as vedações da porta e as superfícies de vedação.



IMPORTANTE: Se não tiver certeza de como fazer a fiação do seu forno, consulte um eletricitista licenciado e qualificado.

1. Se tiver alguma dúvida sobre instruções elétricas ou de aterramento, consulte um eletricitista ou técnico qualificado.
2. A Elletromec ou o distribuidor não são responsáveis por danos ao forno ou ferimentos pessoais causados pela falha em seguir os procedimentos corretos de conexão elétrica.

INTERFERÊNCIA DE RÁDIO OU TELEVISÃO

Se o forno de micro-ondas causar qualquer interferência no seu rádio ou TV, verifique se o forno está conectado a um circuito elétrico diferente, afaste o rádio ou a TV o máximo possível do forno ou verifique a posição e o sinal da antena receptora.

PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE CHOQUE ELÉTRICO:

- Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial. A substituição deve ser realizada por um agente de serviço autorizado.

PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE QUEIMADURAS

- Evite se apoiar ou balançar na porta do forno. Não brinque com o forno nem o use como brinquedo. As crianças devem aprender todas as instruções de segurança elétrica: uso de luvas térmicas, remoção cuidadosa das tampas dos alimentos; atenção especial às embalagens (por exemplo, materiais com autoaquecimento) projetadas para tostar alimentos, pois podem estar excessivamente quentes.

Informações Importantes

SOBRE SEU FORNO

Este Manual de Instalação/Uso e Cuidados é valioso: leia-o atentamente e guarde-o para referência futura.

Um bom livro de receitas para micro-ondas é muito útil. Consulte-o para conhecer os princípios, técnicas, dicas e receitas de culinária no micro-ondas.

NUNCA use o forno sem o prato giratório ou suporte, nem vire o prato giratório para colocar um prato grande no forno. O prato giratório girará no sentido horário e anti-horário.

SEMPRE coloque alimentos dentro do forno durante o funcionamento para absorver a energia das micro-ondas.

Ao usar o forno em níveis de potência abaixo de 100%, você poderá ouvir o *magnetron* ligando e desligando. É normal que a parte externa do forno esteja quente ao toque durante o cozimento ou o reaquecimento.

A condensação é uma parte normal do cozimento no micro-ondas. A umidade ambiente e a umidade dos alimentos influenciam a quantidade de umidade que condensa no forno. Geralmente, alimentos cobertos não produzem tanta condensação quanto alimentos descobertos. Não bloqueie as aberturas de ventilação na parte traseira.

Após usar CONVECÇÃO, FUNÇÕES DE VELOCIDADE ou MAIS MENUS DE CONVECÇÃO, você ouvirá o ventilador de resfriamento. O ventilador pode continuar funcionando por até 5 minutos, dependendo da temperatura do forno.

Observe que, diferentemente dos fornos de micro-ondas convencionais, os fornos de convecção tendem a esquentar mais durante o cozimento por CONVECÇÃO, FUNÇÃO DE VELOCIDADE e CONVECÇÃO MAIS MENUS.

O forno serve apenas para preparar alimentos. Não deve ser usado para secar roupas ou jornais.

Seu forno de micro-ondas tem potência nominal de 900 watts, conforme determinado pelo procedimento de teste da IEC. Ao seguir as instruções de receitas ou produtos embalados, verifique os alimentos um ou dois minutos antes do tempo mínimo de cozimento e aumente o tempo de cozimento conforme necessário.

SOBRE COZINHAR NO MICRO-ONDAS

- Distribua os alimentos com cuidado. Coloque as áreas mais grossas voltadas para fora do prato.
- Verifique o tempo de cozimento. Cozinhe pelo menor tempo indicado e aumente conforme necessário. Alimentos cozidos demais podem queimar ou pegar fogo.

- Cubra os alimentos durante o cozimento. Consulte sua receita ou livro de receitas para sugestões: papel-toalha, papel-manteiga, filme plástico próprio para micro-ondas ou uma tampa. As tampas evitam respingos e permitem que os alimentos cozinhem por igual.
- Mexa os alimentos de fora para o centro do prato uma ou duas vezes durante o cozimento, se possível.
- Vire os alimentos uma vez durante o cozimento no micro-ondas para acelerar o tempo de cozimento de itens como frango e hambúrgueres. Itens grandes, como assados, devem ser virados pelo menos uma vez.
- Reorganize os alimentos, como almôndegas, na metade do cozimento, de cima para baixo e do centro do prato para fora.
- Deixe um tempo de espera. Retire o alimento do forno e mexa, se possível. Cubra durante o tempo de espera, o que permite que o alimento termine de cozinhar sem cozinhar demais.
- Verifique o cozimento. Procure sinais que indiquem que a temperatura de cozimento foi atingida.

Os sinais de cozimento completo incluem:

- Todos os alimentos são cozidos no vapor, não apenas as bordas.
- Temperatura da base central do prato muito quente ao toque.
- Fácil movimentação das articulações das coxas da ave.
- Carnes e aves não apresentam coloração rosada.
- O peixe é opaco e desfia facilmente com um garfo.

SOBRE CRIANÇAS E O MICRO-ONDAS

As crianças devem aprender que o forno não é um brinquedo. Consulte a página 25 para o recurso de Trava de Controle.

Informações Importantes

SOBRE SEGURANÇA

- Certifique-se de que os alimentos sejam cozidos nas temperaturas recomendadas pelo Departamento de Agricultura do Brasil.
Para verificar o ponto, insira um termômetro de carne em uma área espessa ou densa, longe de gordura e ossos. NUNCA deixe o termômetro no alimento durante o cozimento, a menos que seja aprovado para uso em forno de micro-ondas.

TEMP	COMIDA
160°F (71°C)	Para pratos com carne de porco fresca, carne moída, aves brancas desossadas, peixes, frutos do mar, ovos e alimentos preparados congelados.
165°F (74°C)	Para sobras, alimentos refrigerados prontos para reaquecer, frios e alimentos "prontos" para viagem.
170°F (77°C)	Carne branca de aves.
180°F (82°C)	Carne escura de aves.

- SEMPRE use um pegador de panela para evitar queimaduras

ao manusear utensílios que entram em contato com alimentos quentes. O calor dos alimentos pode ser transferido através dos utensílios, causando queimaduras na pele.

- Evite queimaduras de vapor direcionando-o para longe do rosto e das mãos. Levante lentamente a borda mais distante da tampa do prato e abra cuidadosamente os sacos de pipoca e os sacos próprios para forno, mantendo-os longe do rosto.
- Fique perto do forno enquanto ele estiver em uso e verifique o andamento do cozimento com frequência para garantir que o alimento não esteja cozido demais.
- NUNCA use a cavidade para armazenar livros de receitas ou outros itens.
- Selecione, armazene e manuseie os alimentos com cuidado para manter a alta qualidade e minimizar a propagação de bactérias.
- Mantenha a tampa do guia de ondas limpa. Resíduos de alimentos podem causar arcos voltaicos ou incêndios.
- Tenha cuidado ao retirar os alimentos do forno para que utensílios, roupas ou acessórios não toquem nas travas de segurança da porta.

SOBRE UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

Não há necessidade de comprar novos utensílios de cozinha. Você pode usar a maioria dos seus utensílios de cozinha existentes no seu novo forno de micro-ondas. A tabela abaixo ajudará você a decidir quais utensílios e embalagens usar para cada modo.

UTENSÍLIOS E EMBALAGENS	SOMENTE MICRO-ONDAS	ASSAR POR CONVECÇÃO, ASSAR E GRELHAR	ASSAR RÁPIDO (COM VELOCIDADE) COZIMENTO RÁPIDO (COM VELOCIDADE)
Papel alumínio	NÃO	SIM. Para cobrir	NÃO
Recipientes de alumínio	NÃO	SIM. Grelha - Sem tampa	NÃO
Prato de dourar	NÃO	NÃO	NÃO
Vidro cerâmico (Piroceram®)	SIM. Excelente	SIM. Excelente	SIM. Excelente
Vidro resistente ao calor	SIM. Excelente	SIM. Excelente	SIM. Excelente
Vidro não resistente ao calor	NÃO	NÃO	NÃO
Tampas de vidro	SIM	SIM. Grelha - Sem tampa	SIM
Tampas de metal	NÃO	SIM. Grelha - Sem tampa	NÃO

Informações Importantes

UTENSÍLIOS E EMBALAGENS	SOMENTE MICRO-ONDAS	ASSAR POR CONVECÇÃO, ASSAR E GRELHAR	ASSAR RÁPIDO (COM VELOCIDADE) COZIMENTO RÁPIDO (COM VELOCIDADE)
Utensílios de metal	NÃO	SIM	NÃO. Sugerido utensílios de cozinha feito de silicone.
Metais diversos: placas com bordas, filetes, faixas e alças de metal. Fixadores/ alças de metal	NÃO	NÃO	NÃO
Sacos para assar no forno	SIM. Adequado para pedaços grandes de carne que precisam ser amaciados. NÃO use braçadeiras de arame.	SIM. Grelha - Sem tampa	SIM. NÃO utilize braçadeiras/suportes de arame.
Pratos de papel	SIM. Para reaquecer.	NÃO	NÃO
Toalhas de papel	SIM. Para cobrir alimentos para reaquecer e cozinhar. Não use toalhas de papel recicladas, que podem conter partículas metálicas.	NÃO	NÃO
Papel resistente ao calor	SIM	SIM. Para temperaturas até 204°C (400°F). Não usar para grelhar.	SIM. Para temperaturas até 400 °F (204 °C).
Recipientes de plástico próprios para micro-ondas	SIM. Use para reaquecer e descongelar. Alguns plásticos próprios para micro-ondas não são adequados para cozinhar alimentos ricos em gordura e açúcar. Siga as instruções do fabricante.	NÃO	NÃO
Plástico, Thermoset®	SIM	SIM. São resistentes ao calor até 218 °C (425 °F). Não use para grelhar.	SIM
Filme plástico	SIM. Utilize marcas especificamente indicadas para uso em micro-ondas. NÃO deixe o filme plástico tocar na comida. Faça furos para permitir que o vapor escape.	NÃO	NÃO
Cerâmica, grés e porcelana	SIM. Por favor, consulte o recomendações do fabricante sobre sua segurança para uso em micro-ondas.	SIM	SIM. Deve ser próprio para micro-ondas E resistente ao calor.
Isopor (espuma) poliestireno)	SIM. Para reaquecer.	NÃO	NÃO
Papel de cera	SIM. Envoltoário adequado para cozinhar e reaquecer.	NÃO	NÃO

Informações Importantes

UTENSÍLIOS E EMBALAGENS	SOMENTE MICRO-ONDAS	ASSAR POR CONVECÇÃO, ASSAR E GRELHAR	ASSAR RÁPIDO (COM VELOCIDADE) COZIMENTO RÁPIDO COM VELOCIDADE)
Vime, madeira, palha	SIM. Pode ser usado por curtos períodos de tempo. Não use com alimentos ricos em gordura ou açúcar. Pode carbonizar.	NÃO	NÃO

ACESSÓRIOS

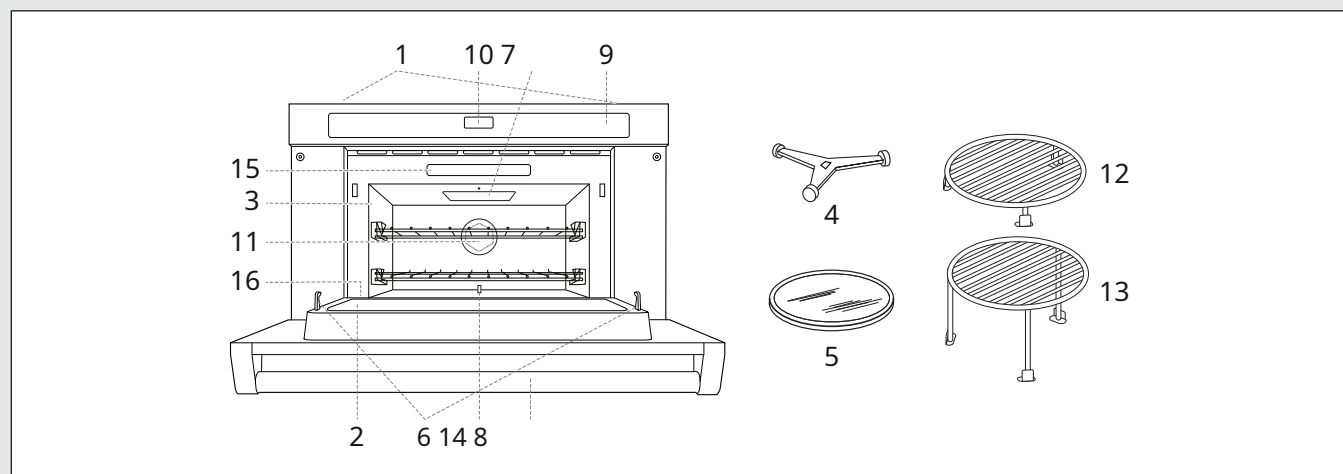
Existem muitos acessórios para micro-ondas disponíveis. Analise-os cuidadosamente antes de comprar para garantir que atendam às suas necessidades. Ao escolher acessórios para micro-ondas, certifique-se de que sejam adequados para micro-ondas. Um termômetro próprio para micro-ondas ajudará você a determinar o cozimento adequado e garantir que seus alimentos sejam cozidos em temperaturas seguras ao usar apenas micro-ondas. A Viking Range, LLC não se responsabiliza por quaisquer danos ao forno causados pelo uso de acessórios.

SOBRE OS ALIMENTOS

COMIDA	O QUE VOCÊ DEVE FAZER	NÃO!
Ovos, salsichas, frutas sementes secas, frutas e vegetais	- Fure as gemas antes de cozinhar para evitar uma "explosão". - Faça pequenos furos na casca de batatas, maçãs, abobrinhas, cachorros-quentes e salsichas para liberar o vapor.	- Cozinhe os ovos com casca. - Reaqueça os ovos inteiros. - Desidrate nozes ou sementes com casca.
Pipoca	- Use pipoca embalada em um saco próprio para micro-ondas. - Ouça a pipoca estourar até que a frequência dos estouros diminua para 1 ou 2 segundos ou use o interruptor de toque especial para pipoca.	- Estoure a pipoca em sacos de papel comuns ou em tigelas de vidro. - Exceder o tempo máximo indicado na embalagem da pipoca.
Comida para bebê	- Transfira a papinha para um recipiente pequeno e aqueça em fogo baixo, mexendo sempre. Verifique a temperatura antes de servir. - Coloque os bicos nas mamadeiras depois de aquecê-los e agite-os bem. Verifique a temperatura no seu pulso antes de alimentar o bebê.	- Aquecer garrafas descartáveis. - Mamadeiras quentes com bicos acoplados. - Aqueça a comida do bebê nos potes originais.
Em geral	- Abra os produtos assados com recheios após aquecimento para liberar o vapor e evitar que queimem. - Mexa bem os líquidos antes, durante e depois do aquecimento para evitar "erupções". - Use uma tigela funda ao cozinhar líquidos ou cereais para evitar que eles transbordem.	- Aqueça ou cozinhe em potes de vidro fechados ou recipientes herméticos. - O calor pode ser usado no micro-ondas, pois as bactérias nocivas não podem ser destruídas. - Frite em óleo. - Madeira seca, abóboras, ervas ou papéis úmidos.

Conheça seu Forno

DESCRIÇÃO



- | | |
|---|---|
| 1 Ranhas de ventilação (traseiras) | 8 Puxador |
| 2 Porta de micro-ondas com janela transparente | 9 Painel de controle de toque |
| 3 Luz do forno
Acende quando a porta é aberta e quando o forno está funcionando. | 10 Visor digital iluminado |
| 4 Suporte para grelha. | 11 Saídas depara ar de convecção |
| 5 Prato giratório removível
O prato giratório pode girar no sentido horário ou anti-horário. | 12 Grelha inferior removível (grade para grelhar) |
| 6 Travas de segurança para portas
O forno não funcionará se a porta não estiver bem fechada. | 13 Grelha alta removível (grade para assar) |
| 7 Tampa do guia de ondas NÃO REMOVA. | 14 Eixo do motor da plataforma giratória |
| | 15 Etiqueta do Menu |
| | 16 Placa com número de série |

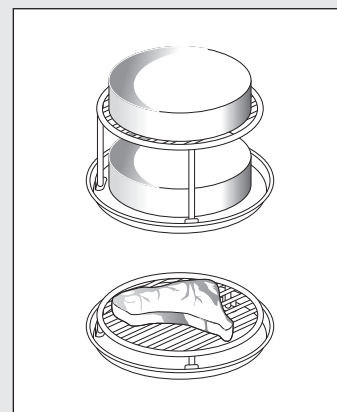
ACESSÓRIOS

Os seguintes acessórios foram projetados especificamente para uso neste forno, apenas para cozimento por convecção (cozinhar grelhar ou assar) e cozimento rápido (assar ou grelhar). NÃO OS UTILIZE PARA COZIMENTO EXCLUSIVO NO MICRO-ONDAS. Não substitua estas grelhas especialmente projetadas por grelhas semelhantes.

Suporte alto para prato giratório: Consulte a tabela na página 21 para obter instruções sobre quando usar este rack.

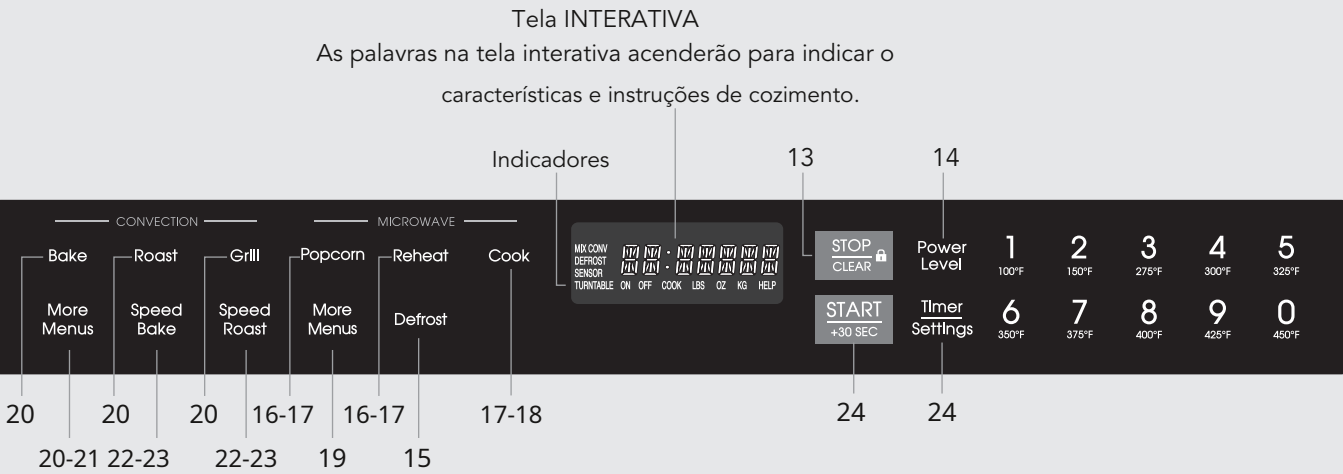
Prateleira baixa para prato giratório: Consulte a tabela nas páginas 20-21 para obter instruções sobre quando usar este rack.

Grelhas de forno (2) - Estas grelhas são usadas para assar ou assar, e para cozinhar em dois níveis. Exemplos: biscoitos ou pizza.



Nome das partes

PAINEL DE CONTROLE



O número próximo à ilustração do painel de controle indica as páginas onde você pode encontrar descrições de recursos e informações de uso.

RÓTULO DO MENU

COZINHAR		DESCONGELAR	Micro-ondas Mais Menus		CONVECÇÃO MAIS MENUS		
1 Batata Assada	6 2 Vegetais Frescos Rápidos	1 Carne moída	1 Manteiga	7 Reaquecimento de bebidas	ASSAR		GRADE
2 Batata Doce	7 Vegetais Frescos Longos	2 bifes/costeletas	2 Chocolate	8 Água Quente	ASSAR		10 hambúrgueres de carne
3 Peixes/Frutos do Mar	8 Legumes congelados	3 Aves desossadas	3 Sorvetes	9 Cereais Quentes	1 Biscoito	7 Frango Inteiro	11 hambúrgueres de peru
4 Arroz Integral	9 Carne moída	4 Aves com Osso	4 Queijos cremosos		2 biscoitos embalados	8 Lombo de Porco	12 Drummies
5 Arroz Branco	10 Pratos Principais Congelados	5 Assado	5 Xarope		3 Bolo Bundt	9 Peito de Peru	13 Peito de Frango Desossado
		6 Caçarola e Sopa	6 Coberturas de Sobremesa		4 Pizzas - Finais/Clássicas/Crescentes		14 Filé de Peixe
					5 Camarões Empanados		15 Hambúrguer Vegetariano
					6 tiras de frango empanadas		

COZINHAR

- 1 Batata Assada
- 2 Batata Doce
- 3 Peixes / Frutos do Mar
- 4 Arroz Integral
- 5 Arroz Branco
- 6 Vegetais Frescos Rápidos
- 7 Vegetais Frescos Longos
- 8 Legumes Congelados
- 9 Carne Moída
- 10 Pratos Principais Congelados

DESCONGELAR

- 1 Carne Moída
- 2 Bife / Costeletas
- 3 Aves Desossadas
- 4 Aves Com Osso
- 5 Assado
- 6 Caçarola E Sopa

MAIS MENUS | MICRO-ONDAS

- Derreter 1 Manteiga
- 2 Chocolate
- Suavizar 3 Sorvetes
- 4 Queijos Cremosos
- Aquecer 5 Xarope
- 6 Coberturas de Sobremesa
- 7 Reaquecimento de Bebida
- 8 Água Quente
- 9 Cereais Quentes

MAIS MENUS | CONVECÇÃO

- ASSAR 1 Biscoito
- 2 Biscoitos Embalado
- 3 Bolo
- 4 Pizzas – Finais / Clássicas / Crescentes
- 5 Camarões Empanados
- 6 Tiras De Frango Empanadas
- 7 Frango Inteiro
- 8 Lombo De Porco
- 9 Peito De Peru
- GRELHAR 10 Hambúrgueres de Carne
- 11 Hambúrguer de Peru
- 12 Drummets
- 13 Peito de Frango Desossado
- 14 Filé de Peixe
- 15 Hambúrguer Vegetariano

Antes de operar

- Antes de operar seu novo forno, certifique-se de ter lido e compreendido completamente este Guia de Uso e Cuidados.
- Antes de utilizar o forno, siga estes procedimentos:
 1. Ligue o forno. Feche a porta. O visor do forno mostrará *WELCOME TOUCH CLEAR*.
 2. Pressione o botão STOP/CLEAR parecerá : .
 3. Ajuste o relógio.

PARA ACERTAR O RELÓGIO

1. Toque na tecla TIMER/SETTINGS duas vezes.
2. Insira a hora correta tocando nos números em sequência. Toque na tecla START/+30 SEC pad.

Este é um relógio de 12 horas. Se você tentar inserir a hora errada, o visor exibirá *ERROR*.

Toque na tecla STOP/CLEAR e insira a hora novamente.

- Se o fornecimento de energia do seu forno for interrompido, o visor mostrará intermitente *WELCOME TOUCH CLEAR* após o retorno da energia. Se isso acontecer durante o cozimento, o programa será apagado. A hora também será apagada. Basta tocar na tecla STOP/CLEAR e redefinir o relógio para a hora correta.

STOP/CLEAR

Use a tecla STOP/CLEAR para:

1. Apagar (se você cometer um erro durante a programação).
2. Cancelar o temporizador.
3. Parar o forno temporariamente durante o cozimento.
4. Digitar novamente a hora na tela.
5. Cancelar um programa durante o cozimento pressionando duas vezes.

Operação manual

COZINHANDO POR TEMPO

Seu forno pode ser programado para 99 minutos e 99 segundos (99,99). Sempre insira os segundos após os minutos, mesmo que ambos sejam zeros.

- Suponha que você queira cozinhar por 5 minutos a 100%.

1. Insira o tempo de cozimento tocando nos números **5 0 0**.
2. Toque em START/+30 SEC.

CONFIGURANDO O NÍVEL DE POTÊNCIA

Há onze níveis de potência predefinidos. Usar níveis de potência mais baixos aumenta o tempo de cozimento, o que é recomendado para alimentos como queijo, leite e carnes cozidas lentamente. Consulte seu livro de receitas ou receitas para obter recomendações específicas.

TOQUE NO BOTÃO NÍVEL DE POTÊNCIA UMA VEZ, ENTÃO TOQUE	PORCENTAGEM APROXIMADA DE POTÊNCIA	PALAVRA PARA DEFINIR O NÍVEL DE POTÊNCIA
POWER LEVEL	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	

- Suponha que você queira descongelar por 5 minutos a 30%.

1. Insira o tempo de descongelamento pressionando **5 0 0**.
2. Toque em POWER LEVEL e no número **3**.
3. Toque em START/+30 SEC.

Você pode programar até 4 sequências de cozimento automáticas. Siga as instruções na página 24. Lembre-se de inserir primeiro o Nível de Potência ao programar várias sequências.

DESCONGELAMENTO MANUAL

Se o alimento que você deseja descongelar não aparecer na TABELA DE DESCONGELAMENTO ou estiver acima ou abaixo dos limites de quantidade, você precisará descongelar manualmente.

Você pode descongelar qualquer alimento congelado, cru ou pré-cozido, usando POWER LEVEL 3 (Nível de Potência 3).

Siga exatamente o procedimento de 3 etapas da seção "CONFIGURANDO O NÍVEL DE POTÊNCIA". o tempo de descongelamento e toque em **3** para 30% ao selecionar o nível de potência.

Para alimentos congelados, sejam crus ou pré-cozidos, a regra geral é de cerca de 5 minutos para 453 g.

Por exemplo, descongele 450 g de molho de espaguete congelado por 5 minutos.

Há onze níveis de potência predefinidos.

Usar níveis de potência mais baixos aumenta o tempo de cozimento, o que é recomendado para alimentos como queijo, leite e carnes cozidas lentamente. Consulte seu livro de receitas ou receitas para obter recomendações específicas.

Pare sempre o forno periodicamente para remover ou separar as porções descongeladas. Se o alimento não descongelar ao final do tempo estimado de descongelamento, programe o forno acrescentando "1 minuto" no POWER LEVEL 3 (Nível de Potência 3) que esteja completamente descongelado.

Ao usar recipientes plásticos do congelador, descongele apenas o suficiente para remover os alimentos do plástico e coloque-os em um prato próprio para micro-ondas.

Recursos de micro-ondas

DESCONGELAR

DEFROST descongela automaticamente os alimentos mostrados na tabela de descongelar.

- Suponha que você queira descongelar um bife de 20 lb (900 g)

1. Toque em DEFROST uma vez.
2. Selecione o alimento desejado tocando no número correspondente na etiqueta do menu no painel de toque. Ex. Toque **1** para Carne Moída.
3. Insira o peso tocando no painel de números **20**.
4. Toque em START/+30 SEC.

O forno irá parar e as instruções aparecerão na tela. Siga as instruções.

5. Após a primeira etapa, abra a porta. Vire o bife. Feche a porta. Toque em START/+30 SEC.

6. Após a 2ª etapa, abra a porta. Vire o bife. Feche a porta. Toque em START/+30 SEC.
7. Após a conclusão do ciclo de descongelamento, cubra e deixe descansar conforme indicado na tabela abaixo.

Nota:

- Caso você tente digitar um valor maior ou menor que o permitido conforme indicado na tabela, uma mensagem 3. Insira o peso tocando nos interruptores de toque20. de erro aparecerá na tela.
- Para descongelar outros alimentos ou uma quantidade de alimentos acima ou abaixo dos pesos permitidos na Tabela de Descongelamento, consulte Descongelamento Manual na página 14.

TABELA DE DESCONGELAMENTO

ALIMENTO	QUANTIA	PROCEDIMENTO
1. Carne Moída	0.5-2.0 lb (0.22-0.9 kg)	Retire os pedaços descongelados após cada etapa. Deixe descansar coberto por 5 a 10 minutos.
2. Bifes/ Costeletas	0.5-3.0 lb (0.22-1.36 kg)	Após cada etapa do ciclo de descongelamento, reorganize e remova qualquer carne ou peixe que esteja quase descongelado. Deixe descansar coberto por 10 a 20 minutos.
3. Aves Desossadas	0.5-2.0 lb (0.22-0.9 kg)	Use peito de frango ou peru desossado. Após cada etapa, se alguma porção estiver morna ou descongelada, reorganize ou retire. Cubra e deixe descansar por 10 a 20 minutos.
4. Aves com Osso	0.5-3.0 lb (0.22-1.36 kg)	Disponha os pedaços com as partes mais grossas voltadas para fora do prato de vidro ou da grelha própria para micro-ondas. Após cada etapa, se alguma porção estiver quente ou descongelada, reorganize-a ou remova-a. Cubra e deixe descansar por 10 a 20 minutos.
5. Assado	2.0-4.0 lb (0.9-1.8 kg)	Comece descongelando com a parte da gordura voltada para baixo. Após cada etapa, vire o assado. Cubra e deixe descansar por 30 a 60 minutos.
6. Ensopados e Sopa	1-6 xícaras	Após ouvir o sinal sonoro, mexa, se possível. Por fim, mexa bem e deixe descansar coberto por 5 a 10 minutos.

Nota:

Verifique o alimento ao sinal do forno. Após a etapa final, pequenas áreas ainda podem estar cobertas de gelo. Deixe descansar para continuar descongelando. Não descongele até que todos os cristais de gelo tenham derretido.

Recursos do micro-ondas

COZIMENTO POR SENSOR

O sensor é um dispositivo semicondutor que detecta o vapor (umidade) emitido pelos alimentos à medida que são aquecidos. O sensor ajusta os tempos de cozimento e os níveis de potência para diferentes alimentos e quantidades.

USANDO AS CONFIGURAÇÕES DO SENSOR:

1. Após conectar o forno, aguarde 2 minutos antes de usar as configurações do sensor.
2. Certifique-se de que a parte externa do recipiente de cozimento e a parte interna do forno estejam secas. Remova qualquer umidade com um pano seco ou papel-toalha.
3. REHEAT e POPCORN (REAQUECER e PIPOCA) só podem ser acessados dentro de 1 minuto após o cozimento, abrindo e fechando a porta e pressionando a tecla STOP/CLEAR.
4. Durante a primeira parte do cozimento com sensor, o nome do alimento aparecerá no visor. Não abra a porta do forno micro-ondas nem toque em STOP/CLEAR durante esta parte do ciclo. A medição do vapor será interrompida. Se isso acontecer, uma mensagem de erro aparecerá no visor. Para continuar o cozimento, toque na tecla STOP/CLEAR e selecione o tempo de cozimento e a potência variável.
Quando o sensor detecta o vapor emitido pelo alimento, o tempo restante de cozimento aparece no visor. Você pode abrir a porta quando o tempo restante de cozimento aparecer no visor. Nesse momento, você pode mexer ou temperar o alimento como desejar.
5. Verifique a temperatura do alimento após o cozimento. Se precisar de mais tempo de cozimento, continue cozinhando com tempos e potências variados.
6. Se o sensor não detectar vapor corretamente ao estourar pipoca, o forno desligará e a hora correta aparecerá no visor. Se o sensor não detectar vapor corretamente ao usar o reaquecimento por sensor, a mensagem, *ERROR* aparecerá no visor e o forno será desligado.
7. Cada alimento tem uma sugestão de preparo. Toque em TIMER/SETTINGS quando o indicador HELP acender no visor.

SELEÇÃO DE ALIMENTOS:

1. O sensor funciona com alimentos em temperaturas normais de armazenamento. Por exemplo, a comida para um jantar reaquecido estará na temperatura da geladeira, e a pipoca estará na temperatura ambiente.
2. Alimentos com peso inferior a 85 g (3 onças) devem ser reaquecidos com tempo e potência variáveis.

COBRINDO ALIMENTOS:

Certos alimentos ficam melhores quando cozidos cobertos. Use a cobertura recomendada na tabela para esses alimentos.

1. Tampa da panela.
2. Filme plástico: Use filme plástico recomendado para micro-ondas. Embrulhe os pratos frouxamente, deixando cerca de 1,2 cm de espaço descoberto para permitir a saída do vapor. O filme plástico não deve tocar nos alimentos.
3. Papel manteiga: Cubra o prato completamente; dobre o excesso de papel sob o prato para prendê-lo. Se o prato for mais largo que o papel, sobreponha dois pedaços de papel em pelo menos 2,5 cm para cobrir.

Tenha cuidado ao remover a embalagem de modo que você não tenha contato com o vapor.

REAQUECER

Você pode reaquecer muitos alimentos com apenas um toque de botão. Não é preciso calcular o tempo de cozimento nem a potência.

Suponha que você queira esquentar um prato de chili preparado (chili com carne).

Pressione o botão REHEAT.

Quando o sensor detecta o vapor emitido pelo alimento, o tempo restante de reaquecimento aparecerá na tela.

PIPOCA

Suponha que você queira fazer um saco de pipoca de 3,5 oz (99 g):

Toque na tecla POP CORN uma vez e depois toque em INICIAR/+30 SEG.

Este sensor funciona bem com a maioria das marcas de pipoca de micro-ondas. Estoure apenas um pacote de cada vez. Desdobre o pacote e coloque-o no forno de acordo com as instruções.

Recursos do micro-ondas

TABELA DE SENSORES

ALIMENTO	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Popcorn (Pipoca)	Apenas 1 pacote por vez Saco de 2,85-3,5 oz (80-99 g) (tamanho normal) Saco de 1,2-1,75 oz (34-50 g)	Use apenas pipoca para micro-ondas. Não repita o procedimento se para as pipocas que não estouraram. Toque na tecla POPCORN uma vez e, em seguida, toque em INICIAR/+30 SEG. Este recurso é útil com a maioria dos sacos de pipoca para micro-ondas de 85 a 99 g (3,0 a 3,5 oz). Toque duas vezes na tecla POPCORN e depois toque em INICIAR/+30 SEG.
Reheat (Reaquecer) Sobras como arroz, batatas, vegetais, ensopados.	0.25-2.25 lb (0.11-1.0 kg)	Coloque em um prato um pouco maior do que a quantidade que você vai reaquecer. Distribua e cubra com uma tampa, filme plástico ou papel manteiga. Use embalagens como filme plástico ou tampas para grandes quantidades de alimentos mais densos, como ensopados. Após o reaquecimento, mexa bem. O alimento deve estar bem quente. Caso contrário, continue reaquecendo, variando a potência e o tempo. Após mexer, tampe e deixe descansar por 2 a 3 minutos.
Sopas	1-4 xícaras	Após o reaquecimento, mexa bem. O alimento deve estar bem quente. Caso contrário, continue reaquecendo, variando a potência e o tempo. Após mexer, tampe e deixe descansar por 2 a 3 minutos.
Entradas e Vegetais Enlatados	4-36 oz (118-946 ml)	

COZINHAR

- Suponha que você queira cozinhar uma batata assada:

1. Toque a tecla COOK.

2. Selecione a configuração do sensor desejada. Por exemplo: tecla  para cozinhar batatas assadas.
3. Toque a tecla START/+30 SEC. Quando o sensor detectar vapor emitido pelo alimento, o tempo restante de cozimento será exibido no visor.

TABELA DE COZIMENTO

ALIMENTO	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
1. Baked Potatoes (Batata Assada)	1-6 med.	Faça pequenos furos na massa. Coloque-a sobre uma superfície giratória forrada com papel-toalha. Após o cozimento, retire do micro-ondas, embrulhe em papel alumínio e deixe descansar por 5 a 10 minutos.
2. Sweet Potatoes (Batata Doce)	1-6 med.	
3. Fish/Seafood (Peixe / Frutos do Mar)	0.50-2.0 lb (0.23-0.90 kg)	Coloque-o em um prato raso de vidro, formando um anel (enrole os filés com as bordas voltadas para baixo). Cubra com filme plástico com aberturas. Após o cozimento, deixe descansar coberto por 3 minutos.
4. Brown rice (Arroz Integral)	0.5-4.0 xícaras	Coloque o arroz em uma panela funda e adicione o dobro da quantidade de água. Cubra com uma tampa ou filme plástico. Após o cozimento, mexa, tampe e deixe descansar por 3 a 5 minutos ou até que todo o líquido seja absorvido.
5. White rice (Arroz branco)		

Arroz	Água	Recipiente
0.5 xíc.	1 xíc.	1.5 litros
1 xíc.	2 xíc.	1,89 litros
1.5 xíc.	3 xíc.	2,37 a 2,84 litros
2 xíc.	4 xíc.	2,84 l ou maior
3 xíc.	6 xíc.	2,84 l ou maior
4 xíc.	8 xíc.	2,84 l ou maior

Recursos do micro-ondas

TABELA DE COZIMENTO

ALIMENTO	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
6. Quick Fresh Vegetables		
Brócolis	0.25-3.0 lb (0.11-1.36 kg)	Lave e coloque em uma panela. Não adicione água se tiver acabado de lavar os vegetais. Cubra com uma tampa para vegetais macios. Use filme plástico para vegetais macios e crocantes. Se possível, mexa antes de deixar descansar. Após o cozimento, deixe descansar coberto por 2 a 5 minutos.
Couves de Bruxelas	0.25-3.0 lb (0.11-1.36 kg)	
Repolho	0.25-3.0 lb (0.11-1.36 kg)	
Couve-flor (flores pequenas)	0.25-3.0 lb (0.11-1.36 kg)	
Couve-flor (inteira)	1 med.	
Espinafre	0.25-1.0 lb (0.11-0.45 kg)	
Abobrinha	0.25-3.0 lb (0.11-1.36 kg)	
Maças assadas	2-4 med.	
7. Long Fresh vegetables		
Cenouras Fatiadas	0.25-2.0 lb (0.11-0.9 kg)	Coloque em uma panela. Adicione de 1 a 4 colheres de sopa de água. Cubra com uma tampa para legumes macios. Use filme plástico para legumes macios e crocantes. Se possível, mexa antes de deixar descansar. Após o cozimento, deixe descansar coberto por 2 a 5 minutos.
Milho na espiga	2-4 pcs.	
Vagens	0.25-2.0 lb (0.11-0.9 kg)	
Abóbora: em cubos em metades	0.25-2.0 lb (0.11-0.9 kg) 1-2	
8. Frozen Vegetables	0.25-2.0 lb (0.11-0.9 kg)	Cubra com uma tampa ou filme plástico. Após o cozimento, mexa e deixe descansar, coberto, por 3 minutos.
Vegetais congelados		
9. Ground Meat	0.25-2.0 lb (0.11-0.9 kg)	Use esta configuração para cozinhar carne moída, peru, hambúrgueres ou carne ensopada para adicionar a outros ingredientes. Coloque os hambúrgueres em uma grelha própria para micro-ondas e cubra com papel manteiga. Coloque a carne moída em um bowl e cubra com papel manteiga ou filme plástico. Quando o micro-ondas parar, vire os hambúrgueres ou mexa a carne para desfazer os pedaços maiores. Cubra novamente e toque em START/+30 SEC. Após o cozimento, deixe descansar coberto por 2 a 3 minutos.
Carne moída		
10. Frozen Entrée	0.5-3.0 lb (0.22-1.36 kg)	Use para alimentos pré-cozidos congelados. Você obterá resultados satisfatórios com a maioria das marcas. Remova a embalagem externa e siga as instruções da embalagem para cobri-la. Após o cozimento, deixe descansar coberto por 1 a 3 minutos.
Alimentos pré-cozidos congelados		

Recursos do micro-ondas

MAIS MENUS

MELT/SOFTEN/WARM

Esses recursos calculam automaticamente o tempo de aquecimento correto e o nível de potência do micro-ondas para derreter, amolecer e aquecer os alimentos mostrados na tabela abaixo.

1. Toque na opção MORE MENUS uma vez.
2. Visualize as opções no Menu. Selecione o alimento desejado pressionando número. Por exemplo, toque em **2** para chocolate.
3. Toque novamente no mesmo número para selecionar a quantidade. quantity. Por exemplo, toque no número **2** para o dobro da quantidade.
4. Toque a tecla START/+30 SEC para iniciar.

Observação:

- Para derreter, amolecer ou aquecer outros alimentos em uma quantidade maior ou menor do que a descrita na tabela abaixo, siga o manual de operações.

TABELA PARA DERRETER/AMOLECER/AMORNAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	PROCEDIMENTO
Melt (Derreter)		
Use um recipiente de vidro. Cubra com filme plástico.		
1. Butter (Manteiga)	2 col. sopa 1/2 xíc.	Após tocar em MORE MENUS, tecla 1 2 vezes para 2 colheres de sopa. Após tocar em MORE MENUS, tecla 1 3 vezes para 1/2 xícara.
2. Chocolate	1 xíc. / gotas 1 barra	Após tocar em MORE MENUS, tecla 2 2 vezes para 1 xícara em gotas. Após tocar em MORE MENUS, tecla 2 3 vezes para 1 barra.
Soften (Amolecer)		
NÃO CUBRA.		
3. Ice Cream (Sorvete)	473 ml 1,4 l	Após tocar em MORE MENUS, tecla 3 2 vezes para 473 ml. Após tocar em MORE MENUS, tecla 3 3 vezes para 1,4 l.
4. Cream Cheese	88 ml 236 ml	Após tocar em MORE MENUS, tecla 4 2 vezes para 88 ml. Após tocar em MORE MENUS, tecla 4 3 vezes para 236 ml.
Warm (Amornar)		
Use um recipiente de vidro. NÃO CUBRA.		
5. Syrup (Xarope)	1/4 xíc. 1/4 xíc.	Após tocar em MORE MENUS, tecla 5 2 vezes para 1/4 de xícara. Após tocar em MORE MENUS, tecla 5 3 vezes para 1/2 de xícara.
6. Dessert Toppings (Coberturas)	1/4 xíc. 1/2 xíc.	Após tocar em MORE MENUS, tecla 6 2 vezes para 1/4 de xícara. Após tocar em MORE MENUS, tecla 6 3 vezes para 1/2 de xícara.
7. Beverage Reheat (Reaquecer Bebidas)	1/2-2 xícaras	Esta configuração é ideal para aquecer uma bebida fria a uma temperatura mais agradável. Tecla 7 para 1/2 xícara e aumente 1/2 xícara por toque.
8. Hot Water (Água Quente)	1-6 xícaras	Use esta configuração para aquecer água fria em temperatura ambiente para uma temperatura um pouco abaixo da de ebulição para fazer café ou chá instantâneo. Tecla 8 para 1 xícara e aumente 1 xícara por toque. Mexa bem os líquidos antes e depois do aquecimento para evitar que transbordem.
9. Hot Cereal (Cereal)	1-6 porções	Use pacotes individuais ou cereais a granel da sua variedade favorita: aveia, farelo de aveia, farinha, etc. Siga as instruções da embalagem para a quantidade correta de água ou leite. Para evitar derramamentos, é muito importante escolher um recipiente grande, pois cereais aquecidos no micro-ondas causam fervura vigorosa. Tecla 9 para 1 porção e aumente uma porção por toque. Se o forno parar, mexa e tecla START/+30 SEC. Após o cozimento, mexa e deixe descansar, coberto, por 2 minutos.

Características da Convecção

BAKE (ASSAR)

Durante o cozimento por convecção, o ar quente circula dentro da cavidade do forno para dourar e deixar os alimentos crocantes de forma rápida e uniforme. Este forno de micro-ondas pode ser programado para dez temperaturas diferentes de cozimento por convecção por até 99 minutos e 99 segundos.

Para assar a 350 °F (176 °C) por 20 minutos:

1. Toque na tecla BAKE.
2. Selecione a temperatura tocando no teclado numérico **6**.
3. Tecle START/+30 SEC para pré-aquecer o forno. O forno emitirá um sinal sonoro ao atingir a temperatura de pré-aquecimento. Abra a porta e insira o alimento.
4. Insira o tempo de cozimento tocando as teclas **2 0 0 0 0**.
5. Tecle START/+30 SEC.

ROAST (Assar)

ASSADOR POR CONVECÇÃO assa frango, peru, peito de peru ou carne de porco.

Para assar a 400°F (200°C)

1. Toque em ROAST.
2. Selecione a temperatura tocando no teclado numérico **8** (400°F)
3. Tecle START/+30 SEC para pré-aquecer o forno. O forno emitirá um sinal sonoro ao atingir a temperatura de pré-aquecimento. Abra a porta e insira o alimento.

4. Insira o tempo de cozimento tocando nos botões numéricos.

5. Tecle START/+30 SEC para iniciar.

GRILL

O modo GRILL por convecção grelha hambúrgueres, pedaços de frango, bifes e filés de peixe.

Para grelhar 2 hambúrgueres

1. Tecle em GRILL.
2. Insira o tempo de cozimento.
3. Tecle START/+30 SEC para iniciar.

MAIS MENUS

Esta seção do manual de operação fornece instruções para preparar 15 alimentos populares usando as funções de COZIMENTO POR CONVECÇÃO, ASSAR e GRELHAR.

Após selecionar a função desejada, siga as instruções na tela.

Obtenha dicas valiosas tocando em TIMER/SETTINGS sempre que a mensagem HELP aparecer no visor.

Atenção: O gabinete do forno, a cavidade, a porta, o prato giratório, o suporte do prato giratório, as grelhas e os pratos podem estar muito quentes. Para EVITAR QUEIMADURAS, use luvas térmicas grossas ao remover alimentos ou o prato giratório do micro-ondas.

TABELA MAIS MENUS

ALIMENTO	QUANTIDADE	GRELHA	PROCEDIMENTO
1. Biscoito	6-12 un.	1 ou 2	Pré-aqueça o forno. Distribua os biscoitos uniformemente em uma assadeira e, com o forno pré-aquecido, coloque-a na grelha inferior do forno. Se usar mais de uma assadeira, coloque a segunda grelha na parte superior. Os biscoitos estarão assados quando estiverem dourada.
2. Biscoitos Resfriados	10-12 un.	1 ou 2	Ideal para massa de biscoitos refrigerada. Prepare de acordo com as instruções da embalagem ou da receita e coloque em a grelha giratória untada e enfarinhada. Os biscoitos devem ter aproximadamente 8 mm de espessura e 50 mm de diâmetro para melhores resultados. Após o tempo de pré-aquecimento, coloque a assadeira no forno. Deixe esfriar antes de servir.
3. Bolo	1 bolo	Grelha rotativa (baixa)	Ideal para farinha de bolo pronta ou para sua própria receita. Coloque na grade inferior do prato giratório do forno durante o pré-aquecimento. Prepare de acordo com as instruções da embalagem ou da receita e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Coloque a assadeira no forno na grade inferior do prato giratório. Deixe esfriar antes de confeitar e servir.
4. Pizza Finas/ Clássicas / Fermentação	1 pizza congelada	Grelha rotativa (baixa)	Coloque a grelha com a grade giratória enquanto pré-aquece o forno. Com o forno pré-aquecido, coloque a pizza congelada (25 cm) no centro da grelha inferior da plataforma giratória. A pizza estará pronta quando a massa estiver dourada e o queijo derretido. Deixe descansar por 5 minutos antes de servir.

Características da Convecção

TABELA MAIS MENUS

ALIMENTO	QUANTIDADE	GRELHA	PROCEDIMENTO
5. Camarão milanesa	1-16 un	Grelha rotativa (baixa)	Disponha os camarões congelados uniformemente em uma assadeira. Coloque-os na grelha mais baixa do forno após o pré-aquecimento. Os camarões estarão prontos quando dourarem. Deixe descansar por 2 a 3 minutos antes de servir.
6. Tiras de Frango Empanado	2-6 un.	Grelha rotativa (baixa)	Disponha os pedaços de frango empanados uniformemente em uma assadeira. Coloque-os na grade mais baixa do forno após o pré-aquecimento. Os pedaços de frango estarão prontos quando dourarem. Deixe descansar por 3 a 5 minutos antes de servir.
7. Frango inteiro	1,2-3,4 kg	Grelha rotativa (baixa)	Coloque o frango na grade inferior do prato giratório no forno enquanto pré-aquece. Tempere o frango a gosto e coloque a assadeira na grade inferior do prato giratório após o pré-aquecimento. Após o cozimento, retire do forno, cubra com papel-alumínio e deixe descansar por 5 a 10 minutos.
8. Lombo de porco	0,5-1,4 kg	Grelha rotativa (baixa)	Recomenda-se o lombo de porco desossado, pois ele cozinha por igual. Coloque em uma grelha baixa. Após o cozimento, retire do forno, cubra com papel-alumínio e deixe descansar por 5 a 10 minutos. A temperatura interna deve ser de 71 °C.
9. Peito de Peru	0,7-2,7 kg	Grelha rotativa (baixa)	Tempere a gosto. Coloque na grelha inferior. Ao final do ciclo, cubra com papel-alumínio e deixe descansar por 10 minutos. A temperatura interna da carne branca deve ser de 76 °C.
10. Hambúrgueres	2-4 un. 170g cada	Grelha rotativa (alta)	Tempere a gosto e distribua os hambúrgueres cuidadosamente no centro da grade alta da plataforma giratória; não é necessário pré-aquecer. Siga as instruções do forno para virar os hambúrgueres; para isso, remova cuidadosamente a plataforma giratória e a grelha ao mesmo tempo, vire os hambúrgueres e deslize a plataforma giratória e a grelha de volta para o forno. Tecle START/+30SEC para continuar.
11. Hamburguer de Peru	2-4 un. 170g cada	Grelha rotativa (alta)	Tempere a gosto e distribua os hambúrgueres cuidadosamente no centro da grade alta da plataforma giratória; não é necessário pré-aquecer. Siga as instruções do forno para virar os hambúrgueres; para isso, remova cuidadosamente a plataforma giratória e a grelha ao mesmo tempo, vire os hambúrgueres e deslize a plataforma giratória e a grelha de volta para o forno. Tecle START/+30SEC para continuar.
12. Coxas de Frango	0,5-1,2 kg	Grelha rotativa (alta)	Tempere as coxas de frango ao seu gosto e coloque-as diretamente na grelha alta do prato giratório, com as porções grossas em direção ao centro da grade.
13. Peito de Frango Desossado	0,5-1,2 kg	Grelha rotativa (alta)	Tempere os pedaços de frango a gosto e coloque-os diretamente na grelha alta do prato giratório, uniformemente espaçados. Vire-os após 27 minutos (siga as instruções no visor do forno).
14. Filés de peixe	2-4 un. 170g cada	Grelha rotativa (alta)	Tempere os filés a gosto e coloque-os diretamente na grelha alta do prato giratório, uniformemente espaçados. Vire após 7 minutos (siga as instruções no visor do forno).
15. Hamburguer Vegetariano	2-4 un. 85g cada	Grelha rotativa (alta)	Coloque os hambúrgueres diretamente na grelha alta do prato giratório, uniformemente espaçados. Vire após 7 minutos (siga as instruções no visor do forno).

Características da convecção

ATENÇÃO: NÃO USE PAPEL ALUMÍNIO PARA COBRIR OU PROTEGER ALIMENTOS AO USAR OS MODOS **SPEED BAKE** OR **SPEED ROAST**. O MICRO-ONDAS FICA ATIVO DURANTE ESTES CICLOS DE COZIMENTO. O USO DE QUALQUER METAL QUE NÃO AS GRELHAS DO FORNO FORNECIDAS E AS GRADES ALTA E BAIXA DO PRATO GIRATÓRIO AUMENTA O RISCO DE ONDAS ELÉTRICAS E POSSÍVEL INCÊNDIO DENTRO DA CAVIDADE DO FORNO.

SPEED BAKE

Este recurso proporciona resultados superiores para assados que exigem mais de 20 minutos de tempo de cozimento. O recurso **SPEED BAKE** alterna a potência do forno entre 90% para cozimento com ventilador e 10% para cozimento no micro-ondas, criando superfícies douradas e interiores perfeitamente úmidos para itens como bolos Bundt, pães rápidos e muffins.

SPEED ROAST

Ideal para cortes grandes e densos de carne e aves inteiras. a função **SPEED ROAST** alterna a potência do forno entre 70% para um forno com ventilador e 30% para um forno de micro-ondas. Isso reduz o tempo de cozimento, pois as micro-ondas aquecem o interior do alimento de forma rápida e direta, enquanto a função de convecção circula ar quente e seco pela cavidade do forno para proporcionar um cozimento uniforme e dourado, deixando o exterior crocante enquanto o interior mantém sua textura suculenta.

	TEMPERATURA FORNO (PADRÃO)	POTÊNCIA MICRO-ONDAS
SPEED BAKE	325°F	10%
SPEED ROAST	300°F	30%

Com exceção dos alimentos que cozinham melhor usando apenas aquecimento por convecção, a maioria dos alimentos é adequada para cozimento combinado usando **SPEED BAKE** ou **SPEED ROAST**.

A combinação desses dois métodos de cozimento produz carnes suculentas, bolos úmidos e macios, e pães de textura fina, dourados e crocantes ao toque.

Você pode alterar as temperaturas, mas não pode alterar a potência do micro-ondas.

A temperatura do forno pode ser alterada de 37 a 232 °C (100 °F a 450 °F). Para alterar a temperatura, toque primeiro em **SPEED ROAST** ou **SPEED BAKE** e, em seguida, toque no mesmo interruptor novamente. Quando o visor exibir **SELECT TEMP**, selecione a tecla correspondente à temperatura desejada.. Ex: **SPEED ROAST**, tecla [7].

A temperatura mudará automaticamente para 375°F (190 °C).

COMO COZINHAR COM FUNÇÕES DE VELOCIDADE

Para assar um bolo por 25 minutos no modo **SPEED BAKE**.

1. Tecle **SPEED BAKE**.
2. Insira o tempo de cozimento tocando no teclado numérico [2][5][0][0].
3. Tecle **START/+30 SEC**.

DICAS ÚTEIS PARA COZINHAR USANDO FUNÇÕES DE CONVECÇÃO E VELOCIDADE

Seu forno de convecção pode cozinhar qualquer alimento perfeitamente graças aos seus diversos modos de cozimento: somente micro-ondas, funções de velocidade, somente convecção ou grelhar. Este manual de instruções explica como programar seu forno. O forno não pode ser usado sem o prato giratório no lugar. Nunca restrinja o movimento do prato giratório.

COZIMENTO POR CONVECÇÃO:

1. Durante o pré-aquecimento, o prato giratório pode estar presente ou removido. Ao usar a grade superior para assar em forno de dois andares em um forno pré-aquecido, é mais fácil remover o prato giratório para pré-aquecer. Coloque a grade alta na plataforma giratória junto com o alimento. Após o pré-aquecimento, abra a porta do forno e insira rapidamente a plataforma giratória junto com a grade alta e o alimento a ser preparado.
2. Não cubra o prato giratório, a grade inferior ou a grade superior com papel-alumínio. Isso interfere no fluxo de ar que cozinha os alimentos.
3. Formas redondas para pizza são utensílios excelentes para muitos alimentos preparados apenas por convecção. Escolha formas que não tenham cabos longos.
4. Usar uma grelha baixa pré-aquecida pode dar uma aparência grelhada a bifes, cachorros-quentes, etc.

COZINHANDO COM FUNÇÕES DE VELOCIDADE:

1. As carnes ficam melhores quando assadas diretamente na grelha inferior. Você pode colocar um prato embaixo da carne se for usar a gordura para fazer molho.
2. Pedacos de carne menos macios podem ser assados e amaciados usando sacos próprios para forno.
3. Ao assar, verifique se está pronto quando o tempo acabar. Se não estiver totalmente assado, deixe descansar no forno por alguns minutos para finalizar o cozimento.

Outros recursos convenientes

COZINHANDO EM MÚLTIPLAS SEQUÊNCIAS

O forno pode ser programado para até 4 sequências de cozimento automáticas para o modo micro-ondas e 2 sequências de cozimento para o modo ASSAR RÁPIDO/ ASSAR RÁPIDO, alternando de um nível de potência para outro automaticamente. Às vezes, as instruções de cozimento indicam que você deve começar com um nível de potência e depois alternar para outro. Seu forno pode fazer isso automaticamente.

Para cozinhar um rosbife por 5 minutos a 100% e depois continuar cozinhando por 30 minutos a 50%.

1. Primeiro dê dois toques POWER LEVEL para 100% de potência. Em seguida, insira o tempo de cozimento.
2. Tecle POWER LEVEL. Toque o número **5** para 50% de potência. Em seguida, insira o segundo tempo de cozimento.
3. Tecle START/+30 SEC para iniciar.

Observação:

Se você pressionar a tecla POWER LEVEL duas vezes, a mensagem HIGH aparecerá no visor. Para saber o nível de potência, basta tocar na tecla "POWER LEVEL" (NÍVEL DE POTÊNCIA). Enquanto seu dedo tocar na tecla "POWER LEVEL", o nível de potência aparecerá na tela.

SETTINGS/TIMER

Settings oferece 7 funções que facilitam o uso do seu forno, pois o visor interativo fornece instruções específicas.

1. CLOCK

Para ajustar o relógio:

1. Toque duas vezes a tecla TIMER/SETTINGS.
2. Insira a hora correta tocando nos números em sequência. Toque em START/+30 SEC.

2. TIMER

Para ajustar o cronômetro. Ex: 3 minutos.

1. Toque em TIMER/SETTINGS 3 vezes.
2. Insira o tempo nas teclas numéricas **3****0****0**.
3. Tecle START/+30 SEC.

3. ELIMINAR SINAIS SONOROS

Se desejar operar seu forno de micro-ondas sem sinais sonoros, toque em TIMER/SETTINGS 4 vezes e em START/+30 SEC.

Para cancelar e restaurar o sinal sonoro, repita o mesmo procedimento.

4. PLACA DE LEMBRETE

Se desejar operar o forno sem sinais de lembrete, toque em TIMER/SETTINGS 5 vezes e START/+30 SEC.

Para cancelar e restaurar o sinal sonoro, repita o procedimento.

5. UNIDADES DE PESO LBS/KGS

A temperatura padrão do forno é definida para o sistema de unidades americano usual - libras. Para mudar para KGS, toque em TIMER/SETTINGS 6 vezes e o número **6**. Em seguida, toque START/+30 SEC.

Para mudar para LBS, toque TIMER/SETTINGS 6 vezes e o número **1**. Em seguida, toque START/+30 SEC.

6. SELEÇÕES DE TEMPERATURA

A configuração padrão da temperatura do forno é °F. Para mudar para °C, toque em TIMER/SETTINGS 7 vezes e o número **1**. Em seguida, toque START/+30 SEC.

Para mudar para °F, toque em TIMER/SETTINGS 7 vezes e o número **6**. Em seguida, toque START/+30.

7. MODO DE DEMONSTRAÇÃO

Para demonstrar, toque em TIMER/SETTINGS 8 vezes, depois toque em START/+30 SEC e segure por 3 segundos.

DEMO ON aparecerá na tela. As operações de cozimento agora podem ser demonstradas e recursos especiais de cozimento específicos para cozinhar sem ligar o forno. Por exemplo, toque em START/+30 SEC e o visor mostrará 1.00 e fará uma rápida contagem regressiva para END.

Para cancelar, toque TIMER/SETTINGS 8 vezes e em seguida tecle START/+30 SEC.

Se achar mais fácil, desconecte o forno da tomada e conecte-o novamente.

+ 30 SEC

30 SEC permite cozinhar por 30 segundos a 100% tocando em START/+30 SEC. Você também pode estender o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos tocando repetidamente a tecla START/+30 SEC durante o cozimento manual por até 99 minutos.

Observação:

- Para usar +30 SEC, dentro de 3 minutos após o cozimento, fechando a porta ou tocando em STOP/CLEAR.
- +30 SEC não pode ser usado com as configurações de sensor, REHEAT ou DEFROST.

Outros recursos convenientes

TRAVA DE CONTROLE

O recurso Trava de Segurança impede o funcionamento acidental do forno por crianças pequenas. O forno pode ser configurado para desativar ou bloquear o painel de controle. Para configurar, toque no STOP/CLEAR e mantenha pressionado por 3 segundos. Se outra tecla for pressionada *LOCK ON* aparecerá no visor.

Para cancelar, toque STOP/CLEAR e mantenha pressionado por 3 segundos.

HELP (INDICAÇÃO NO VISOR)

Muitos dos recursos têm sugestões de preparo. Para verificá-las, toque em TIMER/SETTINGS a palavra HELP estiver acesa no visor interativo para acessar essas sugestões.

Limpeza e cuidados

Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar ou deixe a porta aberta para desativar o forno durante a limpeza.

EXTERIOR

A superfície externa é pré-revestida de metal e plástico. Limpe a parte externa com água e sabão neutro; enxágue e seque com um pano macio. Não utilize produtos de limpeza domésticos ou abrasivos.

PORTA

Limpe qualquer derramamento ou respingo da janela de ambos os lados com um pano úmido. As peças de metal são mais fáceis de manter se limpas frequentemente com um pano úmido. Evite usar produtos de limpeza em spray ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem manchar, riscar ou deixar a superfície da porta opaca.

PAINEL DE CONTROLE

O painel de controle é sensível ao toque e deve ser limpo cuidadosamente. Se o painel de controle estiver sujo, abra a porta do micro-ondas antes de limpá-lo. Limpe o painel com um pano levemente umedecido apenas com água. Seque com um pano macio. Não esfregue nem use nenhum tipo de produto químico de limpeza. Feche a porta e toque em STOP/CLEAR.

INTERIOR - APÓS O COZIMENTO NO MICRO-ONDAS

A limpeza é fácil, pois gera pouco calor nas superfícies internas; portanto, respingos ou derramamentos não queimam nem endurecem. Para limpar as superfícies internas, passe um pano macio e úmido com água morna. **NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU OBJETOS PONTIAGUDOS.** Para sujeiras mais difíceis, use bicarbonato de sódio ou sabão neutro; enxágue cuidadosamente com água morna. **NUNCA BORRIFE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNO DIRETAMENTE EM QUALQUER PARTE DO FORNO.**

INTERIOR - APÓS CONVECÇÃO, ASSAR E ASSAR RÁPIDO

Vazamentos podem ocorrer devido à umidade ou gordura. Lave imediatamente após o uso com água quente e sabão. Enxágue e seque. Sujeiras difíceis de limpar podem ocorrer se você não limpar bem o forno, se o tempo de cozimento for muito longo ou se a temperatura estiver muito alta. Nesse caso, você pode comprar uma esponja para limpeza de forno com líquido de limpeza para uso em superfícies de aço ou porcelana. Siga atentamente as instruções do fabricante e tenha especial cuidado para não derramar o produto de limpeza em nenhum orifício da parede, do teto ou em qualquer superfície da porta. Enxágue bem e seque. Após limpar completamente o interior, você pode remover qualquer resíduo de gordura dos dutos e aquecedores simplesmente ligando o forno a 230 °C por 20 minutos, sem alimentos. Ventile o ambiente, se necessário.

CAPA DE GUIA DE ONDAS

A tampa da guia de ondas é feita de mica, por isso requer cuidados especiais. Mantenha a tampa da guia de ondas limpa para garantir o desempenho adequado do forno. Limpe cuidadosamente quaisquer respingos de comida da superfície da tampa com um pano úmido imediatamente após o uso. Respingos acumulados podem causar superaquecimento e causar fumaça ou até mesmo incêndio. Não remova a tampa da guia de ondas.

ELIMINAÇÃO DE ODORES

Ocasionalmente, um odor de cozimento pode permanecer no forno. Para removê-lo, misture 1 xícara de água, o suco e a casca ralada de 1 limão e vários cravos-da-índia inteiros em um copo de vidro com capacidade para 2 xícaras. Ferva por vários minutos usando 100% da potência. Deixe esfriar no forno. Limpe o interior com um pano macio.

PRATO GIRATÓRIO E SUPORTE

O prato giratório, o suporte do prato giratório e as grades são removíveis para facilitar a limpeza. Lave-os em água com sabão neutro; para manchas persistentes, use um limpador suave e uma esponja de aço não abrasiva. Eles também podem ser lavados na máquina de lavar louça. Use a grade superior da máquina de lavar louças como suporte do prato giratório.

Alimentos muito ácidos, como tomates ou limões, descolorem o esmalte de porcelana do prato giratório. Não cozinhe alimentos muito ácidos diretamente no prato giratório; se derramar, limpe imediatamente.

O eixo do motor do prato giratório não é selado, portanto, excesso de água ou derramamentos não devem permanecer nessa área.

Especificações

Tensão:	UL listado 240 V, 60 Hz, somente CA monofásico CSA listado 220 V, 60 Hz, somente CA monofásico
Alimentação CA necessária	Classificação UL/CSA 11,5 A, 2550 W
Potência:	
Micro-ondas*	900 watts
Aquecedor de Convecção	1600 watts
Frequencia:	2450 MHz
Dimensões externas (LxAxP):	29 1/2" x 17 7/8" x 25 13/16" (749.3 x 454.02 x 655.6 mm)
Dimensões internas (LxAxP):	17 1/16" x 9 7/16" x 16 15/16" (433.4 x 239.7 x 430.2 mm)
Capacidade do forno**	453 l
Uniformidade do cozimento:	Sistema de plataforma giratória, diâmetro de 16" (3406,4 mm)

* Método padronizado pela Comissão Eletrotécnica Internacional para medição da potência de saída em watts. Este método de teste é amplamente reconhecido.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real de alimentos é menor.

Atende aos padrões estabelecidos por:

FCC – Autorizado pela Comissão Federal de Comunicações.

DHHS – Em conformidade com os regulamentos do Departamento de Saúde e Serviços Humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



– Este símbolo na placa de identificação significa que o produto é certificado pela Underwriters Laboratories, Inc. para uso nos EUA ou Canadá.

NHW – Departamento de Saúde e Bem-Estar Nacional do Canadá.

O forno é aprovado pela Canadian Standard Association como certificado.

Revisão para solicitação de serviço

Revise o seguinte antes de solicitar assistência técnica:

1. Coloque uma xícara de água em um copo medidor de vidro no forno e feche bem a porta.

Deixe o forno funcionar por um minuto em potência ALTA 100%.

A A luz do forno acende?

SIM ____ NÃO ____

B O ventilador de resfriamento está funcionando? (Coloque a mão na ventilação traseira.)

SIM ____ NÃO ____

C O toca-discos está girando? (É normal que o prato giratório gire em qualquer direção.)

SIM ____ NÃO ____

D A água no forno está quente?

SIM ____ NÃO ____

2. Retire a água do forno e deixe-o funcionar por 5 minutos em CONVECÇÃO a 450 °F (232 °C).

Deixe o forno funcionar por um minuto em potência ALTA 100%.

A As luzes indicadoras CONV e COOK estão acesas?

SIM ____ NÃO ____

B Depois de desligar o forno, o interior ainda está quente?

SIM ____ NÃO ____

Se você respondeu "NÃO" a qualquer uma das perguntas acima, verifique a tomada elétrica, a caixa de fusíveis e/ou o disjuntor. Se estiverem funcionando corretamente, ENTRE EM CONTATO COM O SERVIÇO AUTORIZADO. Um forno de micro-ondas nunca deve ser consertado por uma pessoa sem experiência.

Observação:

Se o tempo exibido na tela estiver em contagem regressiva rápida, verifique o Modo de demonstração na página 24 e cancele.

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