

Página 1

Prezado Cliente,

O forno é excepcionalmente fácil de usar e extremamente eficiente. Após ler o manual de instruções, operacionalizar o forno será fácil.

Antes de ser empacotado e deixar o fabricante, o forno foi completamente checado com relação a segurança e funcionalidade.

Antes de usar o equipamento, por favor leia as instruções do manual cuidadosamente.

Seguindo essas instruções cuidadosamente você evitará qualquer problema em usar o equipamento.

É importante manter o manual de instruções e guardá-lo em um lugar seguro, dessa forma ele poderá ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir as instruções do manual cuidadosamente para evitar possíveis acidentes.

Cuidado!

Não use o forno até você ler este manual de instruções.

O forno é apenas para uso doméstico.

O fabricante reserva o direito de apresentar mudanças que não afetam a operação do equipamento.

Conteúdos

Instruções de Segurança.....	4
Descrição do equipamento.....	7
Instalação	9
Operação (como usar)	11
Limpeza e Manutenção.....	15
Assar no forno – dicas práticas.....	19

Instruções de Segurança

Nota,

Garanta que há uma tomada aterrada por perto (atrás do equipamento). Um circuito de alimentação próprio é recomendado para o equipamento mas não é obrigatório. Equipamentos elétricos adicionais no mesmo circuito podem exceder a atual taxa de amperes. Se após a instalação do seu equipamento o disjuntor desarmar ou o fusível falhar na mesma base, então um circuito de alimentação própria será provavelmente obrigatória.

O equipamento deve ser instalado somente por uma pessoa qualificada com as instruções fornecidas. A instalação incorreta pode causar ferimentos em pessoas, animais ou danos na propriedade.

O fabricante não se responsabiliza por uma instalação imprópria que pode causar danos as pessoas, animais e a propriedade.

Importante: A fonte de alimentação para o aparelho pode ser cortada antes de qualquer ajuste ou trabalho de manutenção que nele é feito.

ATENÇÃO:

Quando estiver usando o produto, precauções básicas sempre devem ser tomadas, incluindo: Seu forno embutido é um aparelho elétrico classificado. Como qualquer equipamento e particularmente com aquecedores elétricos, precauções básicas devem ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, explosão, choques elétricos e/ou outros ferimentos graves ou morte.

O equipamento fica quente durante o uso. Cuidado para não tocar nas partes quentes de dentro do forno.

Este equipamento não é recomendado para uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou tenham instrução a respeito do uso do equipamento por uma pessoa responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o equipamento.

Enquanto estiver em uso com contato direto com o forno pode causar queimaduras.

Garanta que pequenos itens como equipamentos domésticos, incluindo a ligação direta, não toque o forno quente ou o forno como o material de isolamento desse equipamento normalmente não é resistente a altas temperaturas.

Não deixe o forno desacompanhado quando estiver assando. Óleos e gorduras podem pegar fogo devido o sobreaquecimento ou fervimento.

Não coloque panelas pesando mais de 15 Kg na porta do forno e panelas acima de 25kg no forno.

Não use agentes de limpeza ásperos ou objetos de metais afiados para limpar a porta porque eles podem riscar a superfície, a qual poderá resultar na quebra do vidro.

Não use o forno em caso de falha técnica. Qualquer falha deve ser consertada por uma pessoa qualificada e autorizada apropriadamente.

Em caso de qualquer incidente causado por falha técnica tire da tomada e relate a falha ao centro de serviço para ser consertado.

As regras e prevenções contidas nesse manual de instruções devem ser rigidamente observadas.

Não permita que ninguém que não seja familiar com os conteúdos desse manual de instruções use o forno.

O forno deve ser limpo com equipamentos de limpeza a vapor.

Instruções de Segurança

Os painéis ao lado do forno devem ser feitos de material resistente ao calor.

Armários de verniz no exterior devem ser montados com colas que suportam as temperaturas de mais de 100 graus.

Mantenha materiais combustíveis, como: cortinas, móveis, travesseiros, roupas, linhos, cama, papel, etc, no mínimo 0.9 metros dos lados dianteiros e traseiros do aquecedor. Não use este equipamento em áreas onde há gasolina, tintas ou outro material líquido inflamável ou vapores associados que possam estar presentes.

Para reduzir o risco de incêndio, não coloque ou instale este equipamento em áreas onde a ventilação ou dutos de circulação podem tornar-se bloqueados.

Cabo de energia do equipamento deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada e protegida, 220-240V tomada elétrica. Sempre use proteção a falhas o qual é exigido pelo código elétrico. Para reduzir o risco de incêndio, evite deixar o cabo de alimentação sob tapetes, carpetes, etc. Mantenha o cabo de alimentação longe de áreas com bastante tráfego, onde ele pode representar perigo de tropeçar.

Evite o uso de extensão do cabo, o qual pode sobreaquecer e causar incêndio.

Quando transportar e guardar o equipamento, mantenham-o em local seco, longe de poeira, vibrações excessivas ou outros fatores, que podem prejudicar o equipamento.

Não opere nenhum forno com o cabo danificado ou colocar na tomada ou depois do mau funcionamento do aquecedor, ou quando foi derrubado ou danificado de qualquer jeito. Devolva o forno para um centro de serviço autorizado para ser checado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele pode ser substituído por um cabo especial ou é fornecido montagem pelo seu fabricante ou seus agentes de serviço.

Use este forno somente como descrito neste manual. Qualquer outra recomendação de não uso pelo fabricante pode causar fogo, choque elétrico, ferimento nas pessoas.

Como Economizar Energia

Usar energia de um jeito responsável, não economiza apenas dinheiro mas também ajuda o meio ambiente. Então vamos economizar energia! E aqui está o que você pode fazer:

Nunca descobrir a panela muitas vezes (um pote sendo cuidado nunca ferve)

Não abra a porta do forno desnecessariamente várias vezes

Desligue o forno em tempo útil e faça uso do calor residual.

Para cozimento prolongado, desligue as zonas de aquecimento por de 5 a 10 minutos antes de terminar o cozimento. Isso ajuda a economizar 20% de energia.

Somente use o forno quando cozinhar pratos de longa duração

Carnes de até 1 kg podem ser preparadas com mais economia em uma panela sobre o forno.

Faça uso do calor residual

Se o tempo de cozimento for maior que 40 minutos desligue o forno 10 minutos antes de terminar.

Importante! Quando usar o timer (relógio controlador do tempo), coloque adequadamente os tempos de cozimento mais curtos de acordo com o prato que está sendo preparado.

Tenha certeza que a porta do forno é fechada adequadamente

Calor pode vazar através derramamento pela porta selo. Limpe qualquer derramamento imediatamente.

Não instale o forno próximo a geladeira ou freezer

Caso contrário, o consumo de energia aumenta desnecessariamente.

DESEMBALANDO

Durante o transporte, um pacote de proteção foi usado para proteger o equipamento contra qualquer dano. Depois de empacotar, por favor, disponha de todos os elementos do pacote de um jeito que não cause danos ao meio ambiente. Todos os elementos usados para embalar o equipamento são favoráveis para o meio ambiente: eles são 100% recicláveis e são marcados com o símbolo apropriado.

Cuidado! Durante a desembalagem, o material embalado (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc) devem ser mantidas longe do alcance de crianças.



ELIMINAÇÃO DE APARELHO

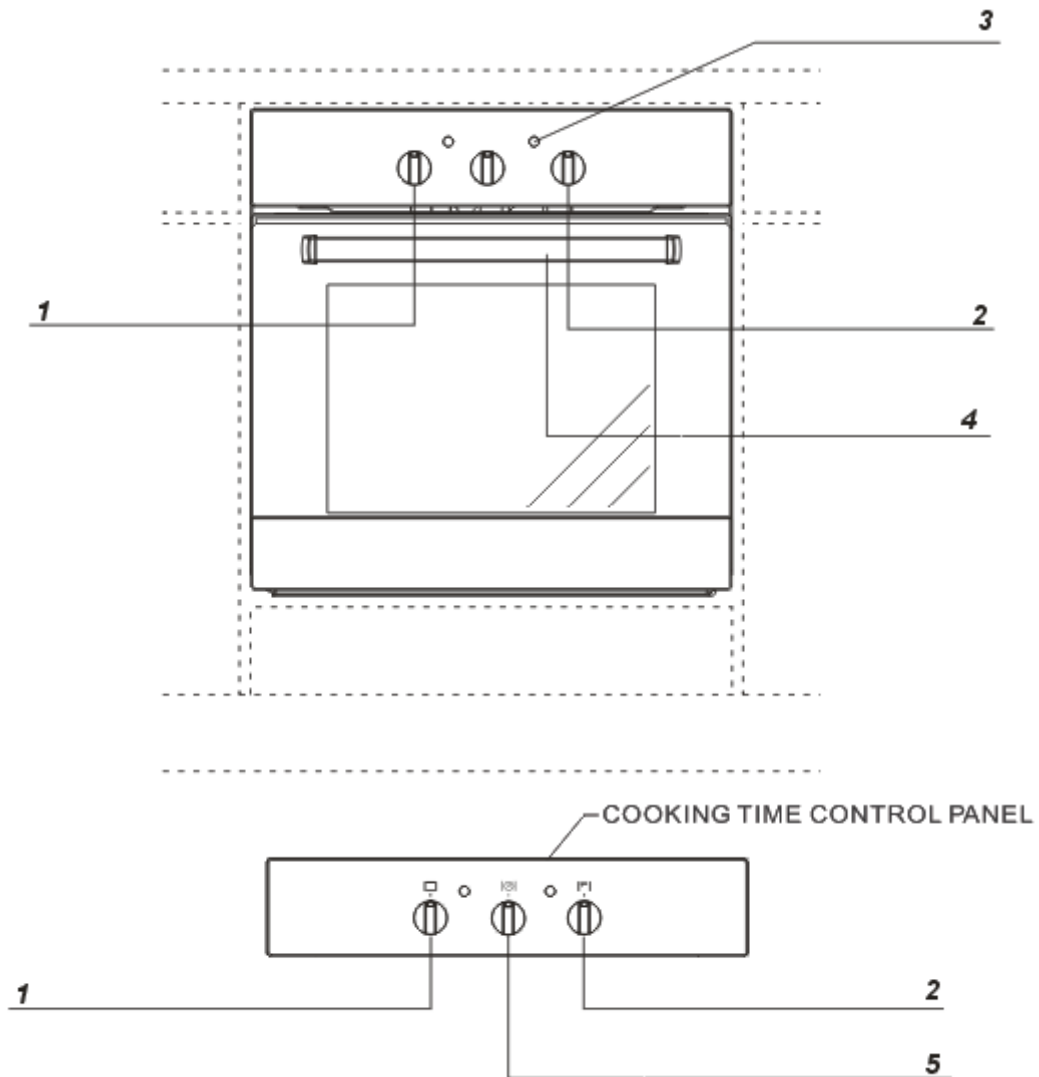
Aparelhos velhos não deveriam simplesmente ser eliminados com lixo doméstico normais, mas deveriam ser entregues a um centro de coleta e reciclagem de equipamentos eletrônicos. Um símbolo a mostra no produto, o manual de instrução e o pacote mostram que é adequado para reciclar. Materiais usados dentro dos aparelhos são recicláveis e são rotulados com informações a respeito disso. Reciclando materiais ou outras partes de aparelhos usados você está fazendo uma contribuição significativa para proteger o meio ambiente. Informações sobre os centros de eliminação adequada para os dispositivos usados podem ser fornecidos por sua autoridade local.



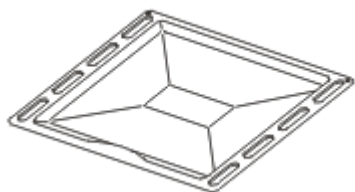
DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO

COOKING TIME CONTROL PANEL – Pannel de controle do tempo de cozimento

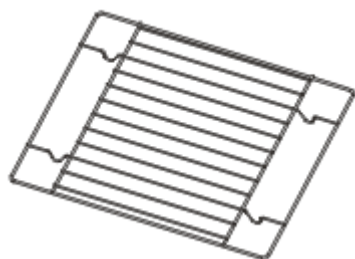
1. Botão de seleção da função do forno
2. Botão de controle de temperatura
3. Luz
4. Puxador
5. Cronometro



ESPECIFICAÇÕES DO EQUIPAMENTO



Baking tray – FORMA DE ASSAR



*Grill grate – grill para gratinar
(drying rack) – rack de secagem*

INSTALAÇÃO

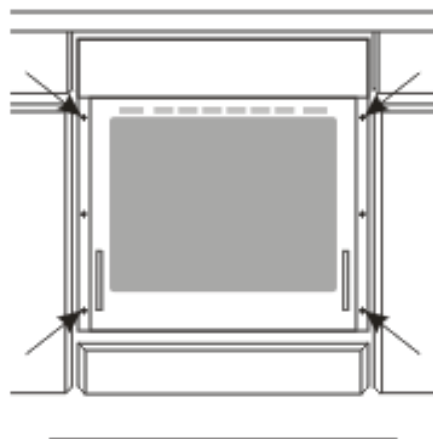
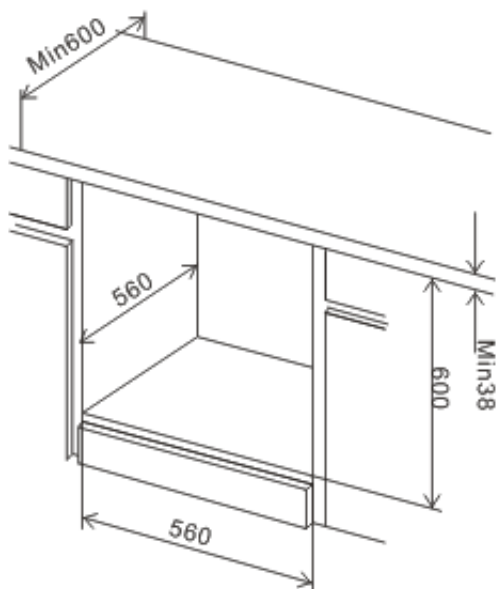
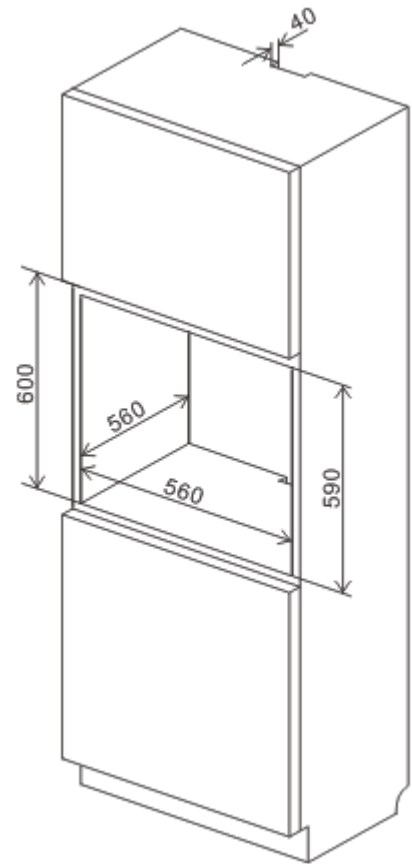
A área da cozinha deve estar seca e arejada e equipada com ventilação eficiente. Ao instalar o forno tenha certeza de ter acesso fácil a todos os elementos de controle e que devem estar assegurados.

Este é um forno embutido, e sua parede traseira e um lado da parede podem ser colocados ao lado de uma parte alta da mobília ou da parede. Móveis revestidos de verniz deve ser aplicado uma cola resistente ao calor de 100 graus . Isso evita a deformação da superfície ou o deslocamento do revestimento.

Faça uma abertura com as dimensões dadas no diagrama para o forno ser colocado.

Certifique-se que a tomada está desligada, e em seguida conecte o forno ao principal fornecedor.

Insira o forno completamente na abertura sem permitir que os quatro parafusos caiam nos locais mostrados no diagrama.

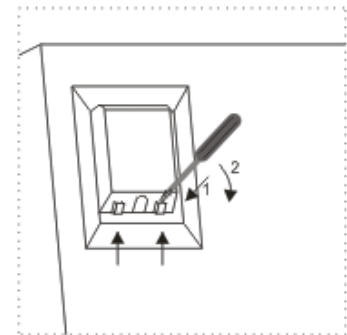
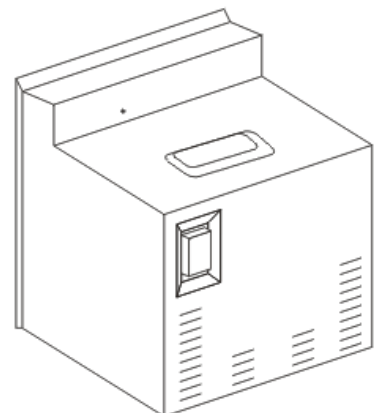


INSTALAÇÃO

CONEXÃO ELÉTRICA

ATENÇÃO!

Todos os trabalhos elétricos devem ser realizados por um electricista qualificado e autorizado. Se não houver alterações ou mudanças intencionais no fornecimento de eletricidade deve ser realizado normalmente.



Diretrizes de Montagem

O forno é fabricado para funcionar com correntes trifásicas alternadas (220V-240V/60Hz). O diagrama de conexão também é encontrado na tampa da caixa de conexão. Lembre que o fio de conexão deve coincidir com o tipo de conexão e a energia do forno.

O cabo de ligação deve estar protegido em um disjuntor de alívio de tensão.

Atenção!

Lembre-se de conectar o circuito de segurança ao terminal da caixa de conexão marcada. O fornecedor de energia do forno deve ter um interruptor de segurança que permite que a energia seja cortada em caso de emergência. A distância entre os contatos de funcionamento até os interruptores de segurança deve ser de 3 mm.

Antes de conectar o forno as fontes de energia é importante ler as informações nos dados da placa e o diagrama de conexão.

QUADRO

DIAGRAMA DE CONEXÃO

Cuidado! Tensão de Aquecimento de Elementos **220V~240V**

Cuidado! Em caso de qualquer conexão o fio de segurança deve estar conectado ao terminal PE

1 Para uma fase de conexão aterrada ligada a 220V~240V conectar pontes nos terminais 1-2-3 e terminais 4-5, fio de segurança ao (verificar símbolo no manual).

UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro uso

Tire da embalagem e limpe o interior do forno e a placa.

Retire e lave os acessórios do forno com água morna e um pouco de detergente líquido.

Ligar a ventilação na sala ou abrir a janela.

Aqueça o forno a uma temperatura de 250 graus por aproximadamente 30 minutos; remova as manchas e lave cuidadosamente; as zonas de aquecimento da placa devem ser aquecidas por cerca de 4 minutos sem uma panela.

Importante:

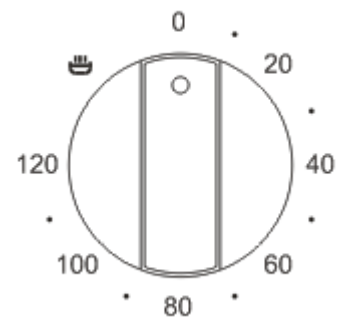
O interior do forno deve ser lavado.

Utilizando o controlador de minutos

O controlador de minutos pode ser usado independentemente com a função de cozinhar no forno por um período de tempo de até 120 minutos.

Para ajustar o tempo, gire o botão totalmente no sentido horário até que ele pare e ligue-o novamente no sentido anti-horário o tempo que desejar.

O período de tempo que foi estabelecido expirará quando o botão de controle chegar a zero, um breve sinal sonoro soará.



FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DO FORNO

FORNO CONVENCIONAL NATURAL

POSSÍVEIS POSIÇÕES PARA O FORNO



Iluminação do forno separada.

Ao definir o botão para essa posição, a iluminação de dentro do forno é ligada. Use, por exemplo, quando lavar a câmara do forno.



Botão dos Aquecedores inferiores e superiores

O termostato permite ao usuário ajustar a temperatura em uma variedade de 50 a 250 graus. Use para assar.

Botão do aquecedor inferior

Quando o botão está definido para esta posição, o forno é aquecido somente usando a parte inferior. Use por exemplo para terminar de assar embaixo.



Botão do aquecedor superior

Quando o botão está definido para esta posição, o forno é aquecido somente usando a parte superior. Por exemplo para terminar de assar em cima.



Forno ligado e desligado

Para ligar o forno você precisa:

Ajustar as condições necessárias de funcionamento do forno, sua temperatura e modo de aquecimento.

Ajustar o botão na posição exigida, virando-o para a direita.

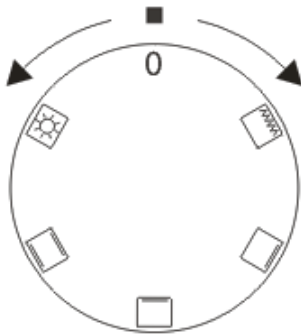
Para ligar o forno é indicado dois sinais de luz, amarelo e vermelho, ligar. A luz amarela ligada significa que o forno alcançou a temperatura exigida. Se uma receita recomenda colocar os pratos em um forno aquecido, isto não deve ser feito até que a luz vermelha se apague pela primeira vez.

Quando estiver assando, a luz vermelha irá temporariamente acender e apagar (para manter a temperatura dentro do forno). O sinal de luz amarela também pode acender sobre posição do botão de iluminação do forno.

Desligar o forno, a fim de desligar o forno, ajuste o botão na posição 0 virando-o para a esquerda. A luz deverá desaparecer.

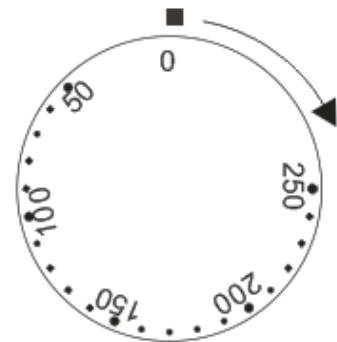
UTILIZAÇÃO

Forno Convencional Natural



O forno pode ser aquecido usando o botão e os aquecedores superiores, assim como o grill. A utilização do forno é controlada pela função do botão do forno, para definir uma função você deve virar o botão até a posição selecionada, assim como o botão regulador de temperatura para ajustar a função que se quer você deve virar o botão para a posição selecionada.

O forno pode ser desligado ajustando ambos botões para a posição "●"/"0".



POSSÍVEIS AJUSTES PARA A FUNÇÃO DO BOTÃO DO FORNO

ILUMINAÇÃO DO FORNO SEPARADA

Ajustando o botão para esta posição a iluminação dentro do forno é ligada, por exemplo quando usar para lavar a câmara do forno.

AQUECEDORES SUPERIORES E INFERIORES



Ajustando o botão nesta posição permite que o forno seja aquecido convencionalmente.

AQUECEDOR INFERIOR



Quando o botão é ajustado nesta posição o forno é aquecido usando somente o botão inferior ligado. Por exemplo para terminar de assar na parte de baixo.

AQUECEDOR SUPERIOR



Ajustando o botão nesta posição permite que o forno seja aquecido somente com o aquecedor do forno superior ligado por exemplo para terminar de assar na parte superior.

AQUECEDOR DO GRILL



Ajustando o botão nesta posição permite que os pratos sejam grelhados na grelha.



Para ligar o forno é indicado dois sinais de luz, amarelo e vermelho, ligar. A luz amarela ligada significa que o forno alcançou a temperatura exigida. Se uma receita recomenda colocar os pratos em um forno aquecido, isto não deve ser feito até que a luz vermelha se apague pela primeira vez. Quando estiver assando, a luz vermelha irá temporariamente acender e apagar (para manter a temperatura dentro do forno). O sinal de luz amarela também pode acender sobre posição do botão de iluminação

do forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para assegurar a devida limpeza e manutenção de seu forno você pode ter uma influência significativa sobre o funcionamento da continuidade sem falhas no seu aparelho.

Antes de começar a limpeza, o forno deve ser desligado, e você deve ter certeza que todos os botões estão ajustados na posição “● ”/”0”.

Não comece limpar até que o forno tenha sido completamente resfriado.

ATENÇÃO!

A lâmina afiada deve sempre ser protegida, ajustando a tampa (apenas empurrá-la com o polegar). Lesões são possíveis por isso tome cuidado quando estiver usando este instrumento, mantenha-o longe do alcance das crianças.

Iluminação apropriada para limpeza ou produtos de lavagem é recomendada, assim como, qualquer tipo de líquidos ou emulsões para remoção de gordura. Se os produtos recomendados não estiverem disponíveis, é aconselhável usar uma solução de água morna com um pouco de detergente líquido ou produtos de limpeza para pias de aço inoxidáveis.

FORNO

O forno deve ser limpo cada vez que for utilizado. Quando limpar o forno a luz deve estar ligada para permitir que você veja melhor as superfícies.

A câmara do forno deve ser lavada somente com água morna e uma pequena quantidade de detergente.

ATENÇÃO!

Não use os produtos de limpeza contendo materiais abrasivos para limpeza e manutenção da frente do painel do vidro.

LIMPEZA A VAPOR:

- Despeje 250ml de água (1 copo) em uma tigela colocada no forno no primeiro nível inferior,
- Feche a porta do forno,
- Ajuste o botão de temperatura a 50 graus, e o botão da função para a posição inferior do aquecedor,
- Aqueça a câmara do forno por aproximadamente 30 minutos
- Abra a porta do forno, limpe a câmara interior com um pano ou esponja e lave com água morna com detergente.

ATENÇÃO!

Possível umidade e resíduos de água embaixo do forno podem ser resultados da limpeza a vapor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Substituição da lâmpada do forno a fim de evitar a possibilidade de um choque elétrico. Garanta que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada.

Ajuste todos os botões de controle na posição "●"/"0" e desconecte a tomada principal,

Desaperte e lave a tampa da lâmpada e em seguida limpe-o a seco.

Desapertar o suporte da lâmpada substitua a lâmpada por uma nova com alta temperatura (300° C) com os seguintes parâmetros: voltagem 230V.

Parafuse o suporte da lâmpada, e certifique-se de que ela está inserida no encaixe de cerâmica.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

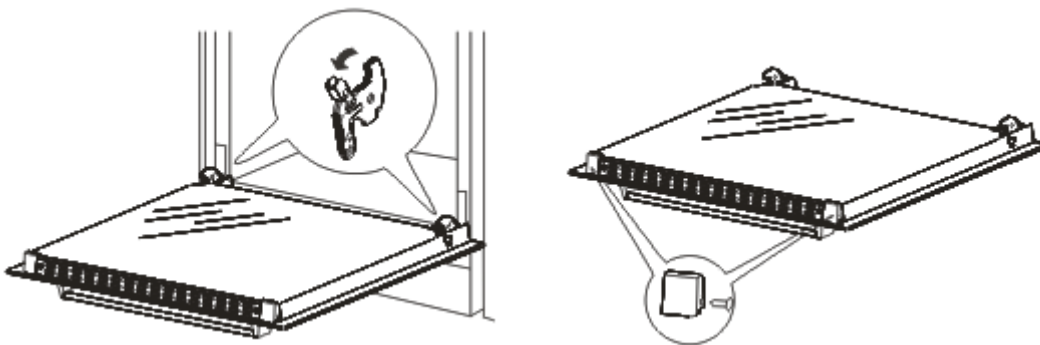
REMOÇÃO DA PORTA

A fim de obter um acesso mais fácil para a limpeza da câmara do forno, é possível retirar a porta. Para fazer isso, incline a parte do fecho de segurança para cima da dobradiça. Feche a porta lentamente, levante e puxe-a para você. A fim de ajustar a porta de volta no forno, faça o inverso.

Quando colocar, garanta que o encaixe da dobradiça seja colocado corretamente protusão do cabo da dobradiça. Depois que a porta for colocada no forno, a trava de segurança deve ser cuidadosamente baixada novamente. Se a trava de segurança não estiver ajustada, ela pode causar danos na dobradiça quando fechar a porta.

Remoção do painel de vidro interno

Desparafuse e solte a trava de plástico que está no canto da porta. Em seguida tire o vidro do segundo mecanismo de bloqueio e retire. Depois de limpar insira e bloqueie o painel de vidro e parafuse o mecanismo de bloquear .



UTILIZAÇÃO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência você deve:

Desligar todas as unidades em funcionamento do forno.

Desconectar os cabos principais

Ligar para central de serviço

Algumas falhas pequenas podem ser corrigidas, referindo-se as instruções dadas na tabela.

PROBLEMA	RAZÃO	AÇÃO
O aparelho não funciona	Falha no fornecimento de energia	Verifique a caixa do fusível doméstico, se houver um fusível queimado, substituí-lo por um novo.
A luz do forno não funciona	A lâmpada está solta ou danificada	Apertá-la ou trocá-la (veja no capítulo de limpeza e manutenção)

ASSANDO NO FORNO – DICAS PRÁTICAS

ASSANDO

Recomendamos o uso dos tabuleiros que foram fornecidos com o forno.

Também é possível assar em formas de bolo e badeiras que você comprou em outro lugar as quais devem ser colocadas em uma prateleira seca, para assar é melhor usar a forma preta que conduz mais calor em um curto período de tempo.

Formas ou bandejas com superfície brilhante não são recomendadas quando usar o método convencional de aquecimento (aquecedores superiores e inferiores), o uso de latas pode resultar em super cozimento na base dos bolos.

Antes de retirar o bolo do forno, cheque se está pronto usando um palito de madeira (se o bolo estiver pronto o palito deve vir seco e limpo depois de colocar no bolo).

Depois de desligar o forno é aconselhável deixar o bolo dentro do forno por 5 minutos

Os parâmetros de cozimento apresentados nas tabelas são aproximados e podem ser corrigidos na sua própria experiência e preferências de cozinha.

ASSANDO NO FORNO – DICAS PRÁTICAS**TABELA 1: BOLOS****FUNÇÕES DO FORNO: AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR
ULTRA – VENTILAÇÃO**

TIPO DE BOLO	Aquecedores superiores e inferiores		Ultra ventilação		Tempo de cozimento (minutos)
	Nível	Temperatura °C	Nível	Temperatura °C	
Assando em forma de bolo					
Pão de ló	2	170 - 180	2	150 - 170	60 – 80
Pão de ló Vitória	2	160 - 180	2	150 - 170	68 – 80
Base para uma camada de bolo	2 – 3	170 - 180	2 – 3	160 - 170	20 - 30
Camada do pão de ló	2	170 - 180			30 - 40
Bolo de frutas (base crocante)			2 – 3	160 - 180	60 - 70
Cheesecake (base pouco crocante)			2	140 - 150	60 - 90
Bolo de chá	2	160 - 180	2	150 - 170	40 - 60
Pão (ex. Pão integral)	2	210 - 220	2	180 - 200	50 - 60
Cozimento nas formas fornecidas pelo forno					
Bolo de frutas (base crocante)	3	170 - 180	2	160 - 170	35 - 60
Bolo de frutas (com fermento)			2	160 – 170	30 – 50
Bolo esfarelado	3	160 - 170	2	150 - 170	30 – 40
Pão de ló	2	180 – 200			10 – 15
Pizza (camada fina)	3	200 – 240			10 – 15
Pizza (camada grossa)	2	190 - 210			30 – 50
Cozinhando itens menores					
Pão doce	3	160 – 170	2	150 – 160	10 – 30
Massa folhada	3	180 – 190	2	170 – 190	18 – 25
Merengue	3	90 – 110			80 – 90
Pão doce recheado			2	170 - 190	35 – 45

ASSANDO NO FORNO – DICAS PRÁTICAS

Tabela 1 A: Bolos

Funções do Forno: bolo (aquecedor superior e inferior + ventilador)

Tipo de cozimento	Temperatura °C	Tempo de cozimento (min)
Assando em forma de bolo		
Merengue	80	60 - 70
Pão de ló Vitória	150	65 - 70
Bolo de chá	150	60 - 70
Camada do bolo	150	25 - 35
Cozimento nas formas fornecidas pelo forno		
Bolo de fermento	150	40 – 45
Bolo de farelo	150	30 – 45
Bolo de fruta	150	40 – 55
Pão de ló	150	40 – 50

ATENÇÃO

Ao usar a função bolo do forno, é necessário inicialmente aquecer a câmara do forno. É recomendado para assar utilizando o terceiro nível inferior.

Assar Carne

Cozinhar carne pesando mais de 1 kg no forno, mas pedaços menores devem ser cozidos nas bocas do forno a gás.

Use aquecedor do forno para assar com as grades que também são resistentes a altas temperaturas.

Quando assar na grelha seca ou na grelha, recomendamos que você coloque uma forma de assar com uma pequena quantidade de água no nível mais baixo do forno.

É aconselhável virar a carne pelo menos uma vez durante o período que estiver assando, e durante esse tempo, você também deve alinhar a carne com água quente salgada. Não jogar água fria sobre a carne.

ASSANDO NO FORNO – DICAS PRÁTICAS**TABELA 2: Carne Assada****FUNÇÕES DO FORNO: AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR
ULTRA – VENTILAÇÃO**

TIPO DE CARNE	Aquecedores superiores e inferiores		Ultra ventilação		Tempo de cozimento (minutos)
	Nível	Temperatura °C	Nível	Temperatura °C	
Carne de gado					Cada 1 cm
Carne Assada ou Filé		3		250	12 - 15
Forno aquecido meio p/ carne picante		3		250	15 – 25
Forno aquecido para carne bem passada		3		210 – 230	25 – 30
Forno aquecido p/ um quarto de carne assada	2	2	160 – 180	200 – 220	120 - 140
Carne de porco					
Um quarto de carne assada	2	2	160 – 180	200 – 210	90 - 140
Presunto	2	2	160 – 180	200 – 210	60 – 90
Filé		3		210 – 230	25 – 30
Vitela	2	2	160 – 170	200 – 210	90 – 120
Carne de ovelha	2	2	160 – 180	200 – 220	100 – 120
Carne de veado	2	2	175 – 180	200 – 220	100 – 120
Aves					
Frango	2	2	170 – 180	220 – 250	50 – 80
Ganso 2kg aprox.	2	2	160 – 180	190 – 200	100 – 120
Peixe	2	2	175 – 180	210 – 220	40 - 55

Os valores apresentados na tabela refere-se a uma porção de 1kg, se a porção for maior acrescentar 30 a 40 min para cada quilo adicional.

ATENÇÃO:

Em meio ao tempo de cozimento a carne deve ser virada. Aconselha-se deixar a carne assada na grade.

ASSANDO NO FORNO – DICAS PRÁTICAS

Tabela 3: Grill + Rotisserie

Funções do Forno: Aquecedor do grill (aquecedor superior)

Tipo de Carne	Temperatura C	Tempo de grelhar (min)
Frango (aprox. 1.5 kg)	250	90 – 100
Frango (aprox. 1.5 kg)	250	110 – 130
Shish kebab	250	60 – 70

Tabela 4: Grill

Funções do forno: aquecedor do grill

Tipo do prato	Nível a partir do superior	Temperatura °C	Tempo para grelhar	
			Lado 1	Lado 2
Costela de Porco	4	250	8- 10	6- 8
Carne de porco schnitzel	3	250	10 – 12	6- 8
Shish kebab	4	250	7- 8	6- 7
Salsicha	4	250	8- 10	8- 10
Rosbife (aprox. 1kg)	3	250	12- 15	10- 12
Costela de vitela	4	250	8- 10	6- 8
Bife de Vitela	4	250	6- 8	5- 6
Costeletas de Carneiro	4		8- 10	6- 8
Costela de Carneiro	4	250	10- 12	8- 10
Costela de cordeiro	3	250	25- 30	20- 25
Meio frango (cada 500g)	4	250	6- 7	5- 6
Truta (per aprox. 200-250g)	3	250	5- 8	5- 7
Pão (torradas)	4	250	2- 3	2- 3

Tabela 5: Ventilação com Grill

Funções do forno: grill programado + ventilador + grill + ventilador

Tabela 4: Grill

Funções do forno: aquecedor do grill

Tipo de Carne	Peso (kg)	Nível partindo do inferior	Temperatura °C	Tempo para assar (min)
Porco assado	1.0	2	170- 190	80 – 100
	1.5	2	170- 190	100 – 120
	2.0	2	170- 190	120 – 140
Pernil de cordeiro	2.0	2	170- 190	90 - 110
Rosbife	1.0	2	180- 200	30 - 40
Frango	1.0	2	180- 200	50 - 60
Pato	2.0	1 – 2	170- 190	85 - 90
Ganso	3.0	2	140- 160	110 - 130
Peru	2.0	2	180- 200	110 – 130
	3.0	1 - 2	160- 180	150 - 180

É aconselhável virar a carne pelo menos uma vez durante o período que estiver assando, e durante esse tempo, você também deve alinhar a carne com água quente salgada.

ATENÇÃO!

Os parâmetros de cozimento apresentados nas tabelas são aproximados e podem ser corrigidos na sua própria experiência e preferências de cozinha.

DADOS TÉCNICOS

Taxa de voltagem	220V~240V 60Hz
Potência	máx. 2.2kw
Dimensões do forno H/ W/ D	59.5/ 59.5/ 57.5
Capacidade de utilização do forno	56 litros
Taxa de energia	No rótulo de energia
Peso	Aprox. 32kg