



FORNO BOC60BR

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP
Gourmand



*Imagem meramente ilustrativa



Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.





1	SEGURANÇA.....	4
	Instruções importantes de segurança.....	4
	Dicas importantes.....	4
2	INSTALANDO SEU FORNO.....	6
	Requisitos de instalação.....	6
	Local e nicho de instalação.....	7
	Dimensões do nicho de instalação.....	7
	Instalação elétrica.....	11
	Local da tomada.....	11
	Preparando o produto.....	13
	Instalando seu Forno.....	14
3	CONHECENDO SEU FORNO.....	15
	Peças e características.....	15
	Acessórios.....	15
	Antes de usar o Forno.....	16
	Durante o uso do forno.....	17
	Descrição do painel de controle.....	18
	Lista de funções.....	18
4	USANDO SEU FORNO.....	18
	Tabela de descrição de funções.....	19
	Primeira utilização - selecione idioma e ajuste hora.....	20
	Usando a função definições.....	21
	Detalhes das funções.....	22
	Definindo temperatura/potência.....	23
	Preaquecimento do forno.....	23
	Preaquecimento rápido.....	24
	Definindo o tempo de cozimento.....	24
	Dourar alimentos.....	25
	Definição da hora de fim do cozimento.....	25

	Timer.....	26
	Funções profissionais.....	27
	Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control.....	28
	Favoritos.....	31
	Dicas e recomendações de Uso.....	31
	Receitas.....	34
5	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	39
	Dicas especiais.....	39
	Substituindo a lâmpada do Forno.....	40
	Retirando e recolocando os suportes das prateleiras.....	41
	Retirando e recolocando os Trilhos das prateleiras.....	41
6	DADOS TÉCNICOS.....	42
7	COMO RESOLVER PROBLEMAS.....	43
8	TERMO DE GARANTIA.....	45
9	FALE COM A BRASTEMP.....	48





1 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

4

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.



DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. **Esta instalação não é gratuita.**
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.





- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, para evitar o rompimento da isolação do mesmo.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.

- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Da mesma forma, assegure-se de que a lâmpada esteja fria.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor pode provocar risco de queimaduras.



2 INSTALANDO SEU FORNO

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

FERRAMENTAS E PEÇAS

Tenha à mão as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.

Peças fornecidas:

- Parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção "Instalação Elétrica". É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

REQUISITOS DO LOCAL

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigida uma tomada tripolar aterrada. Veja a seção "Instalação Elétrica".
- A caixa de disjuntores não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

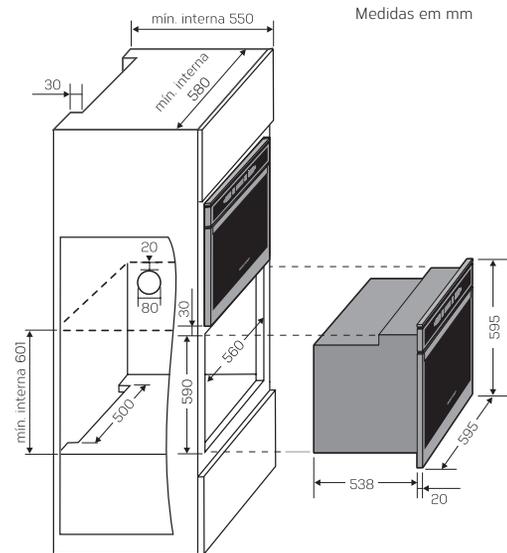


LOCAL E NICHOS DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95°C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno deve ter as dimensões indicadas nas figuras ao lado.
- Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item "Dimensões do nicho de instalação"). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível.
- Instale o Forno tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO

Opção 1 Instalação em um móvel tipo torre



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 590 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 10 mm de cada lado do móvel.

Altura: 601 mm para que o topo do produto fique distante 11 mm do móvel superior.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 12 mm do móvel do nicho.

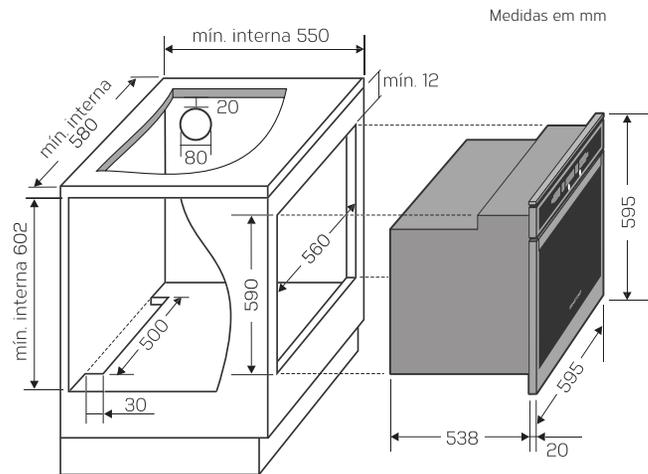
Nota:

Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.





Opção 3 Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 560 mm de largura e 590 mm de altura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 580 mm para que as laterais do produto fiquem distantes 10 mm de cada lado do móvel.

Altura: 602 mm para que o topo do produto fique distante 12 mm da bancada.

Profundidade: 550 mm para que a parte traseira do Forno fique distante 12 mm do móvel do nicho.

Nota:

Estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que o seu Forno funcione corretamente.

IMPORTANTE

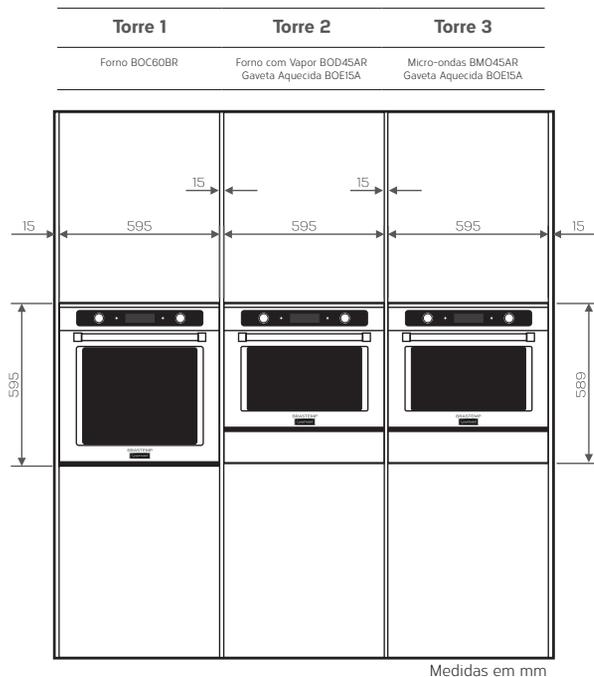
As configurações de Micro-ondas mais Forno e Cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.





Opção 4

Instalação em Galeria - com mais de um móvel tipo torre



Medidas externas dos produtos para opção de instalação em Galeria:

Torre 1:

Largura: 595 mm

Altura: 595 mm

Profundidade: 550 mm

Torres 2 e 3:

Largura: 595 mm

Altura: 589 mm

Profundidade: 550 mm

Notas:

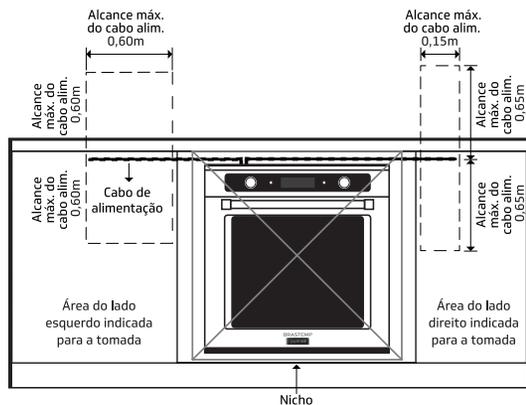
- A medidas internas dos nichos devem ser verificadas nos manuais que correspondem aos produtos a serem instalados.
- A medida final da galeria pode variar conforme a espessura do móvel.
- Para esta opção de instalação, a Gaveta Aquecida deve ser instalada sem os pés. Se o armário possuir uma porta abaixo da superfície de apoio, respeite uma distância mínima de 10 mm entre a porta e a base da Gaveta Aquecida.





LOCAL DA TOMADA

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



Nota:

Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte traseira do forno (com exceção do furo lateral).

ATENÇÃO

Em caso de instalação abaixo de um Cooktop a gás, a Brastemp não recomenda a existência de um registro de gás no interior do nicho do forno.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.





- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.
 - A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Ampères.
 - Este produto possui uma potência de 2600 W. Assegure-se de que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricitista especializado de sua confiança.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
 - Não remova o pino de conexão terra.
 - Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
 - Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
 - Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
 - Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
 - Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximos do Forno não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
 - A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela **Rede de Serviços Brastemp**.





PREPARANDO O PRODUTO

- Para evitar danos ao piso, apoie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.
- Remova os materiais de embalagem.
- Remova os pacotes com manual e elementos de fixação encontrados no interior do produto.
- Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.
- É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.
- Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequadas e de acordo com as Normas Brasileiras.

Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 ampères.

Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.

- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (conforme norma NBR 5410).



ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.





INSTALANDO SEU FORNO

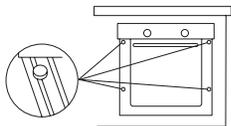
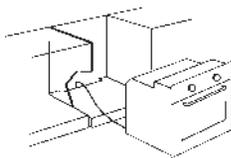
01 Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado e introduza-o no gabinete (nicho).

02 Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item "Dimensões do nicho de instalação" (da página 7 a 12), de forma a permitir as conexões elétricas

03 Tome cuidado para que o cordão de alimentação não fique pressionado pelo aparelho após o embutimento do mesmo, pois o contato com partes quentes pode danificar o cordão causando risco de choque elétrico ou incêndio.

04 Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final. Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.

05 Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.



IMPORTANTE

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. **Esta instalação não é gratuita.**
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens "Dimensões do nicho de instalação" (da página 7 a 12), "Preparando o produto" (página 13) e "Instalação elétrica" (páginas 11 e 12) deste manual.
- É necessário que o disjuntor instalado seja dedicado ao produto e esteja acessível após a instalação.

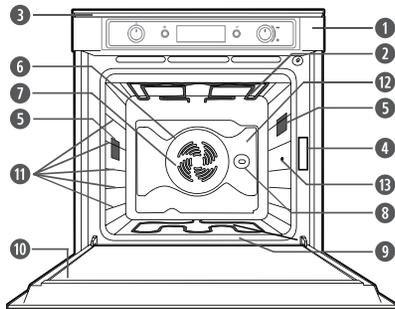




3 CONHECENDO SEU FORNO

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

- 1 Painel de controle
- 2 Resistência superior/grill
- 3 Ventilador de resfriamento (não visível)
- 4 Etiqueta de características (não remover)
- 5 Lâmpada
- 6 Resistência circular (não visível)
- 7 Convecção
- 8 Espeto (se existente)
- 9 Resistência inferior (não visível)
- 10 Porta



- 11 Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno)
- 12 Parede traseira
- 13 Conexão da Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control

Notas:

- Durante o assamento é possível que o ventilador de resfriamento ligue e desligue, para reduzir o consumo de energia.
- Após o desligamento do forno, o ventilador de resfriamento pode ser acionado automaticamente, até o resfriamento do produto. O tempo de resfriamento varia de acordo com o tempo e a temperatura em que o forno foi utilizado.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências.

ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS

As prateleiras podem ser usadas para grelhar alimentos ou como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.



BANDEJA COLETORA

A bandeja coletora deve ser posicionada sob a prateleira, a fim de coletar gordura ou como uma bandeja para Forno para assar carnes, peixes, legumes, focaccia, etc.



BANDEJA - TIPO ASSADEIRA

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

Indicada para fazer pães e pratos de confeitaria, bem como assados, peixes em papillote, etc.

Observação: retire a assadeira do Forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da assadeira melhora o desempenho térmico do Forno.





SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

Para verificar a temperatura interna das carnes durante o assamento.



PRATELEIRAS DESLIZANTES

Para manusear as prateleiras e bandejas mais facilmente.



ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o Forno, remova:

- Todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- Proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;
- Quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;
- Aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

INSTALANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

O seu Forno possui dois suportes (fig.1) para prateleiras que devem ser instalados conforme o procedimento abaixo.

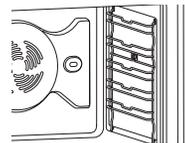


Figura 1

01 Posicione o suporte das prateleiras na lateral da cavidade do Forno.

02 Encaixe os dois ganchos nos orifícios (fig.2).

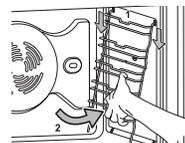


Figura 2

03 Em seguida, realize a fixação do parafuso com o auxílio de uma moeda ou ferramenta, conforme (fig. 3).

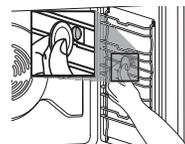


Figura 3





INSTALANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS

Os trilhos das prateleiras deslizantes contêm 2 ganchos (fig.1) que são utilizados para encaixá-lo no Suporte das prateleiras.

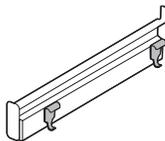


Figura 1

01 Posicione um dos trilhos na lateral do suporte das prateleiras de acordo com o nível desejado e, em seguida, encaixe os dois ganchos do trilho no suporte (fig. 2).

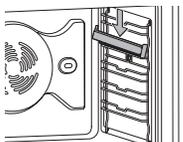


Figura 2

02 Pressione o trilho contra o suporte para que ele seja fixado ao suporte (fig. 3).

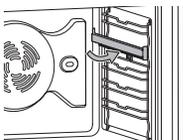


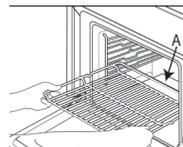
Figura 3

03 Repita a mesma operação no suporte do lado oposto.

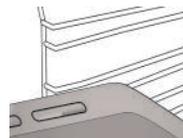
04 Em seguida, posicione a prateleira sobre os trilhos.

INSERINDO AS PRATELEIRAS E AS BANDEJAS NO FORNO

01 Coloque a prateleira na horizontal, com a parte elevada "A" para cima.



02 Os outros acessórios, como a assadeira, são inseridos da mesma forma que a prateleira.



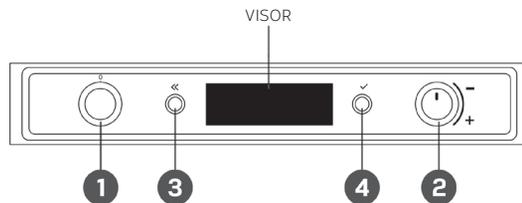
DURANTE O USO DO FORNO

- Não coloque objetos pesados sobre a porta, pois eles podem danificá-la;
- Não se agarre à porta nem pendure nada no puxador;
- Não cubra a parte interna do Forno com papel-alumínio;
- Não coloque água na parte interna de um Forno quente; isso pode danificar o revestimento de esmalte;
- Não arraste potes ou panelas na parte inferior do Forno, pois isso pode danificar o revestimento de esmalte;



4 USANDO SEU FORNO

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



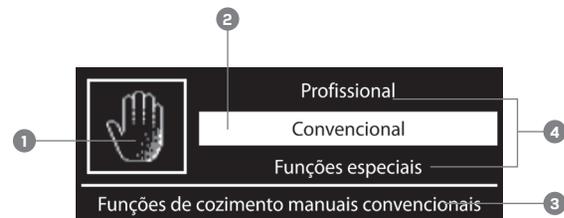
- 1** BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES
Ligar/desligar o Forno e selecionar funções
- 2** BOTÃO DE NAVEGAÇÃO
Navega pelo menu e ajusta os valores predefinidos
- 3** TECLA VOLTAR
Para voltar à tela anterior
- 4** TECLA CONFIRMAR
Para selecionar e confirmar as definições

IMPORTANTE

- Durante qualquer cozimento, a lâmpada do forno permanecerá acessa o tempo todo, para melhor visualização do alimento, exceto se o modo ECO estiver ativado, que a lâmpada apagará após 1 minuto.
- Caso, ao ligar o produto na tomada, o Visor mostre uma mensagem "STOP", posicione o Botão Seletor de Funções para a posição 0, e inicie a programação normalmente.

LISTA DE FUNÇÕES

Após ativar o Forno, gire o botão seletor de FUNÇÃO no sentido horário ou anti-horário e o Forno ligará: o visor mostra as funções ou os submenus relacionados.



- 1** Ícone relativo à função destacada
- 2** Função selecionada
- 3** Descrição da função destacada
- 4** Outras funções disponíveis



TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL	
 Definições	Para realizar definições do visor, como: (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, economia de energia).
 Funções Profissionais	Funções específicas para o tipo de prato escolhido, com a temperatura ideal recomendada. A câmara do Forno é preparada automaticamente com um preaquecimento ideal e o assamento é definido automaticamente com um ciclo dedicado para cada receita. Para receitas de carne, utilize a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control para tempos de cozimento perfeitos (Funções "Assados").
 Funções Tradicionais	Para acessar Funções Tradicionais.
 Funções Especiais	Para acessar Funções Especiais.
FUNÇÕES TRADICIONAIS	
 Preaquec. Rápido	Para preaquecer o Forno rapidamente.
 Convencional	Para assar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1º ou 2º nível. Preequeça o Forno antes do preparo de bolos e massas.

 Grill	Para grelhar carnes e finalização de preparos, como dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. A prateleira deve ser posicionada no 4º ou 5º nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3º ou 4º nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Durante o assamento, a porta do Forno deve permanecer fechada.
 Turbo Grill	Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3º nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2º ou 1º nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Durante o assamento, a porta do Forno deve permanecer fechada.
 Ar Forçado	Para assar simultaneamente mais de um alimento. Os alimentos devem exigir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira, o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras e o 1º, 3º e 5º níveis para assar em três prateleiras.
 Assar com Convecção	Para assar carnes e tortas (doces ou salgadas) em uma única prateleira. Utilize o 3º nível.



FUNÇÕES ESPECIAIS



Descongelar

Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. Após o descongelamento, selecionar o ciclo desejado para assar.



Manter Aquecido

Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do Forno estiver acima de 65 °C.



Fermentar

Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2º nível. Não é necessário preaquecer o Forno. Para preservar a qualidade da fermentação, não ative a função se o Forno ainda estiver quente após um ciclo de assamento.

Assamento Lento para Carnes

A função permite assar lentamente carnes (90°C) e peixes (85°C). O assamento lento resulta em um preparo suculento e macio. Devido à baixa temperatura, a superfície do alimento não doura e o resultado é similar ao cozimento com vapor. Para carnes, recomenda-se dourar a carne na frigideira antes de assar. O tempo de cozimento é de 2 horas para peixes de aproximadamente 300g, e de 4 a 7 horas para carnes de 1 a 3 kg. Para melhores resultados, não abra a porta do Forno durante o cozimento, pois isso permitirá que o calor escape; use a



Assamento Lento para Peixe

Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control fornecida.



Iogurte

Para preparar iogurtes caseiros. Use pequenos frascos de porcelana ou potes de vidro. Cubra-os com papel alumínio antes de colocá-los no Forno. Posicione a bandeja coletora com os recipientes na prateleira do 1º nível. O Forno não precisa ser preaquecido.



Favoritos

Para acessar as 10 funções favoritas. Para armazenar e usar as funções favoritas, veja a Sessão FAVORITOS.



Eco Ar Forçado

Para assar carnes recheadas e pedaços de carne em uma única prateleira. Nesta função, a ventilação forçada cicla de modo a evitar o ressecamento excessivo do alimento. Neste modo ECO a luz do forno é desligada durante o cozimento e pode ser temporariamente acionada através da tecla CONFIRMAR. Recomenda-se posicionar a prateleira no nível 3. O Forno não precisa ser preaquecido.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONE IDIOMA E AJUSTE HORA

Para uma correta utilização do Forno, na primeira utilização, selecione o idioma pretendido e ajuste a hora atual. Siga o procedimento abaixo:

01 Gire o botão seletor de **Função** no sentido horário ou anti-horário. O visor mostrará a lista com os três primeiros idiomas disponíveis.





02 Gire o botão seletor de **Navegação** para navegar pela lista.

03 Quando o idioma desejado estiver destacado, pressione a tecla  para selecioná-lo. Após selecionar o idioma, o visor exibe 12:00.

04 Ajuste a hora girando o botão seletor de **Navegação**.

05 Confirme sua configuração pressionando a tecla .

IMPORTANTE

- Caso o relógio do produto apresente variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado) realize o ajuste do horário. Isso ocorre devido às variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado.
- Após uma falha de energia, o relógio retornará às 12:00. Para corrigir, siga os passos para ajuste do Relógio à seguir.

USANDO A FUNÇÃO DEFINIÇÕES

Caso deseje alterar algumas definições do visor, siga conforme abaixo:

01 Para modificar algumas configurações do visor, selecione DEFINIÇÕES do menu principal girando o botão **Funções**.

02 Confirme com a tecla : o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, ajuste de hora, economia de energia do display e potência).

03 Escolha o parâmetro a ser alterado girando o botão de **Navegação**.

04 Pressione a tecla  para confirmar.

05 Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.

06 Pressione a tecla : aparecerá no visor uma mensagem confirmando a realização da operação.

Nota:

Quando o Forno estiver desligado, se a função Modo Eco (economia de energia) estiver ativada (ON), após alguns minutos o visor desligará e aparecerão as horas. Pressione qualquer tecla ou gire um dos botões para ligar o visor novamente e ver informações.

Se o MODO ECO estiver ativado (ON) durante uma função de cozimento, a lâmpada da cavidade será desligada após 1 minuto de cozimento e a luz do visor diminuirá e reativada ao pressionar a tecla  ou a tecla , girar o botão seletor de **Navegação** (+/-), ou abrir a porta. Se, por outro lado, a função não estiver selecionada (OFF), após alguns minutos apenas a luz do visor diminuirá.





SELECIONANDO FUNÇÕES DE PREPARO



01 Se o Forno estiver desligado, gire o botão seletor de **Funções**; no visor serão exibidas as funções de assamento ou submenus relacionados.

Nota:

Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica nas páginas 18 e 19.

02 Explore as diferentes possibilidades disponíveis girando o botão **Navegação**: a função selecionada é destacada em branco no centro do visor. Para selecioná-la, aperte a tecla

03 As configurações de assamento são mostradas no visor. Se os valores predefinidos forem os desejados, gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e, em seguida, aperte a tecla : caso contrário, proceda conforme indicado na sequência para mudá-los.

DETALHES DAS FUNÇÕES

Após selecionar a função desejada, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.



Para se movimentar entre as diferentes zonas, use o botão **Navegação**: o cursor surge ao lado dos valores que podem ser modificados, seguindo a ordem acima descrita. Pressione a tecla para selecionar o detalhe da função, modifique seu valor girando o botão de **Navegação** e confirme com a tecla .





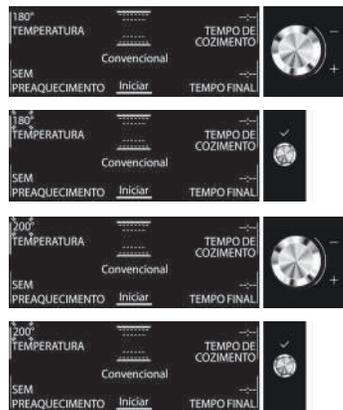
DEFININDO TEMPERATURA/POTÊNCIA

Para modificar a temperatura ou a potência, é necessário proceder como se segue:

01 Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); pressione a tecla para seleccionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes à temperatura piscam.

02 Defina o valor e gire o botão de Navegação até visualizar o valor desejado. Pressione a tecla para confirmar.

03 Gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla .



04 O visor indica em qual prateleira o alimento deve ser colocado. Sigas as instruções e em seguida pressione a tecla . A temperatura definida também pode ser alterada durante o cozimento seguindo o mesmo procedimento.

PREAQUECIMENTO DO FORNO

Quando desejar **não** preaquecer o Forno (para as funções que o permitem), siga as orientações abaixo:

01 Gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em preaquecimento.

02 Pressione a tecla para seleccionar o parâmetro: a opção SIM pisca.

03 Ajuste a configuração girando o botão de **Navegação**: a opção NÃO aparecerá no visor.

04 Confirme a escolha pressionando a tecla .





PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Quando quiser preaquecer rapidamente o Forno antes de inserir o alimento, deverá proceder como se segue:

01 Gire o botão seletor de **Funções** para selecionar a função de Preaquecimento Rápido.



02 Confirme com a tecla  e as definições serão apresentadas no visor.



03 Se a temperatura mostrada no visor corresponder à pretendida, gire o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione . Se desejar alterar a temperatura, siga o mesmo procedimento da página 22 (Definindo Temperatura/Potência).

04 O produto iniciará o aquecimento e um sinal sonoro indicará que o Forno atingiu a temperatura definida.

05 No final da fase de Preaquecimento, se você inserir o alimento e pressionar , o forno seleciona automaticamente a função Convencional. Caso pretenda definir uma função de assamento diferente, gire o botão Funções e selecione a função pretendida.

06 Introduza o alimento e prossiga o assamento.

DEFININDO O TEMPO DE COZIMENTO

Esta função permite programar o assamento por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto, até ao tempo máximo permitido pela função selecionada. No final do tempo programado o Forno se desliga automaticamente.

01 Para selecionar a função, gire o botão de **Navegação** até posicionar o cursor em TEMPO DE COZIMENTO.



02 Pressione a tecla  para selecionar o parâmetro: "00:00" pisca no visor.



03 Modifique o valor girando o botão de **Navegação** até visualizar o tempo de cozimento pretendido.



04 Confirme o valor selecionado com a tecla .





DOURAR ALIMENTOS

Ao final do cozimento, para determinadas funções, o visor indica a possibilidade de dourar a superfície do alimento.

Esta função só pode ser usada quando o tempo de cozimento tiver sido ajustado.

Ao final do tempo de cozimento, o visor mostrará "+/- para prolongar, ☑ para dourar".



Pressione a tecla ☑ para dourar. O Forno inicia um ciclo de douramento de 5 minutos.

Essa função só pode ser usada uma vez após o cozimento.



DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DO COZIMENTO

O tempo final de cozimento pode ser definido e o início do cozimento atrasado em até 23 horas e 59 minutos. Isso só pode ser feito depois que o tempo de cozimento for definido. No final do horário programado o forno se desliga automaticamente.

Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não tiver sido definida a função de preaquecimento do Forno.

Após definir a duração do cozimento, no visor surge a hora de fim do preparo (por exemplo 19:20). Para programar, proceda como se segue:

01 Gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor no tempo final de cozimento.



02 Pressione a tecla ☑ para selecionar o parâmetro: a hora de fim do preparo pisca.



03 Para programar a hora de fim de preparo gire o botão de **Navegação** para definir o valor pretendido.





04 Confirme o valor selecionado pressionando a tecla .



05 Gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla .



06 O visor indica em qual nível da prateleira introduzir o alimento. Pressione a tecla  para ativar a função.



O Forno iniciará o assamento após um tempo de espera calculando de forma a terminar o assamento na hora predefinida. Exemplo: caso queira preparar um alimento que requer um tempo de cozimento de 20 minutos, definir como hora de fim 20:10 e o Forno iniciará às 19h50.

Nota:

Durante a fase de espera, é possível iniciar o cozimento girando o botão de **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressionando a tecla . Em qualquer momento do cozimento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de cozimento), como descrito nos parágrafos anteriores.

TIMER

Permite programar o Timer sem ligar o seu Forno. Esta função pode auxiliar em diversas situações do seu dia a dia, por exemplo, em preparos que necessitam de um tempo de descanso, como massas, pães, cremes, marinados ou até mesmo para monitorar o tempo de preparo durante o uso de outros eletrodomésticos. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos. Para utilizar esta função siga o passo a passo a seguir:

01 Com o Forno desligado, pressione a tecla : No visor surge "00:00:00".



02 Gire o botão de **Navegação** para selecionar o tempo desejado.



03 Pressione a tecla  para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "01:09:00". É possível prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desativando o Timer, pressionando a tecla  (no visor surge a hora atual).





FUNÇÕES PROFISSIONAIS

Nas FUNÇÕES PROFISSIONAIS, você pode escolher entre 17 receitas. O Forno oferece uma função adequada para cada tipo de receita e também sugere a temperatura e a prateleira ideais para assar o prato.

As funções disponíveis são mostradas abaixo. O tempo e a temperatura de cada receita são indicados no visor do forno. Para as receitas de carnes listadas nas FUNÇÕES PROFISSIONAIS, existe a opção de usar a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control**.

FUNÇÃO PADARIA PROFISSIONAL

- Pão tradicional
- Pão de cevada
- Pizza pão
- Pizza massa fina
- Bolo salgado
- Baguete

FUNÇÃO MASSA PROFISSIONAL

- Patê de choux
- Croissant
- Pão-de-ló
- Bolo de ameixas
- Massa podre

FUNÇÃO ASSADOS PROFISSIONAIS

- Vitela - Porco
- Rosbife Mal Passado
- Rosbife ao Ponto
- Frango assado
- Peru assado
- Personalizado (função personalizável para cozinhar carnes).

! ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura



Use uma luva para inserir ou remover a Sonda (Termômetro para carnes).

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não toque o elemento de aquecimento.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de queimadura.



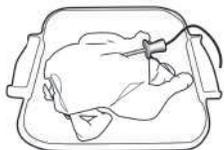


SONDA (TERMÔMETRO) PARA CARNES - MEAT CONTROL

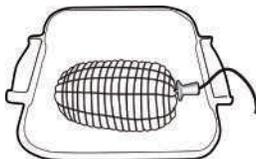
A **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de diferentes tipos de carnes e indica quando o alimento está pronto. É indicado para carnes de ave, bovina e suína. Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e em peixes. Para garantir a leitura correta da temperatura, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserido por completo no alimento.

As dicas a seguir são importantes para obter melhores resultados:

AVES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central. Sugestão: insira a Sonda (Termômetro para carnes) partindo dos pés em direção às asas.



CARNES: insira toda a parte metálica da Sonda (Termômetro para carnes) na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou central.



ATENÇÃO

- Para garantir a leitura correta da temperatura, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserida por completo no alimento, ou seja, toda a parte metálica deve estar dentro da carne.
- A ponta da Sonda (Termômetro para carnes) deve estar posicionada no centro ou na parte mais grossa da carne.
- Não posicione a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** em regiões com muita gordura ou encostado no osso.
- Evite utilizar a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes de baixa espessura tais como: bifes, bistecas e peixes.
- Se a carne tiver uma espessura muito irregular, verifique se está bem cozida antes de retirá-la do Forno.
- Para preparos com a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** não é necessário preaquecer o Forno. Caso utilize o preaquecimento, a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** deve ser inserida ao término do mesmo.





PONTO DE COZIMENTO EM °C PARA DIFERENTES ALIMENTOS

Aves	Frango: 82 °C Peru: 75 °C
Carne de porco	74 °C
Carne vermelha	Mal passada: 60 a 64 °C Ao ponto: 65 a 74 °C Bem passada: 75 °C

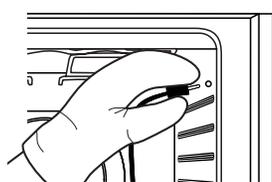
Nota:

As indicações da tabela servem apenas como guia. Não utilize a Sonda (Termômetro para carnes) em carnes congeladas.

ATENÇÃO

Para o consumo seguro de carnes, recomenda-se a temperatura interna mínima de 70 °C em todas as partes.

Após inserir a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** por completo no alimento, conecte-a dentro do Forno conforme mostrado na figura ao lado.



A **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** pode ser usada com as seguintes funções:

- Convencional
- Assar com convecção
- Ar forçado
- Grill turbo
- Cozimento Lento de Carnes e Cozimento Lento de Peixes
- Assados Profissionais.

Se a Sonda (Termômetro para carnes) não for inserida, o cozimento continuará normalmente (fig. 1); caso contrário, o visor indicará que a Sonda (Termômetro para carnes) está conectado (fig. 2).

Após a mensagem de confirmação, o visor mostrará todos os parâmetros de cozimento selecionados:

- A temperatura do Forno na parte superior esquerda (zona 1);
- Na parte superior direita (zona 3) a temperatura central desejada do alimento (Sonda - Termômetro para carnes), como indicado na fig.3).



Figura 1



Figura 2



Figura 3





Para começar a cozinhar, gire o botão **Navegação** para posicionar o cursor em INICIAR e depois pressione a tecla .

A parte inferior direita (zona 4) da tela de cozimento mostra a temperatura atual do centro do alimento (fig. 4).

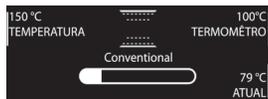


Figura 4

Nos dois primeiros minutos, a temperatura desejada do alimento (Sonda - Termômetro para carnes) indicada na fig. 4) pode ser mudada. Depois de dois minutos, a indicação é substituída pelo tempo de cozimento (fig. 5).



Figura 5

Quando a temperatura desejada para o alimento em especial for alcançada, o assamento será finalizado e uma mensagem será exibida no visor por 3 segundos (fig. 6).



Figura 6

Posteriormente, o Forno oferecerá a opção de prolongar o tempo de cozimento. Caso deseje prolongar, gire o botão **"Navegação"** para **+**. Se o tempo de cozimento for prolongado, será exibido na parte superior direita (zona 3). No final do cozimento, o visor indicará a possibilidade de "dourar" (para aquelas funções que o permitem).

Notas:

- Não é possível alterar diretamente na programação a temperatura da **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** após 2 minutos do início do cozimento. Caso deseje realizar a alteração após esse tempo, é necessário desconectar e reconectar a Sonda (Termômetro para carnes) e realizar o ajuste no botão de **Navegação (+/-)**.
- Se a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** for inserido antes de uma função ser selecionada, somente funções de cozimento sem preaquecimento serão selecionáveis. Para receitas que requerem preaquecimento, insira o alimento com a **Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control** somente após o preaquecimento.





FAVORITOS

Este Forno permite que você armazene as definições de preparo dos seus pratos favoritos.

No final do cozimento, você pode salvar as programações utilizadas (função, tempo de cozimento, temperatura etc.)

01 Pressione a tecla . Nesse momento, o visor mostrará: "pressione  para salvar".

02 Pressione a tecla  e o Forno irá propor a primeira posição disponível de 1 a 10. Se desejar personalizar a posição, você pode alterar o número girando o botão de **Navegação (+/-)** e depois confirme pressionando a tecla .

Quando a memória estiver cheia ou a posição já estiver ocupada, a função será substituída.

03 Para salvar as configurações, basta pressionar a tecla , passar para outra função girando o botão de **Navegação (+/-)** ou desligar o Forno.

04 Para acessar as configurações salvas, gire o botão seletor de **Funções** até o visor mostrar o símbolo . Em seguida, selecione uma das funções armazenadas girando o botão de **Navegação (+/-)** até que a função desejada seja exibida.

05 Pressione a tecla  e, em seguida, tecla  para começar a cozinhar.

DICAS E RECOMENDAÇÕES DE USO

COMO LER A TABELA DE RECEITAS

- A tabela indica a melhor função a ser usada para qualquer alimento a ser assado em uma ou mais prateleiras ao mesmo tempo. Os tempos de assamento começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, desconsiderando o tempo do preaquecimento.
- As temperaturas e os tempos de assamento são meramente orientativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório usado. Use os valores mais baixos recomendados inicialmente e, se o alimento não estiver assado o suficiente, passe para valores mais altos. Use os acessórios fornecidos e, de preferência, formas de bolo e bandejas metálicas escuras. Você também pode usar panelas e acessórios de vidro ou cerâmica, mas tenha em mente que os tempos de assamento serão um pouco mais longos.

ASSAMENTO DE ALIMENTOS DIFERENTES AO MESMO TEMPO

- Ao usar a função "AR FORÇADO", você pode assar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de assamento ao mesmo tempo (por exemplo: peixes e vegetais), usando prateleiras diferentes. Remova os alimentos que requerem menos tempo de cozimento e deixe os alimentos que requerem mais tempo de assamento no Forno.





SOBREMESAS

- Sobremesas delicadas devem ser assadas com a função convencional em apenas uma prateleira. Use formas de bolo metálicas escuras e sempre as posicione na prateleira fornecida. Para assar em mais de uma prateleira, selecione a função AR FORÇADO e alterne a posição das formas de bolo nas prateleiras, auxiliando na circulação ideal do ar quente.
- Para verificar se um bolo depois de crescido está assado, insira um palito de madeira no centro do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
- Se o bolo “afundar” durante o assamento, configure uma temperatura mais baixa na próxima vez, reduza a quantidade de líquido na massa ou misture mais suavemente.
- Para doces com recheios úmidos (cheesecakes ou tortas de frutas) use a função ASSAMENTO POR CONVECÇÃO. Se a base do bolo estiver muito “ensopada”, abaixe a prateleira e polvilhe o fundo do bolo com migalhas de pão ou migalhas de biscoito antes de adicionar o recheio.

CARNES

- Use qualquer tipo de bandeja para forno ou um refratário de vidro adequado para o tamanho da peça de carne a ser cozida. Para assar peças de carne, é melhor adicionar um pouco de caldo ao fundo do prato, regando a carne durante o assamento para dar mais sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno por mais 10 ou 15 minutos ou embrulhe-o em papel alumínio.
- Quando você quiser grelhar a carne, escolha cortes com uma es-

pressão homogênea para obter resultados de assamento uniformes. Peças muito grossas de carne requerem tempos de assamento mais longos. Para evitar queimar a parte externa de carne, abaixe a posição da prateleira, mantendo o alimento mais distante do grill. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo total de assamento.

- Para coletar os caldos de assamento, é aconselhável colocar uma bandeja coletora com meio litro de água diretamente sob a prateleira em que a carne é colocada. Complete quando necessário.

DICAS PARA PRATOS PREPARADOS COM AS FUNÇÕES TRADICIONAIS

Receita	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura (°C)	Temperatura final recomendada para a Sonda (Termômetro para carnes)
Carne vermelha mal passada	2/3	200 - 220	60 - 64
Carne vermelha ao ponto	2/3	170 -190	65 - 74
Carne vermelha bem passada	2/3	170 -190	>= 75
Peru assado	1/2	150 - 170	75
Frango Assado	2/3	200 - 210	82
Carne de Porco	2/3	170 -190	74





PIZZA

- Unte levemente as bandejas para garantir que a pizza tenha uma base crocante. Espalhe a muçarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo total de cozimento.

FUNÇÃO FERMENTAR

- É sempre melhor cobrir a massa com um pano úmido antes de colocá-la no forno. Com essa função, o tempo de crescimento da massa é reduzido em aproximadamente um terço quando comparado ao crescimento em temperatura ambiente (20 - 25 °C).
- O tempo de crescimento para uma fornada de 1 kg de massa de pizza é de cerca de uma hora.





RECEITAS

Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Bolos fermentados	 Convencional	SIM	2 ou 3	160 - 180	30 - 90
	 Ar Forçado	-	1 e 4	160 - 180	30 - 90
Tortas recheadas (cheesecakes, strudels, tortas de maçã)	 Assar com Convecção	-	3	160 - 200	35 - 90
	 Ar Forçado	-	1 e 4	160 - 200	40 - 90
Biscoitos/tartelete	 Convencional	SIM	3	170 - 180	20 - 45
	 Ar Forçado	-	1 e 4	150 - 170	20 - 45
	 Convencional	-	1, 3 e 5	150 - 170	20 - 45
Paezinhos com massa choux (tipo Profiterolis)	 Convencional	SIM	2 ou 3	180 - 200	30 - 40
	 Ar Forçado	-	1 e 4	180 - 190	35 - 45
	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 - 190	35 - 45

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.





Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Suspiros	 Convencional	-	3	90	110 - 150
	 Ar Forçado	-	1 e 4	90	140 - 160
	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	90	140 - 160
Pães/pizzas/focaccia	 Convencional	SIM	1 ou 2	190 - 250	15 - 50
	 Ar Forçado	-	1 e 4	190 - 250	20 - 50
	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	190 - 250	25 - 50
Pizzas congeladas	 Convencional	-	3	250	10 - 20
	 Ar Forçado	-	1 e 4	230 - 250	10 - 25
Tortas salgadas (torta de vegetais, quiches)	 Convencional	-	3	180 - 190	40 - 55
	 Ar Forçado	-	1 e 4	180 - 190	45 - 60
	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 - 190	45 - 60

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.





Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Tortinhas de Massa folhada	 Convencional	-	3	190 - 200	20 - 30
	 Ar Forçado	-	1 e 4	180 - 190	20 - 40
	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	180 - 190	20 - 40
Lasanhas/massa ao forno/ canelone/pudins	 Convencional	-	3	190 - 200	45 - 65
Cordeiro/vitela/carne bovina/carne de porco - 1 kg	 Convencional	-	3	190 - 200	80 - 110
Frango/coelho/pato - 1 kg	 Convencional	-	3	200 - 230	50 - 100
Peru/ganso - 3 kg	 Convencional	-	2	190 - 200	80 - 130
Peixe assado/en papillote (filé, inteiro)	 Convencional	-	3	180 - 200	40 - 60
Vegetais recheados (tomates, abobrinhas, berinjelas)	 Assar com Convecção	-	2	180 - 200	50 - 60
Torradas	 Grill	-	5	(Alta)	3 - 6

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.





Receita		Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Filés / postas de peixe		Grill	-	4	Média	20 - 30
Salsichas/ espetinhos/ costelas/ hambúrgueres		Grill	-	5	Média-alta	15 - 30
Frango assado 1-1,3 kg		Turbo Grill	-	2	Média	55 - 70
Frango assado 1-1,3 kg		Turbo Grill	-	2	Alta	60 - 80
Rosbife, mal passado 1 kg		Turbo Grill	-	3	Média	35 - 50
Coxa/pernil de cordeiro		Turbo Grill	-	3	Média	60 - 90
Batatas assadas		Turbo Grill	-	3	Média	35 - 55
Vegetais gratinados		Turbo Grill	-	3	Alta	10 - 25
Lasanhas e carnes		Ar Forçado	-	1 e 4	200	50 - 100
Carnes e batatas		Ar Forçado	-	1 e 4	200	45 - 100

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.





Receita	Função	Preaquecimento	Prateleira (a partir da inferior)	Temperatura	Tempo (min)
Peixes e vegetais	 Ar Forçado	-	1 e 4	30 - 50	30 - 50
Refeições completas: Torta (prateleira 5)/ Lasanha (prateleira 3)/ Carne (prateleira 1)	 Ar Forçado	-	1, 3 e 5	190	40 - 120
Salsichas/espetinhos/costelas/ hambúrgueres	 Turbo Grill	-	5	Média - Alta	15 - 30
Assado recheado	 Eco Ar Forçado	-	3	200	80 - 120
Cortes de carne (coelhos, frangos, cordeiros)	 Eco Ar Forçado	-	3	200	50 - 100

Nota: o tempo de cozimento é apenas uma orientação e refere-se ao ciclo de cozimento completo. Remova os alimentos em tempos diferentes, de acordo com a sua preferência.



5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DICAS ESPECIAIS

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios: Prateleira, Bandeja coletora, Bandeja tipo assadeira e Prateleira Deslizante podem ser lavados na Lava louças.
- A **Sonda (Termômetro) para carnes – Meat Control** não deve ser lavado na Lava louças. Utilize u um pano úmido com detergente neutro para realizar a limpeza após cada uso.
- Nunca mergulhe a **Sonda (Termômetro) para carnes – Meat Control** na água durante a limpeza.
- Não use esponja de aço. Isso arranhará a superfície.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.





SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠️ ADVERTÊNCIA

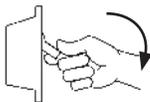


Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

01 Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



02 Remova as guias da prateleira.

03 Use uma chave de fenda para retirar a tampa da lâmpada. Veja a localização da lâmpada no item 5 de "Conhecendo seu Forno" (página 15).



04 Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 40 W - Tipo halógenas G9 (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano).

05 Reposicione a tampa da lâmpada, empurrando-a com firmeza até que ela se encaixe no lugar.

06 Fixe os guias da prateleira novamente.

07 Reconecte o forno à fonte de alimentação.





RETIRANDO E RECOLOCANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS

Os Trilhos da prateleira deslizante contêm 2 ganchos (fig.1) que são utilizados para encaixá-lo no Suporte das prateleiras.

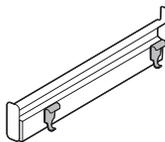


Figura 1

01 Remova o trilho, puxando-o pela parte inferior e girando-o como mostrado na figura (fig. 2).

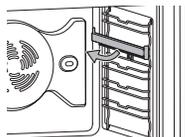


Figura 2

02 Em seguida, desencaixe os 2 ganchos superiores do suporte das prateleiras (fig. 3).

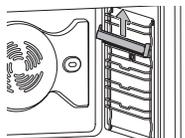


Figura 3

03 Para recolocar as prateleiras siga o procedimento da página 17, "INSTALANDO OS TRILHOS DAS PRATELEIRAS".

RETIRANDO E RECOLOCANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

Os suportes laterais estão equipados com dois parafusos de fixação (fig. 1) para uma estabilidade adequada.

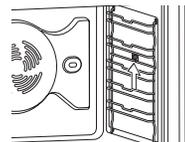


Figura 1

01 Remova os parafusos e as placas correspondentes à direita e à esquerda com o auxílio de uma moeda ou ferramenta (fig. 2).

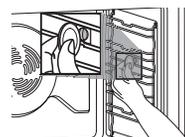


Figura 2

02 Para remover as grades, levante-as (1) e gire-as (2) como mostrado na fig. 3.

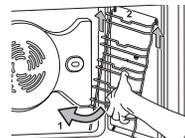


Figura 3

03 Para recolocar as prateleiras siga o procedimento inverso.





6 DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas do produto Largura x Altura x Profundidade (mm)	595 X 595 X 564
Dimensões do produto embalado Largura x Altura x Profundidade (mm)	630 X 690 X 656
Peso sem embalagem (kg)	37,4
Peso com embalagem (kg)	39,4
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	3,65
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	16
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	73



7 COMO RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno ou o Grill não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se há falta de energia elétrica.• Se o disjuntor desarmou.• Se você ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.• Se o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
Não assa / Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none">• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação).• Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados.• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).• Se a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control foi posicionada corretamente, na região mais espessa do alimento.• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm.• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.• Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V. Variações na tensão, ou quedas de energia podem prejudicar o funcionamento do seu produto. <p>Observação: As funções pré-programadas foram desenvolvidas com base em um volume específico de alimentos. Caso os resultados obtidos nessas funções não sejam satisfatórios, recomendamos utilizar a Sonda (Termômetro) para carnes - Meat Control, e a programação manual do tempo e temperatura para outros alimentos, seguindo as orientações do fabricante do alimento.</p>
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none">• Se a porta está bem encaixada.• Se a lâmpada está queimada.• Se a lâmpada está bem encaixada. Veja as instruções da sessão "SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO".



PROBLEMA	VERIFIQUE
Mensagem STOP no painel	<ul style="list-style-type: none">• Se o Botão Seletor está na posição 0. Ao ligar o produto na tomada, se o Botão Seletor estiver em outra posição, a mensagem STOP aparecerá no painel. Isso não é um problema. Retorne o botão para a posição 0, e programe seu produto normalmente.
Durante o assamento o ventilador de resfriamento liga e desliga	<ul style="list-style-type: none">• Isso não é um problema. O ventilador de resfriamento liga e desliga, para reduzir o consumo de energia.
A lâmpada não apaga	<ul style="list-style-type: none">• Isso não é um problema. Durante o uso para melhor visualização do alimento a lâmpada do forno permanece acesa.
Não aciona função Manter Aquecido	<ul style="list-style-type: none">• Isso não é um problema. Se o forno estiver a uma temperatura superior a 65°C, essa função é desabilitada.
A luz do painel está com luminosidade reduzida.	<ul style="list-style-type: none">• Se o modo ecológico está ativado. Para mais detalhes consulte a sessão "MODO ECOLÓGICO".
Ventilador de Resfriamento continua ligado após finalizado o assamento	<ul style="list-style-type: none">• Isso não é um problema. No final do assamento, depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo para resfriar os componentes eletrônicos.
Relógio do produto apresenta variação no horário mostrado no visor (atrasado ou adiantado)	<ul style="list-style-type: none">• Se há variações no abastecimento de energia do local onde o produto está instalado. Realize o ajuste do horário.
O Visor está bloqueado ou as teclas não funcionam (aparece uma mensagem no visor informando que está protegido)	<ul style="list-style-type: none">• Desconecte o Cabo de energia da tomada, aguarde 5 segundos e conecte novamente o Cabo de energia na tomada.
Os botões/teclas do produto não funcionam e o visor está travado.	<ul style="list-style-type: none">• Retorne o Botão Seletor para a posição 0 e pressione a tecla "Ligar/Desligar/Pausar", ou desconecte o cabo de energia da tomada, aguarde 2 minutos e conecte novamente o cabo de energia na tomada.
Estalos durante funcionamento ou resfriamento	<ul style="list-style-type: none">• O produto pode apresentar estalos normais ao seu funcionamento, devido às dilatações térmicas.
Aparecendo no display códigos com a letra F"	<ul style="list-style-type: none">• Consulte o Serviço Autorizado Brastemp.





8 TERMO DE GARANTIA

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Forno	Manípulos e lâmpadas

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideias recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela



Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de

fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto





foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza

nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emília – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas, Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999





9 FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte frontal do Forno em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à Rede Autorizada de Assistências Técnicas, você pode:



Acessar o site **www.brastemp.com.br/assistencia**, através do seu computador ou smartphone.



Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (Capitais e Regiões Metropolitanas) ou 0800 970 0999 (Demais Localidades).





Anotações

<hr/>	<hr/>





Anotações

<hr/>	<hr/>





W11244316 - Rev. E - 04/02/19

BRASTEMP