

Manual de Instruções

Forno Elétrico para Embutir W0176



 **Electrolux** | **ICON™**

2 Onde Obter Informações

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 produto 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 produto.

Depois de instalar o produto, guarde este Manual em um lugar de fácil acesso para consultas futuras. Se o produto 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 PRODUTO



Modelo do produto _____

Número de série _____

Data da compra _____

Número da nota fiscal _____

ATENÇÃO

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

O período de garantia começa a partir da data da compra do seu produto, 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 gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor:
0800 7096677

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

ÍNDICE

| | | | |
|---|----|---|----|
| Onde obter informações | 2 | Grelhando por convecção | 26 |
| Leia e guarde este manual | 2 | Mantendo aquecido | 27 |
| Informações importantes do produto | 2 | Cozimento lento | 28 |
| Dúvidas? | 2 | Desidratando | 29 |
| Índice | 3 | Descongelando | 29 |
| Segurança | 4 | Função fermentação | 30 |
| Instruções importantes para segurança | 4 | Sensor de temperatura | 31 |
| Características do Produto | 7 | Função multi-seqüência | 32 |
| Conhecendo seu forno | 7 | Limpeza e Manutenção | 34 |
| Instruções de Uso | 8 | Usando a função auto-limpeza | 34 |
| Guias das prateleiras e ventilação do forno | 8 | Iniciando o ciclo de auto-limpeza | 35 |
| Prateleiras do forno | 9 | Limpeza geral | 36 |
| Programando o Forno | 10 | Cuidados e limpeza do aço inox | 37 |
| Painel de controle | 10 | Retirando e reposicionando a porta | 37 |
| Ajustando o relógio | 12 | Cuidados especiais com a porta | 37 |
| Modos de exibição do painel de controle | 12 | Lâmpada do forno | 38 |
| Display de temperatura | 12 | Dicas para limpar a bandeja do grill | 38 |
| Lâmpada do forno | 13 | Solução de Problemas | 39 |
| Função trava | 13 | Problemas com os alimentos assados | 39 |
| Programando a função timer | 13 | O forno emite sinais sonoros e o display mostra o código "F" | 40 |
| Ajustando o controle eletrônico | 14 | Instalação | 40 |
| Preferências do usuário | 14 | O forno não funciona | 40 |
| Programações favoritas | 17 | A lâmpada não acende | 41 |
| Função Sabbath | 18 | O ciclo de auto-limpeza não funciona | 41 |
| Instruções para o cozimento | 20 | Fumaça excessiva durante o grelhado | 41 |
| Assando | 20 | O ciclo de auto-limpeza não está removendo toda a sujeira | 42 |
| Duração do cozimento | 21 | Resultados insatisfatórios no cozimento | 42 |
| Horário para o final do cozimento | 21 | Chama ou fumaça dentro do forno | 42 |
| Grelhando | 22 | Informações técnicas | 43 |
| Assando por convecção | 23 | Diagrama elétrico | 44 |
| Convertendo para Convecção | 24 | Certificado de garantia | 47 |
| Pré-aquecimento rápido | 24 | | |
| Dourando por convecção | 25 | | |



ATENÇÃO

A instalação do seu produto é grátis. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto. Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomadas, 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.


AVERTÊNCIA

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:** Cerifique-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 produto da tomada ou caixa de fusíveis em caso de emergência

 **CUIDADO** 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 tomada.

- **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, a porta e outros acessórios devem ser descartados separadamente.**

 **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.

⚠️ ADVERTÊNCIA 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 ESFRIADO.** 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.
- **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.

⚠️ ADVERTÊNCIA Nunca use seu forno para aquecer o ambiente.

- **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.
- **Quando aquecer gordura ou óleo, tenha cuidado.** A gordura e o óleo podem incendiar-se quando ficam muito quentes.
- **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.

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 superior e entre as portas para o forno inferior. 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 internas do forno.
- **Não use a bandeja do grill sem a grelha.** A bandeja e a grelha do grill fazem com que a que gordura escorra e fique longe do calor do grill.

6 Segurança

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- **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.

FORNOS AUTO-LIMPANTES

- **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.

⚠ 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.

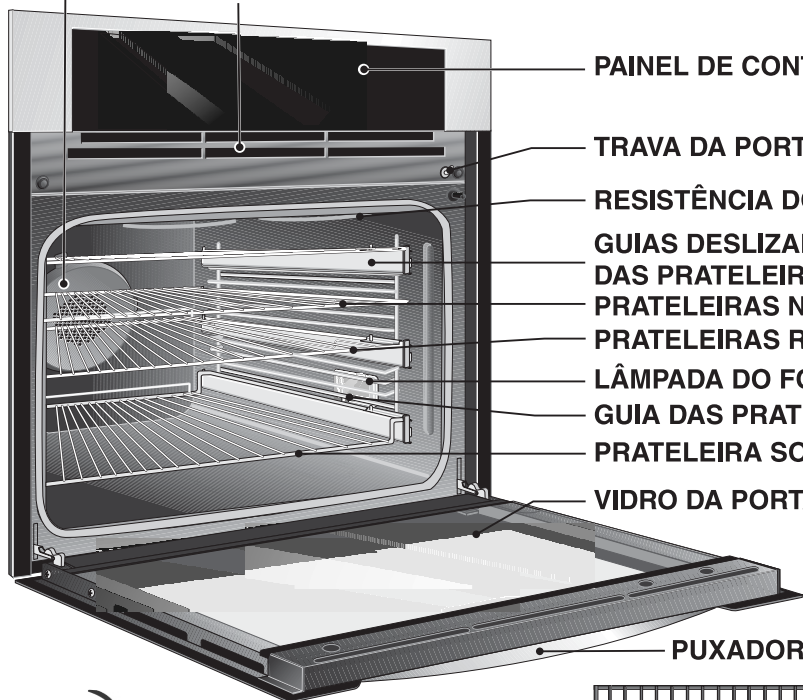
NOTA

Guarde estas instruções de segurança para futuras consultas.

CONHECENDO SEU FORNO

VENTILADOR DE CONVECÇÃO

GRADE DE VENTILAÇÃO



PAINEL DE CONTROLE

TRAVA DA PORTA

RESISTÊNCIA DO GRILL

GUIAS DESLIZANTES
DAS PRATELEIRAS

PRATELEIRAS NORMAIS

PRATELEIRAS REGULÁVEIS

LÂMPADA DO FORNO

GUIA DAS PRATELEIRAS

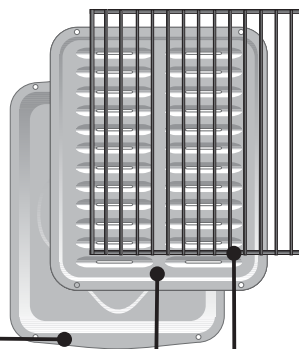
PRATELEIRA SOBRESSALENTE

VIDRO DA PORTA

PUXADOR



SENSOR DE TEMPERATURA
(PROBE)



BANDEJA
DO GRILL

GRELHA DO GRILL

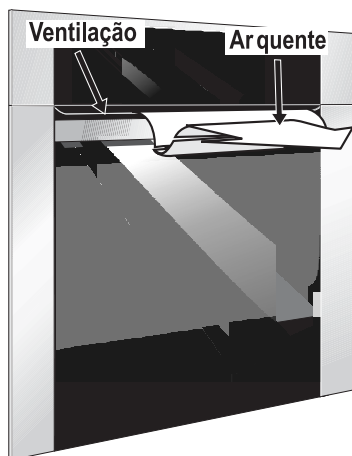
PRATELEIRA PARA GRELHADOS

8 Instruções de Uso

GUIAS DAS PRATELEIRAS E VENTILAÇÃO DO FORNO

Ventilação do forno

O forno é ventilado **por baixo do painel de controle** para o forno superior e **entre as portas** para o forno inferior. Quando o forno está ligado, o ar quente é liberado através da ventilação. Essa ventilação é necessária para uma circulação de ar apropriada dentro do forno e para obter melhores resultados de cozimento.

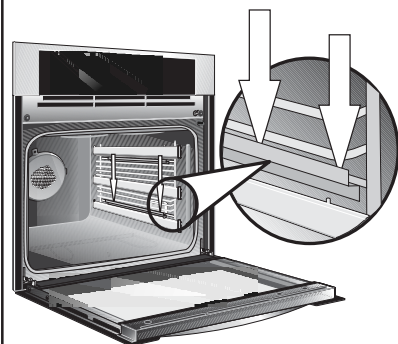


Instalando as guias das prateleiras do forno

SEMPRE INSTALE AS GUIAS DAS PRATELEIRAS ANTES DE LIGAR O FORNO (QUANDO O FORNO ESTIVER FRIO).

Para instalar a guia da prateleira, insira as guias empurrando-as para baixo, dentro dos suportes laterais localizados em cada lado do forno, conforme a figura abaixo.

Para retirar as guias durante o ciclo de auto-limpeza, puxe-as para cima para desencaixá-las dos suportes. Se a guia não foi retirada, o ciclo de auto-limpeza não iniciará.



Retirando e recolocando as prateleiras ajustáveis do forno

SEMPRE ARRUME AS PRATELEIRAS DO FORNO QUANDO O FORNO ESTIVER FRIO (ANTES DE MANUSEAR O FORNO).

Sempre use luvas de proteção quando estiver manuseando o forno.

Para remover uma prateleira do forno, puxe-a para fora. Levante a prateleira e afaste-a do deslizador. **Para recolocar uma prateleira,** posicione a prateleira no deslizador e encaixe os pinos nos furos localizados nos dois cantos frontais da prateleira.

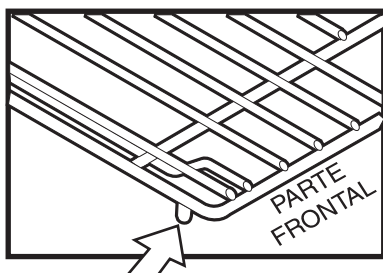


Puxe a prateleira para fora e levante-a para tirá-la do deslizador.

⚠ CUIDADO Não tente instalar as prateleiras ajustáveis nas guias das prateleiras normais.

Instalando as prateleiras normais do forno **SEMPRE ARRUME AS PRATELEIRAS DO FORNO QUANDO O FORNO ESTIVER FRIO (ANTES DE MANUSEAR O FORNO).**

Para instalar, segure a prateleira com as mãos, de frente para você e com os batentes para baixo. Alinhe a parte traseira da prateleira na posição da guia que você deseja e empurre a prateleira, deslizando-a na guia até que ela pare.



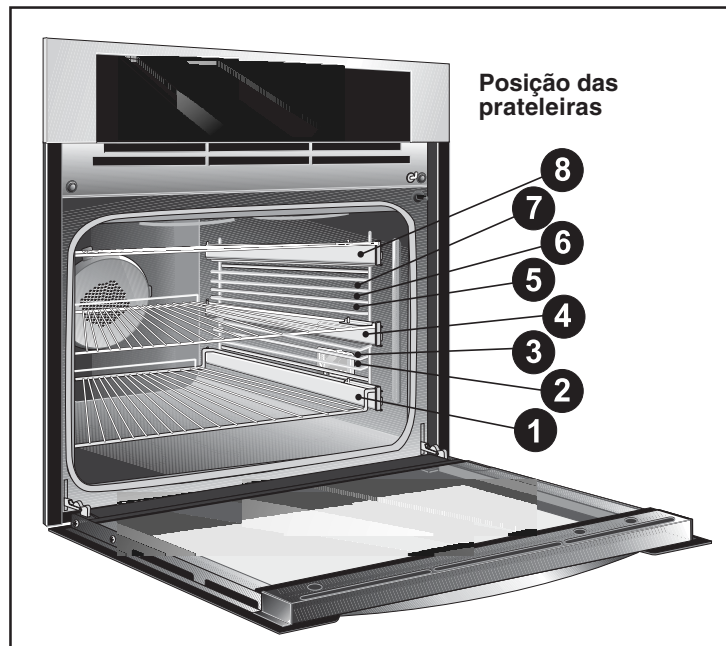
Este batente evita que a prateleira encoste na tampa do ventilador de convecção no final do seu curso.



Este "batente de segurança" para a prateleira quando você a retira. Ele evita que você acidentalmente puxe muito a prateleira para a frente, fazendo-a cair.

⚠ CUIDADO Não tente instalar as prateleiras normais nos deslizadores.

PRATELEIRAS DO FORNO



Arrumando as Prateleiras do Forno

SEMPRE ARRUME AS PRATELEIRAS DO FORNO QUANDO O FORNO ESTIVER FRIO (ANTES DE MANUSEAR O FORNO).

Para assar com uma prateleira, coloque a prateleira na posição 3 ou 4.

Para assar com 2 prateleiras, coloque as prateleiras nas posições 3 e 8.

Para assar com 3 prateleiras, coloque as prateleiras nas posições 2, 4, e 8.

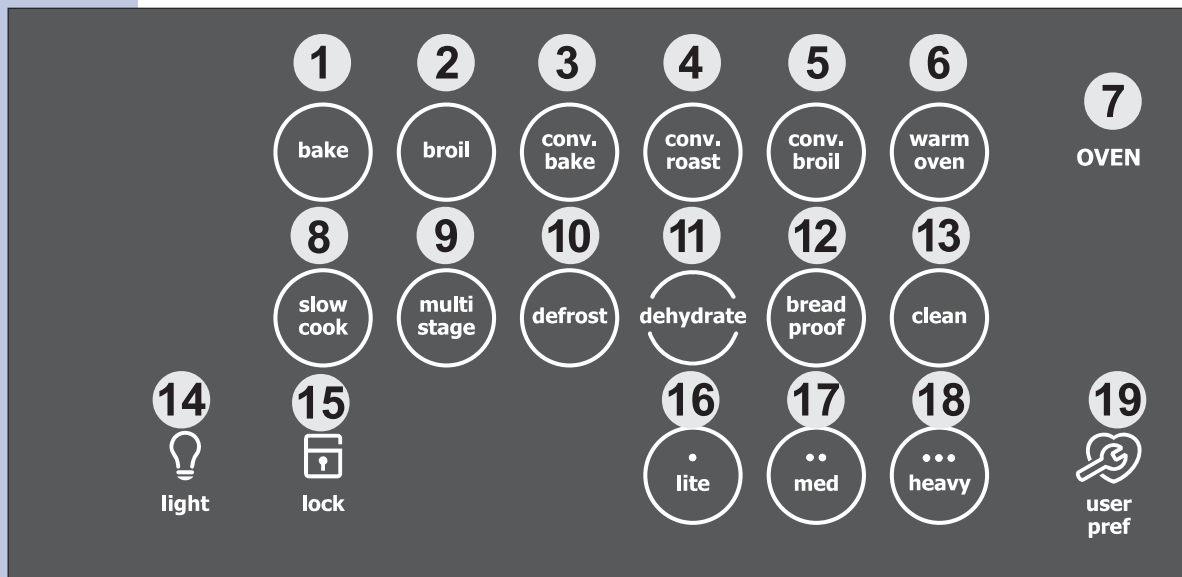
POSIÇÕES RECOMENDADAS PARA GRELHAR, ASSAR E TOSTAR

| ALIMENTO | POSIÇÃO DA PRATELEIRA |
|---|--|
| Grelhar carnes, frango ou peixe | 6, 7 ou 8 (pode ser usada a prateleira sobressalente) |
| Biscoitos, bolos, tortas e bolinhos | 3 ou 4 3 e 8 (prateleira sobressalente) 2, 4 e 8 |
| Tortas congeladas, pão, pequenos pedaços de carne e aves | 2 ou 3 |
| Peru, rosbife ou pernil | 1 (pode ser usada a prateleira sobressalente) |

NOTA: Tenha cuidado ao retirar o alimento do forno.

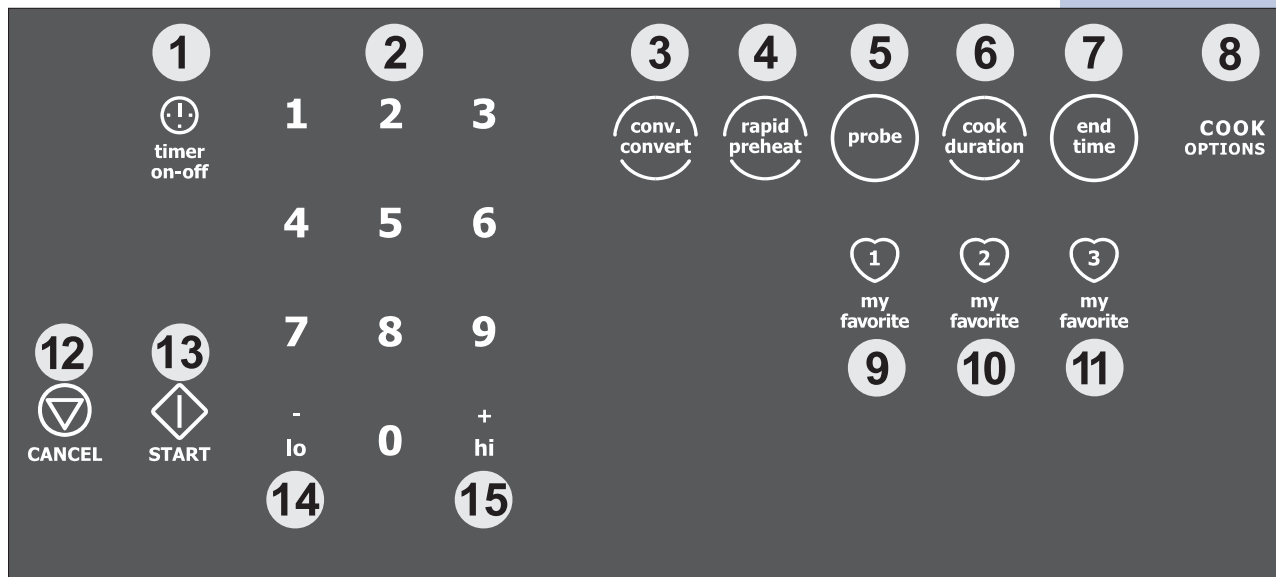
10 Programando o Forno

PAINEL DE CONTROLE



- 1 Tecla Bake** - Usada para programar a temperatura do modo assar normal.
- 2 Tecla Broil** - Usada para selecionar o modo grelhar.
- 3 Tecla Convection Bake** - Usada para selecionar o modo assar por convecção.
- 4 Tecla Roast Convection** - Usada para selecionar o modo dourar por convecção.
- 5 Tecla Convection Broil** - Usada para selecionar o modo grelhar por convecção.
- 6 Tecla Warm Oven** - Usada para selecionar o modo manter aquecido.
- 7 Tecla Upper Oven** - Usada para acionar o funcionamento do forno.
- 8 Tecla Slow Cook** - Usada para selecionar o modo cozimento lento.
- 9 Tecla Multi Stage** - Usada para programar três modos subseqüentes de cozimento.
- 10 Tecla Defrost** - Usada para selecionar o modo descongelar.
- 11 Tecla Dehydrate** - Usada para selecionar o modo desidratar.
- 12 Tecla Bread Proof** - Usada para selecionar o modo fermentação.
- 13 Tecla Clean** - Usada para selecionar o modo de auto-limpeza.
- 14 Tecla Light** - Usada para acender ou desligar a lâmpada do forno.
- 15 Tecla Control Lock** - Usada para desabilitar todas as funções do forno.
- 16 Tecla Lite** - Usada para iniciar um ciclo de auto-limpeza de 2 horas.
- 17 Tecla Med** - Usada para iniciar um ciclo de auto-limpeza de 3 horas.
- 18 Tecla Heavy** - Usada para iniciar um ciclo de auto-limpeza de 4 horas.
- 19 Tecla User Preference** - Usada para programar os controles de acordo com a sua preferência.

PAINEL DE CONTROLE (CONTINUAÇÃO)



- 1 Teclas Timer** - Usadas para programar ou cancelar o timer. O timer não inicia e não pára o cozimento
- 2 Teclas Numéricas de 0 a 9** - Usadas para programar temperatura e tempos de cozimento.
- 3 Tecla Convert Convection** - Usada para mudar de uma temperatura padrão para uma temperatura por convecção.
- 4 Tecla Rapid Preheat** - Usada para pré-aquecer o forno na temperatura desejada.
- 5 Tecla Probe** - Usada para acionar o modo sensor de temperatura interna do alimento.
- 6 Tecla Cook Duration** - Usada para programar a duração do cozimento.
- 7 Tecla End Time** - Usada para programar o horário para o final do cozimento.
- 8 Tecla Cook Options**- Usada para acender as teclas de opções de cozimento.
- 9 Tecla My Favorite 1** - Usada para gravar ou lembrar o modo de cozimento favorito 1.
- 10 Tecla My Favorite 2** - Usada para gravar ou lembrar o modo de cozimento favorito 2.
- 11 Tecla My Favorite 3** - Usada para gravar ou lembrar o modo de cozimento favorito 3.
- 12 Tecla Cancel** - Usada para cancelar qualquer função gravada anteriormente, exceto o relógio e o timer. Pressione a tecla **Cancel** para interromper o cozimento.
- 13 Tecla Start**- Usada para dar início a todas as funções do forno.
- 14 Tecla - lo** - Usada para diminuir temperaturas e tempos.
- 15 Tecla + hi** - Usada para aumentar temperaturas e tempos.



12 Programando o Forno

AJUSTANDO O RELÓGIO

Quando o forno é ligado pela primeira vez ou quando há falta de energia elétrica, o display pisca “12:00”. O relógio não pode ser ajustado quando o forno está funcionando. Se você digitar um horário inválido, o forno emite três bips indicando que você deve digitar um novo horário.

Para acertar o relógio (por exemplo para 1:30)

1. Pressione as teclas ① ③ ① para acertar a hora do dia para 1:30. Pressione as teclas $\overset{-}{lo}$ ou $\overset{+}{hi}$ para aumentar ou diminuir o tempo exibido no display.

2. Pressione a tecla  para aceitar a programação ou  para começar com 12:00.

MODOS DE EXIBIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

Modo Dormir:

O display do painel de controle permanece no modo dormir quando não está em uso. Apenas a hora do dia é exibida no display durante este modo. Você precisa acionar o painel antes de selecionar qualquer função.



Modo Acionado:

Para acionar, toque no painel de controle. Depois de 2 minutos sem atividade, o produto emite um bip e o painel volta para o modo dormir.

Para começar um programa de cozimento, você deve selecionar o forno superior ou o inferior. Todas as funções estão disponíveis neste modo, assim como o timer, as lâmpadas dos fornos e a trava dos controles.

DISPLAY DE TEMPERATURA


Quando um modo de cozimento é programado, a temperatura atual é exibida no display e aumenta assim que o produto está pré-aquecido. Quando o produto atinge a temperatura selecionada, o produto emite um bip para lembrar que você deve colocar o alimento dentro do forno. Esta característica está disponível apenas com alguns modos de cozimento: assar, assar por convecção e torrar por convecção. Os modos de cozimento que não possuem a opção do display de temperatura serão explicados nas suas descrições.

NOTA: A menor temperatura que pode ser exibida é 38°C.

LÂMPADA DO FORNO

Seu produto possui uma característica de iluminação do forno tipo “teatro”, que acende gradualmente o interior dos fornos superior e inferior até chegar à iluminação total. Este forno é equipado com duas lâmpadas de halogênio. As lâmpadas do forno acendem automaticamente quando a porta do forno é aberta e pode ser mantida acesa quando a porta é fechada pressionando a tecla **light** localizada no painel de controle. Esta tecla acende as lâmpadas na intensidade máxima.

Para acender/apagar as lâmpadas do forno:

1. Pressione a tecla  **light**.

FUNÇÃO TRAVA

A função trava dos controles trava automaticamente a porta do forno e o painel de controle. Só é possível programar esta função quando o forno está desligado. **DOOR LOCK** (Porta Travada) pisca no display por 20 segundos ou até que a porta tenha travado. Assim que a porta trava, **DOOR LOCK** permanece acesa no display. Não tente abrir a porta do forno enquanto **DOOR LOCK** estiver piscando.








Para acionar/desacionar a função trava:

1. Mantenha a tecla  **lock** pressionada por 3 segundos.


PROGRAMANDO A FUNÇÃO TIMER

Este produto possui um timer que funciona como um temporizador que emite sinais sonoros quando o tempo programado termina. O timer não inicia ou pára o cozimento. Esta função pode ser usada durante qualquer outra função ou modo de cozimento.

Para programar o timer (exemplo para 5 minutos):

1. Pressione a tecla  **timer on-off**. “00:00” aparece no display.
2. Pressione a tecla  para programar o timer para 5 minutos. As teclas  e  podem ser pressionadas para diminuir ou aumentar o tempo programado.
3. Pressione  outra vez para aceitar e começar a contagem regressiva.
4. Quando o tempo programado termina, “00:00” é exibido no display e a tecla  começa a piscar. O relógio emite sinais sonoros que se repetem em intervalos regulares até que a tecla  seja pressionada.

Para cancelar o timer antes do final do tempo programado:

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



light



lock



timer
on-off





14 Ajustando o Controle Eletrônico

PREFERÊNCIAS DO USUÁRIO



O menu preferências do usuário inclui todas as opções que podem ser definidas pelo usuário. Esta função permite que você programe as várias opções dos controles eletrônicos, como: Hora do Dia, modo de exibição em graus Celsius ou Fahrenheit, os modos Assar Contínuo e 12 Horas Economizando Energia, exibir ou não o Relógio, Relógio em 12 ou 24 Horas, Controle de Áudio e Ajustando a temperatura do forno. Este menu só está disponível quando o forno não está sendo usado (não está cozinhando).

Para entrar no menu preferências do usuário:

1. Pressione a tecla  para entrar no menu Preferências do Usuário.
2. Pressione a tecla  novamente para navegar através das páginas do menu.
3. Pressione a tecla $^{+}_{hi}$ ou $^{-}_{lo}$ para escolher entre as opções disponíveis.
4. Pressione a tecla  enquanto a opção escolhida estiver aparecendo no display para ser alterada.
5. Pressione a tecla  quando terminar para voltar ao modo de exibição normal do display.






Itens do menu preferências do usuário:

- **CLO 12:00:** ajusta o relógio
- **CLO on:** liga/desliga o relógio
- **CLO 12hr:** relógio em 12/24 horas
- **UPO:** ajuste da temperatura do forno
- **F-C F:** exibe em graus Celsius/Fahrenheit
- **AUd:** liga/desliga o áudio e volume
- **ES on:** liga/desliga 12 Horas Economizando Energia
- **rSt:** volta para os ajustes de fábrica

AJUSTANDO O RELÓGIO - HORA DO DIA

O relógio pode ser ajustado para 12 ou 24 horas (veja o capítulo específico na página 29). O relógio sai de fábrica programado para 12 horas. Quando o produto é conectado à energia elétrica pela primeira vez ou quando há falta de energia, o display exibe “**CLO 12:00**”. O relógio deve ser ajustado antes que o forno possa ser usado.

Para ajustar o relógio (exemplo para 1:30):



1. Pressione a tecla  até chegar na página **CLO 12:00**.
2. Pressione as teclas    para programar o relógio para 1:30. As teclas $^{+}_{hi}$ e $^{-}_{lo}$ também podem ser usadas para aumentar ou diminuir o horário exibido no display.
3. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.

PREFERÊNCIAS DO USUÁRIO (CONTINUAÇÃO)

AJUSTANDO O DISPLAY DO RELÓGIO - LIGADO/DESLIGADO

O controle do forno pode ser programado para exibir a hora do dia ou não. O forno sai programado de fábrica para exibir o relógio.



Alterando a exibição do display entre ligado e desligado:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **CLO on**.
2. Pressione a tecla $\overset{+}{hi}$ ou $\overset{-}{lo}$ para escolher entre exibir ou não o relógio.
3. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.

AJUSTANDO O DISPLAY DA HORA DO DIA - 12 OU 24 HORAS

O controle do forno pode ser programado para exibir a hora do dia no modo 12 ou 24 horas. O forno sai programado de fábrica para exibir no modo 12 horas.




Alterando a exibição entre 12 e 24 horas:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **CLO 12hr**.
2. Pressione a tecla $\overset{+}{hi}$ ou $\overset{-}{lo}$ para escolher entre 12 ou 24 horas.
3. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.
4. Lembre-se de ajustar o relógio depois de alterar o modo de exibição.

AJUSTANDO A TEMPERATURA DO FORNO

A temperatura do forno é pre-ajustada na fábrica. Quando o produto é conectado à energia elétrica pela primeira vez, certifique-se de seguir os tempos e temperaturas das receitas. Se você acha que o forno está muito quente ou muito frio, a temperatura pode ser ajustada. Antes de ajustar, teste uma receita usando uma programação de temperatura que seja maior ou menor que a recomendada. Os resultados do cozimento devem ajudá-lo a decidir quando será necessário ajustar.

Para ajustar a temperatura do forno:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **UPO**.
2. Se você quer ajustar a temperatura do forno inferior, pressione a tecla  novamente. **UPO** aparecerá no display inferior.
3. Selecione a temperatura usando a tecla $\overset{+}{hi}$ ou $\overset{-}{lo}$. A temperatura pode ser ajustada somente entre +19°C e -19°C.
4. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.
4. Lembre-se de ajustar o relógio depois de alterar o modo de exibição.



user
pref

16 Ajustando o Controle Eletrônico



PREFERÊNCIAS DO USUÁRIO (CONTINUAÇÃO)



AJUSTANDO O DISPLAY DE TEMPERATURA - FAHRENHEIT/CELSIUS

O controle do forno pode ser programado para exibir as temperaturas em graus Fahrenheit ou Celsius. O forno sai programado de fábrica para exibir em graus Fahrenheit.



Alterando a exibição do display entre Fahrenheit e Celsius:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **F-C F on**.
2. Pressione a tecla $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ ou $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$ para escolher entre as opções °C e °F.
3. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.

CONTROLE DO ÁUDIO

A função controle do áudio permite que o controle do forno seja operado sem os sons ou bips sempre que necessário. Se você desejar o controle pode ser programado para um funcionamento silencioso e mais tarde pode voltar ao funcionamento com todos os sons padrão. O volume dos bips também pode ser alterado.



Para alterar o modo áudio ou o volume do áudio:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **AUD**.
2. Pressione a tecla $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ ou $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$ para escolher os ajustes de volume disponíveis: **AUD 5** para o volume máximo, **AUD 1** para o volume mínimo e **AUD OFF** para o modo silencioso.
3. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.

AJUSTANDO OS MODOS ASSAR CONTÍNUO OU 12 HORAS ECONOMIZANDO ENERGIA

O controle do forno tem uma função 12 Horas Economizando Energia pré-definida na fábrica que desliga o forno se o controle é deixado ligado por mais de 11 horas e 59 minutos. O forno pode ser programado para substituir esta função pelo modo Assar Contínuo.



Para alterar de 12 horas economizando para assar contínuo:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **E S**.
2. Pressione a tecla $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ ou $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$ para ligar ou desligar o modo economizar energia.
4. Pressione a tecla  para gravar a programação e voltar para o menu preferências do usuário.

VOLTANDO À PROGRAMAÇÃO FEITA NA FÁBRICA

O controle do forno pode ser programado para voltar à programação original de fábrica. Esta função apaga também as Minhas Receitas Favoritas gravadas anteriormente.











Para voltar à programação original de fábrica:

1. Pressione a tecla  até chegar na página **rSt no**.
2. Pressione a tecla $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ ou $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$ para selecionar **YES**.
4. Pressione a tecla  para voltar à programação original.



PROGRAMAÇÕES FAVORITAS

As programações Favoritas permitem que você grave suas seqüências de cozimento usadas com mais freqüência ou as mais complexas. Esta função grava o modo de cozimento, a temperatura e o tempo de cozimento (se houver). O forno pode armazenar até três seqüências na sua memória interna, que podem ser facilmente acessadas através do toque de uma tecla. Estas funções podem ser usadas com todos os modos e funções de cozimento.

Para gravar uma seqüência favorita (exemplo para assar a 232°C por 30 minutos):

- Uma seqüência Favorita só pode ser feita para um forno que estiver em funcionamento.
- 1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
- 2. Pressione a tecla . A temperatura padrão aparecerá no display.
- 3. Digite a temperatura desejada:   .
- 4. Pressione a tecla  para acender as opções de cozimento.
- 5. Pressione a tecla . Os números do tempo ficarão piscando no display.
- 6. Digite o tempo desejado:  .
- 7. Pressione a tecla .
- 8. Mantenha a tecla  pressionada por 3 segundos. Note que a tecla muda de azul para branco.


Para utilizar uma seqüência favorita:

- Uma seqüência Favorita só pode ser armazenada para um forno que não estiver em funcionamento.
- 1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
- 2. Pressione qualquer tecla  que esteja com o indicador aceso.
- 3. Pressione a tecla .

Para sobrepor uma seqüência favorita:

1. Para sobrepor uma seqüência favorita, basta iniciar uma nova seqüência de cozimento e gravá-la na mesma posição da seqüência anterior (1, 2 ou 3) para o forno selecionado, conforme o exemplo acima. As novas programações irão substituir as anteriores.


Para apagar uma seqüência favorita:


1. Pressione a tecla **OVEN**.
2. Mantenha tecla  com o indicador aceso que você quer apagar pressionada por 3 segundos.








18 Ajustando o Controle Eletrônico






FUNÇÃO SABBATH (PARA USAR DURANTE O SABBATH/FERIADOS)

As teclas **hi** e **lo** são usadas para programar a função Sabbath. Esta função só pode ser usada com a tecla . É possível aumentar ou diminuir a temperatura do forno depois que a programação da função Sabbath foi feita (a função ajuste da temperatura do forno deve ser usada apenas durante o Feriado Judaico), porém o display não exibe nenhuma mensagem e o forno não emite sinais sonoros indicando que a alteração foi feita. Uma vez que o forno foi devidamente programado para a função Assar juntamente com a função Sabbath, o forno permanece ligado até que seja cancelado. Isto irá desconsiderar a função 12 Horas Economizando Energia que é programada na fábrica.

Se for preciso usar a lâmpada do forno durante o Sabbath, pressione a tecla  antes de acionar a função Sabbath. Assim que a lâmpada do forno estiver acesa e a função Sabbath acionada, a lâmpada permanece acesa até que a função Sabbath termine. Se for preciso apagar a lâmpada do forno, certifique-se de apagá-la antes de acionar a função Sabbath.

NOTAS IMPORTANTES: Não é possível usar qualquer outra função além da função **Assar** enquanto a função Sabbath está acionada. APENAS as teclas a seguir irão funcionar depois que a função Sabbath foi programada:  a , , , , **+** e **-**. **TODAS AS OUTRAS TECLAS** não funcionarão se a função Sabbath foi programada.





Para programar o forno superior para começar a assar imediatamente e ativar a função Sabbath (exemplo: assar A 232°C):




1. Coloque o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
3. Digite a temperatura desejada:   .
4. Se você deseja programar a duração do cozimento, faça a programação agora. Se não, passe para o item 5. Siga as instruções do capítulo específico na página 15). Lembre-se de que o forno vai desligar após o tempo programado e que esta função só pode ser usada uma vez durante a função Sabbath.
5. Pressione a tecla .
6. O forno ligará e começará a aquecer imediatamente.
7. Mantenha as teclas **hi** e **lo** pressionadas por pelo menos 3 segundos. **SAb** aparecerá no display. Depois que **SAb** aparecer no display o forno não emitirá nenhum sinal sonoro e o display não exibirá qualquer alteração feita. O forno está devidamente programado para a função Sabbath.



FUNÇÃO SABBATH (PARA USAR DURANTE O SABBATH/FERIADOS) - CONTINUAÇÃO

NOTA: Você pode alterar a temperatura do forno depois que a função estiver acionada.

Para isso, pressione as teclas **OVEN**, , as teclas numéricas para a temperatura desejada

(por exemplo para 218°C, pressione   ) e, finalmente, pressione  **duas vezes** (apenas para Feriados Judaicos). Lembre-se de que **o forno não emitirá nenhum sinal sonoro e o display não exibirá qualquer alteração feita** quando o forno está programado para a função Sabbath.

8. O forno pode ser desligado a qualquer momento. Para isso pressione a tecla  (isso apenas desligará o forno). Para cancelar a função Sabbath, mantenha pressionadas as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. **SAb** desaparecerá no display.

Se houver falta de energia elétrica, o forno desligará. Quando a energia retornar o forno não ligará automaticamente. **SF** aparecerá no display. O forno lembrará que está programado para a função Sabbath e o alimento deve ser retirado do forno enquanto a função Sabbath estiver acionada, porém o forno não pode ser ligado novamente até que a função Sabbath tenha terminado. Depois da observação, desligue a função Sabbath. Mantenha pressionadas as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. **SAb** desaparecerá no display e forno poderá ser usado com as funções normais.

bake

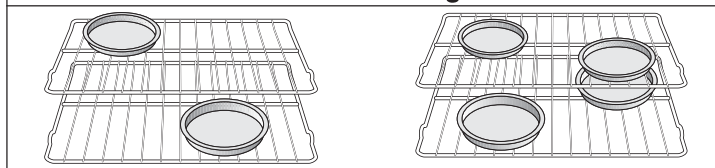
ASSANDO (BAKING)

Este modo é indicado para as suas receitas mais tradicionais. As resistências para assar e grelhar são usadas para aquecer o ar e manter a temperatura. A função de sensor de temperatura pode ser usada neste modo de cozimento. O forno pode ser programado para assar a temperaturas entre 76°C e 288°C e a temperatura padrão é 176°C.

Dicas para assar:

- Sempre faça o pré-aquecimento do seu forno antes de usar o modo assar.
- Durante o pré-aquecimento, as três resistências e o ventilador de convecção são usados em ciclo para aquecer o forno rapidamente.
- Use apenas uma prateleira e centralize os utensílios o máximo possível.
- Se for preciso usar 2 prateleiras, coloque-as nas posições 3 e 8 (prateleira sobressalente).
- Deixe um espaço de 5 a 10 cm em volta dos utensílios para permitir a circulação do ar.
- Certifique-se de que os utensílios não estão encostando uns nos outros, na porta, nas laterais e no fundo do forno.

Se estiver usando vários utensílios ou prateleiras, distribua-os conforme figura abaixo.



Para assar a uma temperatura de 176°C:

1. Organize as prateleiras no forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla
4. Pressione a tecla . O display do forno exibe **PRE-HEATING** (Pré-Aquecendo).
5. Coloque o alimento dentro do forno quando ouvir um bip. O display exibe que o forno atingiu a temperatura programada e a mensagem **PRE-HEATING** (Pré-Aquecendo) apaga no display.
6. As funções Sensor de Temperatura, Duração do Cozimento, Timer, Tempo Programado e Pré-Aquecimento Rápido podem ser programadas para controlar o tempo do cozimento (leia os capítulos correspondentes a cada função).
7. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver removendo utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla para interromper ou cancelar a função Assar a qualquer momento.

Para mudar a temperatura para 218°C:

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla .
3. Pressione a tecla ou para chegar à temperatura desejada.
4. Pressione a tecla .










Problemas para assar:

Consulte o capítulo Solução de Problemas na página 39 deste manual.

DURAÇÃO DO COZIMENTO

A função Duração do Cozimento permite que o forno seja programado para cozinhar por um certo período e desligar automaticamente. O tempo em andamento aparece no display. O forno desliga e emite um bip quando a contagem regressiva termina. Esta função pode ser usada com os modos Assar, Assar por Convecção, Dourar por Convecção, Cozimento Lento, Manter Aquecido, Descongelar, Fermentação e Desidratar, além de poder fazer parte da função Multi-Següências.















Para programar um tempo de cozimento (exemplo 232°C por 30 minutos):

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla .
3. Digite a temperatura desejada:   .
4. Pressione a tecla **COOK OPTIONS** para acender as opções de cozimento.
5. Pressione a tecla .
6. Digite o tempo desejado:  .
7. Pressione a tecla . O forno começará a aquecer e iniciará a contagem regressiva do tempo programado.
8. Pressione a tecla  para interromper o sinal sonoro ou para cancelar o cozimento a qualquer momento.

HORÁRIO PARA O FINAL DO COZIMENTO

A função Horário para o Final do Cozimento permite que o forno seja programado para desligar automaticamente no horário desejado. O forno calcula o tempo restante sozinho. O tempo restante sempre é exibido no display. O forno desliga e emite um bip quando a contagem regressiva termina. Esta função pode ser usada com os modos de cozimento Assar, Assar por Convecção, Dourar por Convecção, Cozimento Lento, Manter Aquecido, Descongelar, Desidratar, Auto-Limpeza e Fermentação. Este forno pode ser programado para iniciar e desligar nos horários programados.

Para programar o final do cozimento (exemplo 232°C por 30 minutos para finalizar às 12:00h):

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla . Os números da temperatura aparecerão no display.
3. Digite a temperatura desejada:   .
4. Pressione a tecla **COOK OPTIONS** para acender as opções de cozimento.
5. Pressione a tecla .
6. Digite o tempo desejado:  .
7. Pressione a tecla .
8. Digite o horário para o final do cozimento:    .
9. Pressione a tecla . O tempo restante aparecerá no display.
10. Pressione a tecla  para interromper o sinal sonoro ou para cancelar o cozimento a qualquer momento.

⚠️ CUIDADO Tenha cuidado ao utilizar as funções **DURAÇÃO DO COZIMENTO** ou **FINAL DO COZIMENTO**. Use o timer automático quando estiver assando carnes conservadas ou congeladas e frutas ou vegetais. Alimentos que podem deteriorar-se facilmente, como leite, ovos, peixe, carne e frango, devem ser resfriados no refrigerador primeiro. Mesmo quando estiverem resfriados, estes alimentos não devem ficar dentro do forno por mais de 1 hora antes de iniciar o cozimento e devem ser retirados imediatamente após o final do cozimento. Ingerir alimentos deteriorados pode causar intoxicação.



22 Instruções para o Cozimento

GRELHANDO (BROILING)



Esta função é ideal para carnes, peixes e frango com mais de 2,5 cm de espessura. O grelhado é um método para cozinhar pedaços macios de carne através do aquecimento direto sobre a resistência do grill do forno. O aquecimento cozinha rapidamente e resulta em uma aparência dourada. A função Sensor de Temperatura não pode ser usada com este modo. O forno pode ser programado para grelhar a qualquer temperatura entre 148°C e 288°C, com a temperatura padrão de 288°C. O display de temperatura não está disponível para este modo.



Figura 1

Dicas para grelhar:

- Para obter melhores resultados, pré-aqueça o grill por 2 minutos e deixe a porta entreaberta.
- Grelhe um lado até que o alimento esteja dourado; vire o alimento e grelhe o outro lado. Tempere e sirva.
- Sempre puxe a prateleira para a posição “stop” antes de virar ou retirar o alimento (Figura 1).
- Sempre use a bandeja para grelhados e a grade quando estiver grelhando, pois isso permite que a gordura goteje para secar e fique afastada da alta temperatura do grill (Figura 2).
- **NÃO** use a bandeja sem a grelha. **NÃO cubra a grelha com papel alumínio, pois a gordura pode incendiar-se. NÃO** use a prateleira para torrar quando estiver grelhando.

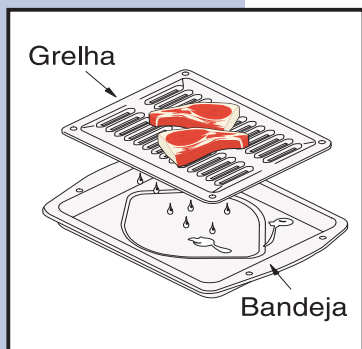


Figura 2

Para programar um grelhado a 288°C:




1. Coloque as prateleiras dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla .
5. Coloque o alimento dentro do forno após 2 minutos.
6. Vire o alimento quando a parte superior estiver dourada e grelhe o outro lado.
7. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver removendo utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função grelhar a qualquer momento.

Tabela de Recomendações para Grelhados

| Alimento | Posição Da prateleira | Temperatura Seleccionada | Tempo cozimento (em minutos) | | Preparação |
|-------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|---------|-------------|
| | | | 1º lado | 2º lado | |
| Bife grosso | 7 | 288°C | 6:00 | 4:00 | Mal passado |
| | 7 | 288°C | 7:00 | 5:00 | Ao ponto |
| Pedaços porco | 7 | 288°C | 8:00 | 6:00 | Bem passado |
| Frango com osso | 6 | 232°C | 20:00 | 10:00 | Bem passado |
| Frango sem osso | 7 | 232°C | 8:00 | 6:00 | Bem passado |
| Peixe | 7 | 288°C | 13:00 | 0:00 | Bem passado |
| Camarão | 6 | 288°C | 5:00 | 0:00 | Bem passado |
| Hambúrguer grosso | 7 | 288°C | 9:00 | 7:00 | Ao ponto |
| | 6 | 288°C | 10:00 | 8:00 | Bem passado |

⚠️ CUIDADO Em caso de fogo dentro do forno, feche a porta do forno e desligue-o. Se o fogo persistir, use um extintor do tipo espuma para apagá-lo. **NÃO** jogue água ou algum tipo de pó no fogo, pois pode causar explosão.

ASSANDO POR CONVECÇÃO (CONVECTION BAKING)

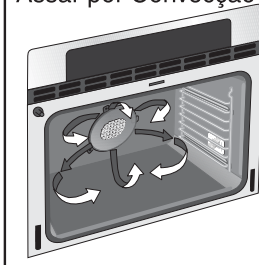
Este modo de cozimento permite que você obtenha os melhores resultados quando está cozinhando com vários utensílios e prateleiras. O cozimento com várias prateleiras pode aumentar ligeiramente o tempo de cozimento para alguns alimentos, mas na maioria dos casos o tempo é reduzido. A maioria dos alimentos cozidos em um forno comum cozinhará de maneira mais rápida e uniforme por convecção. O assado por convecção utiliza as três resistências e um ventilador que circula o calor uniforme e continuamente dentro do forno. A função de Sensor de Temperatura pode ser usada com este modo de cozimento. O forno pode ser programado para assar por convecção a qualquer temperatura entre 76°C e 288°C, com a temperatura padrão de 176°C.

conv.
bake

Dicas para assar por convecção:

- Sempre pré-aqueça o forno antes de usar o modo Assar por Convecção.
- Durante o pré-aquecimento as três resistências e o ventilador de convecção são usados em ciclo para aquecer o forno rapidamente.
- Se a temperatura da sua receita já foi alterada para assar por convecção, não é preciso reduzir a temperatura do forno. Se a temperatura da receita não foi alterada, você pode reduzi-la usando a função Converter para Convecção. Para obter mais informações, consulte a página 18.
- Use receitas testadas com tempos ajustados para convecção quando usar o modo de convecção. Usando uma prateleira, os tempos podem ser reduzidos em até 25% quando usado o modo convecção. A redução pode variar dependendo da quantidade e tipo de alimento a ser cozido.
- Quando estiver usando o modo Assar por convecção com uma prateleira, coloque-a na posição 3 ou 4. Se estiver usando 2 ou 3 prateleiras, coloque-as nas posições 2 e 6 ou 1, 4 e 7.
- A maioria das massas (exceto bolos) devem ser assadas em utensílios sem laterais ou com laterais baixas, para permitir que o ar circule em volta do alimento.
- Alimentos assados em utensílios com acabamento escuro cozinham mais rápido.

Fluxo do ar no modo Assar por Convecção




Programando o assado por convecção a 176°C:



1. Coloque as prateleiras dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla . O display exibe **PRE-HEATING** (Pré-Aquecendo).
5. Coloque o alimento dentro do forno depois que o produto emitir um bip. O display mostra que o forno atingiu a temperatura programada e **PRE-HEATING** apaga.
6. As funções Sensor de Temperatura, Duração do Cozimento, Timer, Final do Cozimento e Pré-Aquecimento Rápido podem ser programadas para controlar o tempo de cozimento (para obter mais informações, consulte os capítulos específicos de cada função).
7. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver retirando utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla para interromper ou cancelar a função Assar por Convecção a qualquer momento.

24 Instruções para o Cozimento






CONVERTENDO PARA CONVECÇÃO

A função Converter para Convecção é usada para converter uma receita de cozimento normal para convecção. Quando programada corretamente, esta função exibe a temperatura atual convertida (reduzida) no display. Converter para Convecção deve ser usada APENAS com o modo de cozimento Assar por Convecção e pode ser usada com as funções Final de Cozimento e Duração do Cozimento. Se esta função é usada com as funções Final de Cozimento e Duração do Cozimento, o display exibe “CF” quando chegar a 75% do tempo programado. Neste momento, o forno emite 3 bips longos em intervalos regulares até que o cozimento termine. Quando o tempo de cozimento termina completamente, o forno emite bips em intervalos regulares até que a tecla  seja pressionada.

NOTA: Para usar esta função com a opção Duração do Cozimento, a tecla  deve ser pressionada antes da tecla .

Para alterar de uma temperatura normal para convecção:

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla .
3. Pressione a tecla **COOK OPTIONS**. As opções para cozimento acendem no painel.
4. Pressione a tecla . A temperatura exibida será 8°C menor que a normal.
5. Pressione a tecla  para iniciar o assado por convecção (consulte o capítulo Assando por Convecção para obter mais informações).




PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



A função Pré-Aquecimento Rápido aumenta a temperatura do forno mais rápido que o durante um pré-aquecimento normal. e indica quando o alimento deve ser colocado dentro do forno. O pré-aquecimento não é necessário quando você estiver assando ou dourando caçarolas. O forno pode ser programado para pré-aquecer a qualquer temperatura entre 76°C e 288°C com alguns modos de cozimento: Assar, Assar por Convecção e Dourar por Convecção.

IMPORTANTE: A função pré-aquecimento rápido deve ser usada com APENAS uma prateleira. A distribuição do calor com várias prateleiras será irregular.

Para programar um pré-aquecimento rápido (exemplo para assar a 176°C):

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla .
3. Pressione a tecla **COOK OPTIONS**. As opções para cozimento acendem no painel.
4. Pressione a tecla .
5. Pressione a tecla  para iniciar o cozimento com a função pré-aquecimento rápido programada.
6. Coloque o alimento dentro do forno depois que o produto emitir um bip. O display mostra que o forno atingiu a temperatura programada e **PRE-HEATING** apaga.

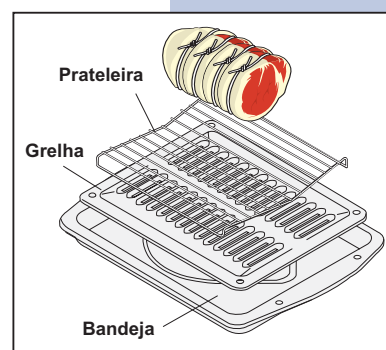
DOURANDO POR CONVECÇÃO

Este modo é indicado para cozinhar pedaços macios de carne, carneiro e frango. Use este modo quando quiser um cozimento mais rápido. O modo Dourar por Convecção doura levemente a parte externa e mantém os sucos naturais dos alimentos. Este modo utiliza as resistências do modo Assar, do modo Convecção, do modo Grelhar e um ventilador para circular o calor uniforme e continuamente dentro do forno. A função Sensor de Temperatura pode ser usada com este modo de cozimento. O forno pode ser programado para dourar a qualquer temperatura entre 76°C e 288°C, com a temperatura padrão de 176°C.

conv.
roast

Dicas para dourar por convecção:

- Use a bandeja e a grelha com a prateleira. A bandeja retém a gordura derramada e a grelha evita respingos. A prateleira permite que o calor circule ao redor da carne.
- Posicione uma prateleira na posição 2.
- Certifique-se de que a prateleira está devidamente encaixada na grelha. A prateleira encaixa na grelha permitindo que o ar quente circule por baixo do alimento, garantindo o cozimento por igual e ajudando a dourar a parte de baixo do alimento.
- Não é preciso reduzir a temperatura de convecção ou usar a função Converter para Convecção com este modo de cozimento.
- **NÃO** use a bandeja do grill sem a grelha e **NÃO** cubra a grelha com papel alumínio.
- Sempre puxe a prateleira para fora antes de virar ou retirar o alimento.
- Coloque o alimento na prateleira (com a parte mais gordurosa voltada para cima).



Para programar o modo dourar por convecção a 176°C:

1. Coloque as prateleiras dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla
4. Pressione a tecla
5. As funções Sensor de Temperatura, Duração do Cozimento, Timer, Final do Cozimento e Pré-Aquecimento Rápido podem ser programadas para controlar o tempo de cozimento (para obter mais informações, consulte os capítulos específicos de cada função).
6. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver retirando utensílios quentes do forno.
7. Pressione a tecla

Tabela de Recomendações para Dourar

| Carne | Peso | Temp. Forno | Temp. Interna | Mín/kg | |
|-------|-------------------------|-------------|---------------|--------|---------|
| Gado | Costela assada | 2 a 4 kg | 176°C | * | 12 - 15 |
| | Lombo assado | 1 a 1,5 kg | 204°C | * | 8 - 12 |
| Ave | Peru inteiro** | 5,5 a 7 kg | 162°C | 82°C | 4 - 5 |
| | Peru inteiro** | 7 a 9 kg | 162°C | 82°C | 5 - 12 |
| | Peru inteiro** | 9 a 11 kg | 162°C | 82°C | 6 - 8 |
| | Frango | 1,5 a 2 kg | 176-190°C | 82°C | 6 - 8 |
| Porco | Presunto assado, fresco | 2 a 4 kg | 162°C | 72°C | 15 - 20 |
| | Vitela assada | 2 a 4 kg | 162°C | 72°C | 10 - 15 |
| | Lombo | 1,5 a 2 kg | 162°C | 72°C | 10 - 15 |
| | Presunto pré-cozido | 2 a 3 kg | 162°C | 72°C | 15 - 20 |

* Para carne de gado: 62°C mal passado, 70°C ao ponto, 76°C bem passado.

** Para peru recheado é preciso aumentar o tempo do assado. Coxas e peito com papel alumínio para evitar que torrem e fiquem com a pele seca.

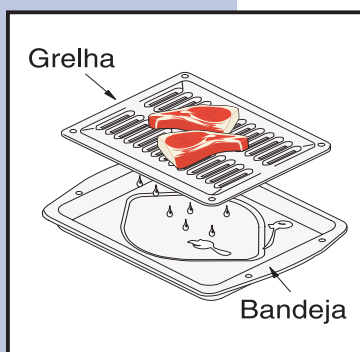
26 Instruções para o Cozimento

GRELHANDO POR CONVECÇÃO

conv.
broil

Use este modo para pedaços mais finos de carne, peixe e frango. O modo Grelhar 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. A função Sensor de Temperatura não pode ser usada neste modo de cozimento. O forno pode ser programado a qualquer temperatura entre 148°C e 288°C, com a temperatura padrão de 288°C.




Dicas para grelhar:



- Para obter melhores resultados, pré-aqueça o grill por 2 minutos e deixe a porta entreaberta.
- Grelhe um lado até que o alimento esteja dourado; vire o alimento e grelhe o outro lado. Tempere e sirva.
- Sempre puxe a prateleira para a posição “stop” antes de virar ou retirar o alimento.
- Sempre use a bandeja para grelhados e a grade quando estiver grelhando, pois isso permite que a gordura goteje para secar e fique afastada da alta temperatura do grill (Figura 2, página 16).
- **NÃO** use a bandeja sem a grelha. **NÃO cubra a grelha com papel alumínio, pois a gordura pode incendiar-se. NÃO** use a prateleira para torrão quando estiver grelhando.
- O grelhado por convecção geralmente é mais rápido que o grelhado convencional. Verifique o alimento no tempo mínimo recomendado.

IMPORTANTE: Sempre use este modo de cozimento com a porta do forno fechada, caso contrário, o ventilador não ligará.

Para programar um grelhado por convecção a 288°C:

1. Coloque as prateleiras dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla .
5. Coloque o alimento dentro do forno após 2 minutos.
6. Vire o alimento quando a parte superior estiver dourada e grelhe o outro lado.
7. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver removendo utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função grelhar por convecção a qualquer momento.

⚠ CUIDADO Em caso de fogo dentro do forno, feche a porta do forno e desligue-o. Se o fogo persistir, use um extintor do tipo espuma para apagá-lo. **NÃO** jogue água ou algum tipo de pó no fogo, pois pode causar explosão.

MANTENDO AQUECIDO




Este modo é ideal para manter os alimentos aquecidos depois que estão prontos para serem servidos. A função Manter Aquecido utiliza a resistência para assar para manter a temperatura dentro do forno. Esta função pode ser usada com a função Multi-Següência (consulte o capítulo específico para esta função) se você quiser que a função Manter Aquecido seja acionada automaticamente ao final do cozimento. O forno pode ser programado a qualquer temperatura entre 66°C e 86°C, com a temperatura padrão de 76°C.

warm
oven

Dicas para manter aquecido:

- O alimento deve estar aquecido para utilizar esta função.
- Não use a função Manter Aquecido para aquecer alimentos frios.
- Alimentos armazenados em recipientes vidro resistentes a altas temperaturas e cerâmicos podem requerer uma temperatura mais alta do que em recipientes comuns.
- Evite abrir a porta do forno. Isso evita que o ar quente saia do forno, esfriando o alimento.
- Você pode usar papel alumínio para proteger o alimento e conservar a umidade.

Para programar manter aquecido a 76°C:

1. Coloque as prateleiras dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla  .
4. Pressione a tecla  .
5. As funções Multi-Següência, Duração do Cozimento, Timer e Final do Cozimento podem ser programadas para controlar o tempo de aquecimento (consulte os capítulos específicos para cada função para obter mais informações).
6. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver removendo utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função manter aquecido a qualquer momento.

28 Instruções para o Cozimento

COZIMENTO LENTO




slow
cook

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.

Dicas para o cozimento lento:

- Descongele completamente todos os alimentos congelados antes de cozinhar com a função Cozimento Lento.
- Quando estiver usando uma prateleira, posicione-a no centro do forno.
- Posicione as várias prateleiras de maneira a acomodar o tamanho dos utensílios quando estiver cozinando vários alimentos.
- Não abra a porta do forno com frequência e não deixe a porta aberta quando estiver verificando os alimentos. Se houver fuga de calor do forno, pode ser preciso aumentar o tempo do Cozimento Lento.
- Cubra os alimentos para manter a umidade ou use uma tampa com furos de ventilação para permitir que os alimentos fiquem crocantes ou dourados.
- Os tempos de cozimento podem variar dependendo do peso, da quantidade de gordura, se tem osso ou não e da forma da carne.
- Use a temperatura recomendada para a receita e um termômetro de cozinha para determinar quando o alimento está pronto.
- Não é preciso pré-aquecer o forno ao usar a função Cozimento Lento.
- Acrescente molhos ou queijo durante a última hora de cozimento.

Para programar um cozimento lento:

1. Coloque as prateleiras e o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla **+** **hi** para selecionar o ajuste alto ou **-** **lo** para o ajuste baixo.
5. Pressione a tecla  **START**.
6. As funções Duração do Cozimento, Timer e Final do Cozimento podem ser programadas para controlar o tempo de aquecimento (consulte os capítulos específicos para cada função para obter mais informações).
7. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção quando estiver removendo utensílios quentes do forno.
8. Pressione a tecla  **CANCEL** para interromper ou cancelar a função cozimento lento a qualquer momento.




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.

Dicas para desidratar:

- Não pré-aqueça o forno.
- Podem ser usada várias prateleiras ao mesmo tempo.
- Os tempos de secagem variam dependendo da quantidade de umidade e açúcar no alimento, do tamanho das peças, da quantidade a ser desidratada e da umidade do ar.
- Verifique o alimento no tempo mínimo de desidratação.
- Trate as frutas com anti-oxidantes para evitar descoloração.
- Obtenha mais informações sobre preservação de alimentos.




Para programar a função desidratar a 48°C:

1. Coloque as prateleiras e o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla .
5. Retire o alimento. Sempre use luvas de proteção ao retirar utensílios quentes do forno.
6. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função desidratar a qualquer momento.

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 alimento sem aquecimento.

Para programar um descongelamento:

1. Coloque as prateleiras e o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla  para iniciar o descongelamento. A mensagem “dEF” aparece no display quanto a função for acionada.
5. As funções Duração do Cozimento, Timer e Final do Cozimento podem ser programadas para controlar o tempo de aquecimento (consulte os capítulos específicos para cada função).
6. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função a qualquer momento.

NOTA: Esta função não é recomendada para descongelar carnes, aves, frutos do mar ou outros alimentos congelados que devem ser cozidos antes de serem servidos. Apenas alimentos congelados que podem ser descongelados e servidos sem cozimento devem ser usados com esta função.



FUNÇÃO FERMENTAÇÃO




bread
proof

Esta função prepara a massa para ser assada através da fermentação do lêvedo. Ela é ideal para descansar ou fazer crescer massa de pão. O forno pode ser programado para fermentar a qualquer temperatura entre 30°C e 38°C, com a temperatura padrão de 38°C. O display de temperatura não está disponível para esta função.



Dicas para a fermentação:

- Não é necessário pré-aquecer o forno para esta função.
- Deixe a massa crescer até que ela tenha dobrado em volume.
- Para melhores resultados, coloque uma forma rasa com 1 a 3 xícaras de água fervendo na posição da última prateleira para manter a umidade do ar dentro da cavidade do forno.
- Deixe pelo menos 2,5 cm entre as laterais da forma e as paredes do forno.
- Evite abrir a porta do forno para que não haja a perda de calor e aumento do tempo de fermentação.

Para programar a função fermentação a 38°C:

1. Coloque as prateleiras e a massa do pão dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .
4. Pressione a tecla  para iniciar a fermentação.
5. As funções Duração do Cozimento, Timer e Final do Cozimento podem ser programadas para controlar o tempo de aquecimento (consulte os capítulos específicos para cada função).
6. Retire a massa.
7. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função fermentação a qualquer momento.

Para alterar a temperatura enquanto a função fermentação está em andamento:

1. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
2. Pressione a tecla  para programar a temperatura desejada.
3. Pressione a tecla  para continuar a fermentação com a nova programação.

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 e 98°C, com a temperatura padrão de 76°C.






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.

Como utilizar o Sensor de Temperatura:

1. Sempre coloque o sensor de forma que a ponta fique no centro da parte mais grossa da carne. Não deixe que o sensor toque em ossos, gordura, cartilagem ou nos utensílios.
2. Para peixe com osso ou carneiro, coloque o sensor no centro do músculo inferior maior ou na junta. Para utensílios como formas para carne ou cassarolas, coloque o sensor no centro do alimento. Quando estiver cozinhando peixe, coloque o sensor logo acima da nervura dentro da parte com mais carne, paralelo à espinha.
3. Para aves inteiras (frango, peru, etc.), coloque o sensor dentro da parte mais grossa da coxa para baixo e paralelo à perna (veja a Figura 1).

Para programar o forno quando estiver usando o Sensor de Temperatura:

1. Coloque o Sensor de Temperatura no alimento, conforme explicado acima.
2. Conecte o Sensor na **saída localizada na parte superior esquerda da cavidade, próxima à parte frontal do forno**). Sempre coloque o sensor quando o forno estiver frio. Certifique-se de que ele está completamente encaixado dentro da saída. Feche a porta do forno.
3. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
4. Selecione um modo de cozimento. A temperatura desejada deve ser programada para que o forno emita sinais sonoros quando esta temperatura for atingida. Pressione a tecla **COOK OPTIONS** para que as opções de cozimento acendam e pressione a tecla  para programar a temperatura. Ajuste a temperatura usando as teclas numéricas ou pressione a tecla  para utilizar a temperatura padrão de 76°C. As teclas **hi** e **lo** também podem ser usadas para aumentar ou diminuir a temperatura. A temperatura programada será gravada depois que a tecla  é pressionada.
5. A tecla  pode ser pressionada uma vez, a qualquer momento durante o cozimento, para exibir a temperatura atual do alimento ou duas vezes para exibir a temperatura programada. Quando a temperatura programada está sendo exibida no display, uma nova temperatura pode ser selecionada. Depois de 5-8 segundos, o display volta a mostrar a temperatura do forno.
6. Quando o alimento atinge a temperatura programada, o forno muda para o modo **MANTER AQUECIDO** até que você pressione a tecla .

O sensor pode ser danificado a temperaturas muito altas. Para proteger o sensor contra este dano, o controle do forno não permite que você inicie uma auto-limpeza, o modo dourar ou dourar por convecção enquanto o sensor estiver conectado.

probe

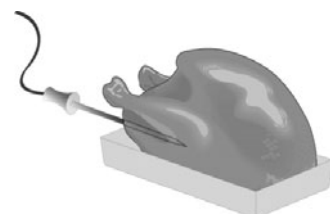


Figura 1


32 Instruções para o Cozimento

FUNÇÃO MULTI-SEQÜÊNCIA








multi
stage

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 aparecem 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 exhibe apenas a temperatura programada.









Para programar uma função multi-sequência (*Assar por Convecção, Dourar e manter Aquecido*):

1. Coloque as prateleiras e o alimento dentro do forno.
2. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
3. Pressione a tecla .

Estágio 1

4. Pressione a tecla . “176” piscará no display indicando que a temperatura deve ser programada.
5. Digite a temperatura usando as teclas numéricas de  a .
6. Pressione a tecla . “00:00” piscará no display indicando que o tempo de cozimento deve ser programado.
7. Digite o tempo de cozimento usando as teclas numéricas de  a .
8. Pressione a tecla . O indicador Multi-Seqüência exibirá agora o 2º estágio.








Estágio 2

9. Pressione a tecla . “288” piscará no display indicando que a temperatura deve ser programada.
10. Digite a temperatura usando as teclas numéricas de  a .
11. Pressione a tecla . “00:00” piscará no display indicando que o tempo de cozimento deve ser programado.
12. Digite o tempo de cozimento usando as teclas numéricas de  a .
13. Pressione a tecla . O indicador Multi-Seqüência exibirá agora o 3º estágio. Se não é necessário um 3º estágio, pressione a tecla  mais uma vez. Isso iniciará a seqüência de cozimento.


— Leia a página a seguir para programar o 3º estágio e para cancelar a função —

FUNÇÃO MULTI-SEQÜÊNCIA (CONTINUAÇÃO)


Estágio 3

14. Pressione a tecla . “76” piscará no display indicando que a temperatura deve ser programada.
15. Digite a temperatura usando as teclas numéricas de  a ..
16. Pressione a tecla . “00:00” piscará no display indicando que o tempo de cozimento deve ser programado.
17. Digite o tempo de cozimento usando as teclas numéricas de  a ..
18. Pressione a tecla  **duas vezes**. A seqüência de cozimento iniciará.

Cancelando

19. Ao final da seqüência, o display exibirá “End” e o forno emitirá um sinal sonoro.
20. Retire o alimento.
21. Pressione a tecla  para interromper ou cancelar a função multi-seqüência a qualquer momento.

Para cancelar uma multi-seqüência:

Um cozimento em multi-seqüência pode ser cancelado a qualquer momento enquanto a função estiver em andamento (ou durante a sua programação) através da tecla .

Se a tecla é pressionada durante a programação da multi-seqüência, o controle eletrônico volta para o modo inativo.

multi
stage

34 Limpeza e Manutenção


USANDO A FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA

clean

Siga as Precauções de Limpeza a seguir:

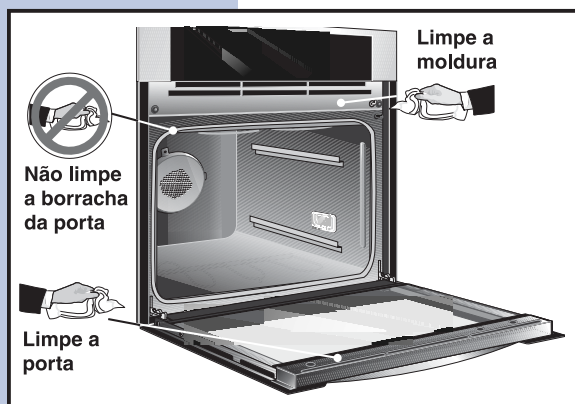
- Espere até que o forno esfrie antes de iniciar a limpeza.
- Use luvas de borracha quando estiver limpando manualmente as partes externas do produto.

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 produto.

Antes de limpar qualquer parte do forno, certifique-se de que o forno está desligado; se não estiver, pressione a tecla . Espere até que o forno esfrie

CANCEL

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.



Preparando o forno para a auto-limpeza

1. 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.
2. Limpe toda a sujeira da moldura do forno e da extensão da porta (veja figura ao lado). Estas áreas esquentam muito durante a auto-limpeza, podendo queimar a sujeira que está nelas. Limpe com água quente e sabão.
3. 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.
4. 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.










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.

INICIANDO O CICLO 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. 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.






clean

Programando um ciclo de auto-limpeza:



1. Retire as prateleiras e as guias das prateleiras.
2. Certifique-se de que o relógio está marcando a hora certa e de que a porta do forno está fechada.
3. Pressione a tecla **OVEN** para acender as teclas dos modos de cozimento disponíveis.
4. Pressione a tecla .
5. Pressione a tecla  para um ciclo de 2 horas,  para um ciclo de 3 horas ou  para um ciclo de 4 horas.
6. Pressione a tecla . O indicador  começa a piscar.
7. Assim que a programação é feita, o motor de travamento da porta começa a fechar automaticamente. Assim que a porta estiver travada, o indicador  pára de piscar e permanece aceso no display.

Nota: Aguarde cerca de 15 segundos para que a porta do forno trave.

Programando um horário para atrasar um ciclo de auto-limpeza:



1. Siga as instruções acima.
2. Pressione a tecla . 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 .

Quando o ciclo de auto-limpeza termina:

1. A hora do dia e o indicador  permanecem acesos.
2. O display exibe a mensagem “Hot” enquanto o forno estiver muito quente para abrir a porta.
3. Depois que o forno esfria, aproximadamente 1 hora depois do final do ciclo,  apaga no display e a porta pode ser aberta.

Parando ou interrompendo um ciclo de auto-limpeza:

Se for preciso parar ou interromper um ciclo de auto-limpeza devido à formação excessiva de fumaça:

1. Pressione a tecla .
2. Depois que o forno esfria, aproximadamente 1 hora depois do final do ciclo,  apaga no display e a porta pode ser aberta.

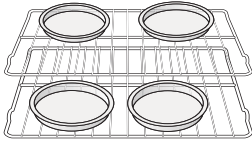
⚠️ ADVERTÊNCIA Durante a auto-limpeza, o lado de fora do aparelho pode ficar extremamente quente e não deve ser tocado. **NÃO** deixe crianças sozinhas perto do forno, pois elas podem se queimar ao tocarem as superfícies do forno.

⚠️ CUIDADO **NÃO** force a abertura da porta. Isto pode danificar o sistema automático de travamento da porta. Tome cuidado quando abrir a porta do forno após a auto-limpeza. Fique ao lado do forno quando abrir a porta para permitir que o ar quente e o vapor saiam. O forno ainda estará **MUITO QUENTE**.

LIMPEZA GERAL

Limpendo as Várias Partes do Seu Produto

Antes de limpar qualquer parte do seu forno, certifique-se de 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.

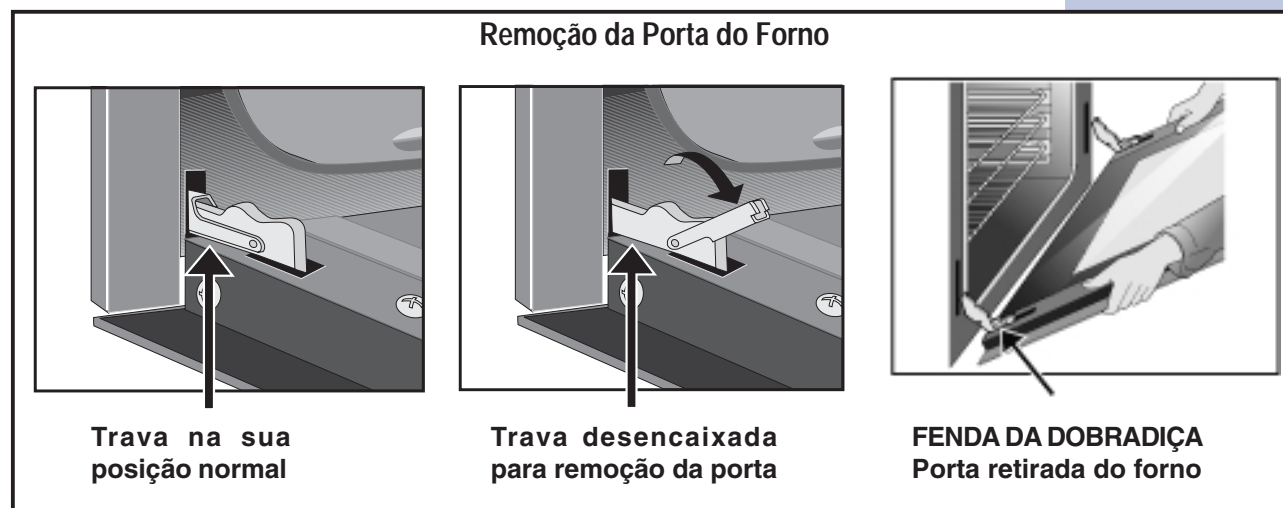
| Superfícies | Como Limpar |
|--|--|
| Vidro, Partes Pintadas e Plásticas, Partes do Forno e Arremate | Para limpeza geral, use água quente com sabão e um pano. Para sujeira mais pesada ou gordura impregnada, aplique detergente líquido diretamente na sujeira. Deixe agir de 30 a 60 minutos. Enxágüe com 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 esmaltado 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. |

CUIDADOS E LIMPEZA DO AÇO INOX

Cuidados e limpezas especiais são **necessários** para manter a aparência de partes em aço inox. Por favor consulte a tabela da página 36 para obter mais informações.

PARA RETIRAR E RECOLOCAR A PORTA DO FORNO

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.



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.

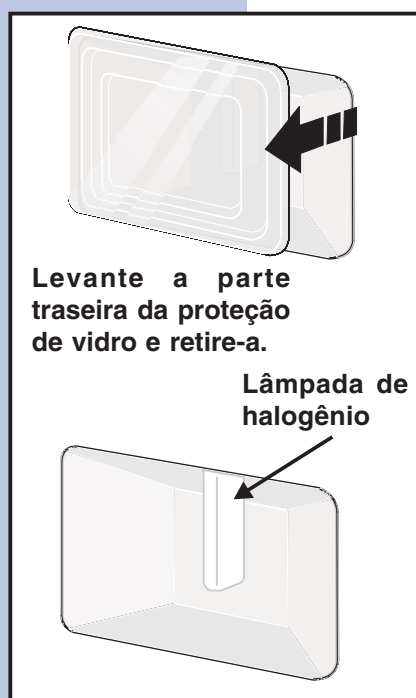
38 Limpeza e Conservação

LÂMPADA DO FORNO

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.

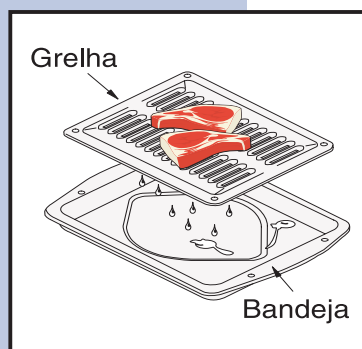


Para substituir a lâmpada

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 grill 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.

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 frequência. | <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. |

40 Solução de Problemas

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. Reprograme 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 cabo elétrico está bem conectado na tomada.
- O cabo elétrico 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 electricista de confiança.
- Falta de energia elétrica. Verifique as luzes da casa para certificar-se. Aguarde o retorno da energia elétrica.
- Falha do cabo elétrico. Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux para substituir o cabo elétrico.
- 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 frequência. Gordura ou respingos de alimentos causam fumaça em excesso.

42 Solução de Problemas

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

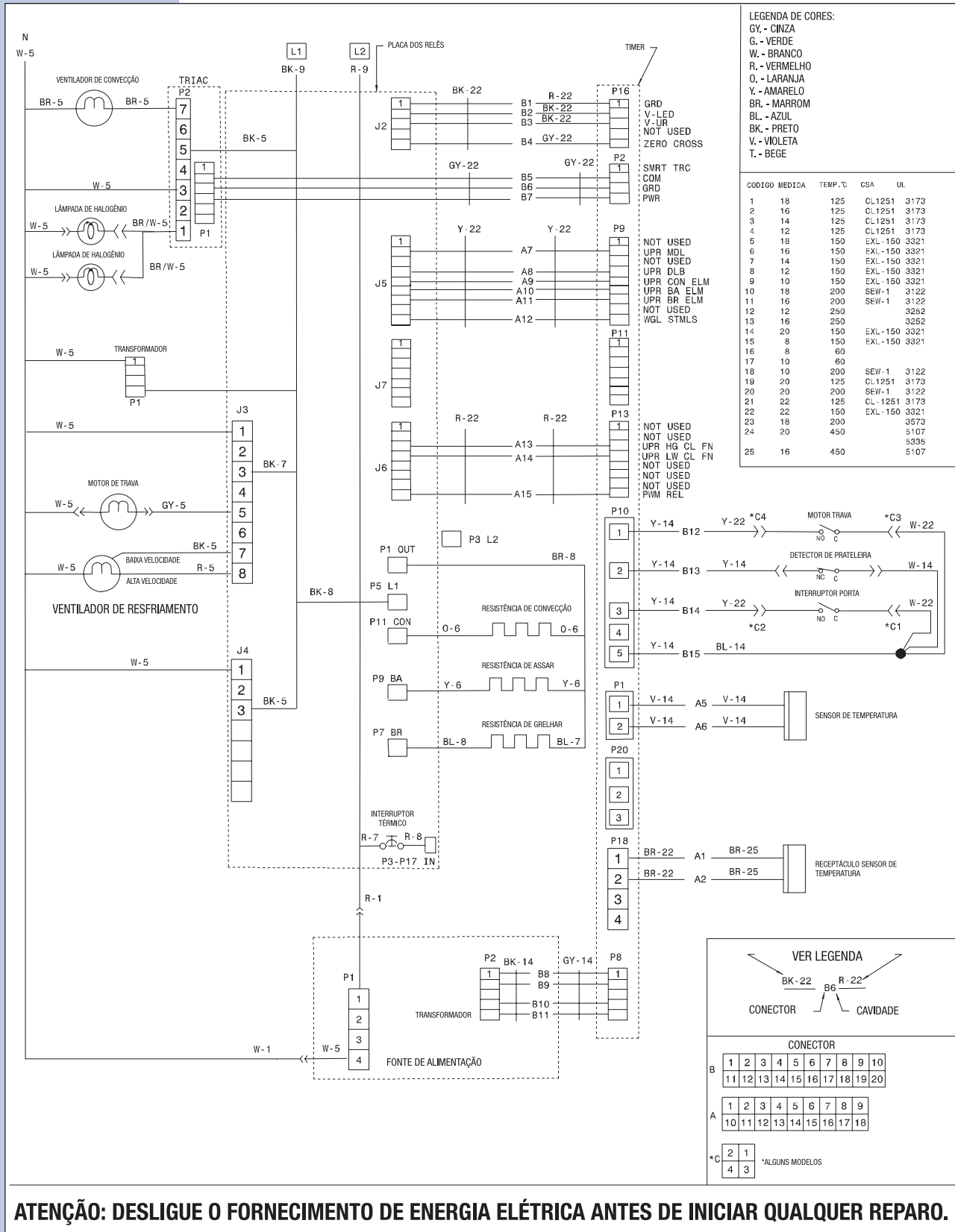
- Respingos em excesso no forno. Isto é normal, especialmente para altas temperaturas do forno, recheios de tortas ou grande quantidade de gordura no fundo do forno. Limpe os respingos em excesso.
-

| Modelo | WOI76 |
|---|--|
| Altura (mm) | 743 |
| Largura (mm) | 762 |
| Profundidade (mm) | 625 |
| Profundidade com a porta aberta (mm) | 1216 |
| Peso líquido (kg) | 80 |
| Frequência (Hz) | 60 |
| Tensão (Sistema bifásico com aterramento) | Fase/Neutro = 127V Fase/Fase = 220V |
| Potência resistência de assar (W) | 2.200 |
| Potência da resistência do grill (W) | 4.000 |

IMPORTANTE

Este forno foi desenvolvido somente para uso doméstico.

44 Diagrama Elétrico



ACESSÓRIOS ELECTROLUX
www.electrolux.com.br

Sua cozinha vai ficar irresistível!

Acessórios Electrolux, produtos especialmente desenvolvidos para tornar seu dia a dia mais fácil e prático.

 Electrolux



Acessórios | Gourmet

Disponível para venda nos Serviços Autorizados Electrolux.
Conheça toda linha de acessórios no nosso site www.electrolux.com.br e consulte o endereço do Serviço Autorizado mais próximo da sua casa.

46 Certificado de Garantia

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 ressarcimentos 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 pertençam 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 | I C O N™

0800 7096677

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

68000056

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

Dez.08 Rev.00