

Manual de Instruções

Forno Elétrico para Embutir DOI86



 **Electrolux** | **ICON™**

LEIA E GUARDE ESTE MANUAL

Fixe sua Nota
Fiscal de compra
nesta página para
consultas futuras.

Obrigado por ter escolhido a Electrolux, marca líder em eletrodomésticos. Este manual de instruções é parte de nosso compromisso em satisfazê-lo, oferecendo um aparelho de alta qualidade.

Entendemos que com a sua compra se estabeleceu o começo de um vínculo. Para garantir nosso compromisso e assegurar o atendimento contínuo, sugerimos que você anote logo abaixo as informações importantes sobre seu aparelho.

Depois de instalar o aparelho, guarde este Manual em um lugar de fácil acesso para consultas futuras. Se o aparelho estiver apresentando algum problema, verifique o capítulo **Solução de Problemas** neste Manual. As informações ajudarão a identificar o problema e como solucioná-lo. Se o problema persistir, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DO APARELHO



Modelo do produto _____

Número de série _____

Data da compra _____

Número da nota fiscal _____



ATENÇÃO

Não remova do aparelho a etiqueta com o modelo e o número de série, pois ela será usada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu aparelho necessite de reparo.

O período de garantia começa a partir da data da compra do seu aparelho, constante na nota fiscal. Guarde a nota fiscal de compra, pois a garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux.

DÚVIDAS?

Ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (3004-6679 Capitais e Regiões Metropolitanas ou 0800 709 6677 demais localidades)

Para mais informações sobre o produto acesse:
www.electrolux.com.br

ÍNDICE

Onde obter informações	2	Função Sabbath	48
Leia e guarde este manual	2	Função auto-limpeza	51
Informações importantes do aparelho	2	Iniciando o ciclo de auto-limpeza.....	53
Dúvidas?	2	Limpeza geral	56
Índice	3	Cuidados e limpeza das prateleiras.....	58
Segurança	4	Retirando e reposicionando a porta.....	59
Instruções importantes para segurança	4	Cuidados especiais com a porta.....	59
Instalação elétrica.....	7	Lâmpada do forno.....	60
Instruções de Uso.....	8	Dicas para limpar a bandeja do grill	61
Guias das prateleiras e ventilação do forno	8	Solução de Problemas	62
Prateleiras do forno	9	Problemas com os alimentos assados	62
Programando o Forno	10	O forno emite sinais sonoros e o display mostra o código "F".....	63
Painel de controle	10	Instalação	63
Ajustando o relógio	14	O forno não funciona	63
Modos de exibição do painel de controle	15	A lâmpada não acende	64
Display de temperatura.....	16	O ciclo de auto-limpeza não funciona.....	64
Preferências do usuário.....	17	Fumaça excessiva durante o grelhado.....	64
Programando a função timer	18	O ciclo de auto-limpeza não está removendo toda a sujeira	65
Pré-aquecimento	19	Resultados insatisfatórios no cozimento	65
Bake (assar)	20	Chama ou fumaça dentro do forno	65
Duração do cozimento.....	22	Informações técnicas.....	66
Grelhando	24	Diagrama elétrico	67
Assando por convecção	25	Certificado de garantia	68
Convertendo para Convecção	28		
Dourando por convecção.....	30		
Grelhando por convecção.....	32		
Mantendo aquecido	33		
Sensor de temperatura	35		
Peru perfeito	37		
Descongelando	39		
Desidratando	40		
Cozimento lento.....	42		
Função multi-sequência.....	43		
Meu favorito	45		



IMPORTANTE - ANTES DE USAR

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



ATENÇÃO

A instalação do seu aparelho é grátis. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu aparelho.

Esta instalação não comprehende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica , disjuntor, tubulações e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são de responsabilidade do consumidor.

4 Segurança

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o seu novo Forno Electrolux.

ADVERTÊNCIA

Para evitar riscos de incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais, siga as instruções a seguir:

- **Remova todas as fitas e materiais da embalagem antes de usar o forno. Destrua a caixa de papelão e os sacos plásticos depois de desembalar o produto.** Nunca deixe crianças brincarem com materiais plásticos. Não remova a etiqueta da instalação elétrica e outras etiquetas fixadas na parte de trás do forno. Não remova a etiqueta de identificação que contém o número de série e o modelo.
- **Instalação Apropriada:** Certifique-se de que seu produto está sendo devidamente instalado por um técnico qualificado, de acordo com as Normas Brasileiras. Para realizar a instalação entre em contato com um Serviço Autorizado Electrolux. Saiba como desconectar o aparelho da rede de alimentação em caso de emergência, desligando o seu disjuntor.
Os controles eletrônicos podem ser danificados por baixas temperaturas. Quando usar seu produto pela primeira vez ou se ele não foi usado por um longo período de tempo, certifique-se de que ele não foi exposto a temperaturas inferiores a 0°C por, pelo menos, 3 horas antes de conectá-lo à rede elétrica .
- **Aviso para o Consumidor:** **Não repare ou substitua qualquer peça do produto, a não ser que esteja especificamente recomendado neste manual.** Todos os reparos devem ser feitos apenas por um técnico qualificado para reduzir o risco de ferimento pessoal e danos ao produto.
- **Nunca modifique ou altere a estrutura do produto removendo painéis, proteções ou qualquer outra peça do produto.**
- **Quando o produto for descartado, portas e outros acessórios devem ser descartados separadamente. Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.**

! ADVERTÊNCIA Pisar, encostar-se, sentar ou puxar a porta deste produto pode resultar em ferimentos, além de danificar o produto. Não deixe crianças subirem ou brincarem perto do forno.

- **Armazenagem dentro ou sobre o produto:** Materiais inflamáveis não devem ser armazenados no forno. Isso inclui papel, plástico e tecidos, como livros de receitas, artigos de plástico e toalhas, assim como líquidos inflamáveis. Não armazene explosivos, como latas de aerossóis, dentro ou próximo ao produto.

! ADVERTÊNCIA Não use o forno para armazenagem.

! CUIDADO Não guarde itens de interesse de crianças nos armários em cima do produto. Crianças subindo no produto podem se machucar seriamente.

! CUIDADO As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do aparelho, as crianças devem ser mantidas a distância.

Para reduzir o risco de queda do aparelho, instale corretamente as presilhas de segurança. Para checar se as presilhas estão devidamente instaladas, abra a porta do forno e verifique se as presilhas estão bem fixadas (veja as instruções de instalação).

- **Não deixe crianças sozinhas** – Crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem que alguém as atenda no local onde o produto está sendo usado. Nunca permita que elas sentem ou fiquem em pé sobre qualquer parte do produto.
- **NÃO TOQUE NAS PEÇAS OU PAREDES INTERNAS DO FORNO ATÉ QUE ELE TENHA ESFRIDADO.** As resistências do forno permanecem quentes mesmo depois de desligadas. As áreas próximas às resistências aquecem o suficiente para causar queimaduras. Durante e depois do uso, não toque ou deixe tecidos ou outros materiais inflamáveis encostarem nestas áreas até que elas tenham esfriado. Entre estas áreas estão as aberturas de ventilação do forno, as paredes próximas às aberturas e a porta do forno.

⚠️ ATENÇÃO Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- **Use roupa apropriada** – Roupas soltas ou peças penduradas nunca devem ser usadas enquanto se usa o produto. Não deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com superfícies quentes.

⚠️ Nunca use seu forno para aquecer o ambiente.

- **Quando aquecer gordura ou óleo, tenha cuidado.** A gordura e o óleo podem incendiar-se quando ficam muito quentes.
- **Não use água ou pó fino sobre fogo proveniente da gordura** – Cubra a chama com uma tampa de panela ou use um extintor de incêndio do tipo espuma.
- **Use somente luvas de proteção apropriadas e secas** - Luvas úmidas sobre superfícies quentes podem resultar em queimaduras por vapor. Não deixe as luvas encostarem nas resistências quentes. Não use toalha ou outro tecido ao invés das luvas.
- **Não aqueça potes fechados** – O aumento da pressão interna do pote pode fazer a embalagem estourar e causar ferimentos.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

INSTRUÇÕES DE USO

- **Tome cuidado ao abrir a porta do forno** – Fique ao lado do produto quando abrir a porta de um forno quente. Deixe que o ar e vapor quentes saiam antes de retirar alimento de dentro do forno.
- **Mantenha as saídas de ar do forno desobstruídas.** A ventilação é feita por baixo do painel de controle para o forno. Tocar as superfícies destas áreas quando o forno está em funcionamento pode causar queimaduras graves. Além disso, não coloque plásticos ou materiais sensíveis ao calor próximos à ventilação do forno. Estes materiais podem derreter ou incendiar-se.
- **Colocação das prateleiras do forno.** Sempre coloque as prateleiras dentro do forno no local desejado enquanto o forno estiver frio. Retire todos utensílios da prateleira antes de removê-la. Se for preciso retirar a prateleira enquanto o forno está quente, tenha muito cuidado. Use luvas e segure firmemente a prateleira com as duas mãos para reposicioná-la. Não deixe que as luvas encostem nas resistências ou nas paredes

6 Segurança

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

internas do forno.

- **Não use a bandeja do grill sem a grelha.** A bandeja e a grelha do grill fazem com que a gordura escorra e fique longe do calor do grill.
 - **Não cubra a bandeja do grill ou o fundo do forno com papel alumínio.** A gordura e os óleos expostos podem incendiar-se.
 - **Não toque na lâmpada do forno com materiais úmidos**, pois isto pode fazer com que a lâmpada quebre. Desligue o forno e desligue o fornecimento de energia para o produto antes de retirar e substituir a lâmpada.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA DO SEU FORNO

- **Limpe o produto regularmente para manter todas as peças sem acúmulo de gordura, caso contrário, pode haver risco de incêndio.** Não permita o acúmulo de gordura. Consulte as instruções para limpeza neste manual.
 - **NÃO utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
 - **NÃO use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.**

FORNOS AUTO-LIMPANTES

- **Antes iniciar a limpeza tenha certeza de que o forno esta desligado e frio. Limpar o forno quente pode causar queimaduras**
 - **Limpe no ciclo de auto-limpeza somente as partes do produto listadas neste Manual de Instruções.** Antes de usar o ciclo de auto-limpeza, remova a bandeja do grill, as prateleiras do forno e todos utensílios de dentro do produto. Retire também as guias laterais do forno quando utilizar a função auto-limpeza.
 - **Não limpe a borracha de vedação da porta do forno.** A borracha é essencial para uma boa vedação. Tenha cuidado para não esfregar, danificar ou mover a borracha.
 - **Não use limpadores de fornos.** Nenhum limpador ou protetor de forno de qualquer tipo deve ser usado dentro ou em volta de qualquer parte deste forno.

Alguns pássaros são extremamente sensíveis à fumaça emitida durante a auto-limpeza do forno. Caso tenha esses animais em casa, coloque-os em um ambiente ventilado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

NOTA

Guarde estas instruções de segurança para futuras consultas.

IMPORTANTE

O circuito deve ser exclusivo, bifásico, com aterramento e disjuntor bipolar e interruptor diferencial (DDR) de 20A. Recomenda-se observar a regulamentação da ABNT5410 (Norma Brasileira de Instalação Elétrica de Baixa Tensão).

Fornecimento de Energia

Tensão de fase 127V, tensão de linha 220V (2F + N + T), duas fases 60Hz, corrente alternada.

IMPORTANTE

Use disjuntor exclusivo para o forno.

IMPORTANTE

As informações a seguir devem ser rigorosamente seguidas para que o seu forno funcione corretamente e com segurança. Qualquer falha ao seguir estas instruções pode causar choque elétrico ou risco de incêndio.

Este forno DEVE ser devidamente aterrado. Se o aparelho não for aterrado, poderá causar choque elétrico. Siga as instruções abaixo para efetuar o aterramento corretamente.

> Não use extensões com este forno. Algumas extensões não foram desenvolvidas para suportar a quantidade de corrente elétrica que este produto utiliza e pode derreter, resultando em choque elétrico ou risco de incêndio. Posicione o forno de forma que a ligação elétrica não fique esticada.

> Os fios onde será ligado o seu forno devem ser de cobre e ter seção mínima de 4,0 mm², conforme norma ABNT NBR5410.

Aterramento

Além dos riscos citados acima, o aterramento é fundamental para a utilização do aparelho. Se você está com dúvidas quanto ao aterramento, consulte um eletricista qualificado e instale-o de acordo com a norma ABNT NBR 5410.

Conexão Elétrica para Tensão 220V Monofásico (uma fase 220V, um neutro e um terra)

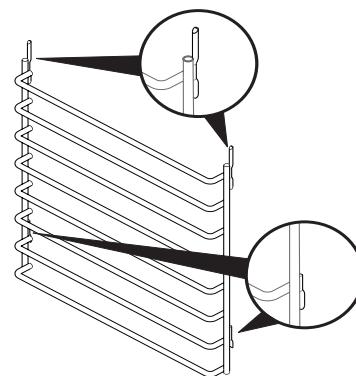
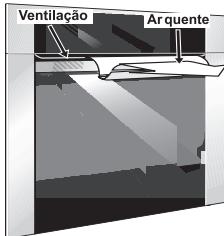
1 Este aparelho não foi originalmente projetado para este tipo de tensão, esta ligação exigirá a adaptação de componentes no aparelho não coberto pela instalação gratuita. Consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor para solicitar este tipo de ligação em seu aparelho.

2 Este aparelho possui componentes em 127V, a ligação não realizada pela nossa Rede de Serviço Autorizado pode ocasionar danos no aparelho, mal funcionamento e perda da garantia.

8 Instruções de Uso

Ventilação do forno

A abertura do forno está localizada sob o painel de controle. quando o forno está ligado, o ar quente passa através desta abertura. Esta ventilação é necessária para a circulação de ar adequada no forno e bons resultados de cozimento. Não bloquee ventilação forno. Vapor ou umidade pode aparecer perto da saída do forno. Isto é normal.



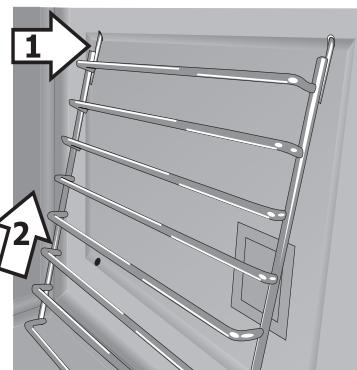
Local de ventilação do forno



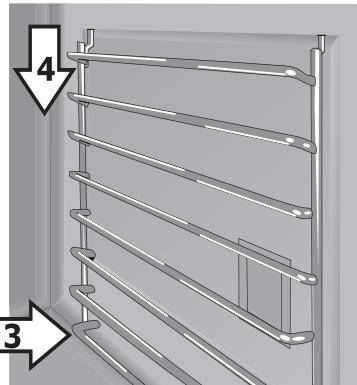
Alguns modelos estão equipados com um ventilador de refrigeração que é executado durante o processo de cozimento para resfriar os componentes eletrônicos internos. É normal que este ventilador continue a funcionar durante um longo período de tempo, mesmo quando o forno esta desligado.



CUIDADO
Não forre as paredes do forno , prateleiras, inferior, ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio. Se o fizer, irá alterar a distribuição do calor, produzirá maus resultados de cozimento, e pode causar danos permanentes para o interior do forno.



CUIDADO
Sempre use pegadores de panela ou luvas de forno quando retirar os alimentos ou estiver ajustando as grelhas do forno. Aguarde até que o forno fique completamente frio, se possível. As prateleiras do forno podem estar muito quentes e podem causar queimaduras.



Instruções de Uso

INSTALAR O APOIO DA GRELHA

CUIDADO

Sempre instale o apoio da grelha do forno antes de ligar o forno (quando o forno estiver frio) .Para ajudar na instalação do rack, suportes de porcelana do forno , aplique uma fina camada de óleo de cozinha para todos os dentes dos suportes.

1. Segure o suporte da grelha do forno em um pequeno ângulo e insira os pinos nos orifícios , na parte superior da cavidade do forno.
2. Levante o rack para fixar , alinhando os dentes inferiores com os orifícios de fundo.
3. Uma vez que os dentes superiores estão no lugar, manter a grelha do forno, apoiar nivelada com o lado do forno e coloque a parte inferior pinos nos orifícios de fundo.
4. Deslize os dentes inferiores para baixo nos orifícios inferiores. Força é necessária para definir o apoio da grelha no lugar.

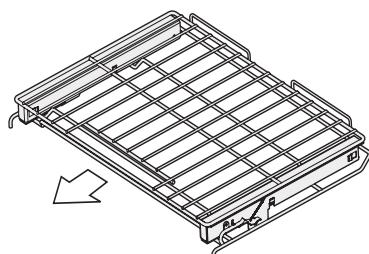
Para remover os suportes de prateleira do forno, puxe o suporte até que dentes inferiores estarem fora dos buracos , segure o suporte em um pequeno ângulo e em seguida, puxe até os dentes superiores estarem fora dos buracos.

Organizar, a remoção e a substituição do rack do Forno

- Organizar : Sempre organizar as prateleiras (antes de operar o forno)
- Para remover: Puxe a prateleira do forno para a frente até que ele atingir a posição de parada. Levante a frente da cremalheira do forno ligeiramente e deslizar para fora .
- Para substituir : Posicione a grelha do forno nas guias do rack nas paredes do forno . Inclinar a frente da cremalheira para cima e ligeiramente deslize a cremalheira do forno de volta no lugar .

Racks do forno ™ Luxury Rack.

O rack totalmente extensível Luxury- Glide ™ faz a preparação de alimentos mais fácil. Este rack do forno tem guias deslizantes que permitem que o rack seja puxado para fora do forno, sem esfregar os lados das paredes do forno.



Luxury rack ™

PRATELEIRAS DO FORNO

Para instalar as prateleiras do forno Luxury- Glide™

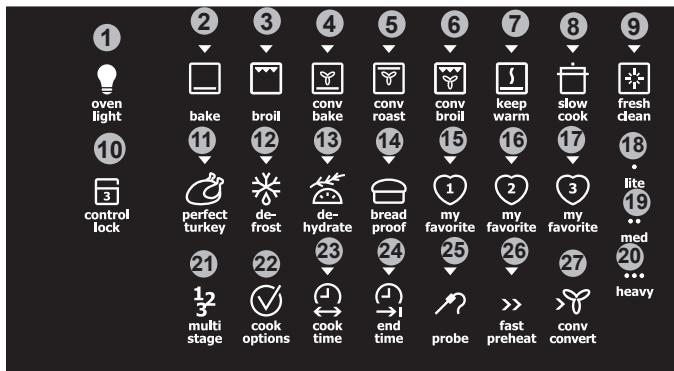
⚠ CUIDADO

Sempre use pegadores de panela ou luvas de forno quando retirar os alimentos ou estiver ajustando as grelhas do forno. Aguarde até que o forno em completamente frio, se possível. As prateleiras do forno podem estar muito quente e podem causar queimaduras.

Recomenda-se a remover todos os racks do forno durante ciclos de auto-limpeza, mas os itens de porcelana podem ser deixados no forno se estiverem muito sujos.

IMPORTANTE! Para evitar possíveis danos ao forno, não tente fechar a porta do forno até que todas as prateleiras do forno estejam totalmente posicionadas de volta para dentro da cavidade do forno.

PAINEL DE CONTROLE

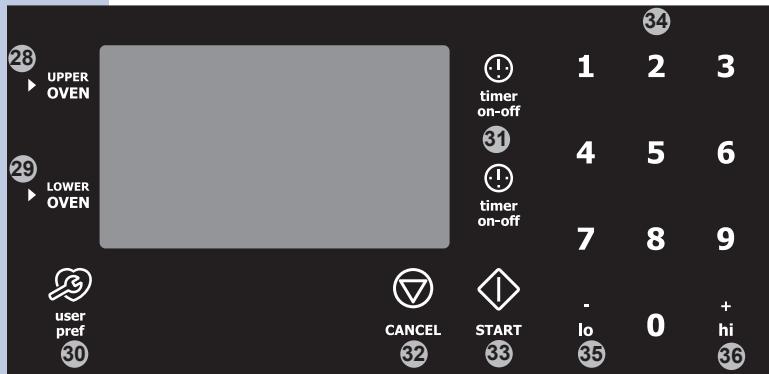


- 1 **Oven Light** - Use para ligar/desligar a lâmpada interna.
- 2 **bake** - Use para entrar no modo de temperaturas de cozimento normais e iniciar uma função normal de assar, qualquer temperatura a partir de 76°C a 288°C (170°F a 550°F).
- 3 **Broil** - Use para selecionar a função grelhar, em qualquer temperatura a partir de 148°C a 288°C (300°F a 550°F).

- 4 Conv Bake** - Use para selecionar a função de assar por convecção, o qual é usado para obter os melhores resultados quando assar com várias panelas e grelhas a qualquer temperatura a partir de 76°C a 288°C (170°F a 550°F).
 - 5 Conv Roast** - Use para selecionar a função dourar por convecção, melhor para cortes de carnes vermelhas, cordeiro, carne de porco e de aves. Utilize este modo para assar a qualquer temperatura de 76°C a 288°C (170°F a 550°F).
 - 6 Conv Broil** - Use para selecionar a função de convecção grelhar, melhor para cortes mais grossos. O broil usa um ventilador para circular o calor uniformemente e continuamente a qualquer temperatura de 148°C a 288°C (300°F a 550°F).
 - 7 Keep Warm** - Função manter aquecido, a qual mantém os alimentos cozidos, forno permanece quente após o cozimento ter terminado a qualquer temperatura desde 66°C até 86°C (150°F a 190°F).
 - 8 Slow Cook** - Função de cozimento lento, o forno trabalha a temperaturas mais baixas.

 - 9 Fresh Clean** - Use para selecionar a função de limpeza.
 - 10 Control Lock** - Use para desativar todas as funções do forno com o travamento do painel.
 - 11 Perfect Turkey** - Função peru perfeito, que utiliza o sensor para controlar com precisão o cozimento de um peru usando o sistema de convecção para deixar o exterior dourado e o interior suculento.
 - 12 Defrost** - Função de descongelamento, que é usado para descongelar pequenas porções de itens delicados como creme de bolos, tortas de creme congelados e cheesecake.
 - 13 Dehydrate** - Use para selecionar a função de desidratar, o que seca alimentos com o calor da cozedura e a convecção de elementos radiantes, o calor circula por todo o forno com o auxílio do ventilador de convecção.
 - 14 Bread Prof** - Função fermentação, que prepara a massa para o cozimento por ativação da levedura.
 - 15 My Favorite 1** - Usada para gravar o modo de cozimento favorito 1.
 - 16 My Favorite 2** - Usada para gravar o modo de cozimento favorito 2.
 - 17 My Favorite 3** - usada para gravar o modo de cozimento favorito 3.
 - 18 Lite (Fresh Clean Cycle)** - Use para iniciar um novo ciclo de limpeza leve (2 horas).
 - 19 Med (Fresh Clean Cycle)** - Use para iniciar um novo ciclo de limpeza moderada (3 horas).
 - 20 Heavy (Fresh Clean Cycle)** - Use para iniciar um novo ciclo de limpeza pesada (4 horas).
 - 21 Multi Stage** - Use para inserir até três funções seguintes, para programar uma fila de até três modos com tempos de cozimento e temperaturas individuais.
 - 22 Cook Options** - Use para iluminar as opções de funções, como o tempo de cozimento.
 - 23 Cool Time** - Use para definir um tempo de duração da cozedura com um desligamento automático .
 - 24 End Time** - Use para selecionar a hora em que a cozedura acaba. Ele permite o forno a ser ajustado para desligar automaticamente em um determinado tempo do dia.
 - 25 Probe** - Use para ativar a função do sensor de carne, permitindo você teste a temperatura interna dos alimentos em qualquer temperatura a partir de 54°C a 98°C (130°F a 210°F).

PAINEL DE CONTROLE (CONTINUAÇÃO)



26 Fast Preheat - Use para pré-aquecer o forno rapidamente para qualquer temperatura de 76°C a 288°C (170°F a 550°F).

27 Conv Convert - Use para converter uma temperatura de cozimento padrão para uma temperatura de cozimento por convecção.

28 Upper Oven - Use para iluminar as funções de cozimento disponíveis do forno superior.

29 Lower Oven - Use para iluminar as funções de cozimento disponíveis do forno inferior.

30 User Pref - Use para trazer o menu de preferências do usuário no visor. Disponível quando o forno não está sendo usado, use esta função para definir opções como hora do dia, controle de áudio, e muitos mais.

31 Timer On - Off - Use para definir ou cancelar o temporizador de minuto. Para o temporizador não iniciar ou parar de cozinhar.

32 Cancel Off - Use para cancelar qualquer função anteriormente entrada exceto a hora do dia e temporizador minuto. Pressione a tecla CANCEL OFF para parar de cozinhar.

33 START Enter - Use para iniciar todas as funções do forno.

34 0 até 9 - Use para introduzir a temperatura e os tempos.

35 -lo - Use para baixar a temperatura e os tempos. Esta tecla é utilizada em conjunto com a tecla +hi para definir a função "Sabbath".

36 +hi - Use para elevar a temperatura e os tempos. Esta tecla é utilizada em conjunto com a tecla -lo para definir a função "Sabbath".

AJUSTE DE FUNÇÕES

Tabela 1 : Mínimo e máximo de controle

Característica	Temp Min	Temp Max
Fast Preheat	76°C (170°F)	288°C (550°F)
Bake	76°C (170°F)	288°C (550°F)
Broil	148°C (300°F)	288°C (550°F)
Conv Bake	76°C (170°F)	288°C (550°F)
Conv Roast	76°C (170°F)	288°C (550°F)
Conv Broil	148°C (300°F)	288°C (550°F)
Keep Warm	66°C (150°F)	88°C (190°F)
Slow Cook	108°C (225°F)	135°C (275°F)

Tabela 2 : Tempos mínimo e máximo

Característica	Tempo Min	Tempo Max
Temporizador	1 min	11 hr 59 min
Relógio 12 horas	1:00 hr	11 hr 59 min
Relógio 24 horas	0:00 hr	23 hr 59 min
Relógio temporizador 12 horas	1 min	11 hr 59 min
Tempo do fim 12 horas	1:00 hr	12 hr 59 min
Tempo do fim 24 horas	0:00 hr	23 hr 59 min
Duração Limpo	(2 hr)	(4 hr)



Definir as Preferências do usuário

O menu Preferências do usuário inclui todas as opções definidas pelo usuário. Este recurso permite que você controle as várias opções dos controles eletrônicos. Este menu apresenta a Hora do Dia, Celsius ou modo de exibição Fahrenheit, Bake contínua ou 12 horas Economia de Energia, modos display Relógio ou no Relógio de exibição, 12 Horas hora do dia ou 24 horas de tempo de dias, o controle de áudio e ajustar a temperatura do forno. O menu Preferências do usuário só está disponível quando o forno não está ligado.

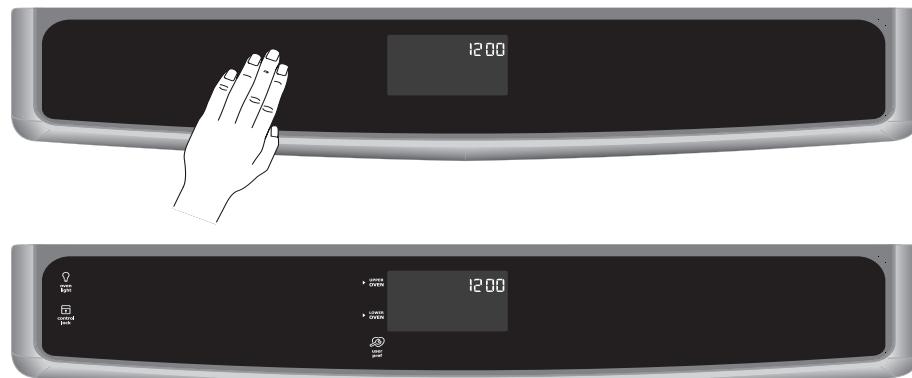
Para navegar através do menu Preferências do usuário:

1. Para abrir o menu de preferências do usuário, pressione **user pref**.
2. Pressione **user pref** novamente para percorrer as páginas de menu e selecione a função que deseja ajustar.
3. Pressione **+hi** ou **-lo** para alternar através de um recurso de escolhas disponíveis, que podem incluir a capacidade para aumentar ou diminuir os valores numéricos. Você também pode usar o teclado numérico para valores precisos de entrada.
4. Pressione **START enter** para aceitar uma nova opção de entrada ou pressione **user pref** para avançar para a próxima preferência.
5. Pressione **CANCEL off** para salvar as entradas e sair do modo de preferências do usuário.

AJUSTANDO O RELÓGIO

Modos de exibição

Quando não estiver sendo usado, os controles ficam em Modo Dormir. Apenas o relógio será exibido durante este modo. Para ir para o Modo Acionado: para despertar o controle, toque no painel de exibição. Se o painel de controle não é tocado novamente dentro de 2 minutos, o controle retornará para o Modo Dormir. As preferências do usuário estão disponíveis durante o Modo Acionado, bem como temporizadores, luz do forno e do fechamento do controle.



Quando o aparelho é ligado pela primeira vez ou quando o fornecimento de energia elétrica é interrompido, o display piscará 12:00. Antes de qualquer função do forno pode ser definida, **CANCEL off** deve ser pressionado. Isto vai definir o relógio às 12:00. Para ajustar o relógio para o tempo real, pressione a tecla **user pref** para trazer o forno para o modo de relógio. Certifique-se de definir a hora correta no relógio antes de usar o forno, especialmente se cozinhar com instruções de tempo de compensação.

Ajustando o relógio para às 1:30 (exemplo ilustrativo).

1. Pressione **user pref**. CLO 1200 aparece no visor.
2. Digite **1 3 0** (hora correta) usando o teclado numérico.
3. Pressione **START enter** para aceitar o novo tempo.
4. Pressione **CANCEL off** para sair das preferências do usuário menu

! O relógio não pode ser ajustado enquanto o forno está cozinhando, ou o timer estiver ativo, ou durante um ciclo de auto-limpeza.

! Se um tempo inválido é inserido, o aparelho emite um som. Introduza um tempo válido e pressione **START enter. Pressionando **CANCEL off** você define automaticamente o relógio para 12:00.**

Programando o Forno

ESCOLHENDO E DEFINDO A FUNÇÃO DO FORNO

Ambos os fornos superior e inferior pode ser ajustado para cozinhar ao mesmo tempo usando diferentes funções. Por exemplo, você pode querer utilizar a função de manter quente no forno superior, enquanto grelhar em o forno de baixo ao mesmo tempo. Primeiro, selecione o que você forno deseja definir ou modificar pressionando UPPER oven (forno superior) ou lower oven(Forno inferior). Em seguida, siga as instruções deste guia para definir as funções de cozimento desejado. O display indica que forno está atualmente disponível para ser definido por meio da exibição de um pequeno indicador triângulo vermelho ao lado do UPPER oven (forno superior) ou lower oven (forno inferior) teclas do controle. Se a tecla UPPER Oven exibe o indicador triângulo vermelho, mas que pretende definir ou alterar as configurações para o forno inferior,primeiro pressione Forno inferior uma vez para alterar a seleção forno. Em seguida, faça a configuração / alterações. Você pode alternar entre um ou outro forno e fazer as alterações nas configurações a qualquer momento.



DEFINIR RELÓGIO LIGAR OU DESLIGAR

O modo de exibição do relógio permite que você gire o visor do relógio ligado ou desligado.

1. Pressione **user pref** até a exibição das configurações de relógio.
2. Use **+ hi** ou **-lo** para alternar para a opção **CLO off**.
3. Pressione **START enter** para aceitar, em seguida, **CANCEL off** para sair das preferências.



Opções de preferência do usuário não estão disponíveis ao usar qualquer função de cozedura, ao usar o timer de cozinha, ou durante a auto-limpeza.

MODO DE VISUALIZAÇÃO 12 OU 24 horas

A configuração padrão de fábrica é a de 12 horas. O visor do relógio pode ser alterado para um padrão de 24 horas ou para o modo OFF. Quando o visor do relógio estiver desligado, ele continua a executar a função com base na configuração definida anteriormente de 12 ou 24 horas.



Para alterar os modos de exibição do relógio:

1. Pressione **user pref** até que o 12 hrs preset modo de exibição do relógio apareça.
2. Use **+hi** ou **-lo** para alternar para o modo 24hrs.
3. Digite **START enter** para aceitar, então **CANCEL off** para sair das preferências do usuário (pref user).



Relógio 12 horas (L) ou 24 horas display (R)

Enquanto o forno estiver ativo com qualquer função de cozimento ou durante a auto-limpeza, você não pode mudar o modo de exibição do relógio.

16 Programando o Forno

DISPLAY CELSIUS (° C) OU FAHRENHEIT (° F)

O controle do forno pode ser programado para exibir temperaturas em °F ou °C. O forno foi pré-selecionado na fábrica para exibir em °F.

Para alterar o modo de exibição de temperatura:

- 1 Pressione **user pref** até **F-C F** aparecer no visor.
- 2 Use **+hi** ou **-lo** para alternar entre o **F** ou Opção **C**.
- 3 Pressione **START enter** para aceitar.
- 4 Pressione **CANCEL off** para sair.



Figura: Selecione F ou C.

Mudando entre 12 horas de poupança de energia ou configurações do modo Bake contínuas.

O controle de forno é pré-definido de fábrica para 12 horas do modo Energy Saving (Economia de energia).

Esta configuração desliga automaticamente qualquer função do forno após 11 horas e 59 minutos. O controle pode ser configurado para ignorar esta característica, se houver uma necessidade de cozimento além de 12 horas.

Para alterar entre 12 horas Energy Saving (economia de energia) e contínua configurações de assar:

1. Pressione **user pref** (preferência do usuário) até **ES on** ou **ES off** aparecerem no visor.
2. Pressione **+ hi** ou **-lo** novamente para alternar entre **ES on** ou **ES off**.
3. Pressione **START enter** para aceitar a configuração desejada, e então **CANCEL off** para sair do modo preferências.

Configurar o modo de controle silencioso ou audível.

O recurso de controle de áudio permite-lhe controlar o volume do áudio para o comando do forno. Você pode desligar o áudio e voltar mais tarde para operar com todos os sons audíveis normais e alertas. O tom emitido quando uma tecla é pressionada e também no fim de um ciclo (timer, cook time ou end time). A configuração padrão de fábrica de áudio está predefinida para o nível 5. O volume pode ser ajustado para níveis inferiores de 5 a 1, ou ele pode ser desligado para uma configuração de controle de silêncio.

Para ajustar o nível de som de áudio:

1. Pressione **user pref** (preferência do usuário) até **AUD 5** aparecer.
2. Use **+hi** ou **-lo** para passar de 5 para 1, ou para a opção off.
3. Pressione **START enter** para aceitar o novo nível de áudio, em seguida, pressione **CANCEL off** para sair do modo de preferências.

PREFERÊNCIAS DO USUÁRIO (CONTINUAÇÃO)



Nível de áudio - nível 5 (esquerda) ou off (direita).



Quando o controle é definido para **AUD off**, os tons de erro permanecerão audíveis.



Forno / Bloqueio de Controle

Este recurso bloqueia automaticamente a porta do forno e o painel de controle. O bloqueio de controle só é permitido quando o forno é desligado (não ativo). O ícone de cadeado piscará no visor durante 20 segundos ou até que a porta esteja desbloqueada. Não tente abrir a porta do forno enquanto o ícone de bloqueio da porta está piscando.

Para ativar o bloqueio de controle:

1. Pressione e segure **control lock** por três segundos. A hora do dia será visível.

Para cancelar a função de bloqueio de controle:

Pressione e segure **control lock** durante três segundos. Uma vez desbloqueado, o ícone do cadeado da porta não aparecerá mais.



Se a tecla **OVEN** (forno) é pressionada quando o bloqueio do forno estiver ativo, o forno emite um som de erro (a campainha), indicando que a função não é disponível até que o recurso de bloqueio de controle for desligado.

18 Programando o Forno

TEMPORIZADOR

Este forno está equipado com um temporizador de cozinha, que serve como um temporizador extra na cozinha que vai informar quando o tempo programado acabar. Este temporizador ajudar na preparação de alimentos sem interferir com qualquer processo de cozimento ativo. Ele não inicia ou para de cozinhar. Quando a contagem regressiva do tempo atinge menos de 1 minuto, o display mostrará o tempo restante em segundos. A característica do temporizador pode ser usada durante qualquer uma das outras funções de controle do forno e modos de convecção.

Para definir o timer por 5 minutos (exemplo ilustrativo):

1. Pressione **timer on-off**. 00:00 será exibido no visor.
2. Pressione 5 no teclado numérico para definir o temporizador para 5 minutos. As teclas de **-lo** ou **+hi** podem ser pressionadas para aumentar ou diminuir o tempo real exibido.
3. Pressione **timer on-off** novamente para aceitar, e inicia a contagem regressiva.
4. Quando o tempo programado acaba, 00:00 será exibido, e **timer on-off** pisca. O relógio emitirá um sinal sonoro que será repetido em intervalos regulares até que a tecla **timer on-off** seja pressionada.

Para cancelar o temporizador antes do tempo definido:

- Pressione **timer on-off**. O display retornará a hora do dia.

TEMPERATURA VISUAL DE EXIBIÇÃO

Quando um modo de cozimento for ajustado, a temperatura real será exibida no visor e irá aumentar à medida que a unidade de pré-aquecimento. Quando o aparelho atinge a temperatura programada, soará um aviso para lembrá-lo de colocar a comida no forno.



A temperatura mais baixa que será exibida é 38°C (100°F).

INTERIOR DO FORNO, LUZES

O seu aparelho está equipado com quatro lâmpadas de halogéneo e inclui o recurso de iluminação do forno que ilumina gradualmente os interiores do forno até intensidade total. As luzes do forno acenderão automaticamente quando a porta do forno for aberta.

As luzes interiores do forno estão localizadas na parte traseira da cavidade do forno e estão cobertas com uma proteção de vidro.

Uma luz do forno interior liga-se automaticamente quando a porta do forno é aberta. As lâmpadas do forno podem ser ligadas, quando a porta estiver fechada utilizando a tecla de luz do forno localizada no painel de controle.

Para alternar as luzes do forno ligado e desligado:

- Pressione **oven light**.

PRÉ - AQUECIMENTO RÁPIDO

- O forno pode ser programado para pré-aquecer nos seguintes modos: Assar, Assar por Convecção e Dourar por Convecção. Quando ativado, a função de pré-aquecimento vai começar rapidamente e o pré-aquecimento será exibido no display. A temperatura mínima mostrada é 38 °C (100 °F). Um sinal sonoro será emitido para indicar que o forno terminou o pré-aquecimento e o termo “**PRE HEATIG**” irá desaparecer do visor. Quando o forno é pré-aquecido totalmente, o recurso de pré-aquecimento vai executar como assar e continuar a assar até que cancelado.

IMPORTANTE! O recurso de pré-aquecimento rápido é para apenas um único rack. A distribuição de calor com rack múltiplo será desigual.

IMPORTANTE! Para massas, produtos de panificação como bolos, doces e pães, use a função assar por conveção.

CUIDADO

Utilize sempre luvas próprias para forno quando trabalhar com um forno quente. Quando assar, as prateleiras interiores e forno tornam-se quentes o suficiente para causar queimaduras.

Para definir o Pré-aquecimento rápido usando a temperatura do forno padrão:

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
 2. Pressione **bake**, **conv bake**, ou **conv roast**.
 3. Pressione **cook options**.
 4. Pressione **fast preheat**.
 5. Pressione **START enter**



O ventilador de convecção será ligado quando o pré-aquecimento rápido é iniciado. Isto é normal. Se o pré-aquecimento rápido é definido com o recurso de assar, o ventilador de convecção será desligado quando a temperatura conjunto forno é atingido.

Para alterar as configurações de temperatura depois que o pré-aquecimento rápido foi iniciado, pressione as teclas **+hi** ou **-lo** para aumentar ou diminuir a temperatura do forno.

20 Programando o Forno

PRÉ - AQUECIMENTO RÁPIDO

Para definir pré-aquecimento rápido (fast preheat) com uma temperatura do forno de 218 °C (425 °F):

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
2. Pressione **bake**, **conv bake**, ou **conv roast**.
3. Digite **2 1 8** usando o teclado numérico.
4. Pressione **cook options**.
5. Pressione de **fast preheat**.
6. Pressione em **START enter**.



Para parar o pré-aquecimento rápido a qualquer momento, pressione **CANCEL off**.

ASSAR



bake

Assar pode ser definido com as seguintes opções: 1) fast preheat; 2) cook time; ou 3) delayed start, conseguida através da utilização do tempo de cozimento e as configurações de tempo do fim.

Os sensores de carne podem ser utilizados neste modo.

Para definir o forno para assar a temperatura padrão 176 °C (350 °F):

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
2. Pressione **bake**. A temperatura do forno padrão de 176 °C (350 °F) aparece no visor.
3. Pressione **START enter**.
4. Quando Bake está ativo o forno começa a exibição preheat. O visualizador vai mostrar o **PRE-HEATING** e o ventilador de convecção vai executar até pré-aquecimento. Quando o forno atinge a temperatura definida, o controle emite um som para sinalizar que forno está pronto.
5. Para interromper a função **bake** a qualquer momento, pressione **CANCEL off**.

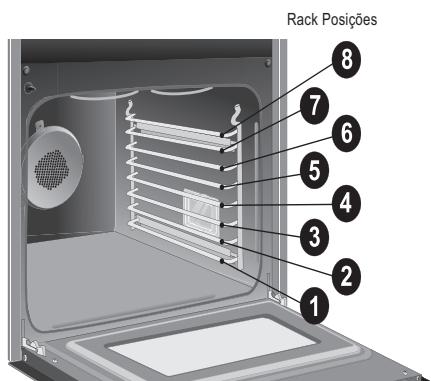
ASSAR



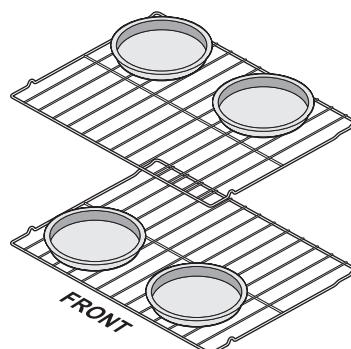
Se a função assar for acionada sem uma definição de tempo de cozimento, o forno permanecerá aceso por 12 horas antes de se desligar automaticamente a menos que seja cancelado.

Dicas de Cozimento:

- Pré-aqueça o forno totalmente antes de assar itens como biscoitos, bolos, biscoitos ou pães.
- Ao usar um único rack para assar, coloque o rack para que o alimento fique no centro do forno.
- Para obter melhores resultados quando assar bolos usando duas prateleiras do forno, colocar as panelas nas posições de rack 6 e 1 e, como mostrado na Figura abaixo.
- Permitir que exista, pelo menos, 5 cm de espaço entre panelas para circulação de ar adequada.
- Panelas escuras ou de vidro absorvem mais calor do que brilhantes resultando em possível escurecimento do alimento. Para evitar isto, pode ser necessário reduzir a temperatura do forno ou reduzir o tempo para evitar o excesso de escurecimento de alguns alimentos. Panelas escuras são recomendadas para tortas. panelas brilhantes são recomendados para bolos, biscoitos e muffins.
- Não abra a porta do forno com muita freqüência. Abrindo a porta vai reduzir a temperatura do forno.
- Para bolos, tortas e pães, use a função bake (assar) para obter os melhores resultados ao usar vários racks.



Rack Posições



Espaços dos Utensílios

DURAÇÃO DO COZIMENTO

end
time

Tempo de cozimento é utilizado quando a receita leva uma temperatura específica e tempo para ficar pronta. Tempo de cozimento da receita pode ajudar a garantir os melhores resultados possíveis. Tempo de cozedura permite que o forno a ser definido para cozinhar para um determinado período de tempo e desligar automaticamente. O tempo máximo de cozinheiro é de 11 horas, 59 minutos. O tempo restante será sempre mostrado na seção temporizador do visor. Este recurso pode ser usado com cozer (bake), assar por convecção (convection bake), dourar por convecção, (convection roast) manter o calor (keep warm) , degelo (defrost), fermentação (bread proof), e desidratar (dehydrate). Ele também pode ser parte de uma sequência de múltiplos estágios.

PERIGO

Intoxicação Alimentar. Não deixe comida por mais de um hora antes ou depois da cozedura. Fazer isso pode resultar em alimentos estragados ou doença. Os alimentos que podem estragar facilmente, como o leite, ovos, peixe, carne ou aves, deve ser na geladeira em primeiro lugar. Mesmo quando refrigerados, eles não devem ficar no forno por mais do que 1 hora antes da cozedura começar e deve ser removido prontamente quando terminar de cozinhar. Comer comida estragada pode resultar na doença de intoxicação alimentar.

Para assar por 30 minutos com o forno à temperatura padrão definição de 176°C (350 °F):

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
2. Pressione **bake**.
3. Pressione **Cook options**.
4. Pressione **Cook time**.
5. Digite **3 0** usando o teclado numérico.
6. Pressione **START enter**. O forno começa a aquecer. Tempo para cozir vai começar a contagem regressiva para o tempo definido.
7. **End** aparecerá no visor e o forno desliga-se automaticamente quando o tempo se esgotar. O controle vai dialogar e repetir os tons finais a cada 10-15 segundos até **CANCEL off** for pressionado. Para parar o cozimento, pressione **CANCEL off**.

DURAÇÃO DO COZIMENTO

Para alterar o tempo de cozimento (**cook time**), usar **-lo** ou **+hi** para ajustar o tempo e, em seguida, pressionar **START enter** para alterar o final do tempo.



End time (tempo de término) permite que o forno seja ajustado para desligar automaticamente em uma determinada hora do dia. O controle do forno irá calcular os tempos restantes por si só. O tempo restante será sempre mostrado na seção temporizador do visor. O forno desligado emite um som quando a contagem regressiva estiver concluída. Este recurso pode ser usado com as funções assar (bake), assar por convecção (convection bake), dourar por convecção, (convection roast), manter aquecido (keep warm), degelo (defrost), fermentação (bread proof) e desidratar (dehydrate). Este forno pode ser programado com tempo de cozimento e de término para iniciar e parar no momento certo. Antes de definir o tempo final, certifique-se de que o horário do dia está definido corretamente no relógio do forno.

Para programar o forno para assar a 191 °C (375 °F) durante 50 minutos e para desligar automaticamente em 5:30:

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinar disponíveis.
2. Pressione **bake**.
3. Digite **1 9 1** usando o teclado numérico.
4. Selecione **Cook options** (opções do cozimento).
5. Pressione **Cook time** (tempo de cozimento).
6. Introduza **5 0** usando o teclado numérico.
7. Pressione **End time** (tempo de término).
8. Digite **5 3 0** usando o teclado numérico.
9. Pressione **START enter**.
10. **End** aparece no visor e o forno desliga-se automaticamente quando o tempo se esgota. O controle dispara e repete os tons finais entre 10-15 segundos até que **CANCEL off** seja pressionado. Para parar o cozimento, pressione **CANCEL off**.

Uma vez que **START enter** for pressionado, o forno irá calcular a hora de início. O forno irá manter a temperatura.

Usar as teclas **+hi** ou **-lo** para aumentar ou diminuir o forno temperatura, respectivamente. A temperatura do forno vai mudar em 2,78 °C (5 °F) cada vez que pressionar a tecla **+hi** ou **-lo**.

GRELHANDO (BROILING)

broil

Grelhar é um método de cozinhar a carne por calor sob o elemento grelha do forno. Este modo é melhor para carnes, peixes, aves. Dependendo das suas preferências, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento ou transportar alimentos para uma posição diferente do rack. Se o alimento que você está grelhando não está listado na Tabela 3, siga as instruções fornecidas no seu livro de receitas e acompanhe o item de perto.

Para assar com padrão broil temperatura do forno de 288 °C (550 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno e coloque os cortes de carne no recipiente. Lembre-se de seguir todas as advertências e cuidados devidos.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **broil**. O display mostrará **2 8 8**.
4. Pressione **START enter**. Para alterar a temperatura padrão utilize as teclas **+ hi** ou **-lo** para aumentar ou diminuir a temperatura do forno. A temperatura do forno vai mudar por 2,78 °C (5 °F) com cada pressão de **+hi** ou **-lo**.
5. Colocar os alimentos no forno após 2 minutos para recomendações da posição da grelha (Tabela 3). Certifique-se de colocar panela com a carne diretamente e fechar a porta do forno durante a função grelhar.
6. Vire o alimento quando o lado de cima estiver dourado depois grelhar no segundo lado.
7. Pressione **CANCEL off** para parar o recurso de grelhar.

PERIGO

Se ocorrer um incêndio no forno, desligue o forno e não abra a porta. Se o fogo continuar, jogue bicarbonato de sódio sobre o fogo ou use um extintor de incêndio. Não coloque água ou farinha no fogo. Farinha pode ser explosiva e água pode causar um incêndio de gordura e, possivelmente, causar danos pessoais.

CUIDADO

Utilize sempre luvas próprias para forno quando se utiliza um forno quente. Quando grelhar, as prateleiras interiores e forno ficam quentes o suficiente para causar queimaduras. Não tampe o recipiente de grelhar e nem insira folha de alumínio; a graxa poderia inflamar.

Notas importantes:

- Sempre organizar prateleiras do forno quando o forno estiver frio.

Instruções para o Cozimento

- Para dourar melhor, pré-aqueça o elemento broil durante cinco a seis minutos antes de colocar a carne no forno. Para evitar queimar a comida, fique atento com a aparência da comida (com cuidado) quando grelhar e vire a carne quando necessário.



Tabela 3: Recomendações para grelhar

Alimento	Posição Da prateleira	Temperatura Selecionada	Tempo cozimento (em min)	Temperatura Interna	Preparação
			1º lado 2º lado		
Bife grosso	5 ou 6	288°C 550 °F	6:00 4:00	71°C 160 °F	Ao ponto
Bife grosso	6 ou 7	288°C 550 °F	7:00 5:00	71°C 160 °F	Ao ponto
Bife grosso	6 ou 7	288°C 550 °F	8:00 7:00	71°C 160 °F	Bem passado
Porco pedaços	6	288°C 550 °F	8:00 6:00	71°C 160 °F	Bem passado
Frango com osso	5	232°C 450 °F	20:00 10:00	82°C 180 °F	Bem passado
Frango sem osso	6	232°C 450 °F	8:00 6:00	82°C 180 °F	Bem passado
Peixe	6	288°C 550 °F	13:00 0:00	63°C 145 °F	Bem passado
Camarão	5	288°C 550 °F	5:00 0:00	63°C 145 °F	Bem passado
Hamburger grosso	7	288°C 550 °F	9:00 7:00	71°C 160 °F	Ao ponto
Hamburger	6	288°C 550 °F	10:00 8:00	71°C 160 °F	Bem passado

ASSANDO POR CONVECÇÃO

Funções de convecção usam um ventilador para circular o calor do forno de maneira uniforme e continuamente em torno do interior do forno. Proporciona melhor distribuição de calor, de maneira mais rápida e resultados mais dourados. Ele também dá melhores resultados de cozimento quando são usadas duas prateleiras do forno ao mesmo tempo. O ar aquecido flui em torno dos alimentos de todos os lados, mantém sabor em sucos do alimento. Pães e pastéis mais uniformemente dourados. A maioria dos alimentos cozidos em uma panela padrão vai assar mais rápido e de forma mais equilibrada com o recurso de convecção. Múltiplos cozimentos em prateleiras podem aumentar ligeiramente o tempo ao forno de alguns alimentos, mas o resultado geral é tempo economizado.



O recurso Convecção é melhor utilizado quando a receita e as instruções foram escritas especialmente para assar por convecção. Se as instruções da receita são para o cozimento e você deseja usar o cozimento por convecção, siga as instruções “convertendo para convecção”. Esta função converterá automaticamente a temperatura do forno de modo que a convecção irá fornecer os melhores resultados possíveis.

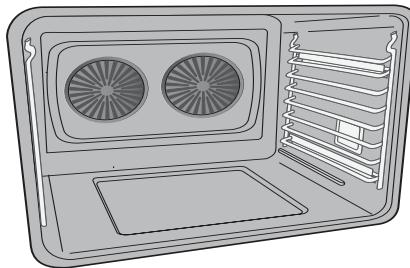
Benefícios de dourar por Convecção:

- Desempenho múltiplo da grelha do forno Superior.
- Alimentos assados mais uniformemente.
- Sem panelas ou formas especiais necessárias.
- Alimentos assados até 25 a 30% mais rápido.



Assar por convecção pode ser definido com as seguintes opções:

- **Convection convert** (converter Convecção).
- **Fast preheat** (Pré-aquecimento rápido).
- **Meat probe** (Sensor térmico).
- Configurações de tempo (**cook time** e/ou **end time**).



⚠ CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno quando se trabalha com um forno quente. Quando assar, as prateleiras interiores tornam-se quente o suficiente para causar queimaduras.

Para definir a Convecção com a temperatura padrão de fábrica de 176 °C (350 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **conv bake**.
4. Pressione **START enter** para o painel mostrar **PRE-HEATING**.
5. Coloque os alimentos no forno quando os sinais ritmados, o indicador de temperatura mostrar que o forno tenha atingido a temperatura desejada, **PRE-HEATING** desaparece. Retire os alimentos por completo.
6. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar o recurso de Convecção a qualquer tempo.

IMPORTANTE! Se a porta do forno é aberta quando assar por convecção está ativo, os motoventilador de convecção irão parar de girar até que o porta do forno esteja fechada.

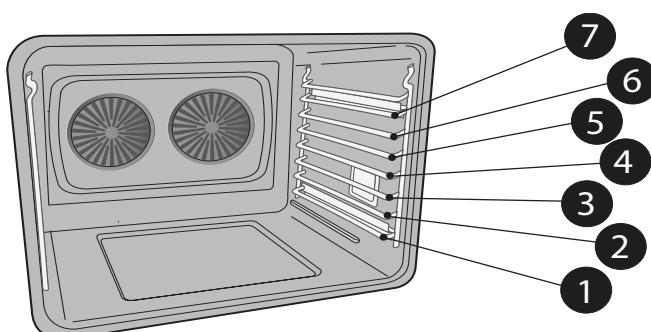


Ao usar a Convecção, redução do tempo de assar pode variar dependendo da quantidade e do tipo de alimento a ser cozido.

ASSANDO POR CONVECÇÃO

Assar por Convecção / Converter Dicas

- Pré-aqueça o forno totalmente antes de assar itens como biscoitos e pães.
- Ao usar qualquer prateleira de forno, posicionar o suporte no forno de modo que o alimento fique no centro do forno.
- Quando assar bolos usando duas prateleiras do forno, coloque uma forma em posições 6 e 1 e coloque panelas.
- Utilize as posições 6 e 1 com várias prateleiras convecção cozimento, posição. Use prateleira retrátil na posição 6 e deslizar grade na posição 1.
- Permitir que exista 5 cm de espaço entre as formas, permitindo circulação de ar uniformemente.
- Cookies e biscoitos devem ser assados em panelas sem lados ou faces muito baixas para permitir a circulação de ar em torno do alimentos.
- Utensílios escuros absorvem mais calor do que peças brilhantes, resultando em alimentos escuros ou muito escuros. Pode ser necessário reduzir a temperatura do forno ou diminuir o tempo para evitar o escurecimento de alguns alimentos. Formas escuras são recomendadas para tortas. Formas brilhantes são recomendadas para bolos, biscoitos e muffins.
- Não abra a porta do forno com freqüência. Abrindo a porta vai reduzir a temperatura do forno e pode aumentar o tempo de cozer.
- Reduza a temperatura do forno de 14 °C (25 °F) a partir da receita e da temperatura do forno recomendadas. Siga o restante das instruções da receita usando o mínimo recomendado de tempo para assar.
- Para bolos, tortas e pães, use a função assar por convecção para obter os melhores resultados ao usar várias prateleiras.



Posições das prateleiras

CONVERTENDO PARA CONVECÇÃO

Use Converter Convecção para converter automaticamente qualquer receita normal de cozimento em uma receita de Convecção. As configurações de receitas normais se ajustam a uma temperatura mais baixa quando são convertidas para Convecção. Quando configurado corretamente, esse recurso é concebido para apresentar a temperatura real convertida no visor. Converter Convecção só pode ser usado com uma receita com modo de convecção.

Benefícios de converter para convecção:

- Grelha múltipla superior com melhor desempenho.
- Alguns alimentos podem assar mais rápido, economizando tempo e energia.
- Não é necessário uma forma especial.



Ao usar a **Convection Convert**, a redução do tempo de assar pode variar dependendo do ajuste de temperatura. **Convection Convert** reduz as temperaturas iniciais em 14 °C (25 °F).



CUIDADO
Utilize sempre luvas de forno quando utilizar o forno. Quando assar, as prateleiras interiores e forno vão ficar muito quentes, o que pode causar queimaduras.

Programando a função Convection Convert com a temperatura padrão de 176 °C (350 ° F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **conv bake**.
4. Pressione **cook options**. As teclas com as opções de bolos acenderão.
5. Pressione **conv convert**. A temperatura indicada será de 14 °C (25 °F) menor do que aquilo que costumava ser.
6. Pressione **START enter** para começar o cozimento por convecção. Uma vez que o forno atinge a temperatura, é emitido um som indicando o forno está pronto.
7. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a característica de convecção, a qualquer momento.



Convection Convert pode ser definido após a função Assar por Convecção ser iniciada pressionando **cook options**, em seguida, pressionando **conv convert**.



Usando converter convecção com tempo de cozimento.

Quando a função **Convection Convert** for usada com o recurso de tempo de cozimento, **CF** (confira alimentos) será exibido quando 75% do tempo de assar estiver completo. O controle vai emitir este aviso, em intervalos regulares, até que **CANCEL off** seja pressionado, como um lembrete para verificar a comida. Quando o tempo de cozimento se esgota, o forno desliga-se automaticamente.

Para definir converter convecção durante 30 minutos a 191 °C (375 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno .
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **conv bake**.
4. Digite **1 9 1** usando o teclado numérico.
5. Pressione **cook options**. As opções dos modos de assar acenderam.
6. Pressione **cook time**.
7. Digite **3 0** usando o teclado numérico.
8. Pressione **conv convert**. A temperatura indicada será de 14 °C (25 °F) menor do que aquilo que costumava ser.
9. Pressione **START enter** para começar a convecção. Uma vez que o forno atinge o conjunto de temperatura, é emitido um som indicando o forno está pronto.
10. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a característica de convecção, a qualquer momento.



O recurso de converter convecção funcionará melhor se o tempo de assar for 20 minutos ou mais. Se definir um tempo de bolos que é menos de 20 minutos, esse recurso não vai avisar quando estiver em 75% do tempo de assar.

ASSAR POR CONVECÇÃO

Use este modo para pedaços mais finos de carne, peixe e frango. O modo assar por Convecção doura levemente a parte externa do alimento e mantém os sucos naturais dos alimentos. Este modo utiliza a resistência do grill e um ventilador para circular o calor uniforme e continuamente dentro do forno.

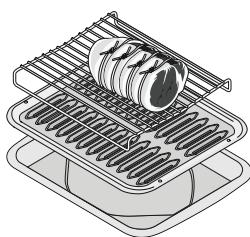
Assar por convecção pode ser definida com o **cook time**, **end time** e/ou **probe**. O **Pre-heating** (pré-aquecimento) não é necessário quando se utiliza grelhar por convecção.

Para definir grelhar por convecção com a temperatura do forno padrão de 176 °C (350 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **conv roast (assar por convecção)**.
4. Pressione **START enter**. Para alterar a temperatura, após esse recurso ter iniciado, pressione **+hi** ou **-lo** para aumentar ou diminuir a temperatura do forno. A temperatura do forno vai mudar por $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) a cada vez que pressionar **+hi** ou **-lo**.
5. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a característica de convecção, a qualquer momento.

Para organizar adequadamente alimentos para assar:

1. Coloque empurre a prateleira deslizante até o fundo do forno.
2. Coloque a grade na bandeja do grill. Verifique se a grade está firmemente assentada no topo da bandeja. Não usar a bandeja do grill sem a grade. Não cubra a grade com papel alumínio.
3. Em seguida, coloque o suporte de assar na grade. Certificar-se que o rack de assar esta bem encaixado na bandeja do grill.
4. Coloque a carne na grade.



Prateleira dos grelhados, grelha e bandeja do grill.



Carne		Peso	Temp.	Temp interna	Min por Peso
Gado	Costela assada	2 a 4 kg	177°C (350°F)	71°C (160°F)	12-15
	Costela assada	2 a 4 kg	177°C (350°F)	71°C (160°F)	12-15
	Lombo assado	1 a 1,5 kg	204°C (400°F)	71°C (160°F)	8-12
Aves	Peru inteiro	5,5 a 7 kg	163°C (325°F)	82°C (180°F)	4-5
	Peru inteiro	7 a 9 kg	163°C (325°F)	82°C (180°F)	5-12
	Peru inteiro	9 a 11 kg	163°C (325°F)	82°C (180°F)	6-8
	Frango	1,5 a 2 kg	177°C (350°F)	82°C (180°F)	6-8
Porco	Presunto assado	2 a 4 kg	163°C (325°F)	71°C (160°F)	15-20
	Vitela assado	2 a 4 kg	163°C (325°F)	71°C (160°F)	10-15
	Lombo	1,5 a 2 kg	163°C (325°F)	71°C (160°F)	10-15
	Presunto pré-cozi	2 a 3 kg	163°C (325°F)	71°C (160°F)	15-20

- 1) Para a carne, ao ponto, 71°C (160 ° F). Bem passada, 76°C (170 ° F).
- 2) Peru recheado requer tempo de assar adicional. Proteger as pernas e peito da ave com papel alumínio para evitar o excesso de escurecimento e ressecamento da pele.

Dicas Assar por Convecção:

- Pré-aquecimento (Preheating) para assar por convecção não vai ser necessário para a maioria das carnes e aves.
- Organize as prateleiras do forno para que a comida fique centro do forno.
- Com assar por convecção pode preparar mais rápido, você pode reduzir o tempo em 25% a partir do tempo que sua receita recomendada. Em seguida, se necessário, aumentar o tempo até o ponto desejado de assar.
- Não cubra os alimentos quando assados - cobrindo, você evita assar a carne corretamente.
- Certifique-se de seguir cuidadosamente a temperatura da sua receita e recomendações de tempo ou consulte o assar por convecção siga as recomendações na tabela 4.
- Não utilize a grelha sem a grade e não cubra a grade com folha de alumínio.
- Retire sempre a grelha para a posição de parada antes retirar os alimentos.
- Não é recomendado cozinhar frango assado em uma prateleira. Use uma panela funda em seu lugar.

GRELHAR POR CONVECÇÃO

Use grelhar por convecção para cortes mais grossos de carne, peixe e aves que exigem a exposição direta ao calor radiante e a convecção forçada para resultados dourados ideais. Grelhar por convecção faz com que o exterior fique delicadamente dourado, enquanto o interior se mantém suculento. Ele usa o elemento grelhar e um ventilador para circular o calor do forno de forma contínua e uniforme dentro do forno. O ventilador de convecção vai começar a girar uma vez que grelhar por convecção tenha sido ativado, e a porta do forno fechada.

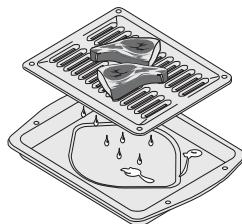
Dicas de grelhar por convecção.

- Para um melhor efeito de dourar, pré-aqueça (preheat) o elemento, grelhe por 2 min.
- Grelhe um lado até que o alimento fique dourado; vire e deixe cozinhar o segundo lado. Tempere e sirva.
- Grelhar por convecção cozinha o alimento rapidamente, reduz o tempo da sua receita em 25% (confira a comida neste momento). Se necessário, aumente tempo até o ponto desejado.

Para definir grelhar por convecção com um padrão definido, a temperatura é pré definida em de 288 °C (550 °F):

1. Organize as prateleiras internas do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **conv broil**.
4. Pressione **START enter**. Os motoventiladores de convecção irão começar a girar assim que a porta do forno for fechada. Para alterar as configurações de temperatura, pressione **+hi** ou **-lo** para aumentar ou diminuir a temperatura do forno. A temperatura do forno vai mudar por ± 2 °C (± 5 °F) a cada vez que pressionada **+hi** ou **-lo**.
5. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a função de convecção, a qualquer momento.

! A sonda de temperatura não pode ser utilizada no presente modo de cozedura.



Bandeja do grill e grelha.

MANTENDO AQUECIDO

Manter aquecido (keep warm):

Manter aquecido é ideal para manter os alimentos cozidos após o cozimento ter sido concluído. Pode ser definido com cook time (tempo de cozinhar), cook time / end time, e multi stage. Manter aquecido será executado de forma contínua ou (se for usado com o tempo de assar) até que o tempo se esgote.

PERIGO

Perigo Intoxicação Alimentar. Não deixe comida por mais de uma hora antes ou depois da cozedura. Fazer isso pode resultar em alimentos estragados ou doença. Os alimentos que podem estragar facilmente, como o leite, ovos, peixe, carne ou aves devem ser na geladeira em primeiro lugar. Mesmo quando refrigerados, eles não devem ficar no forno por mais do que 1 hora antes da cozedura, devem ser removido prontamente quando terminar de cozinhar. Comer comida estragada pode resultar na doença de intoxicação alimentar.

Para definir, manter a temperatura quente para o padrão de 76 °C (170 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **keep warm** para ativar a função manter aquecido. A temperatura padrão 76 °C (170 °F) vai aparecer no visor.
4. Pressione **START enter**.
5. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a função manter aquecido.

Para definir manter aquecido com uma configuração de 71 °C (150 °F):

1. Organize as prateleiras interiores do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **keep warm** para ativar a função manter quente.
4. Pressione a tecla **-/+** até que a temperatura mostrada no visor seja de 71 °C.
5. Pressione **START enter**.
6. Pressione **CANCEL off** para parar ou cancelar a característica de manter aquecido, a qualquer momento.

**Dicas para manter aquecido:**

- Não use o recurso de manter quente com comida fria.
- Alimentos em vidro seguro que aguentem calor e recipientes de vidro cerâmica podem precisar de ajustes de temperatura mais elevados em comparação aos alimentos em recipientes regulares.
- Evite repetidas aberturas do forno. Ele vai permitir que o ar quente escape e a comida esfrie.
- A folha de alumínio pode ser utilizado para cobrir os alimentos para aumentar teor de umidade.

Mantenha Seleção manter quente:

Veja a tabela 5 para as configurações recomendadas de acordo com o alimento. Se uma comida especial não estiver na lista, use o padrão de temperatura de 76 °C (170 °F). Se for desejada mais nitidez, remover a tampa ou papel alumínio. A maioria dos alimentos podem ser mantidos em temperaturas de 76 °C (170 °F). Quando uma combinação de alimentos devem ser mantidos.

Tabela 5: Manter configurações recomendados dos alimentos quentes:

Comida	Nível de aquecimento
Bebidas quentes	86°C (190°F)
Frituras	86°C (190°F)
Legumes	76°C (170°F)
Sopas	76°C (170°F)
Molhos	76°C (170°F)
Carnes	76°C (170°F)
Caldas	66°C (150°F)
Ovos	66°C (150°F)
Placas de jantar com comida	66°C (150°F)
Caçarolas	66°C (150°F)
Pães e Bolos	66°C (150°F)

SENSOR DE TEMPERATURA (FUNÇÃO PROBE)

Para muitos alimentos, principalmente assados e aves, verificar a temperatura interna é o melhor método para garantir o cozimento adequado do alimento. O Sensor de Temperatura informa a temperatura exata do alimento, sem que você tenha que adivinhá-la. Esta função pode ser usada com os modos Assar, Assar por Convecção e Grelhar por Convecção. A função Probe pode ser programada para qualquer temperatura entre 54°C (130°F) e 98 °C (210°F), com a temperatura padrão de 76°C (170°F).

IMPORTANTE:

1. Use apenas o sensor fornecido com o seu forno. Qualquer outro equipamento pode danificar o sensor ou o produto.
2. Manuseie o Sensor de Temperatura com cuidado quando estiver inserindo-o e retirando-o do alimento e da saída.
3. Não use uma pinça para empurrar o cabo quando estiver inserindo ou retirando o Sensor, pois isso pode danificá-lo.
4. Descongele completamente o alimento antes de inserir o Sensor para evitar a quebra.
5. Nunca deixe ou guarde o Sensor de Temperatura dentro do forno quando não estiver sendo usado.
6. Para evitar queimaduras, desconecte o Sensor com cuidado usando luvas de proteção.

O receptáculo de teste está localizado na parte superior da cavidade de forno mostrado na Figura ao lado.

Colocação do sensor de carne de maneira adequada:

Sempre insira o sensor de carne de modo que a ponta do sensor repouse no centro da parte mais grossa da carne. Não permita que o sensor de carne toque osso, gordura, cartilagem.

Dicas para colocação do sensor:

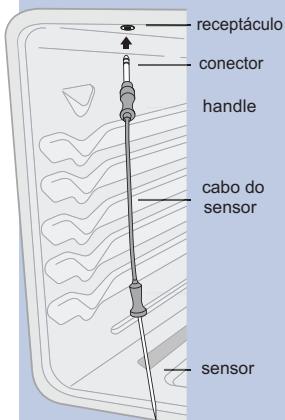
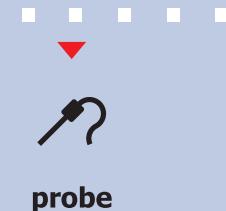
- Para as refeições como bolo de carne ou ensopados, coloque o sensor no centro de comida.
- Ao cozinhar peixe, insira sensor de carne um pouco acima da guelra.

Para programar o sensor de carne:

Os passos a seguir são seguidos para definir a temperatura do sensor a 82 °C (180 °F) quando se utiliza o recurso de convecção assado com conjunto forno temperatura para 162 °C (325°F): A temperatura interna padrão na fixação da ponta de prova é de 76 °C (170 °F).

CUIDADO

Utilize sempre pegadores ou luvas de forno quando se trabalha com um forno quente. Quando assar, as prateleiras interiores e o forno tornam-se quente o suficiente para causar queimaduras.



Local de instalação do sensor de temperatura

 **CUIDADO**

Lidar com o sensor de carne cuidadosamente ao inserir e remover alimentos ou o sensor. Não use utensílios de cozinha, tais como pinças. Para evitar a possibilidade de queimaduras, após o cozimento, retire cuidadosamente o sensor de carne usando um pegaor de panela para proteger as mãos.

1. Prepare a comida e coloque corretamente o sensor no alimento. Não pré-aquecer (pre-heat) ou começar a cozinhar antes do sensor ser corretamente inserido.
2. Coloque os alimentos preparados na prateleira do forno desejada.
3. Conecte o sensor de carne no receptáculo, sensor localizado na a parte superior do forno. Quando o sensor é corretamente conectado ao receptáculo, o ícone do sensor irá iluminar no visor de controle do forno após **cook options** for pressionado.
4. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
5. Pressione **conv roast**.
6. Digite **3 2 5** usando o teclado numérico.
7. Pressione **cook options**.
8. Pressione **probe** (sensor). A temperatura padrão 170° F (77° C) aparece no visor.
9. Digite **1 8 0** usando o teclado numérico para alterar a configuração do sensor.
10. Pressione **START enter**.
11. Durante o processo de cozimento, para visualizar a temperatura interna da carne, pressione **probe** (sensor) uma vez. Depois de 6 segundos, o visor irá mostrar a temperatura real do forno. Pressione sensor duas vezes para rever ou alterar a temperatura desejada.
12. Por padrão, quando a temperatura desejada é alcançada, o forno automaticamente muda para um ambiente aquecido (**Keep warm**, a qual vai manter a temperatura do forno a 170 °F ou 76 °C).
13. Pressione **CANCEL off** para parar de cozinhar em qualquer tempo.

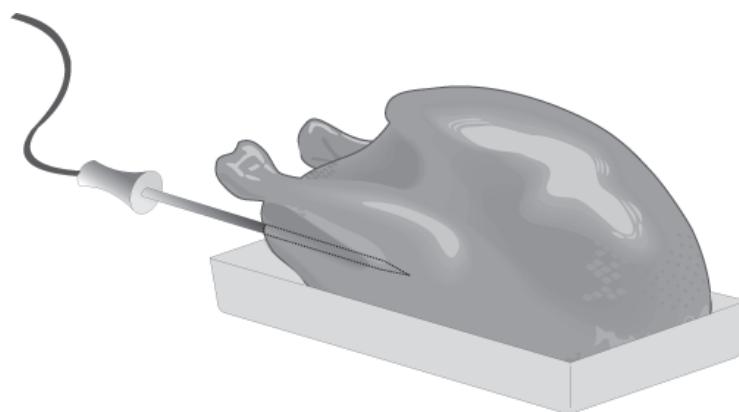


Tabela 6: tempos recomendados mínimos internos de cozinha:

Tipo de Comida	Temperatura Interna
Carne moída e carne misturas	
Carne de boi, porco, vitela, cordeiro	71°C (160°F)
Peru, frango	74°C (165°F)
Carne fresca, carne de vitela, cordeiro	
Mal passado	63°C (145°F)
Ao ponto	71°C (160°F)
Bem passado	77°C (170°F)
Aves	
Frango e Peru	74°C (165°F)
Pato e Ganso	74°C (165°F)
Recheio (cozido sozinho ou em aves)	74°C (165°F)
Porco-assado, bifes, costeletas	
Ao ponto	71°C (160°F)
Bem passado	77°C (170°F)
Ovos e pratos que levam ovos	
Ovo	Cozinhe até que a gema fique firme
Pratos com ovos	71°C (160°F)

PERU PERFEITO

Use o sensor de carne com assar por convecção para garantir que o peru fique cozido perfeitamente. Ele exibe a temperatura interna do peru e calcula o quantidade de tempo de cozimento restante. O ar quente circula em torno do peru e de todos os lados, mantendo a vedação dos sucos e sabores. Aves domésticas cozidas com este recurso ficam com a superfície crocante e douradas na parte de fora e úmidas no interior.



Colocação adequada do sensor



IMPORTANTE! Para garantir uma leitura adequada do sensor, é essencial que a ponta do sensor seja inserida para dentro da parte mais grossa do peito do peru. Para melhores resultados, o peru deve ser estar o mais próximo possível da temperatura refrigerada (35°F - 40°F) (2°C - 4°C) ao definir o recurso de peru perfeito.

IMPORTANTE! A temperatura do sensor de carne aparece somente quando o mesmo está ligado. Se o sensor é desconectado, a temperatura da carne conjunto sonda será redefinida para a temperatura padrão de 180 ° F (82 ° C).

Quando a função de peru perfeito começa, o visor exibirá **CALC** (cálculo) o sensor mostra a real temperatura interna do peru. Depois de algum tempo, o visor irá exibir o tempo restante até a temperatura interna do peru atingir a temperatura de conjunto do sensor. Enquanto o peru está sendo assado, o tempo restante é atualizado uma vez a cada minuto e exibido em horas e minutos. Quando o tempo restante é inferior a 1 hora, apenas os minutos reais remanescentes serão exibidos no visor. Durante os 10 minutos finais, o visor faz contagem regressiva em ambos minutos e segundos. A temperatura do sensor de carne não pode ser alterada durante este período. Quando peru perfeito terminar, 00:00 aparecerá no visor, o indicador LED peru perfeito (perfect Turkey) será desligado, e o forno desliga-se automaticamente e a função **Keep Warm** é ativada até que seja cancelada.

IMPORTANTE! Não é recomendado modificar as configurações perfeito peru, uma vez iniciado o cozimento. Se o fizer, pode não proporcionar os melhores resultados.

Programando a função Peru perfeito.

A temperatura do forno padrão de 163 °C (325 °F) é o ideal para assar peru e não pode ser alterada. O sensor garante que o peru seja preparado com o cozimento desejado.

Para usar o recurso de Peru Perfeito:

1. Coloque o sensor na parte mais grossa do peito da ave e posicione o peru no forno.
 2. Conecte o sensor de carne no receptáculo sensor localizado na parte superior da cavidade de forno. Quando o sensor de carne é corretamente conectado na receptáculo, o ícone vai acender no visor de controle do forno.
 3. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
 4. Pressione **perfect turkey** (peru perfeito). O conjunto sensor de carne temperatura será de 82 °C (180 °F) por padrão.



Se o sensor não está conectado e a função peru perfeito (perfect turkey) é pressionada, o controle vai dialogar e rejeitar a chave. Os principais sensores começam a piscar como um lembrete para ligar o sensor. **START enter** é invisível e não está disponível até que o sensor seja conectado ao receptáculo. A chave sensor continua a piscar até que o sensor fique ligado ou que o modo de programação seja cancelado.



5. Para ajustar a temperatura do sensor de carne, coloque uma temperatura usando **+hi** ou **-lo** ou o teclado numérico.

6. Pressione **START enter**. Após a temperatura interna do peru começar a subir, o visor mostrará o tempo calculado remanescente até o processo de cozimento terminar.

Não é recomendado alterar a temperatura do sensor de carne depois que a função peru perfeito (Perfect Turkey) começou. Se a temperatura é diferente do desejado, em seguida, pressione sensor (**probe**) e digite a nova temperatura usando o teclado numérico e pressione **START enter**.

7. Pressione **CANCEL off** qualquer tempo de controle ou durante o processo de cozimento.

Tabela 7: Temperatura perfeita peru recomendações:

Comida	Peso	Temp do Forno	Temp Interna	Min/Peso
Peru	5,5 a 7 kg	325°F (163°C)	180°F (82°C)	4-5
Peru	7 a 9 kg	325°F (163°C)	180°F (82°C)	5-12
Peru	9 a 11 kg	325°F (163°C)	180°F (82°C)	6-8

1) peru recheado requer tempo de assadura adicional. pernas Protetor e mama com papel alumínio para evitar overbrowning e secagem de a pele.

2) Peso, Forno temporários, temperatura interna, e minutos por min-peso são para um peru inteiro.

DESCONGELANDO

Use esta função para descongelar pequenas porções ou itens delicados como: bolos de sorvete, tortas de sorvete congeladas e cheesecake, a temperatura ambiente. Enquanto está no modo Descongelar, o forno mantém o ventilador de convecção funcionando para circular lentamente o ar a temperatura ambiente ao redor do alimento, acelerando o descongelamento natural da comida sem aquecimento.

Para programar um descongelamento:



CUIDADO

Esse recurso não é para descongelar carnes congeladas, aves, marisco, ou outros alimentos que necessitam de ser preparados antes de servir.

1. Coloque a comida na posição desejada e cremalheira do forno vai deslizar para dentro do forno.

2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.

3. Pressione **defrost** (descongelar)

4. Pressione **START enter**.



5. Pressione **CANCEL off** para parar de cozinhar a qualquer tempo.

DESIDRATANDO

Este modo retira a umidade dos alimentos através do calor das resistências para assar e de convecção. O calor circula por todo o forno através do ventilador de convecção. A desidratação é usada para secar e/ou preservar alimentos como: frutas, carnes, vegetais e ervas. Este modo utiliza uma temperatura muito baixa enquanto circula o ar aquecido para remover a umidade lentamente. O forno pode ser programado para desidratar a qualquer temperatura entre 38°C e 108°C, com a temperatura padrão de 48°C.

- Auto-sugestão (default) Ambiente: 48 °C (120 °F)
 - Ajuste mínimo desidratar: 38 °C (100 °F)
 - A definição máxima de desidratar: 108 °C (225 °F)

Para definir desidratar a uma temperatura padrão de 48 °C (120 °F):

1. Coloque a comida na posição desejada.
 2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
 3. Pressione **dehydrate**.
 4. Pressione **START enter**.
 5. Pressione **CANCEL off** para parar de cozinhar a qualquer tempo.

Para adicionar ou alterar qualquer configuração da função após esse recurso ter começado:

- Para alterar as configurações de temperatura, use as teclas + hi ou -lo para aumentar ou diminuir a temperatura do forno por ± 2 °C (± 5 °F).
 - Se alterar o tempo de cozimento, use cook time (tempo de cozir) ou end time (tempo para o fim) para fazer as alterações.

Para melhores resultados:

- Secar a maioria das frutas e legumes a 60 °C (140 °F), ervas secas a 38 °C (100 °F).
 - Os tempos de secagem variam de acordo com a umidade e açúcar no conteúdo do alimento, o tamanho das peças, a quantidade sendo seca e da umidade no ar.

- Tratar frutas com antioxidantes para evitar a descoloração.
- Consulte um livro de conservação de alimentos para obter mais informações.
- O ventilador de convecção será desligado quando a porta é aberta. Certifique-se de não abrir a porta do forno com muita freqüência durante a processo de desidratação.

Função fermentação:

O recurso de fermentação mantém um ambiente aquecido para os produtos de fermento crescerem. Esta função pode ser definida com as seguintes opções: cook time (tempo de cozinhar) ou cook time com end time (cozinhar tempo com o tempo final). Os seguintes ajustes de temperatura são recomendados para a fermentação:

- Auto-sugestão Ambiente: 38 °C (100 °F)
- Definição de mínima fermentação: 30 °C (85 °F)
- Definição de máxima fermentação: 38 °C (100 °F)

Para melhores resultados:

- Não há necessidade de pré-aquecimento para esta funcionalidade.
- Cubra levemente a massa.
- Coloque uma panela rasa com 1 a 3 xícaras de água fervente sobre posição mais baixa da prateleira para manter a umidade do ar no interior do forno.
- Permitir que, pelo menos, existam 25,4 mm entre a borda da panela e paredes do forno.
- Use a luz do forno para verificar o progresso. Não abra a porta do forno.

Para programar a fermentação para 30 °C (85 °F):

1. Coloque a massa no forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **bread proof** (fermentação). A temperatura padrão é de 38 °C (100°F) aparece no visor.
4. Digite **8 5** usando o teclado numérico.
5. Pressione **START enter**.
6. Pressione **CANCEL off** para parar de cozir a qualquer tempo.

COZIMENTO LENTO

Este modo pode ser usado para cozinhar alimentos lentamente, a baixas temperaturas. A função Cozimento Lento é ideal para rosbife, carne de porco e aves. O cozimento lento de carnes pode fazer com que a parte externa dos alimentos fiquem escuras, mas não queimadas. Isto é normal. O modo Cozimento Lento utiliza a resistência para assar para manter a temperatura baixa dentro do forno. A função Sensor de Temperatura não pode ser usada neste modo de cozimento. Existem 2 ajustes possíveis: alto (HI) e baixo (LO). O tempo máximo de cozimento para esta função é 12 horas, a não ser que o forno tenha sido programado para o modo Assar Contínuo ou se o modo Sabbath foi ativado.

PERIGO

Perigo de Intoxicação Alimentar. Não deixe comida por mais de uma hora antes ou depois do cozimento. Fazer isso pode resultar em alimentos estragados. Os alimentos que podem estragar facilmente, como o leite, ovos, peixe, carne ou aves devem ser armazenados na geladeira em primeiro lugar. Mesmo quando refrigerados, eles não devem ficar no forno por mais do que 1 hora antes do cozimento, devem ser removidos prontamente quando terminar de cozinhar. Comer comida estragada pode resultar na doença de intoxicação alimentar.

CUIDADO

Utilize sempre pegadores ou luvas de forno quando se trabalha com um forno quente. Quando assar, as prateleiras interiores e o forno tornam-se quentes o suficiente para causar queimaduras.

1. Coloque a comida na posição desejada.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **Slow Cook** cozimento lento. A configuração padrão **Hi** aparece no visor. Se você precisa de uma configuração de baixa, pressione **-lo** para selecionar a configuração **Lo**.
4. Pressione **START enter**. Para alterar as configurações de cozinhar após cozimento lento iniciado, pressione **+ Hi** ou **-lo** e solte.
5. Pressione **CANCEL off** para parar de cozinhar a qualquer tempo.

Para melhores resultados:

- Organize comida no centro do forno. Posicione várias prateleiras para acomodar o tamanho dos utensílios de cozinha quando assar vários itens alimentares. Adicionar qualquer creme ou molhos de queijo durante a última hora de cozinhar.
- Cubra os alimentos para mantê-los úmidos ou deixe sem cobrir para manter ventilados os alimentos para deixar dourados.

FUNÇÃO MULTI-SEQUÊNCIA

Esta função permite que você execute um cozimento seqüencial com o toque em apenas uma tecla. Sua finalidade é programar uma seqüência de três modos de cozimento, com tempos e temperaturas individuais. A função Multi-Seqüência pode ser usada com a maioria dos modos de cozimento: Assar, Dourar, Assar por Convecção, Grelhar por Convecção, Dourar por Convecção, Manter Aquecido e Fermentação. Um tempo de cozimento pode ser programado com o seu modo de cozimento e, então, fica na fila. Uma auto-sugestão de temperaturas programadas aparece no display como um valor padrão durante a programação da temperatura. Qualquer programação feita com os modos Dourar ou Dourar por Convecção não podem ser maiores que 10 minutos. Um tempo de cozimento e uma temperatura programada são necessários para cada estágio programado. Pelo menos 2 estágios devem ser programados antes que a função Multi-Seqüência inicie. Durante o 2º e o 3º estágios o display exibe apenas a temperatura programada.

IMPORTANTE! Um tempo de preparação adequada e uma temperatura são necessárias para cada fase de programação. Pelo menos duas etapas devem ser programadas antes do início da operação de multi estágio de cozimento.



Qualquer estágio programado com grelhar ou assar por convecção não pode durar mais de 10 minutos.

IMPORTANTE! Certifique-se de executar o recurso de pré-aquecimento rápido para obter o forno até a temperatura desejada antes de iniciar um estágio de multi-operação. Consulte Pré-aquecimento (preheat).

Definindo a função multi-sequência:

- Durante a fase 1, aqueça o forno a 204 °C (400 °F) por 1 hora; e
- Durante a fase 2, dourar, grelhar aumente a temperatura para 260 °C (500 °F) por 4 minutos.

1. Coloque a comida na posição desejada dentro do forno.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **Multi stage(multi-sequência)**.

----- ESTAGIO 1 aparece no visor -----
(STAGE 1)

4. Pressione **bake (assar)**.

FUNÇÃO MULTI-SEQUÊNCIA

5. Pressione a temperatura de **2 0 4 (°C)** usando o teclado numérico.
6. Pressione **START enter**.
7. Pressione **6 0** minutos usando o teclado numérico.
8. Pressione **START enter**. Isso define a primeira etapa de cozimento e estágio 2 irá aparecer no visor, permitindo que você programe o seguinte passo desejado.
9. Pressione **broil** (grelhar).
10. Pressione **2 6 0 (°C)** usando o teclado numérico.
11. Pressione **START enter**.
12. Pressione 4 minutos usando o teclado numérico.
13. Pressione **START enter** duas vezes. programa os dois estagios e começar o cozimento.
14. Pressione **CANCEL off** para parar o multi-sequência de cozinhar a qualquer hora.

Definir multi-sequência para Três Estágios:

Quando são preferidos todos os três estágios de cozimento, definindo multi-sequência recurso requer alguns passos fáceis. Cada estágio pode ser programado com um recurso de cozimento, a temperatura definida, e um tempo de cozimento. Usando três etapas é ideal quando você quiser adicionar um, manter aquecido depois de usar duas funções cozinhar.

Para programar um (em três fases) recurso de multi-sequência para uma caçarola com:

- Durante a fase 1, leve ao forno a 176 °C (350 °F) por 1 hora;
- Durante a fase 2, dourando(brown) , grelhar (broil) por 260 °C (500 °F) por 4 minutos;
- Durante a fase 3, manter o calor em 76 °C (170 °F) por 15 minutos.

1. Coloque os alimentos no forno, na posição desejada e deslize para dentro do forno.
 2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
 3. Pressione multi-sequência
- ESTAGIO 1 aparece no visor -----
(STAGE 1)
4. Pressione **bake** (assar).
 5. Pressione **1 7 6 (°C)** usando o teclado numérico.
 6. Pressione **START enter**.
-

FUNÇÃO MULTI-SEQUÊNCIA

7. Pressione **6 0** minutos usando o teclado numérico.

8. Pressione **START enter**.

----- **ESTAGIO 2** aparece no visor -----
(STAGE 2)

9. Pressione broil (grelhar).

10. Pressione **2 6 0 (°C)** usando o teclado numérico.

11. Pressione **START enter**.

12. Pressione **4** minutos usando o teclado numérico.

13. Pressione **START enter**.

----- **ESTAGIO 3** aparece no visor -----
(STAGE 3)

14. Pressione **keep warm** (manter aquecido).

15. Pressione **START enter**.

16. Pressione **1 5** minutos usndo o teclado numérico.

17. Pressione **START enter**.

18. Pressione **CANCEL off** para parar multi-sequência de cozinhar a qualquer momento.

MEU FAVORITO

As minhas configurações favoritas permite que você salve as suas funções mais usadas. Este recurso vai salvar o modo de cozinhar, a temperatura, e o tempo de cozimento (se houver).

O Meu Favorito pode ser usado com assar, cozinhar tempo, Convecção, assar por convecção,cozimento lento, e manter aquecido, e não vai funcionar com qualquer outro recurso, incluindo o tempo final, grelhar, ou fresca e limpa.



46 Instruções para o Cozimento

FUNÇÃO MULTI-SEQUÊNCIA

Para definir a função meu favorito (exemplo: bake (assar) por 30 minutos com temperatura do forno de 162 °C (325 °F)

1. Coloque os alimentos nas prateleiras do forno na posição desejada e deslize para dentro do forno.
2. Pressione **OVEN** (forno) para iluminar as teclas com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **bake** (assar). A temperatura do forno padrão é de 176 °C (350 °F) aparece no visor.
4. Digite **1 6 2** de temperatura, usando o teclado numérico.
5. Pressione **cook options** (opções de cozir).
6. Pressione **cook time** (tempo de cozir).
7. Digite 3 0 minutos usando o teclado numérico.
8. Pressione o **START enter**.
9. Para armazenar, pressione e segure uma das três teclas **my favorite** (meus favoritos) por 3 segundos e solte quando ouvir um sinal de aceitação e ver a luz indicadora vermelha acima de sua seleção.
10. Pressione **CANCEL off** para parar a função My Favorite (Meu Favorito) a qualquer momento.

Para utilizar uma configuração de receita favorita salva:

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
2. Pressione a tecla **My Favorite** (Meu Favorito) de sua escolha. A receita guardada aparecerá no visor.
3. Pressione **START enter**.

Para apagar uma configuração de receita favorita:

1. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
2. Pressione a tecla **My Favorite** (Meu Favorito) de sua escolha e segure por 3 segundos, até que o meu favorito acenda a luz indicadora e apaga-se.

REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO

Este aparelho foi calibrado de fábrica e testado para garantir temperaturas de cozimento precisas. Para os primeiros usos, siga todas as dicas da receita e recomendações de temperatura cuidadosamente. Se você acha que o forno está cozinhando muito quente ou muito frio para a sua receita, o controle pode ser ajustado de modo que o forno fique mais quente ou mais frio do que a temperatura indicada.

A temperatura do forno pode ser aumentada ou diminuída de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 35^{\circ}\text{F}$), ajustando o deslocamento do utilizador programável (UPO).

IMPORTANTE! Não use termômetros no forno, tais como os encontrados em supermercados para verificar a temperatura do forno. Estes termômetros podem variar tanto de 1°C (20°F) a 4°C (40°F) da real temperatura do forno.

Compensar a temperatura do forno por $+ 2^{\circ}\text{C}$ (30°F):

1. Pressione **user pref** (pref usuário) até **UPO** aparecer no visor. A configuração padrão de **0** deve exibir ao lado de **UPO**.
2. Para aumentar a temperatura do forno por 2°C (30°F), pressione **+ hi** até **2** aparecer ao lado de **UPO**.
3. Para aceitar a mudança, pressione **START enter**.
4. Quando terminar, pressione **CANCEL off** para regressar o forno para um modo de espera.

Para compensar a temperatura do forno em até $- 2^{\circ}\text{C}$ (-30°F):

1. Pressione **user pref** (pref usuário) até **UPO** aparecer no visor.
2. Para diminuir a temperatura do forno em $- 2^{\circ}\text{C}$ (-30°F), pressione **-lo** até **-2**.
3. Para aceitar a mudança, pressione **START enter**.
4. Quando terminar, pressione **CANCEL off** para regressar o forno para um modo de espera.

REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO



Ajustes de temperatura do forno feitos alterando a configuração UPO não afetará broil (grelhar) ou temperaturas apresentam fresca e limpa.

FUNÇÃO SABBATH (PARA USAR DURANTE O SABBATH/FERIADOS)

Este aparelho oferece configurações especiais de utilização quando se observa o Sabbath / Feriados. Modo Sabbath desativa tons audíveis ou exibição visual mudanças no comando do forno. Aquecimento Bake (assar) é o único recurso culinário disponível, enquanto esta modo de Sabbath estiver ativo.

Você deve primeiro definir a função de cozimento e temperatura(s) necessários para o forno, bem como as opções de cook time (tempo de início de cozimento) e de atraso (se necessário). Todas as configurações feitas antes de definir o modo Sabbath serão visíveis no visor.

O modo de Sabbath irá substituir o ajuste de fábrica de 12 horas (modo de poupança de energia) e o aparelho vai ficar ligado até as características de cozimento serem canceladas. Se qualquer um dos recursos de cozimento forem cancelados quando o aparelho está em modo Sabbath, indicadores sonoros ou visuais não estarão disponíveis para verificar o cancelamento.

Se forem necessárias as luzes do interior do forno, certifique-se de ativá-las antes de definir o modo Sabbath. Uma vez que a luz do forno está ligada e o modo de Sabbath é ativo, a luz do forno permanecerá que o modo Sabbath seja desligado e as luzes forno são desligadas. A porta do forno não irá ativar as luzes interiores do forno quando a porta do forno é aberta ou fechada.

Recomenda-se que qualquer modificação da temperatura do forno feita no prazo de um modo ativo Sabbath deve ser feita pressionando duas vezes a tecla **START enter**. Se a temperatura do forno for definida fora da faixa de temperaturas, o forno terá a temperatura padrão próximo disponível. Tente ajustar a temperatura do forno desejada novamente.

Para programar o forno para assar (bake) com a temperatura do forno padrão de 162 °C (325 °F) e ativar o recurso de Sabbath:

1. Certifique-se de ajustar o relógio para a hora correta do dia.
2. Coloque a comida na posição desejada dentro do forno.

REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO

3. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinar disponíveis.

4. Pressione **bake** (assar).

5. Digite **1 6 2** usando o teclado numérico.

6. Se você deseja definir o controle de forno para cook time tempo de cozinar ou end time (final do tempo) , selecione as cook options (opções de cozinar). Se não, ignore esta etapa e vá para a etapa 8.

7. Se entrar cook time (tempo de cozinar) e end time (horário de término) para atrasar assar, o forno calculará automaticamente a hora de início. Consulte “Tempo de cozimento” e “Definir Tempo de cozimento com término”.

IMPORTANTE! Lembre-se o forno desliga-se depois de usar cook time (tempo de cozinar) e, portanto, só pode ser utilizado uma vez durante o Sabbath / feriados.

8. Pressione **START enter**. O forno ligará e começará a aquecer imediatamente.

9. Para entrar no modo de Sabbath, pressione e segure + hi e teclas - lo juntos durante 3 segundos. Solte as teclas quando você ouve a campainha.



Uma vez que **SAb** aparece no visor, o comando do forno não emite mais a campanha e nem exibe quaisquer alterações, o forno está corretamente configurado para o recurso de Sabbath.

IMPORTANTE! As teclas disponíveis uma vez que o forno está definido para Modo Sabbath são bake (assar), start (iniciar), cancel (cancelar) e teclado numérico.Cook time (Duração) e end time(final) estão disponíveis antes de definir o Modo Sabbath.

10. Para alterar a temperatura do forno, uma vez que o cozimento já começou e o forno está no Modo Sabbath, pressione **+ hi** ou **- lo**. Pressione uma vez cada tecla para aumentar (+) ou reduzir (-) a temperatura em $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$). Lembre-se que o forno não irá exibir mais alterações uma vez que está em Modo Sabbath.

11. O forno pode ser desligado a qualquer momento pelo pressionando **CANCEL off**.

12. Pressionando **CANCEL off** não vai cancelar o recurso Sabbath. Para cancelar o Modo Sabbath, pressione e segure + hi e -lo juntos por 3 segundos. SAb vai desaparecer do display.

FUNÇÃO SABBATH (PARA USAR DURANTE O SABBATH/FERIADOS)



Falha Sabbath

O que fazer após uma falha de energia ou interrupção de energia quando Modo Sabbath está ativo:

Se houver uma falha de energia durante o Modo Sabbath o aparelho será desligado. **SF** aparecerá no visor, indicando uma falha no modo Sabbath.

Quando a energia é devolvida, o forno não poderá ser ligado novamente automaticamente. Lembre-se que o forno ainda está programado para o Sabbath, e a comida pode ser removida com segurança do forno, ainda no Modo Sabbath; no entanto, o forno não pode ser ligado novamente até que o modo sabbath seja cancelado. Depois que o modo Sabbath for cancelado, o mesmo pode ser inserido novamente, se ainda for necessário.

1. Para cancelar o Modo Sabbath, pressione e segure **+hi** e **-lo** juntos durante 3 segundos.
2. **SAb** desaparecerá da tela, e o forno pode ser utilizada com todas as funções normais.

Restauração das configurações de fábrica

O seu aparelho está pré-configurado pela fábrica. Você pode alterar estas configurações. Os seguintes componentes opcionais podem ter sido modificados desde a instalação do aparelho:

- Modo de visualização de 24 horas
- Relógio de 12 horas ou Modo de cozimento contínuo
- 12-Hour Energy Savings ou
- Volume do Tom
- Indicador de temperatura do forno (Fahrenheit ou Celsius)
- Qualquer ajuste de temperatura do forno feito (UPO)
- Visualização Relógio Ligar ou Desligar
- Todas as receitas guardadas

IMPORTANTE! Antes de restaurar, esteja ciente de que qualquer alteração anterior feita nas configurações de controle do forno será apagada.

1. Pressione **user pref** (preferência do usuário) até **rSt** nenhum ou **rSt YES** aparecer no visor.
2. Pressione **+hi** até **rSt YES** aparecer no visor.
3. Pressione **START enter** para aceitar.



Forno pronto para restaurar as configurações

USANDO A FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA

O ciclo de auto-limpeza limpa a altas temperaturas (muito acima das temperaturas de cozimento) que eliminam completamente a sujeira ou a reduz a cinzas (que você pode remover com um pano úmido depois). **Se você pretende usar o forno logo após um ciclo de auto-limpeza, lembre-se de aguardar o tempo para o forno esfriar e destravar a porta. Isto leva aproximadamente 1 hora.** Esta função fornece três tempos de limpeza diferentes. Limpeza leve (duração de 2 horas), limpeza moderada (3 horas) e limpeza pesada (4 horas).

Antes de iniciar limpa e fresca:

AVISO

Durante o ciclo de auto-limpeza, as partes externas do produto podem estar muito quentes para serem tocadas. NÃO deixe crianças pequenas sozinhas próximas ao forno.

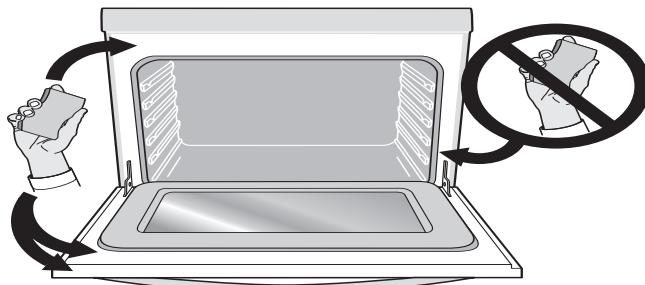
- Não force a porta do forno quando auto-limpeza esta ativo. Isso pode danificar o sistema de bloqueio da porta automática. Cuidado ao abrir a porta após a limpeza, o forno ainda pode estar muito quente e pode causar queimaduras. Para evitar eventuais queimaduras, fique de um lado do forno, quando a abrir a porta do forno para que o ar quente ou vapor escape.
- NÃO use limpadores de forno ou polidores dentro ou próximo a qualquer parte do forno auto-limpante. NÃO limpe a borracha da porta do forno. A borracha da porta é essencial para uma boa vedação. Tome cuidado para não esfregar, danificar ou mover a borracha. NÃO use nenhum material de limpeza na borracha, pois isto pode danificá-la. NÃO use papel alumínio para cobrir o fundo do forno, pois isto pode afetar o cozimento ou a folha pode derreter e danificar a parede do forno.

CUIDADO

- Alguns pássaros são extremamente sensíveis à fumaça emitida durante a auto-limpeza do forno. Caso tenha esses animais em casa, coloque-os em um ambiente ventilado.
- Espere até que o forno esfrie antes de iniciar a limpeza.
- Use luvas de borracha quando estiver limpando manualmente as partes externas do produto.

USANDO A FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA

- As prateleiras do forno e suas guias devem ser retirados. Se eles não forem retirados a auto-limpeza não se inicia e “REMOVE RACKS” (Retire as Prateleiras/Guias) aparecerá no display indicando que você deve retirar as prateleiras e as guias antes de iniciar o ciclo de auto-limpeza. Quando o ciclo terminar e a porta puder ser aberta, recoloque as prateleiras do forno e as guias.
- Retire o excesso de resíduos derramados na cavidade do forno antes de iniciar a auto-limpeza. Para limpar, use água quente com sabão e um pano. Grandes quantidades de resíduos podem causar fumaça ou fogo quando submetidas a altas temperaturas. NÃO deixe que resíduos de alimentos que contêm açúcar ou ácidos (como tomates, chucrutes, sucos de frutas ou recheios de tortas) fiquem na superfície do forno, pois eles podem deixar manchas mesmo após a limpeza.
- Não use limpadores de forno ou revestimentos de proteção em torno de qualquer parte do interior do forno. Resíduo de produtos de limpeza pode danificar a porcelana durante a próxima auto-limpeza ciclo.
- Limpe toda a sujeira da moldura do forno e da extensão da porta (veja na figura lado). Estas áreas esquentam muito durante a auto-limpeza, podendo queimar a sujeira que está nelas. Limpe com água quente e sabão.
- Retire a bandeja do grill e a grelha, todos os utensílios e papel alumínio que estejam dentro do forno. Estes itens não resistem às altas temperaturas da limpeza



Área da porta do forno de limpar e não limpar.

Prateleiras do forno revestidas por porcelana

- Este forno vem com prateleiras do forno de porcelana lubrificadas, que podem permanecer no forno durante o novo ciclo auto-limpeza. Não limpe esta lubrificação de óleo vegetal fora dos racks. É importante que os lados das prateleiras do forno sempre ter uma leve camada de óleo vegetal. Para manter a cremalheira com bom desempenho, voltar a aplicar uma camada fina de óleo vegetal para os lados da prateleira, após cada ciclo auto-limpeza quando a cremalheira torna-se difícil para deslizar.
- REMOVE racks piscará no visor por vários segundos como um lembrete para remover as prateleiras antes de iniciar um ciclo de auto-limpeza. Recomenda-se remover prateleiras do forno durante os ciclos de recém-limpas, mas a cremalheira de porcelana pode ser deixada no forno se elas estão sujas. Depois de um novo ciclo de limpar, ou a qualquer momento o deslizamento é duro, as prateleiras deslizantes devem ser tratados com a lubrificação de grafite.

DEFININDO O CICLO AUTO-LIMPEZA

AVISO

Não deixe crianças pequenas sozinhas perto do aparelho. Durante o ciclo de auto-limpeza, o exterior do forno pode tornar muito quente ao toque e pode causar queimaduras.

IMPORTANTE! A área da cozinha deve ser bem ventilada. use uma janela aberta, ventilador ou exaustor durante a primeira ciclo de auto-limpeza para ajudar a eliminar os odores normais associados ao primeiro ciclo de limpeza.

Para começar um ciclo de auto-limpeza

1. Verifique se o forno está vazio e remova todas as prateleiras do forno e prateleiras de suporte. Certifique-se que o relógio está definido com a hora correta do dia e da porta do forno está completamente fechada.
2. Selecione um forno pressionando **UPPER OVEN** (forno superior) ou **LOWER OVEN** (forno inferior) as teclas acendem-se com os modos de cozinhar disponíveis.
3. Pressione **fresh clean**(auto-limpeza). **REMOVER RACKS** aparecerá no visor e piscar. E o forno vai dialogar.
4. O recurso auto-limpeza permite que você escolha uma das três opções de tempo. Pressione **Lite** para 2- hora limpeza ; ou



2 horas de limpeza

5. Pressione **med** (normal) para um ciclo de 3 horas de limpeza; ou



3 horas normais de limpeza

6. Pressione **heavy** para um ciclo de 4 horas de limpeza.



4 horas de limpeza

USANDO A FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA

7. Pressione **START enter** para começar a limpeza.

Uma vez ativo, o motor da porta trava, começará o bloqueio da porta do forno. **DOOR** pisca no painel.

- Não tente abrir a porta quando a mensagem **DOOR** piscar, ou uma vez que está, leva cerca de 15 segundos para o porta do forno para bloquear completamente.
- Uma vez que a porta do forno está bloqueada a mensagem **CLn** aparece no visor para todo o ciclo de auto-limpeza.

Quando o ciclo de auto-limpeza termina:

1. O tempo do dia e **Hot** irá mostrar no visor.

2. Uma vez que o forno ter arrefecido (aproximadamente 1 hora) e quente não é mais apresentado, a mensagem de bloqueio da porta pisca. Quando esta mensagem pára de piscar no visor, a porta se desbloqueia e pode ser aberta.



Forno quente (porta ainda bloqueada)

3. Após o forno frio, eliminar qualquer resíduo ou em pó, cinzas do interior do forno com um pano úmido ou toalha de papel.

Para cancelar o ciclo auto-limpeza:

1. Pressione **CANCEL off**.

2. Se o ciclo de auto-limpeza tenha aquecido o forno a uma alta temperatura suficiente, **Hot** aparecerá no visor. Permitir tempo suficiente para que o forno arrefecer e a porta vai desbloquear a porta antes não pode ser aberta.



Forno quente demais para porta para desbloquear

USANDO A FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA

IMPORTANTE! Antes de reiniciar a auto-limpaza, leia a seguinte nota importante:

Se o ciclo de auto-limpeza estava ativo e, em seguida, interrompido por uma falha ou cancelado antes que o forno foi completamente limpo, pode ser necessário executar outro ciclo.

Definir atraso da função auto-limpeza:

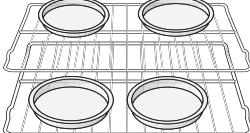
1. Siga as instruções.
2. Pressione a tecla **end time**. Os números do relógio começarão a piscar no display.
3. Digite a hora do dia para o final do ciclo (exemplo para 8:00).
4. Pressione a tecla **START enter**.

Você pode querer definir o forno para executar uma nova limpaza em um período mais tarde (até 12 horas mais tarde). A chave tempo final(end time) determinará quando a limpeza vai parar. O tempo final deve ser definido agora suficiente do tempo real para permitir o tipo de ciclo de limpeza selecionar algum que seja 2, 3 ou 4 horas. Lembre-se de adicionar 30 a 40 minutos adicionais de tempo de resfriamento antes de utilizar o forno cozimento.

LIMPEZA GERAL

Limpando as Várias Partes do Seu Produto

Antes de limpar qualquer parte do seu forno, certifique-se se que todos os controles estão DESLIGADOS e que o forno está FRIO. REMOVA TODOS OS RESPINGOS E A SUJEIRA O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL. LIMPEZAS REGULARES REDUZIRÃO O NÚMERO DE LIMPEZAS PESADAS MAIS TARDE.

Superfícies	Como Limpar
Vidro, Partes Pintadas e Plásticas, Partes do Forno e Arremate	Para limpeza geral, use água quente com sabão e um pano. Para sujeira mais pesada ou gordura impregnada, aplique detergente líquido diretamente na sujeira. Deixe agir de 30 a 60 minutos. Enxágüe com um pano úmido e seque. NÃO use limpadores abrasivos ou produtos similares, pois eles podem riscar as superfícies.
Painel de Controle	Antes de limpar o painel de controle, DESLIGUE todos os controles. Limpadores líquidos podem ser usados se forem pulverizados num pano macio primeiro. NÃO aplique líquidos diretamente no painel de controle. Enxugue com um pano macio ou papel toalha. NÃO use limpadores abrasivos ou esponjas desengordurantes. Eles podem causar danos permanentes à superfície do painel de controle.
Peças Esmaltadas Bandeja do Grill e Grelha	Uma esponja com sabão removerá a maioria das manchas. Enxágüe com uma solução contendo água e amônia na mesma proporção. Se necessário, cubra manchas mais difíceis com um papel toalha umedecido de amônia de 30 a 40 minutos. Enxágüe com água limpa e um pano úmido e, em seguida, esfregue com uma esponja encharcada de sabão. Enxágüe e seque com um pano limpo. Remova todos os resíduos de limpadores ou o esmalte poderá ser danificado durante aquecimentos futuros.
Aço Inox, Cromo Moldura, Prateleiras do Forno, Guias das Prateleiras do Forno	Limpe com água quente, sabão e um pano. Enxágüe com água limpa e um pano. Cubra as manchas mais difíceis com um papel toalha ensopado de amônia de 30 a 40 minutos. Enxágüe. Recomendamos utilizar limpadores feitos especialmente para aço inoxidável. Certifique-se de enxaguar bem os limpadores, pois manchas azuladas podem aparecer durante o aquecimento, não podendo mais serem removidas.
Prateleiras do Forno 	As prateleiras do forno e suas guias devem ser retiradas do forno durante a auto-limpeza para que seja feita sua limpeza separadamente. Se estes itens não forem retirados, o ciclo de auto-limpeza não começa. Limpe-as conforme descrito acima.
Porta do Forno	Para limpar a porta do forno, lave com água quente, sabão e um pano limpo. NÃO mergulhe a porta em água nem limpe a borracha da porta.
Borracha do Forno	A borracha do forno, localizada na moldura frontal do forno e visível quando a porta está aberta, é essencial para a vedação do forno. Tenha cuidado para não esfregar, danificar ou mover a borracha.

CUIDANDO DA SUA PORCELANA ESMALTADA E RACKS GLIDE

⚠ CUIDADO

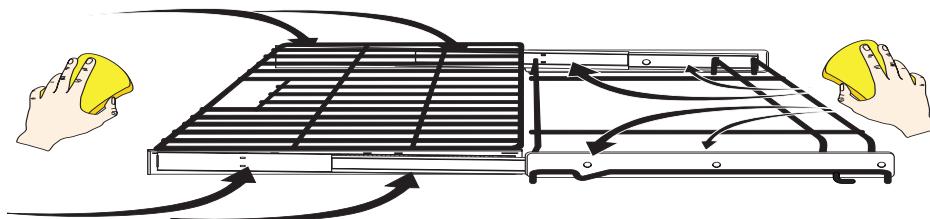
Lidar com prateleiras do forno apenas quando elas estão frias. Depois de cozinhar ou após o ciclo de auto-limpeza, elas estaram muito quentes e podem causar queimaduras.

Notas importantes:

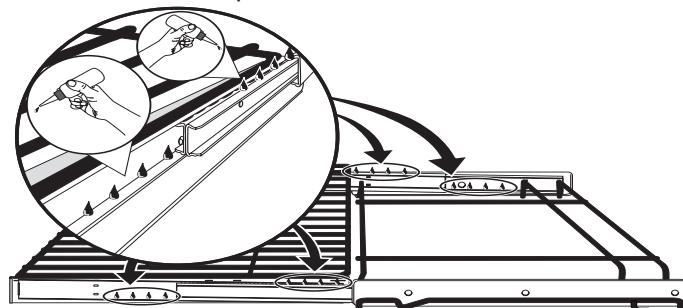
- Recomenda-se a remover todos as prateleiras do forno durante ciclos de auto-limpeza, mas prateleiras de porcelana podem ser deixados no forno se elas estão sujas. Depois de um ciclo de limpeza ,em qualquer momento que o deslizamento é áspero, as prateleiras deslizantes devem ser tratados com uma lubrificação de grafite.
- Não use óleo de cozinha, spray de cozinha, ou outro á base de óleo produtos de lubrificação nas pistas de extensão de rack Glide. use apenas a lubrificação de grafite nessa área. Para fazer o pedido de grafite lubrificação, entre em contato com o seu instalador, serviços de assistência técnica ou revendedor.
- É importante que as partes da grelha que contacta os lados do forno sempre tenham uma leve camada de óleo vegetal. Aplicar uma camada fina de óleo vegetal para os lados do cesto depois de cada novo ciclo de limpar e quando o rack se torna difícil reposicionar no forno.

Para lubrificar o rack glide:

1. Retire o suporte do forno e coloque o suporte em uma grande superfície plana coberta com jornal ou pano. Estender totalmente o rack(prateleira) .
2. Limpe os restos e migalhas da pista glide usando um pano ou esponja.

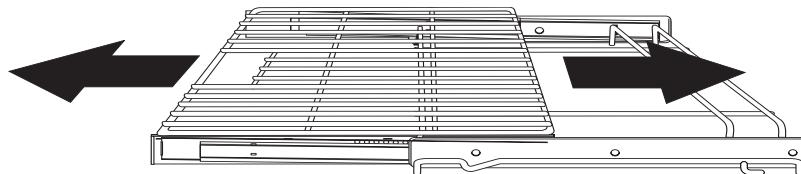


3. Agite a lubrificação de grafite muito bem antes de aplicar. Em cada lugar quatro gotas de lubrificação de grafite ao longo das faixas (veja área circulou na figura abaixo). Repetir em ambos os lados do rack e depois o deslize.

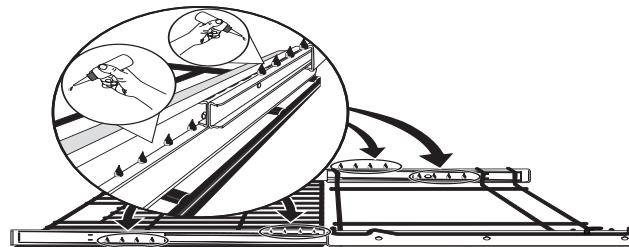


CUIDANDO DA SUA PORCELANA ESMALTADA E RACKS GLIDE

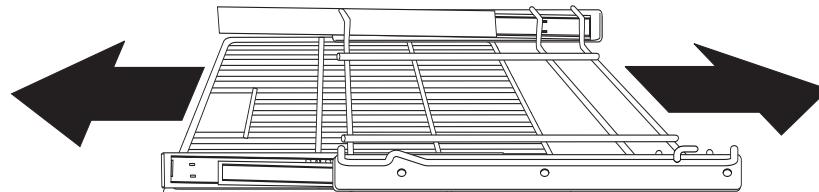
4. Estenda e retorne o rack glide várias vezes ao longo da pistas para distribuir o lubrificante.



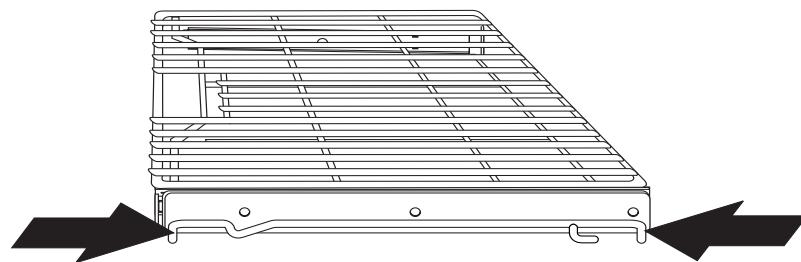
5. Vire o rack glide para baixo. Agitar lubrificação grafite muito bem antes de aplicar. Coloque quatro gotas de lubrificação de grafite ao longo das trilhas. Repetir em ambos os lados da prateleira e deslize.



6. Ampliar e voltar a grelha glide várias vezes ao longo da Pistas para distribuir o lubrificante.



7. Aplique uma fina camada de óleo de cozinha para o quadro externo da cremalheira, como mostrado abaixo. Manter os lados levemente lubrificado para permitir que todo o rack deslize facilmente quando a mudança de posição de rack.



8. Substitua a cremalheira no forno do lado direito para cima.

PARA RETIRAR E RECOLOCAR A PORTA DO FORNO

! CUIDADO

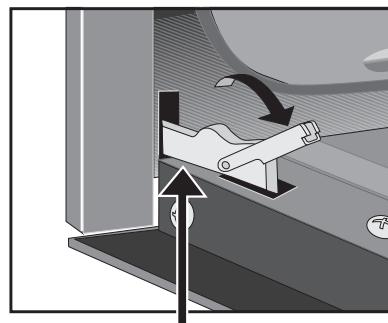
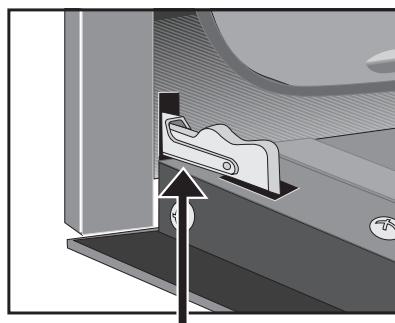
A porta é pesada. Para segurança, para armazenamento temporário, coloque a porta plana com o lado interior da porta virada para baixo.

! CUIDADO

Para evitar possíveis queimaduras, não tente remover a porta até que o forno fique totalmente frio.

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Puxe para cima a trava localizada em cada dobradiça. Pode ser preciso aplicar um pouco de pressão na trava ao puxá-la para cima.
3. Segure a porta pelos lados, puxe a parte inferior da porta para cima e para trás, em sua direção, para desprender os suportes da dobradiça.
Mantenha a parte inferior da porta na sua direção enquanto gira o topo da porta para frente do produto para desprender completamente as alavancas da dobradiça.
4. Proceda de forma inversa para reinstalar a porta. Certifique-se de que os suportes da dobradiça estão bem fixados antes de destravar as suas alavancas.

Remoção da Porta do Forno



Trava desencaixada
para remoção da porta



FENDA DA DOBRADIÇA
Porta retirada do forno

CUIDADOS ESPECIAIS COM A PORTA

As portas dos fornos possuem vidros que podem quebrar.

Para evitar que os vidros quebrem, siga as recomendações abaixo:

1. Não feche as portas dos fornos até que as prateleiras estejam nos seus devidos lugares.
2. Não bata no vidro com potes, panelas ou qualquer outro objeto.
3. Riscar, bater ou pressionar o vidro pode enfraquecer a sua estrutura fazendo com que o risco de quebra aumente.

SUBSTITUINDO AS LUZES

As luzes interiores do forno estão localizados na parte traseira da cavidade do forno e está coberto com um escudo de vidro. O escudo de vidro deve estar sempre colocado sempre que o forno está em uso.

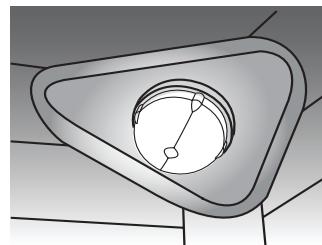
Para substituir a lâmpada interior do forno:

1. Desligue a energia elétrica na fonte principal.
2. Retire do forno o protetor interior de luz girando um quarto de volta sentido anti-horário.
3. Substitua a lâmpada por uma nova T-4 Tipo de halogênio de 25 watts bulbo aparelho.



Não permita que seus dedos toquem a nova lâmpada quando substituir. Isto irá diminuir a vida útil da lâmpada. Use uma toalha de papel ou algodão luva ao manusear a nova lâmpada durante a instalação.

4. Recoloque o vidro protetor de luz girando no sentido horário.
5. ligue novamente na fonte principal (ou ligue o aparelho de volta).
6. Certifique-se de redefinir a hora do dia no relógio.



Luz da parede do forno halogênia

LÂMPADA DO FORNO

Uma luz do interior do forno liga-se automaticamente quando o forno com a porta aberta. A luz do forno pode ser ligada quando a porta está fechada, usando o interruptor da luz do forno localizado no painel de controle.



Quando a porta do forno é aberta, acende automaticamente a lâmpada interna. Esta lâmpada também pode ser acesa quando a porta do forno estiver fechada; para isso basta pressionar a tecla localizada no painel de controle. A lâmpada é coberta por uma proteção de vidro que pode ser retirada para limpeza ou para a substituição da lâmpada.

ESTA PROTEÇÃO DE VIDRO DEVE ESTAR NO SEU DEVIDO LUGAR SEMPRE QUE O FORNO FOR USADO.

LÂMPADA DO FORNO

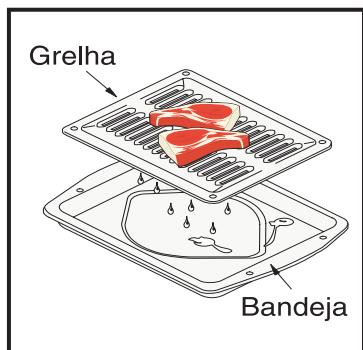


Para substituir a lâmpada

CUIDADO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO ESTÁ FRIO

1. Desconecte o fornecimento de energia do produto.
2. Use uma luva para proteção em caso de quebra do vidro.
3. Para retirar a proteção de vidro, puxe a parte traseira da proteção para dentro do forno de modo a levantá-la para cima.
4. A proteção de vidro deve sair facilmente se puxada um pouco para a frente da parede do forno.
5. Troque a lâmpada de halogênio do forno tomando cuidado para não tocar no bulbo. Se você tocar no bulbo de halogênio com o dedo, poderá danificá-lo e queimá-lo.
6. Para recolocar a proteção de vidro, proceda de forma inversa.

DICAS PARA LIMPAR A BANDEJA DO GRILL



Para facilitar a limpeza, cubra o fundo da bandeja do grill com papel alumínio. NÃO cubra a grelha do gril com papel alumínio.

Para evitar o acúmulo de gordura, retire a bandeja do forno assim que o cozimento terminar. Use luvas de proteção, pois a bandeja estará muito quente. Retire a gordura e deixe a bandeja de molho com água quente e sabão.

Limpe a bandeja do grill o mais rápido possível após cada uso. Se necessário, use palha-de-aço com sabão. Esfregar com muita força pode riscar a bandeja.

FOLHA DE ALUMÍNIO

não use folha de alumínio e forros fundo do forno ou utilizar uma folha de alumínio para cobrir o prateleiras do forno.

⚠ CUIDADO

linhas de protecção não usar papel alumínio para forrar interior do forno, exceto como sugerido no manual. A instalação incorreta destes revestimentos podem resultar em risco de choque elétrico ou incêndio.

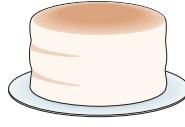
Usando um forro no forno restringe o fluxo de calor e o ar necessário para obter os melhores resultados possíveis para qualquer cozimento no forno.

Durante auto-limpeza a temperatura do forno pode ficar quente suficiente para derreter panelas de alumínio ou folha de alumínio se deixado no forno. Isso poderia resultar em dano permanente ao interior do forno e acabamento de porcelana.

Problemas com os Alimentos Assados

Para obter melhores resultados, aqueça o forno antes de assar biscoitos, pães, bolos, tortas, massas, etc. Não há necessidade de pré-aquecer o forno para fazer carnes assadas e caçarolas. Os tempos e temperaturas necessários para o cozimento podem ser diferentes dos utilizados em seu forno anterior.

Problemas com os Assados e Tabela de Soluções

Problemas com o assado	Causas	Soluções
Biscoitos e bolachas queimados no fundo. 	<ul style="list-style-type: none"> Biscoitos e bolachas colocados no forno antes de completar o tempo de pré-aquecimento. Prateleira do forno com muitas formas ou posição da prateleira muito baixa. Formas escuras absorvem calor muito rápido. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguarde que o forno esteja pré-aquecido até a temperatura certa antes de colocar os alimentos no forno. Escolha panelas que permitam deixar um espaço de 5 a 10 cm em volta delas quando posicioná-las dentro do forno. Use uma forma de alumínio de tamanho e espessura médios.
Bolos muito escuros no topo ou no fundo. 	<ul style="list-style-type: none"> Bolos colocados no forno antes de completar o tempo de pré-aquecimento. Posição da prateleira muito alta ou muito baixa. Forno muito quente. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguarde que o forno esteja pré-aquecido até a temperatura certa antes de colocar o alimento no forno Escolha a posição apropriada para a prateleira de acordo com o alimento. Programe a temperatura 12°C abaixo do recomendado.
Bolos não assam por dentro. 	<ul style="list-style-type: none"> Forno muito quente. Tamanho inadequado da forma. Forma não centralizada no forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Programe a temperatura 12°C abaixo do recomendado Use o tamanho de forma indicado na receita. Escolha uma posição apropriada para a prateleira e posicione a forma de modo que haja de 5 a 10 cm de espaço em volta da forma.
Bolos desnivelados. 	<ul style="list-style-type: none"> Forno desnivelado. Forma muito próxima da parede do forno ou prateleira com muitas formas. Forma empenada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque um copo d'água com graduação no centro da prateleira do forno. Se o nível da água estiver desigual, nivele o forno. Certifique-se de que há de 5 a 10 cm de espaço em volta de cada forma. Não use formas amassadas ou empenadas.
Os alimentos não estão assados quando acaba o tempo programado. 	<ul style="list-style-type: none"> Forno muito frio. Forno muito cheio. Porta do forno foi aberta com muita freqüência. 	<ul style="list-style-type: none"> Programe a temperatura do forno para 12°C acima do sugerido e asse de acordo com o tempo recomendado. Retire todas as formas de dentro do forno, exceto as que serão usadas para assar. Abra a porta do forno somente depois do tempo mínimo recomendado na receita.

ANTES DE SOLICITAR UM SERVIÇO

Caso o seu produto apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado Electrolux, consulte as páginas a seguir e verifique se a causa da falha não é simples de ser resolvida. Aqui você encontra informações sobre problemas comuns, suas possíveis causas e sugestões para solucioná-las.

O FORNO EMITE SINAIS SONOROS E O DISPLAY EXIBE CÓDIGO “F”

- O controle eletrônico detectou uma falha. Pressione a tecla **CANCEL** para limpar o display e parar os bip's. Reprogramue o forno. Se a falha persistir, anote o número da falha, pressione a tecla **CANCEL** e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

INSTALAÇÃO/NIVELAMENTO DO FORNO

- Coloque a prateleira no centro do forno. Coloque um nível na prateleira do forno. Entre em contato com o instalador se a prateleira e o gabinete não estiverem nivelados.
- Se o armário da cozinha estiver desnivelado dará a impressão que o forno não está nivelado. Certifique-se de os armários estão bem alinhados e nivelados. Fale com o fabricante dos armários para corrigir o problema.

PRODUTO NÃO FUNCIONA

- Quando o forno é ligado pela primeira vez ou quando a energia que alimenta o forno é interrompida, o display fica piscando. O forno não poderá ser programado até que o relógio seja ajustado.
- Certifique-se de que o disjuntor está ligado.
- O cabo de alimentação não está instalado ou conectado. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para realizar a instalação.
- A instalação elétrica não está completa. Entre em contato com um eletricista de confiança.
- Falta de energia elétrica. Verifique as luzes da casa para certificar-se. Aguarde o retorno da energia elétrica.
- Falha do cabo de alimentação. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para substituir o cabo de alimentação.
- Os controles não estão devidamente programados. Veja as instruções para programação.
- O fusível da residência queimou ou o disjuntor desligou imediatamente após a instalação do forno.
- O fusível da casa não está bem fixo. Verifique o fusível ou religue o disjuntor.

LÂMPADA NÃO ACENDE

- Lâmpada queimada ou solta. Siga as instruções sobre **Lâmpada do Forno** para substituir ou fixar a lâmpada.

CICLO AUTO-LIMPEZA NÃO FUNCIONA

- Certifique-se de ter retirado todas as prateleiras e as guias das prateleiras.
- Certifique-se de que a porta do forno está fechada.
- Os controles não estão adequadamente programados. Siga os procedimentos informados em “Usando a Função Auto-Limpeza”.

FUMAÇA EXCESSIVA NO FORNO DURANTE O GRELHADO

- A carne está muito perto da resistência do grill. Reposicione a prateleira para deixar mais espaço entre a carne e a resistência. Pré-aqueça a resistência para um grelhado mais rápido.
- A carne não foi preparada adequadamente. Retire o excesso de gordura da carne. Corte gorduras em excesso para evitar que elas espirrem, mas não corte a carne magra.
- Grelha mal-encaixada na bandeja do grill. A gordura não escorre para dentro da bandeja do grill. Sempre posicione a grelha na bandeja do grill com as ranhuras dos furos para baixo para permitir que a gordura escorra para dentro da bandeja.
- Bandeja do grill usada sem grelha ou grelha coberta com papel alumínio. **NÃO** use a bandeja do grill sem grelha e **NÃO** cubra a grelha com papel alumínio.
- Forno precisa de limpeza. A gordura está acumulada nas paredes do forno. É necessário limpar o forno regularmente quando o grill é usado com freqüência. Gordura ou respingos de alimentos causam fumaça em excesso.

A SUJEIRA NÃO FOI REMOVIDA COMPLETAMENTE DEPOIS DA AUTO-LIMPEZA

- Falha ao limpar o fundo, a frente, o topo do forno, a moldura do forno ou a área externa da vedação da porta. Estas partes não estão na área da auto-limpeza, mas esquentam o suficiente para queimar resíduos. Limpe estas áreas antes de começar a auto-limpeza. Os resíduos queimados podem ser limpos com uma escova rígida de nylon e água ou uma esponja de nylon. Tome cuidado para não danificar a borracha do forno.
- Respingos em excesso no forno. Programe a auto-limpeza para um tempo maior.

RESULTADOS INSATISFATÓRIOS NO COZIMENTO

- Muitos fatores afetam os resultados do cozimento. Veja o capítulo **Cozimento** para sugestões, causas e correções. Veja **Ajustando a Temperatura do Forno**.

CHAMA DENTRO DO FORNO OU FUMAÇA DO VENTILADOR

- Respingos em excesso no forno. Isto é normal, especialmente para altas temperaturas do forno, recheios de tortas ou grande quantidade de gordura no fundo do forno. Limpe os respingos em excesso.

Modelo	DOI86
Altura (mm)	1300
Largura (mm)	762
Profundidade (mm)	629
Profundidade com a porta aberta (mm)	1162
Massa líquida (kg)	149
Freqüência (Hz)	60
Tensão (Sistema bifásico com aterramento)*	127V + 127V - BIFA-SICO (2F+N+T)
Potência total (W)	6.700

*A variação dos níveis de tensão deve respeitar aos limites admissíveis da tabela abaixo:

Variação Admissível de Tensão**		
Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	116	133
220	201	231

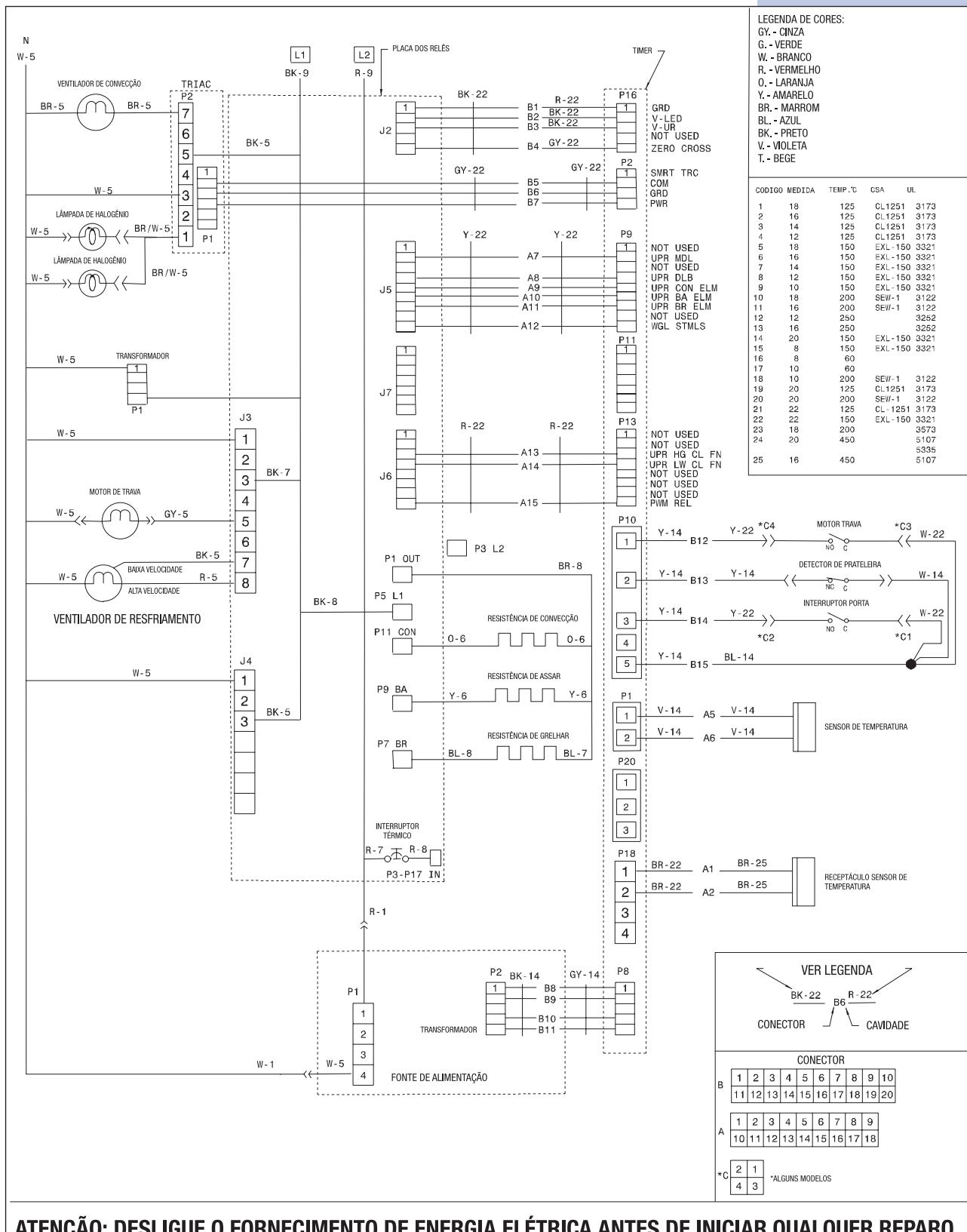
** Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos “Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)” da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 7500VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

IMPORTANTE

Este forno foi desenvolvido somente para uso doméstico.

Diagrama Elétrico



A Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- 1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda do produto ao Consumidor devendo, para tanto, a nota fiscal apresentar, obrigatoriamente, a identificação do produto, bem como seu modelo e características;
- 2 O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses - 3 (três) meses de garantia legal e 9 (nove) meses de garantia contratual - contados a partir da emissão da data nota fiscal preenchida conforme disposição do item "1" deste certificado.
- 3 A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao Consumidor ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste certificado).

Condições desta Garantia:

- 4 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
- 5 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
- 6 Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a validade quando:

- 7 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- 8 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Assim como, não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenizações e/ou resarcimentos de alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.
- 9 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- 10 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
- 11 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

- 12 Produtos ou peças danificadas por atos e efeitos da natureza, acidente de transporte ou manuseio, tais como riscos e amassados.
- 13 O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- 14 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento, etc.).
- 15 Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.
- 16 Esta garantia não se aplica a peças de desgaste natural, nem componentes não

fornecidos com o produto.

- 17** Exclui-se desta garantia casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

Outras disposições:

- 18** As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:
- a)** para situações existentes nos primeiros 90 (noventas) dias seguintes à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante.
 - b)** para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
- 19** As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não perten-

cam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

- 20** A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
- 21** Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.
- 22** Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 7096677).







ATENDIMENTO
EXCLUSIVO

 **Electrolux | icon™**

3004 6679 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 709 6677 Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A. - R. Ministro Gabriel Passos, 360 -Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900 - Curitiba - PR - Brasil.

68000047

<http://www.electrolux.com.br>

Abri.15 Rev.03