

FORNO ELÉTRICO PRO 75
KOC75



FOR THE WAY IT'S MADE.®

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	04	USO DO FORNO ELÉTRICO PRO 75.....	19
REQUISITOS DE INSTALAÇÃO.....	06	Folha de Alumínio.....	19
Ferramentas e Peças.....	06	Posicionando Utensílios e Prateleiras.....	19
Requisitos do Local.....	06	Prateleira Extensível.....	20
Dimensões do Nicho para Instalação		Utensílios para Cozimento.....	22
Sob um Cooktop.....	08	Sistema de Exaustão.....	22
Requisitos Elétricos.....	10	Gratinar por Completo e no Centro.....	23
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	11	Cozinhando por Convecção.....	24
Preparação do Forno Elétrico.....	11	Convect Bake (Assar por Convecção).....	24
Remoção da Porta do Forno.....	11	Convect Roast (Assar Carnes por	
Conexão Elétrica.....	12	Convecção).....	25
Instalação do Forno Elétrico.....	12	Convect Broil (Gratinar por	
Finalizando a Instalação.....	13	Convecção).....	27
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS.....	14	Conversão Easy Convect (Temperaturas	
PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO		e Tempos de Cocção por Convecção).....	27
DO FORNO.....	15	Easy Convect (Conversão de	
Visor do Forno.....	15	Temperaturas e Tempos de	
Start (Iniciar).....	16	Cozimento por Convecção).....	28
Off (Desligar).....	16	Bread Proof (Fermentação de Pães).....	28
Clock (Relógio).....	16	Termômetro para Alimentos.....	29
Temperatura do Forno (Fahrenheit e		Cozimento com Tempo Programado.....	30
Celsius).....	16	Desidratação.....	31
Sinais Sonoros.....	16	CUIDADOS COM O FORNO ELÉTRICO	
Options (Opções).....	17	PRO 75.....	32
Timer (Temporizador).....	17	Função PiroLítica de Limpeza.....	32
Trava do Painel de Controle.....	17	Limpeza Geral.....	34
Calibração da Temperatura do Forno....	18	Luzes do Forno.....	34
Modo Sabbath.....	18	Porta do Forno.....	35
		SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	36
		QUESTÕES AMBIENTAIS.....	38
		ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE	
		MANUTENÇÃO.....	38
		TERMO DE GARANTIA.....	39
		DADOS TÉCNICOS.....	40

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a 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.

ITENS DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando a grelhadeira por irradiação estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

Para a função pirolítica de limpeza, remover todos os respingos antes de se iniciar o processo.

Na função pirolítica de limpeza, as superfícies podem se tornar mais quentes que o usual e as crianças devem ser mantidas afastadas.

ATENÇÃO: Use somente sensor de temperatura recomendado para este forno (o termo “sensor de temperatura”, refere-se ao termômetro para alimentos).

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o fio de aterramento.
Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo.
Não use adaptadores ou Ts.
Não use extensões.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Use uma luva para forno para retirar a sonda de temperatura.

- Não toque nos componentes do Elemento de Calor.
- Não deixe alimentos em repouso no forno por mais de uma hora antes ou depois do cozimento.
- Durante a função pirolítica de limpeza, não toque no forno e mantenha as crianças afastadas do mesmo.

Se houver necessidade de troca do cabo de alimentação, consulte o Serviço Autorizado KitchenAid.

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

DICAS IMPORTANTES:

- A primeira instalação do seu forno deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela KitchenAid. Esta instalação é gratuita.
- Instale e posicione o forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- Não use o forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos elétricos próximo do forno não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do forno.
- Seu Forno Elétrico PRO 75 não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico PRO 75 foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Durante e após o uso, não toque nos queimadores elétricos ou superfícies internas do forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Os queimadores elétricos podem estar quentes mesmo que sua cor esteja escura.
- Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores elétricos que estejam quentes.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados quando estiver usando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os cabos ou as alças dos 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.
- 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 do Serviço Autorizado KitchenAid.

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

FERRAMENTAS E PEÇAS

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

Ferramentas necessárias:

- Chave de Fenda Phillips
- Trena
- Furadeira
- Broca 1" (25 mm)
- Nível

Peças fornecidas:

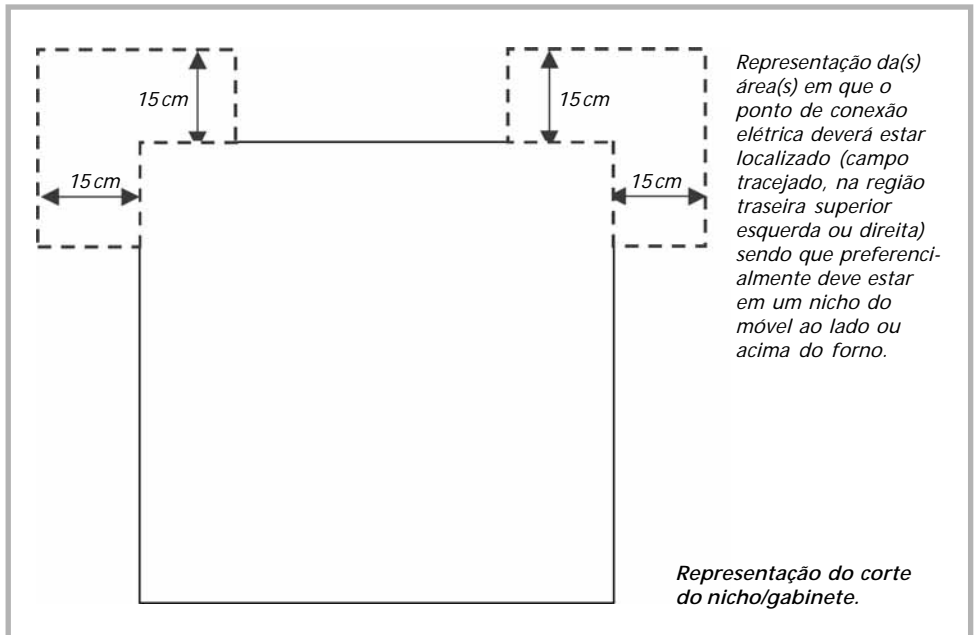
- Parafusos $\frac{5}{32}$ " x 1" (2)
- Acabamento frontal
- Parafusos $\frac{5}{32}$ " x $\frac{3}{8}$ " (2)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção "Requisitos Elétricos". 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 exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção "Requisitos Elétricos".
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do forno, dentro da linha tracejada indicada no desenho esquemático abaixo:

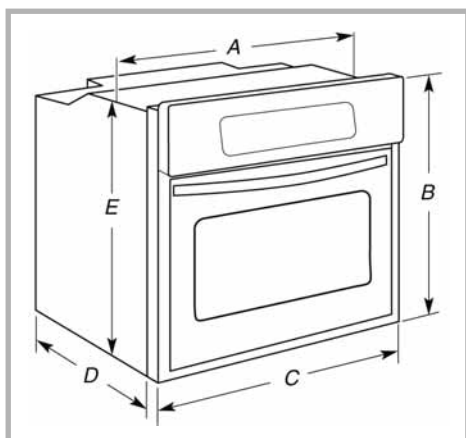


A posição do ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) não deve interferir no embutimento do forno.

- 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).

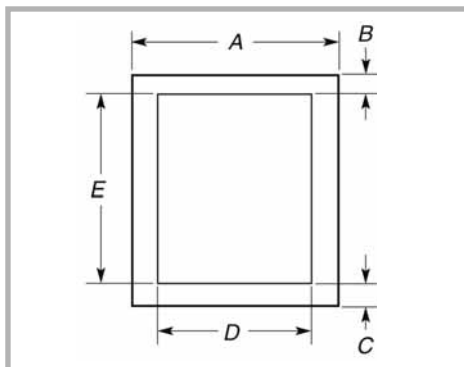
Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima):

Dimensões do Produto



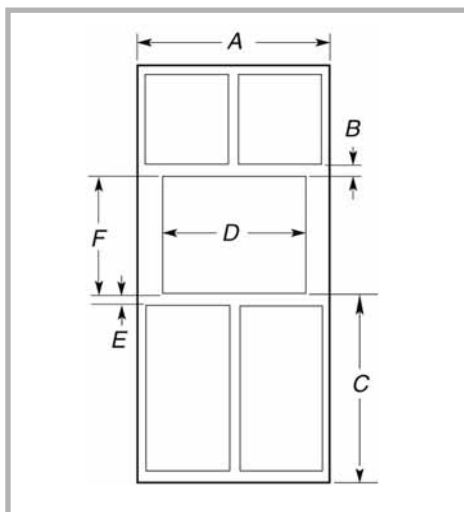
- A- Largura embutida máx. 71,9 cm
- B- Altura total 73,0 cm
- C- Largura total 75,6 cm
- D- Profundidade embutida máx. 58,4 cm
- E- Altura embutida 69,9 cm

Dimensões do Gabinete



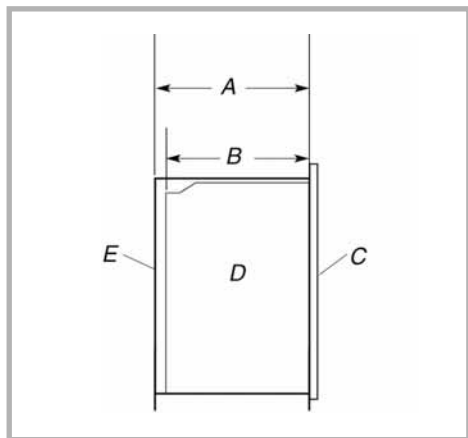
- A- Largura do gabinete 76,2 cm (min.)
- B- Tampo acima do forno 3,8 cm (min.)
- C- Fundo do nicho até o piso 13,3 cm
- D- Largura do nicho 72,4 cm
- E- Altura do nicho 70,5 cm (min.)

Fornos Instalados no Gabinete



- A- Largura do gabinete min. 76,2 cm
- B- Parte superior do nicho até a parte inferior da porta do gabinete acima do forno 2,5 cm.
- C- Fundo do nicho até o piso 81,3 cm
- D- Largura do nicho 72,4 cm
- E- Fundo do nicho até a parte superior da porta do gabinete 3,8 cm (min.)
- F- Altura do nicho 70,5 cm

Vista Lateral do Gabinete



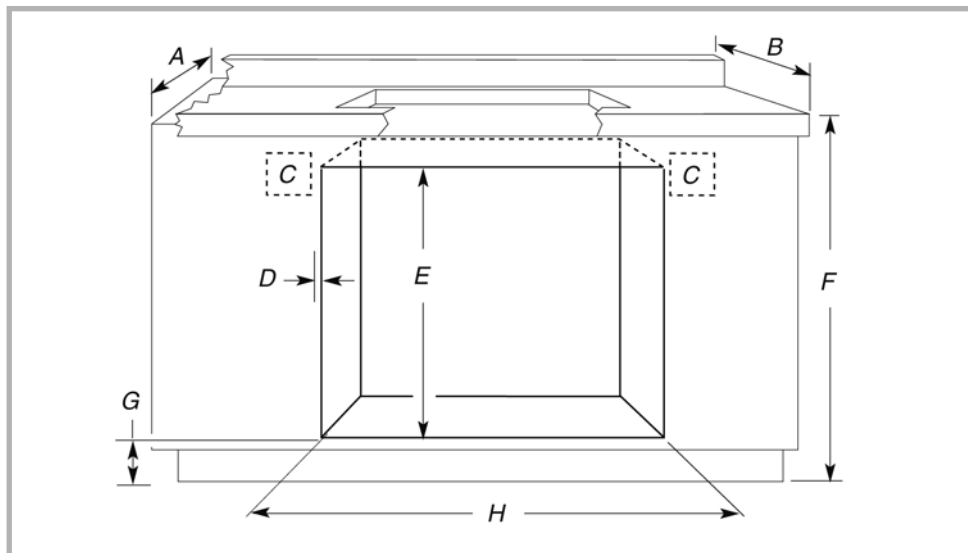
- A- Profundidade do nicho 59,1 cm (min.)
- B- Profundidade embutida do forno 58,4 cm
- C- Parte frontal do forno
- D- Parte embutida do forno
- E- Gabinete

DIMENSÕES DO NICHOS PARA INSTALAÇÃO SOB UM COOKTOP

IMPORTANTE: Veja as instruções de instalação do cooktop para as dimensões do nicho/gabinete para o mesmo. O nicho/gabinete do cooktop deve estar centralizado em relação ao nicho do forno.

Para evitar danos em seu nicho/gabinete (móvel), certifique-se de que os materiais utilizados sejam resistentes à temperatura mínima de 90°C.

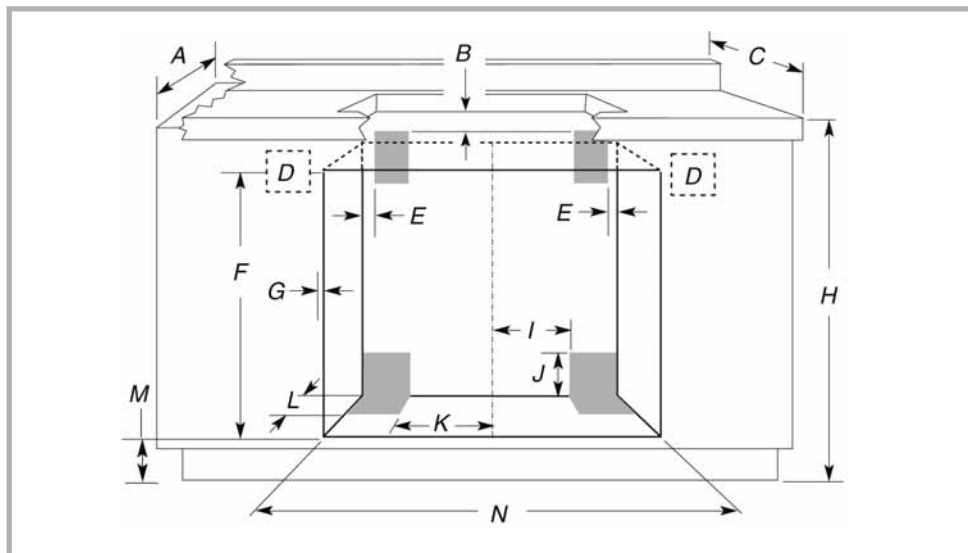
Instalação Combinada - Forno e Cooktop Elétrico



- A- Profundidade do nicho/gabinete: 61 cm
- B- Profundidade do tampo/bancada: 63,5 cm
- C- Posição do ponto de conexão elétrica. Ver seção "Requisitos do Local".
- D- Sobreposição do frontal do forno sobre o corte no nicho/gabinete: 1,6 cm para cada lado.

- E- Altura mínima do corte do nicho/gabinete: 70,5 cm
- F- Altura total (do piso até o tampo/bancada): 91,4 cm
- G- Altura do piso até o corte do nicho/gabinete: 11,7 cm
- H- Largura do corte do nicho/gabinete: 72,4 cm

Instalação Combinada - Forno e Cooktop a Gás



A- Profundidade do nicho/gabinete: 61 cm
B- Distância mínima entre o fundo do tampo e a o ponto de conexão elétrica: 2,5 cm
C- Profundidade do tampo/bancada: 63,5 cm
D- Posição do ponto de conexão elétrica - Ver seção "Requisitos do Local"
E- Folga entre a parede lateral do nicho/gabinete e a caixa de conexão: 2,5 cm.
F- Altura mínima do corte do nicho/gabinete: 70,5 cm
G- Sobreposição do frontal do forno sobre o corte no nicho/gabinete: 1,6 cm para cada lado.


H- Altura total (do piso até o tampo/bancada): 91,4 cm
I- Ponto de gás - distância a partir do centro do nicho: 26,7 cm
J- Ponto de gás - distância a partir do piso centro do nicho 8,3 cm
K- Ponto de gás - distância a partir do centro do nicho 26,7 cm
L- 8,9 cm
M- 11,7 cm do piso
N- Largura do nicho 72,4 cm.

NOTA: A instalação combinada forno + cooktop somente deve ser realizada entre produtos da marca KitchenAid.

As áreas sombreadas da parte superior são posições recomendadas para ponto de conexão elétrica.

As áreas sombreadas da parte inferior são posições recomendadas para a instalação de ponto de gás através do piso ou da parede.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

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

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento.

Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

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

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

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 adequados e estão de acordo com as Normas Brasileiras.

IMPORTANTE: Este produto tem uma potência nominal de 4070 W. O ponto de instalação deve apresentar 2 fases de 127V (127V fase-neutro, 220V fase-fase). Devem estar disponíveis no ponto de instalação 4 fios: fase 1, fase 2, neutro e terra.

A conexão deve ser realizada conforme informado na tabela abaixo:

Condutor no produto	Condutor na rede
Vermelho	Fase 1
Preto	Fase 2
Branco	Neutro (azul-claro)
Verde	Terra (verde)

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

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor bifásico 30 ampères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. 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 (aterramento conforme norma NBR 5410 - Seção Aterramento).

- Além de um circuito exclusivo, é necessário que junto ao ponto de instalação, seja instalada uma caixa de disjuntores com um disjuntor bifásico Diferencial Residual (DR) de 30 ampères, que deve prever separação de contatos de pelo menos 3 mm. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao

aparelho. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo Inmetro.

- Não cortar o conduíte. O comprimento do conduíte fornecido visa permitir a manutenção do forno, quando necessário.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

PREPARAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

1. 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.
2. Remova os materiais de embalagem.
3. Remova os pacotes com manual e elementos de fixação encontrado no interior do produto.
4. Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do forno.

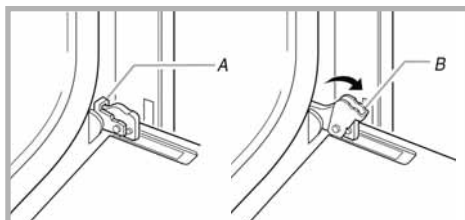
REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

ATENÇÃO: Para garantir a integridade do produto e facilitar a instalação, remova a porta do forno conforme indicado a seguir.

IMPORTANTE: Use ambas as mãos para remover/recolocar a porta do forno.

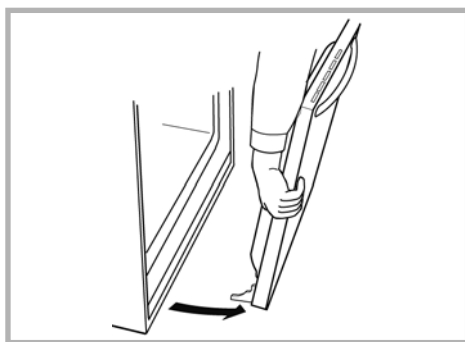
1. Abra a porta do forno.

2. Localize as travas da porta do forno nos cantos inferior esquerdo e direito (A), e gire as travas em direção à posição destravada (B).



A- Trava da porta do forno na posição travada
B- Trava da porta do forno na posição destravada

3. Segure firmemente as bordas da porta do forno com ambas as mãos e feche-a lentamente. Levante e puxe a porta do forno em sua direção para removê-la.



Posicione a porta do forno sobre uma superfície adequada (para evitar riscos e batidas).

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

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

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento.

Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

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

1. Desligue a energia.
2. Passe o conduíte do cabo de alimentação através da abertura no nicho /gabinete (móvel).
3. Conecte aos disjuntores, conforme tabela na seção "Requisitos Elétricos".

INSTALAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO

⚠ ADVERTÊNCIA

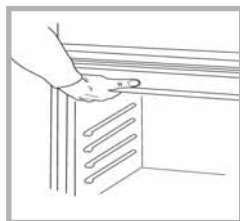
Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.

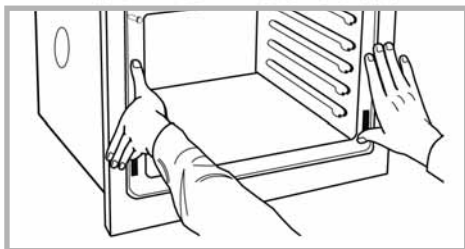
Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

1. Usando duas ou mais pessoas, encaixe o forno no nicho/gabinete usando a cavidade (abertura) do forno como ponto de apoio para levantar o produto.

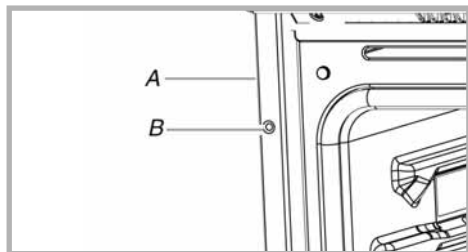
NOTA: Empurre o forno para dentro do nicho apoiando as mãos na região da estrutura frontal do forno (onde se encontra a gaxeta). Não empurre apoiando as mãos nas bordas externas.



2. Empurre pela área de vedação (gaxeta) da estrutura frontal para posicionar o forno no interior do móvel.

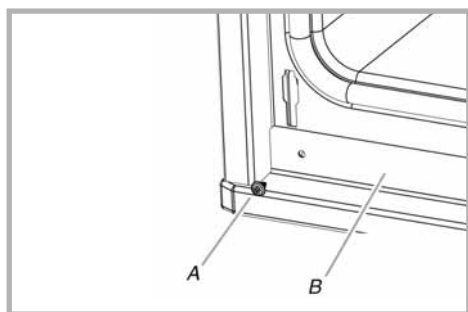


- Centralize o forno completamente em relação à abertura do nicho.
- Fixe o forno com segurança ao gabinete usando parafusos fornecidos de $\frac{5}{32}$ " x 1" (2 parafusos). Insira os parafusos através dos furos na guia lateral. Não aperte os parafusos excessivamente.



A- Guia B- Inserir parafuso $\frac{5}{32}$ " x 1"

- Fixe o acabamento inferior utilizando os parafusos.



A- Parafuso $\frac{5}{32}$ " x $\frac{3}{8}$ " B- Acabamento inferior

- Recoloque as prateleiras no forno.
- Recoloque a porta do forno inserindo as extremidades das dobradiças nas aberturas no quadro frontal do forno.
- Empurre a porta encaixando as dobradiças até o final do curso e abra a porta do forno. Desta forma, você sentirá a porta do forno encaixando na posição final.
- Trave as dobradiças da porta do forno e verifique se a porta está fechando e abrindo normalmente. Se esta não estiver livre, repita os procedimentos de remoção e instalação. Veja a seção "Remoção da Porta do Forno".

- Religue a energia.

- O display do painel do produto irá acender brevemente, e "PF" deve aparecer no painel.
- Se o display do painel não acender, consulte a seção "Assistência Técnica ou de Manutenção".

FINALIZANDO A INSTALAÇÃO

- Verifique se todas as peças estão instaladas. Se sobrar alguma peça volte às etapas anteriores e verifique qual delas não foi atendida por completo.
- Cheque suas ferramentas (para verificar se nenhuma ferramenta foi esquecida dentro do forno ou dentro do nicho).
- Descarte de maneira apropriada todos os materiais de embalagem.
- Para o uso e limpeza do forno, leia a seção "Limpeza Geral".

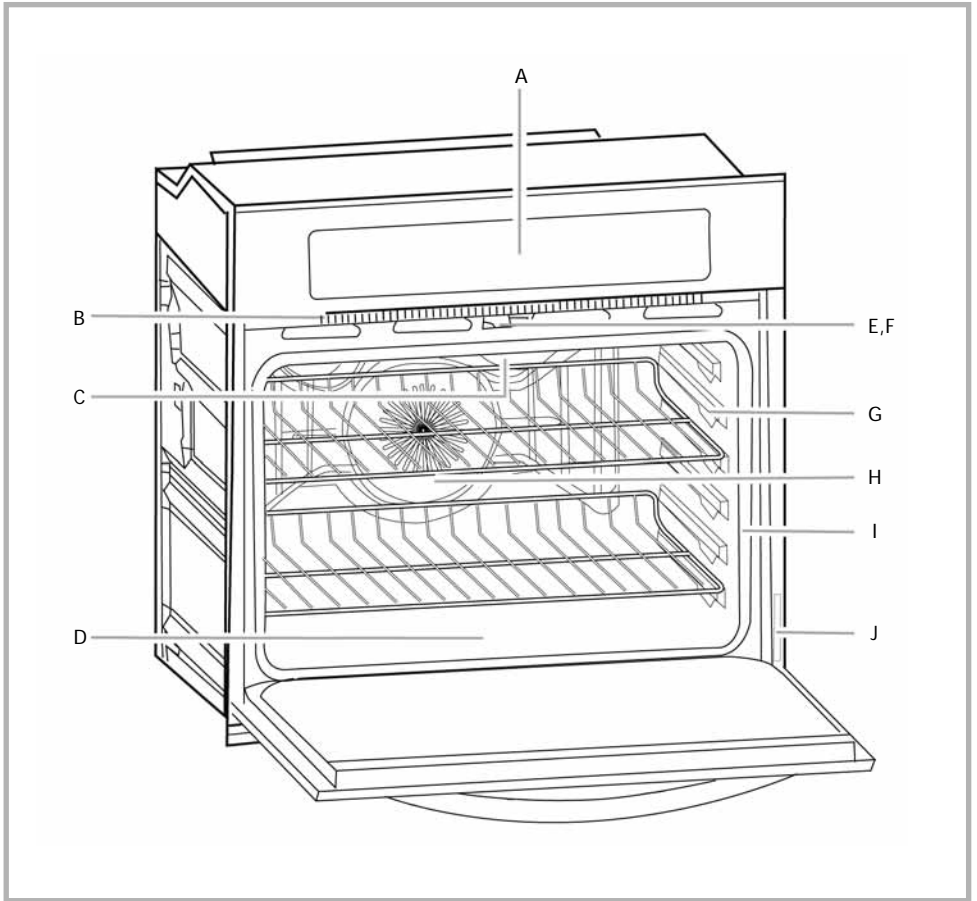
Verificação do Funcionamento do Forno

- Ligue o forno.
- Quando aparecer a mensagem "CLOCK ENTER TIME" (ajuste o relógio) pressione START (iniciar).
- Pressione BROIL (grelhar).
- Pressione START (iniciar).

Se o forno não funcionar, verifique o seguinte:

- Se o disjuntor do forno está ligado.
 - Se o disjuntor geral da residência está ligado.
 - Veja a seção "Solução de Problemas".
- Quando o forno estiver ligado por 5 minutos, verifique se está esquentando. Se o forno não estiver esquentando ou se um código de erro ("F" seguido por um número mais "E" seguido por um número) aparecer no display, desligue o forno e contate a Central de Relacionamento KitchenAid.
 - Pressione OFF (desligar) para desligar o forno.

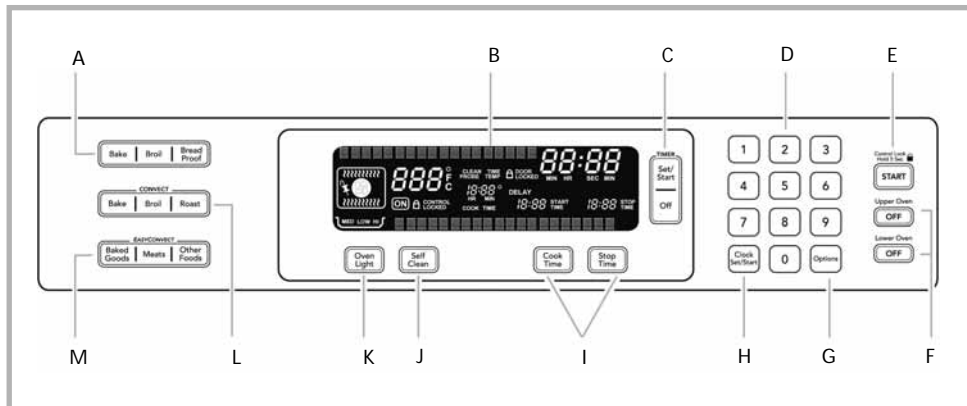
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



*A- Controle eletrônico do forno
B- Sistema de exaustão do forno
C- Elemento de aquecimento superior (Broil)
D- Elemento de aquecimento inferior (Bake)
E, F- Interruptor automático de luz e trava da porta do forno*

*G- Plugue do termômetro para alimentos
H- Elemento por convecção ventilador e elemento de aquecimento por convecção (no painel traseiro)
I- Gaxeta de vedação
J- Placa do nº de Série e Modelo*

PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO DO FORNO



A- Modos de Cozimento Convencional - BAKE (assar) / BROIL (grelhar) / BREAD PROOF (fermentar pães)

B- Visor do forno

C- Timer

D- Teclas Numéricas

E- START (iniciar) / CONTROL LOCK (Trava do Painel de Controle)

F- OFF (desligar)

G- OPTIONS (Opções)

H- CLOCK SET/START (ajustar/iniciar relógio)

I- Cozimento programado: COOK TIME (tempo de cozimento) / STOP TIME (hora de finalização)

J- SELF CLEAN (limpeza automática)

K- OVEN LIGHT (luz do forno)

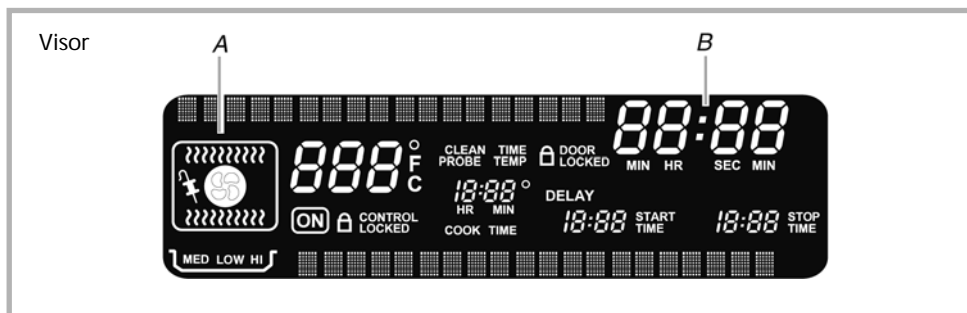
L- Modos de Cozimento por Convecção -

CONVECT BAKE (assar por convecção) / CONVECT

BROIL (grelhar por convecção) / CONVECT ROAST

(assar carnes por convecção)

M- EASY CONVECT (conversão de temperaturas e tempos de cozimento por convecção)



A- Elementos de aquecimento

B- Hora do dia, visor do timer

VISOR DO FORNO

Ao ligar o forno na tomada pela primeira vez, aparecerá a mensagem no visor "CLOCK ENTER TIMER" (ajuste o relógio). A hora pode ser introduzida pressionando tanto a tecla CLOCK SET START (ajustar relógio) quanto START (iniciar). Caso não deseje ajustar a hora pressione OFF (desligar).

Visor do Forno

Quando o forno estiver em uso, o visor exibe o modo de cozimento, os elementos de aquecimento, a temperatura do forno, a hora do dia e START TIME (hora de início).

Além disso, se COOK TIME (tempo de cozimento) estiver programado, o visor exibirá a contagem regressiva do tempo e STOP TIME (hora do fim do cozimento).

Se "Err" aparecer no visor do forno, isto indica que ocorreu uma condição de erro. Veja a seção "Assistência Técnica ou de Manutenção".

Relógio ou Timer

Quando o forno não estiver em uso, o visor exibe a hora do dia ou a contagem regressiva do timer.

START (INICIAR)

A tecla START (iniciar) inicia todas as funções do forno exceto o Modo Sabbath. Se a tecla START (iniciar) não for pressionada dentro de 5 segundos após ter sido pressionada outra tecla aparecerá um lembrete "START?" (iniciar?) no visor do forno.

OFF (DESLIGAR)

A tecla OFF (desligar) interrompe as funções do forno exceto CLOCK (relógio), timer (temporizador) e CONTROL LOCK (trava do painel de controle). O ventilador de resfriamento do forno pode continuar a operar mesmo depois que uma função do forno tenha sido cancelada ou completada, dependendo da temperatura do forno.

CLOCK (RELÓGIO)

Este é um relógio de 12 horas. Antes de fazer o ajuste, é necessário que as funções do forno, TIMER (temporizador) e o COOK TIME (tempo de cozimento) estejam desligados.

Para Ajustar:

1. Pressione CLOCK SET/START (ajustar relógio).
2. Pressione as teclas numéricas para ajustar a hora do dia.
3. Pressione novamente CLOCK SET/START (ajustar relógio).

TEMPERATURA DO FORNO (FAHRENHEIT E CELSIUS)

A temperatura é pré-ajustada em Fahrenheit, porém, pode ser mudada para Celsius.

Para mudar: Pressione OPTIONS (opções) e a tecla numérica "1" para alternar os ajustes de temperatura entre Fahrenheit e Celsius.

Quando estiver em Fahrenheit, a temperatura é mostrada seguida de "°F". Quando estiver em Celsius, a temperatura é mostrada seguida "°C".

SINAIS SONOROS

Todos os sinais sonoros estão programados para ligados, mas podem ser desligados.

Ligar/Desligar

Pressionar OPTIONS (opções) e a tecla numérica "2" para alternar entre os ajustes ligado/desligado.

Sinais de Lembrete e de Final de Ciclo

Os sinais de lembretes e de finalização de cozimento com tempo programado podem ser ligados/desligados independentemente.

Pressionar OPTIONS (opções) e a tecla numérica "4" para alternar entre os ajustes ligado/desligado.

Volume dos Sinais Sonoros

O volume dos sinais sonoros está programado para alto, mas pode ser mudado para baixo.

Para Mudar: Pressione OPTIONS (opções), e a tecla numérica "3" para alternar o volume entre os ajustes alto e baixo.

Indicação dos Sinais Sonoros

Um Sinal Sonoro

- Tecla válida pressionada
- O forno está pré-aquecido
- A função foi introduzida

Um Sinal Sonoro Longo

- O ciclo de pré-aquecimento foi completado

Três Sinais Sonoros Curtos

- Tecla inválida pressionada
- O ciclo de cozimento terminou

Três Sinais Sonoros Longos

- Final da contagem regressiva do TIMER (temporizador)

OPTIONS (OPÇÕES)

A tecla de seleção OPTIONS (opções) permite acessar sete funções ocultas do Controle Eletrônico do Forno.

Para usar:

Pressione OPTIONS (opções). O Visor do forno irá rolar a tela através das diferentes opções, começando em 1 e finalizando em 7.

Você também pode pressionar seguidas vezes a tecla de Opções para rolar a tela manualmente, através da lista de opções.

Opções	Funções Ocultas
1	Conversão Fahrenheit e Celsius
2	Lig/Deslig Sinais Sonoros
3	Volume dos Sinais Sonoros (alto/baixo)
4	Lig/Deslig sinais fim de ciclo
5	Desidratar
6	Calibração da Temperatura do Forno
7	Modo Sabbath

TIMER (TEMPORIZADOR)

O Timer pode ser ajustado em MIN/SEC (minutos e segundos) ou HR/MIN (horas e minutos) e a contagem é regressiva a partir do tempo programado.

NOTA: O Timer não liga ou interrompe o funcionamento do forno.

Para ajustar:

1. Pressione TIMER SET/START (ajustar temporizador).

Pressione novamente para alternar entre MIN/SEC (minutos e segundos) e HR/MIN (horas e minutos).

2. Pressione as teclas numéricas para ajustar o período de tempo.
3. Pressione TIMER SET/START (ajustar temporizador) para iniciar a contagem regressiva do tempo.

Quando acabar o tempo, se ativados, sinais sonoros de final de ciclo soarão até que a tecla "TIMER OFF" (desligar temporizador) seja pressionada.

4. Pressione TIMER OFF (desligar temporizador) em qualquer momento para cancelar o TIMER (temporizador) ou interromper os sinais sonoros.

TRAVA DO PAINEL DE CONTROLE

A trava do painel de controle bloqueia as teclas do painel para evitar o acionamento involuntário do forno. A trava do controle permanecerá acionada após a interrupção do fornecimento de energia, se o ajuste ocorrer antes da queda de energia.

Quando o controle estiver travado, somente funcionarão as teclas TIMER SET/START (ajustar temporizador), TIMER OFF (desligar temporizador) e OVEN LIGHT (luz do forno).

A trava do painel de controle é pré-ajustada desbloqueada.

Para travar o painel de controle: Pressione e mantenha pressionada a tecla START (iniciar) por aproximadamente 5 segundos, até que a mensagem "CONTROL LOCKED" (controle travado) e um ícone de trava apareçam no visor.

Para destravar o painel de controle: Repetir o procedimento anterior até observar que a mensagem "CONTROL LOCKED" (controle travado) e o ícone de trava desapareceram do visor.

CALIBRAÇÃO DA TEMPERATURA DO FORNO

O forno fornece temperaturas exatas; porém, pode cozinhar mais rápido ou mais lento em relação ao seu forno anterior, assim a calibração da temperatura pode ser ajustada.

Ajuste*	Cozinhar Refeição:
5°C (10°F)	um pouco mais quente
10°C (20°F)	moderadamente mais quente
15°C (30°F)	muito mais quente
0°C (0°F)	ajuste padrão
-5°C (-10°F)	um pouco menos quente
-10°C (-20°F)	moderadamente menos quente
-15°C (-30°F)	muito menos quente

* Ajuste automático para °F e °C

Ajuste da calibração da temperatura do forno:

1. Pressione OPTIONS (opções) e a tecla numérica "6" para ajustar a calibração.
2. Pressione a tecla numérica "3" para aumentar e "6" para reduzir a temperatura.
3. Pressione START (iniciar) para concluir a calibração.

MODO SABBATH

O Modo Sabbath ajusta o forno para permanecer ligado em um determinado ajuste de cozimento até o seu desligamento. Um tempo de início e fim pode ser programado para manter o forno ligado por somente parte do Sabbath.

Quando o Modo Sabbath é ajustado, somente as teclas numéricas e de inicialização irão funcionar, nenhum som irá soar e o visor não mostrará as mensagens ou alterações de temperatura. Os ícones dos modos de cozimento e elementos de aquecimento irão aparecer acesos do início ao fim no Modo Sabbath.

Quando a porta do forno for aberta ou fechada, a luz do forno não irá ligar ou desligar e os elementos de aquecimento não irão ligar imediatamente.

Para ativar:

1. Abra a porta do forno.
2. Pressione OFF (desligar).
3. Pressione as teclas numéricas 7, 8, 9, 6, nesta ordem (mesmo que sinais sonoros sejam emitidos).
4. Pressione START (iniciar) e a mensagem "SABBATH ENABLED" (modo sabbath ativado) aparecerá no visor e permanecerá por aproximadamente 5 segundos. Você também pode pressionar OFF (desligar), para limpar o visor.
5. Feche a porta do forno.

Para desativar :

Quando for desativado "SABBATH DISABLED" (modo sabbath desativado) aparecerá no visor e permanecerá por aproximadamente 5 segundos.

Para ajustar ciclo de cozimento com "SABBATH MODE" (modo Sabbath) por tempo indeterminado:

O Modo Sabbath deve ser ativado antes de iniciar o ciclo de cozimento conforme seção "Ativar".

1. Pressione BAKE (assar).

Pressione as teclas numéricas para introduzir uma temperatura. A temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione START (iniciar).
3. Pressione OPTIONS (opções) e a tecla numérica "7". "SABBATH MODE" (modo sabbath) aparecerá no visor do forno.

Para ajustar ciclo de cozimento com "SABBATH MODE" (modo Sabbath) por tempo determinado:

O Modo Sabbath deve ser ativado antes de iniciar o ciclo de cozimento conforme seção "Ativar".

1. Pressione BAKE (assar).

Pressione teclas numéricas para introduzir uma temperatura. A temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione COOK TIME (tempo de cozimento).

3. Pressione as teclas numéricas para introduzir o período de tempo no Modo Sabbath, até 11 horas 59 minutos.
4. Pressione START (iniciar). O forno iniciará o cozimento com tempo determinado. Após o forno estar pré-aquecido, o tempo inicial e final aparecerão no visor.
5. Pressione OPTIONS (opções) e depois pressione a tecla numérica "7". No Visor do forno, aparecerá "SABBATH MODE" (modo sabbath).
6. Ao final do tempo, o forno desligará automaticamente. O controle do forno permanecerá no Modo Sabbath até que seja pressionada a tecla OFF (desligar).

Alteração de Temperatura

A temperatura do forno pode ser alterada quando o forno estiver no Modo Sabbath. O forno não emitirá nenhum sinal sonoro e o visor não mudará. Os elementos de aquecimento irão ligar ou desligar após um tempo aleatório, aproximadamente de 16 até 24 segundos. Pode levar meia hora para o forno mudar a temperatura.

As teclas numéricas de 1 até 0 representam as temperaturas. Usar a tabela seguinte como guia:

Tecla numéricas	Temperatura do forno
1	77°C (170°F)
2	95°C (200°F)
3	107°C (225°F)
4	120°C (250°F)
5	149°C (300°F)
6	163°C (325°F)
7	177°C (350°F)
8	191°C (375°F)
9	204°C (400°F)
0	232°C (450°F)

Para mudar a temperatura:

1. Pressione a tecla numérica conforme a tabela.
2. Pressione START (iniciar).

USO DO FORNO ELÉTRICO PRO 75

Odores e fumaça são normais quando o forno for usado nas primeiras vezes ou quando estiver muito sujo.

FOLHA DE ALUMÍNIO

IMPORTANTE: Não cubra o fundo do forno com qualquer tipo de folha metálica ou utensílios de cozinha porque poderão ocorrer danos permanentes ao acabamento do fundo do forno.

Não cubra toda a prateleira com folha metálica porque o ar deve estar apto a circular livremente para o melhor resultado de cozimento.

Não cubra os alimentos com folha de alumínio ao usar os modo de assamento CONVECT ROAST (assar carnes por convecção) porque o calor não penetrará adequadamente no alimento podendo prejudicar o resultado final do assado.

POSICIONANDO UTENSÍLIOS E PRATELEIRAS

IMPORTANTE: Para evitar danos ao acabamento, não coloque o alimento ou os utensílios diretamente sobre a porta ou fundo do forno.

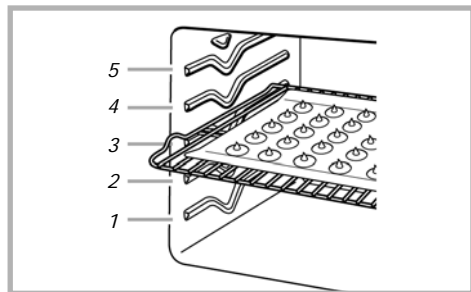
Prateleiras

Observações:

- Posicione as prateleiras antes de ligar o forno.
- Não posicione as prateleiras com os utensílios sobre elas.
- Certifique-se que as prateleiras estão alinhadas.

Para mover uma prateleira, puxe-a para a frente até a posição de parada, eleve a borda frontal e levante-a.

Posição das Prateleiras



Cozimento Tradicional

Alimento	Posição da Prateleira
Grandes Assados, Perus, Pudim, Bolos, Pães Rápidos, Tortas	1 ou 2
Pães Fermentados, Ensopados, Carnes e Aves Domésticas	2
Bolachas, Biscoitos, Muffins, Bolos	2 ou 3

Cozimento por Convecção

Modo de Cozimento	Números de Prateleiras	Posição da Prateleira(s)
CONVECT BAKE (assar por convecção)	1	1, 2 ou 3
CONVECT BAKE (assar por convecção)	2	2 e 4
CONVECT BAKE (assar por convecção)	3	1, 3 e 5
CONVECT ROAST (assar carne por convecção)	1	1, 2 ou 3
CONVECT BROIL (grelha por convecção)	1	3 ou 4

Utensílios para Cozimento

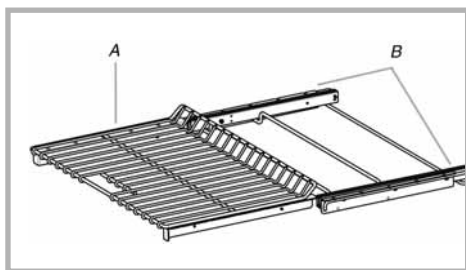
Para cozinhar uniformemente os alimentos, o ar quente deve circular dentro do forno. Para cozimento tradicional, permitir 5 cm de espaço ao redor do utensílio. Para o cozimento por convecção, permitir 2,5 cm de espaço ao redor do utensílio. Usar o quadro seguinte como guia.

Número de Assadeiras(s)	Posição sobre Prateleira
2	Centro da Prateleira.
3	Lado a lado ou levemente alternado.
4	Cantos opostos sobre cada prateleira. Certifique-se que nenhum utensílio esteja diretamente sobre outro.

PRATELEIRA EXTENSÍVEL

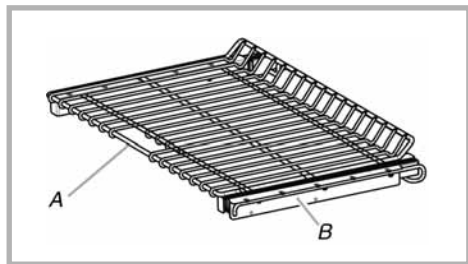
A prateleira extensível permite fácil acesso para posicionar e remover o alimento no forno. Ela pode ser usada nas posições de 1 a 4. Não coloque a prateleira extensível na posição 5 porque não encaixa.

Posição Aberta



A- Prateleira extensível
B- Corrediça

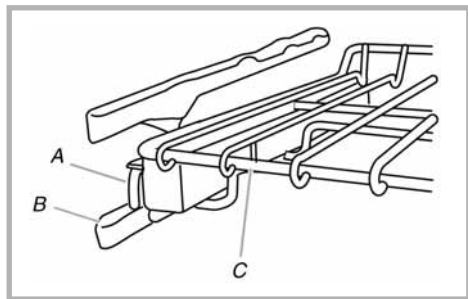
Posição Fechada



A- Prateleira extensível
B- Corredeira

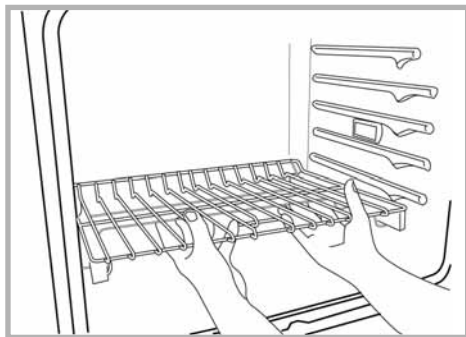
Para remover a prateleira extensível:

1. Empurre a prateleira para que feche totalmente sobre a corredeira.
2. Usando as duas mãos, levante a extremidade frontal da prateleira juntamente com a corredeira. Empurre todo o conjunto para trás de tal modo que a parte frontal da corredeira fique posicionada sobre a guia da prateleira.



A- Corredeira
B- Guia da Prateleira
C- Prateleira extensível

3. Usando as duas mãos, eleve a parte posterior da prateleira e a corredeira para deixá-la nivelada e puxe sobre a guia da prateleira.



4. Retire a prateleira e a corredeira do forno.

Para recolocar a prateleira extensível:

1. Usando as duas mãos, segure a parte frontal da prateleira fechada na corredeira.
2. Apóie a corredeira sobre a guia da prateleira e empurre até o final, quando sentir que a parte traseira da corredeira declina sobre a guia.
3. Puxe a prateleira e a corredeira levemente para frente até que a extremidade frontal e a corredeira estejam totalmente apoiadas sobre a guia da prateleira.

Para evitar danos nas corredeiras, não coloque mais de 11,4 kg sobre a prateleira.

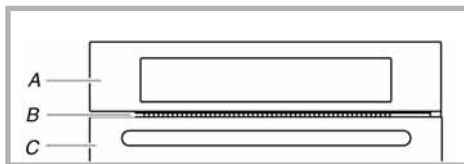
Não lave a prateleira extensível em uma lava-louça. Isto poderá remover o lubrificante da prateleira e afetar o deslizamento.

UTENSÍLIOS PARA COZIMENTO

O material do utensílio pode afetar os resultados do cozimento. Siga as recomendações do fabricante e use o tamanho do utensílio sugerido na receita. Use a tabela seguinte como guia.

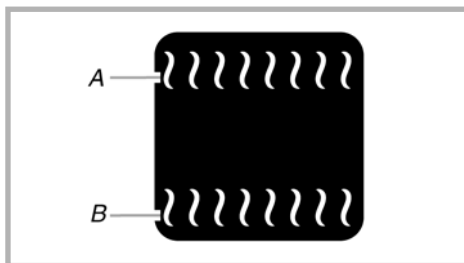
Utensílios/Resultados	Recomendações
Alumínio <ul style="list-style-type: none">• Superfície dourada clara• Douramento regular	<ul style="list-style-type: none">• Use temperatura e tempo recomendados na receita.
Acabamento antiaderente <ul style="list-style-type: none">• Superfície crocante e marrom	<ul style="list-style-type: none">• Pode precisar reduzir as temperaturas de cozimento 15°C.• Use o tempo sugerido de cozimento.• Para tortas, pães e enopados, use as temperaturas recomendadas na receita.• Posicione a prateleira no centro do forno.
Cozimento	<ul style="list-style-type: none">• Pode precisar aumentar o tempo de cozimento.
Aço Inoxidável <ul style="list-style-type: none">• Superfície levemente dourada• Douramento irregular	<ul style="list-style-type: none">• Pode precisar aumentar o tempo de cozimento.
Barro/louças <ul style="list-style-type: none">• Superfície crocante	<ul style="list-style-type: none">• Siga as instruções do fabricante.
Refratários, vidros cerâmicos ou cerâmicas <ul style="list-style-type: none">• Superfície crocante e marrom	<ul style="list-style-type: none">• Pode precisar reduzir a temperatura de cozimento 15°C.

SISTEMA DE EXAUSTÃO



A- Painel de controle
B- Sistema de exaustão do forno
C- Forno simples

O sistema de exaustão do forno não deve ser bloqueado ou coberto visto que ele permite a liberação do ar quente e da umidade do forno. Bloquear ou cobrir o sistema de exaustão resultará em pouca circulação de ar, afetando o cozimento e os resultados de limpeza. Não coloque plásticos, papel ou outros itens que possam fundir (derreter) ou queimar próximo aos elementos de aquecimento.



A- Elemento de aquecimento superior "BROIL" (grelhar)
B- Elemento de aquecimento inferior "BAKE" (assar)

Durante o assamento os elementos de aquecimento serão ligados e desligados alternadamente a fim de manter a temperatura do forno.

Se a porta do forno for aberta durante o assamento, os elementos de aquecimento irão desligar aproximadamente 30 segundos após a abertura da porta. Eles ligarão novamente aproximadamente 30 segundos após a porta ter sido fechada.

Usando "BAKE" (assar) - modo convencional:

Antes de assar, posicione as prateleiras de acordo com as orientações em "Posicionando as Prateleiras e os Utensílios". Quando for assar carnes, não é necessário pré-aquecer o forno, exceto se for recomendado na receita.

1. Pressione BAKE (assar).

Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura desejada. A faixa de cozimento pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione START (iniciar).

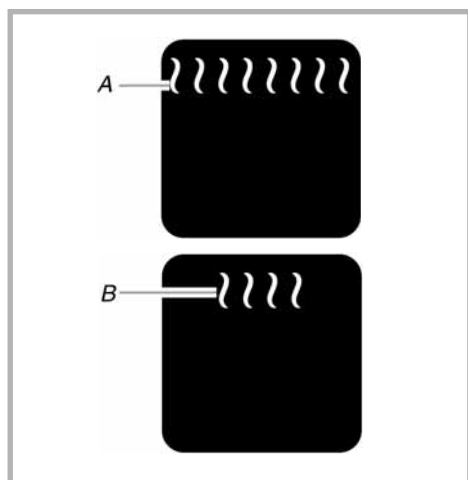
"Lo" (baixo) aparecerá no visor do forno enquanto a temperatura estiver abaixo de 77°C (170°F).

Quando a temperatura efetiva do forno alcançar 77°C (170°F), o visor do forno começará a exibir a temperatura à medida que esta aumentar.

Quando a temperatura ajustada for alcançada, se estiver ligado, soará um sinal sonoro.

3. Pressione OFF (desligar), quando tiver finalizado o cozimento.

GRATINAR POR COMPLETO E NO CENTRO



A- Gratinar por Completo

B- Gratinar no Centro

Para gratinar os alimentos é utilizado o aquecimento por radiação direta.

Quando se usa o modo gratinar por completo o interior e o exterior do elemento de calor serão aquecidos. Durante o gratinamento central, somente a parte interna do elemento de calor será aquecida. Os elementos ciclam ligados e desligados de forma alternada para manter a temperatura do forno.

Se a porta do forno for aberta durante o gratinamento, o elemento de calor desligará em aproximadamente 30 segundos. Quando a porta do forno for fechada, o elemento será religado em aproximadamente 30 segundos.

Para gratinar:

Antes de gratinar, posicione a prateleira adequadamente. Quando gratinar, o controle preciso da temperatura permitirá um resultado mais preciso. Quanto mais baixa a temperatura, mais lento o cozimento.

Cortes mais espessos e pedaços de carne, aves e peixes, com formatos desuniformes podem cozinhar melhor em temperaturas mais baixas.

1. Posicione o alimento sobre uma assadeira com grelha e coloque-a no centro da prateleira do forno com o lado maior paralelo à porta.

Não é necessário aguardar pelo pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento, exceto se for recomendado na receita.

2. Feche a porta.

1. Pressione "BROIL" (gratinar) uma vez para gratinar totalmente ou duas vezes para gratinar no centro. Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura desejada. A faixa para gratinar pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione START (iniciar).

A temperatura ajustada aparecerá no visor do forno até o desligamento do forno.

3. Pressione OFF (desligar), quando for concluído o cozimento.

Tabela para Gratar

Para melhores resultados, coloque o alimento a 7 cm ou mais do elemento de calor, recomenda-se a posição 4 da prateleira. Veja a seção “Posicionamento das Prateleiras e Utensílios”.

Recomenda-se o ajuste de temperatura de 260°C. Os tempos são somente orientativos e podem precisar ser ajustados conforme o gosto pessoal.

Alimentos	Tempo de Cozimento (em minutos)
Carne Bovina	
Bife 2,5 cm a 3 cm espessura	
mal passado	15-17
ao ponto	17-19
bem passado	20-24
Carne Suína	
Fatias 2,5 cm espessura	
ao ponto	16-18
Carne de Cordeiro	
Fatias 2,5 cm espessura	
mal passada	10-12
ao ponto	11-13
Carnes moídas	
2 cm espessura	
bem passado	16-18
Carne de Frango	
Frango	
peças com osso 5 cm a 6,3 cm	20-30
peças sem ossos 113 g	12-15
Carne de Peixe	
Peixe	
1,25 cm a 2 cm espessura	6-9

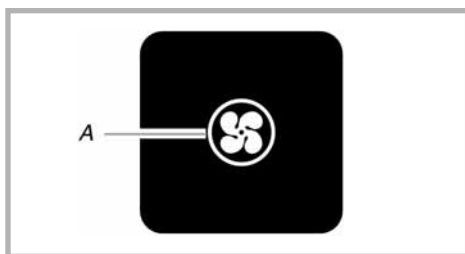
COZINHANDO COM CONVECÇÃO

No cozimento por convecção, o ventilador distribui de forma mais uniforme o calor quando comparado com o movimento natural do ar no cozimento convencional. Este movimento de ar quente auxilia a manter uma temperatura constante em todo o forno, assando os alimentos mais uniformemente, tornando as superfícies crocantes enquanto mantém a umidade do alimento.

A maioria dos alimentos pode ser cozida baixando as temperaturas de cozimento 14°C a 28°C, e o tempo de cozimento pode ser reduzido em mais ou menos 30%, em relação ao cozimento convencional.

- É importante não cobrir os alimentos com tampas ou papel de alumínio para que as áreas da superfície permaneçam expostas à circulação de ar, permitindo o douramento e uma superfície crocante.
- Para que a perda de calor seja mínima, evite abrir a porta durante o funcionamento do forno.
- Use assadeiras com as laterais mais baixas para permitir que o ar circule livremente ao redor do alimento.
- Teste o grau de cozimento dos alimentos durante o preparo.
- Use o termômetro de alimento para determinar o grau de cozimento de carnes e aves. Verifique a temperatura da carne de porco e aves em 2 ou 3 lugares.

CONVECT BAKE (ASSAR POR CONVECÇÃO)



A- Elemento por convecção (oculto) e ventilador

O elemento por convecção está oculto no painel traseiro da cavidade do forno e auxiliado pelo ventilador por convecção, fornece o aquecimento eficiente e balanceado.

O cozimento por convecção pode ser usado para assar alimentos delicados como bolos e doces, bem como para assar em diversas prateleiras.

Os alimentos têm que ser colocados alternados sobre as prateleiras para permitir um melhor fluxo de aquecimento. Se o forno estiver cheio, um tempo adicional de cozimento pode ser necessário.

Quando cozinhar refeições de diversos tipos de alimentos, certifique-se de selecionar receitas que requerem temperaturas similares. Os utensílios devem ser colocados no forno com espaço de pelo menos 2,5 cm entre os utensílios e as laterais do forno.

Durante o pré-aquecimento do assamento por convecção, todos os elementos aquecem a cavidade do forno simultaneamente. Após o pré-aquecimento, o elemento por convecção e o elemento de aquecimento interno "BAKE" (assar) irão alternar-se ligando e desligando em intervalos para manter a temperatura do forno, enquanto o ventilador faz circular constantemente o ar quente.

Se a porta do forno for aberta durante o cozimento por convecção, o ventilador desligará imediatamente e religará imediatamente quando a porta for fechada. Durante o pré-aquecimento os elementos de aquecimento irão desligar aproximadamente 30 segundos após a abertura da porta. Eles irão ligar novamente aproximadamente 30 segundos após a porta ter sido fechada.

- Reduza a temperatura recomendada na receita em 14°C. O tempo de cozimento também pode precisar ser reduzido.

Antes de assar por convecção, posicione as prateleiras adequadamente. Quando estiver usando duas prateleiras, coloque sobre as guias 2 e 4. Quando estiver usando as 3 prateleiras, coloque sobre os guias 1, 3 e 5.

1. Pressione CONVECTION BAKE (assar por convecção).

Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura desejada. A faixa de cozimento por convecção pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione START (iniciar)

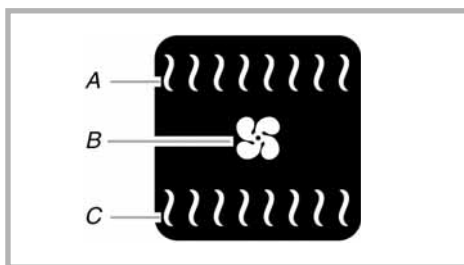
"Lo°" aparecerá no visor do forno enquanto a temperatura efetiva do forno estiver abaixo de 77°C.

Quando a temperatura efetiva do forno atingir 77°C, o visor do forno mostrará o aumento da temperatura.

Quando for alcançada a temperatura ajustada, se ligado, irá soar 1 sinal sonoro.

3. Pressione OFF (desligar), quando for finalizado o cozimento.

CONVECT ROAST (ASSAR CARNES POR CONVECÇÃO)



A- Elemento de aquecimento superior "BROIL" (gratinar)
B- Ventilador por Convecção
C- Elemento de aquecimento inferior "BAKE" (assar)

O modo "CONVECT ROAST" (assar carnes por convecção) é recomendado para carnes e aves, usando uma prateleira simples. Durante o "CONVECT ROAST" (assar carnes por convecção), os elementos de aquecimento superior e inferior irão ciclar, ligando e desligando em intervalos para manter a temperatura do forno, enquanto o ventilador faz circular constantemente o ar quente.

Se a porta do forno for aberta durante o uso do "CONVECT ROAST" (assar carnes por convecção), o ventilador desligará imediatamente e religará imediatamente quando a porta for fechada. Os elementos de aquecimento desligarão aproximadamente 30 segundos após a abertura da porta e religarão novamente aproximadamente 30 segundos após a o fechamento da porta.

- Reduza a temperatura recomendada na receita 14°C. O tempo para cozimento também pode precisar ser reduzido.

Antes de assar por convecção, posicione as prateleiras adequadamente. Não é necessário esperar pelo pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento no seu interior, exceto quando recomendado na receita.

1. Pressione CONVECT ROAST (assar carne por convecção).

Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura desejada. A faixa de temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

2. Pressione START (iniciar).

"Lo" aparecerá no visor do forno enquanto a temperatura efetiva do forno for inferior a 77°C.

Quando a temperatura real do forno alcançar 77°C, o visor do forno mostrará o aumento da temperatura do forno.

Quando for atingida a temperatura ajustada, se ligado, soará um sinal sonoro.

3. Pressione OFF (desligar), quando finalizar o cozimento.

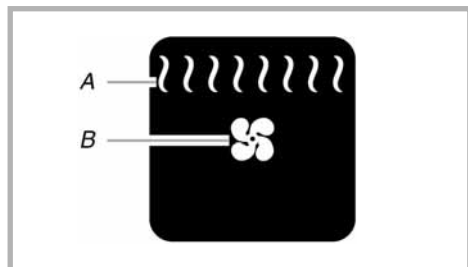
Tabela para "CONVECT ROAST" (assar carnes por convecção).

Posição do alimento/ prateleira	Tempo Cozto (min. por 450g)	Temp. Forno	Temp. Interna do Alimento
Carne Bovina, Prateleira Posição 2			
Costela Assada			
Mal passada	20-25	149°C	60°C
Ao ponto	25-30		71°C
Bem passada	30-35		77°C
Costela Assada (sem osso)			
Mal passada	22-25	149°C	60°C
Ao ponto	27-30		71°C
Bem passada	32-35		77°C
Pedaços Carne	20-25	163°C	74°C
Alcatra, Ponta de Lombo Assada			
Mal passada	20-25	149°C	60°C
Ao ponto	25-30		71°C
Bem passada	30-35		77°C
Vitela, Prateleira Posição 2			
Lombo, Costela, Alcatra Assada			
Ao ponto	20-35	163°C	71°C
Bem passada	30-40		77°C
Carne de Porco, Prateleira Posição 2			
Lombo Assado (sem osso)	30-40	163°C	71°C-77°C
Lombo Assado	35-40	163°C	71°C-77°C
Tender, Prateleira Posição 2			
Carne Fresca (não cozida)	25-35	149°C	71°C
Completamente Cozida	15-20	149°C	71°C
Carne de Cordeiro, Prateleira Posição 2			
Pernil, Lombo Assado			
Ao ponto	25-30	149°C	71°C
Bem passada	30-35		77°C

Posição do alimento/ prateleira	Tempo Cozto (min. por 450g)	Temp. Forno	Temp. Interna do Alimento
Frango*, Prateleira Posição 2			
Quantidade			
1,5 - 2,2kg	20-25	163°C	82°C
2,2 - 3,1kg	15-20	163°C	82°C
Peru*, Prateleira Posição 1 ou 2			
Quantidade			
Inferior 5,85kg	10-15	149°C	82°C
Superior 5,85kg	10-12	149°C	82°C
Galinha*, Prateleira Posição 2 ou 3			
0,5 - 0,7kg	50-60	163°C	82°C

**Não rechear aves quando assar por convecção.*

CONVECT BROIL (GRATINAR POR CONVECÇÃO)



A- Elemento de aquecimento superior "BROIL" (gratinar)

B- Ventilador para convecção

Durante o uso do modo "CONVECT BROIL (gratinar por convecção) o elemento de calor irá ciclar, ligando e desligando de forma alternada para manter a temperatura do forno, enquanto isso o ventilador irá circular constantemente o ar quente.

A temperatura é pré-ajustada para 232°C, mas poderá ser alterada para diferentes valores. Os tempos de cocção irão variar dependendo da posição da prateleira e da temperatura e podem necessitar ser ajustados.

Se a porta do forno for aberta durante o gratinamento por convecção, o ventilador desligará imediatamente quando a porta for aberta e religará imediatamente quando a porta for fechada. O elemento de calor desligará por aproximadamente 30 segundos após a porta ser aberta e religará depois de aproximadamente 30 segundos em que a porta foi fechada.

Antes de gratinar por convecção, veja a seção "Gratinar por Completo e no Centro" para a obtenção de diretrizes gerais.

1. Posicione a prateleira adequadamente.
2. Deixe o forno pré-aquecer por 5 minutos.
3. Posicione o alimento sobre uma assadeira com grelha e coloque-a no centro da prateleira.
4. Feche a porta.
5. Pressione "CONVECT BROIL" (gratinar por convecção).
6. Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura. A faixa de gratinamento por convecção pode ser ajustada entre 77°C e 260°C.
7. Pressione START (iniciar).
A temperatura ajustada do forno aparecerá no visor do forno até o desligamento do mesmo.
8. Pressione OFF (desligar), quando o cozimento for finalizado.

CONVERSÃO EASY CONVECT (TEMPERATURAS E TEMPOS DE COCÇÃO POR CONVECÇÃO)

1. Posicione o alimento sobre uma assadeira com grelha e coloque-a no centro da prateleira do forno com o lado maior paralelo à porta. Não é necessário aguardar pelo pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento, exceto se for recomendado na receita.
2. Feche a porta.

3. Pressione “BROIL” (gratinar) uma vez para gratinar totalmente ou duas vezes para gratinar no centro. Pressione as teclas numéricas para inserir a temperatura desejada. A faixa de temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

4. Pressione START (iniciar).

A temperatura ajustada aparecerá no visor até o desligamento do forno.

5. Pressione OFF (desligar), quando for concluído o cozimento.

EASY CONVECT (CONVERSÃO DE TEMPERATURAS E TEMPOS DE COZIMENTO POR CONVECÇÃO)

Temperaturas e tempos de cozimento por convecção diferem daqueles do cozimento convencional. O forno pode automaticamente reduzir os tempos e as temperaturas da receita padrão para o cozimento por convecção.

A conversão pode não ser exata porque os alimentos são agrupados em categorias gerais.

Para garantir resultados ideais de cozimento, o forno irá solicitar uma verificação do alimento antes do final do tempo de cozimento. Usar a seguinte tabela orientativa.

Ajustes	Alimentos
BAKED GOODS (Produtos de padaria)	Biscoitos, Pães: rápidos e fermentados, Bolos e Bolachas Ensopados e Suflé, Peixe
MEATS (Carnes)	Batatas assadas, Galinha: Inteira e pedaços, Carne em cubos, Assados: porco, bife e tender Peru e grandes aves não são incluídos porque há variação de tempos de cozimento.
OTHER FOODS (Outras Refeições)	Alimentos pré-prontos: batatas fritas, nuggets, porções de peixe empanados, pizza, Tortas: frutas e cremes.

Para usar: Antes de usar a conversão da temperatura de convecção para BAKED GOODS (produtos de padaria) e OTHER FOODS (outros alimentos), realize o pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento.

1. Pressione BAKED GOODS (produtos de padaria), MEATS (carnes) ou OTHER FOODS (outros alimentos).

2. Pressione as teclas numéricas para introduzir a temperatura de cozimento convencional.

3. Pressione as teclas numéricas para introduzir o tempo de cozimento convencional.

4. Pressione START (iniciar).

5. A mensagem “CHECK FOOD AT” (verificar o alimento) e a hora para verificação aparecerão no visor do forno após o forno estar pré-aquecido.

Quando atingir a hora de verificação, soará sinal sonoro de final de ciclo, se estiver ativado. Abra a porta e verifique o alimento.

6. Pressione OFF (desligar), quando o cozimento for finalizado.

BREAD PROOF (FERMENTAÇÃO DE PÃES)

A fermentação dos pães prepara a massa para cozimento pela ativação do fermento.


Para realizar a fermentação: Coloque a massa em uma tigela levemente untada e cubra, sem apertar, com papel vegetal revestido com manteiga. Coloque sobre a prateleira posicionada no guia 2, depois, coloque uma bandeja com duas xícaras (500 ml) de água fervendo sobre a guia 1. Feche a porta.

1. Pressione BREAD PROOF (fermentação de pães). O visor mostrará 38°C.

2. Pressione START (iniciar). Deixe a massa elevar-se até aproximadamente o dobro de seu tamanho, verifique em 20 até 25 minutos. O tempo de fermentação pode variar dependendo do tipo e da quantidade da massa.

3. Pressione OFF (desligar), quando a fermentação for finalizada.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Queimadura

Use uma luva para forno para retirar a sonda de temperatura.

Não toque nos elementos da grelha.

Não seguir estas instruções pode resultar em queimaduras.

O termômetro para alimentos mede com precisão a temperatura interna de carnes, aves e ensopados com líquido.

Sempre desconecte e retire o termômetro para alimentos do forno juntamente com o alimento que está sendo preparado.

Para usar: Antes de usar, insira o termômetro para alimentos no centro da porção mais espessa da carne ou no interior da coxa ou peito da ave, longe de gordura ou osso num ângulo como mostra no esquema seguinte. Coloque o alimento no forno e conecte o termômetro para alimentos ao plugue.

Mantenha a sonda o mais longe possível dos elementos de aquecimento. Feche a porta do forno.



A- Plugue do termômetro para carnes
B- Termômetro para alimentos

1. Pressione as teclas numéricas para introduzir a temperatura do termômetro para alimentos, desejada. A temperatura a ser programada é a temperatura interna desejada do alimento quando estiver pronto. A temperatura pode ser ajustada entre 55°C e 85°C.
2. Pressione a tecla de um dos modos de cozimento recomendado para o uso do termômetro para alimentos: BAKE (assar), CONVECT BAKE (assar por convecção) ou CONVECT ROAST (assar carnes por convecção). Pressione as teclas numéricas para introduzir a temperatura do forno adequada ao preparo.
3. Pressione START (iniciar).

A temperatura ajustada do forno aparecerá no visor durante todo o cozimento.

“Lo°” (baixo) aparecerá como a temperatura do termômetro para alimentos até que a temperatura interna do alimento atinja 54°C. Depois o visor exibirá o aumento de temperatura.

Quando a temperatura do termômetro para alimentos for alcançada, o forno desligará automaticamente e aparecerá a mensagem “COOKING COMPLETE” (cozimento completo) no visor do forno.

Se estiver ativado, soará um sinal sonoro de final de ciclo a cada minuto.

4. Pressione OFF (desligar) ou abra a porta do forno para limpar o visor e/ou parar os sinais sonoros.
5. Sempre desconecte e remova o termômetro para alimentos de dentro do forno quando for retirar o alimento. O símbolo do termômetro para alimentos permanecerá aceso no visor até que o plugue seja desconectado.

Para mudar a temperatura do termômetro para alimentos:

1. Desconecte o termômetro para alimentos, conecte o plugue novamente e feche a porta do forno.
2. Siga os passos de 1 a 5.

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação

Não deixe alimentos em repouso no forno por mais de uma hora antes ou depois do cozimento.

Isto pode resultar em contaminação.

O cozimento com tempo programado viabiliza o ajuste do forno para ser ligado a uma determinada hora do dia, cozinhando por um período ajustado de tempo, e/ou desligado automaticamente.

Para ajustar COOK TIME (tempo de cozimento):

1. Pressione a tecla de um dos modos de cozimento: BAKE (assar), CONVECT BAKE (assar por convecção) ou CONVECT ROAST (assar carnes por convecção).

Pressione as teclas numéricas para introduzir a temperatura do forno adequada ao preparo. A faixa de temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

O cozimento por tempo programado também pode ser usado com a função BREAD PROOF (fermentar pães), mas a temperatura não é ajustável.

2. Pressione COOK TIME (tempo de cozimento).
3. Pressione as teclas numéricas para inserir o período de tempo de cozimento.
4. Pressione START (iniciar).

A contagem regressiva de tempo em minutos aparecerá no visor do forno. A hora de início e fim do cozimento não são exibidas até que o forno tenha finalizado o pré-aquecimento.

Quando terminar o tempo de cozimento o forno desligará automaticamente e a mensagem "COOKING COMPLETE" (cozimento completo) aparecerá no visor do forno. Se ativado, soará um sinal sonoro de final de ciclo a cada minuto.

5. Pressione OFF (desligar), ou abra a porta do forno para limpar o visor e/ou parar os sinais sonoros.

Para ajustar "COOK TIME" (tempo para cozimento) e "STOP TIME" (hora de finalização):

Antes de realizar o ajuste, certifique-se de ajustar o relógio para a hora correta do dia. Veja a seção "CLOCK" (relógio).

1. Pressione a tecla de um dos modos de cozimento: BAKE (assar), CONVECTION BAKE (assar por convecção) ou CONVECT ROAST (assar carnes por convecção).

Pressione as teclas numéricas para introduzir a temperatura do forno adequada ao preparo. A faixa de temperatura pode ser ajustada entre 77°C e 260°C (170°F e 500°F).

O Cozimento com tempo programado também pode ser usado com a função BREAD PROOF (fermentar pães), mas a temperatura não é ajustável.

2. Pressione COOK TIME (tempo de Cozimento).
3. Pressione as teclas numéricas para inserir o período tempo de cozimento.
4. Pressione STOP TIME (hora de finalização).
5. Pressione as teclas numéricas para introduzir a hora de finalização.
6. Pressione START (iniciar).

A hora de início é automaticamente calculada e exibida.

"DELAY" (adiar) e STOP TIME (hora de finalização) também aparecerão no visor do forno.

Quando chegar a hora de início, o forno ligará automaticamente. A contagem regressiva de tempo em minutos aparecerá no visor do forno.

Quando for alcançada a hora de finalização, o forno desligará automaticamente e aparecerá no visor do forno a mensagem "COOKING COMPLETE" (cozimento completo).

Se estiver ativado, soará um sinal sonoro de final de ciclo, a cada minuto.

7. Pressione OFF (desligar), ou abra a porta do forno para limpar o visor e/ou finalizar os sinais sonoros.

DESIDRATAÇÃO

Desidratação é um método usado para preservar o alimento. Diversos fatores, tais como a qualidade do alimento fresco, técnicas de pré-tratamento, o tamanho e espessura do alimento e o clima podem afetar o produto acabado.

Durante a desidratação, o calor é usado para forçar a saída da umidade e a circulação de ar é usada para retirar a umidade de dentro do forno.

Consulte um livro confiável ou uma fonte para obter a informação completa sobre a desidratação e preservação de alimentos.

Para desidratar:

Posicione a prateleira conforme a tabela seguinte:

Número de Prateleiras	Posições das Prateleiras
1	3
3	2 e 4
2	1, 3 e 5

1. Feche a porta do forno.
2. Pressione OPTIONS (opções) e depois a tecla numérica "5".
3. Pressione as teclas numéricas para introduzir uma temperatura de desidratação. A faixa de desidratação pode ser ajustada entre 38°C e 93°C.
4. Pressione START (iniciar).
5. Pressione OFF (desligar), quando for concluída a desidratação.

NOTA: O forno desligará automaticamente após 12 horas. Porém, alguns alimentos podem levar mais de 12 horas para desidratar. Se este for o caso, o forno precisará ser reinicializado.

CUIDADOS COM O FORNO ELÉTRICO PRO 75

FUNÇÃO PIROLÍTICA DE LIMPEZA

ADVERTÊNCIA

Risco de Queimaduras

Não toque no forno durante a função pirolítica de limpeza.

Mantenha crianças afastadas do forno durante a função pirolítica de limpeza.

Não seguir estas instruções pode causar queimaduras.

Realize a função pirolítica de limpeza do forno antes de se tornar muito sujo. Sujeiras pesadas resultam em maior tempo de limpeza e mais fumaça.

Mantenha a cozinha bem ventilada durante a função pirolítica de limpeza para auxiliar a retirada do calor, odores e fumaça.

Não bloqueie o sistema de exaustão do forno durante a função pirolítica de limpeza. O ar deve estar apto a circular livremente.

Não limpe, esfregue, danifique ou mova a gaxeta da porta do forno. A gaxeta da porta é essencial para uma boa vedação.

Preparar o forno:

- Remova as prateleiras, utensílios e o termômetro para alimentos.
- Remova qualquer resíduo de folha de alumínio do forno porque podem queimar ou fundir, danificando o forno.
- Remova as prateleiras do forno para que mantenham uma boa aparência e para que deslizem facilmente.
- Limpe manualmente o canto interno da porta e uma área de 3,8 cm ao redor da estrutura da cavidade, tendo a certeza de não mover ou dobrar a gaxeta de vedação.

Esta área pode não ficar quente o suficiente durante a função pirolítica de limpeza para remover a sujeira. Não deixe água, limpador, etc. entrar nas ranhuras da estrutura da porta. Use um pano úmido para limpar esta área.

- Remova qualquer poeira solta para reduzir a fumaça e evitar danificar a superfície interna. Em temperaturas elevadas, o alimento reage com o acabamento, podendo resultar em manchas, causticação, corrosão ou manchas brancas. Isto não irá afetar o desempenho do cozimento.

Como Funciona o Ciclo

IMPORTANTE: O aquecimento e o resfriamento do acabamento esmaltado sobre o aço no forno pode resultar na descoloração, perda de brilho, fendas finas e estalos.

A função pirolítica de limpeza utiliza temperaturas muito elevadas, queimando a sujeira e transformando-a em cinzas.

O forno é pré-ajustado para um ciclo de limpeza de 3 horas 30 minutos, porém o tempo pode ser alterado. O tempo sugerido de limpeza é de 2 horas 30 minutos para sujeira leve e entre 3 horas 30 minutos e 4 horas 30 minutos para sujeira pesada.

Use a tabela seguinte como diretriz para determinar o nível de limpeza desejada.

Nível de Limpeza	Tempo Total de Limpeza (inclui um tempo de resfriamento de 30 minutos)
1 (Rápida)	2 horas 30 minutos
2	3 horas
3 (Regular)	3 horas 30 minutos
4	4 horas
5 (Máxima)	4 horas 30 minutos

Uma vez que o forno tenha resfriado completamente, remova as cinzas com um pano úmido. Não limpe qualquer uma das superfícies internas até que o forno tenha esfriado por completo. A aplicação de um pano úmido no vidro interno antes de ter esfriado completamente pode resultar na quebra do mesmo. As luzes do forno não funcionarão durante a função pirolítica de limpeza.

OBSERVAÇÃO: O forno tem um motor com ventilação de duas velocidades. Durante a função pirolítica de limpeza, o ventilador irá operar em velocidade máxima para aumentar o fluxo de ar para melhor exaurir o ar mais quente através do sistema de exaustão.

Um aumento do ruído pode ser perceptível durante e após a função pirolítica de limpeza, até esfriar o forno.

Para a função pirolítica de limpeza:

Antes de iniciar a função pirolítica de limpeza, certifique-se que a porta está completamente fechada, senão a porta não irá travar e a função não irá iniciar.

1. Pressione SELF CLEAN (função pirolítica de limpeza) repetidas vezes para ajustar o tempo de limpeza desejado. O tempo de limpeza pode ser ajustado entre 2 horas e 30 minutos e 4 horas e 30 minutos. As teclas numéricas não podem ser usadas para ajustar um tempo de limpeza.
2. Pressione START (iniciar).
A porta do forno irá travar automaticamente e "DOOR LOCKED" (porta travada) a hora de início e finalização aparecerão no visor do forno. A porta não irá destravar até o resfriamento do forno.
Quando o ciclo for completado e o forno estiver frio, a mensagem "SELF CLEAN COMPLETE" (função pirolítica de limpeza completada) aparecerá no visor do forno e "DOOR LOCKED" (porta travada) irá desaparecer. Se estiver ativado, soará um sinal sonoro de final de ciclo a cada minuto.
3. Pressione OFF (desligar), abra a porta do forno para limpar o visor do forno e/ou para sinais sonoros.

Para programar a hora de início da função pirolítica de limpeza:

Antes de realizar o ajuste, certifique-se de ajustar o relógio para a hora correta do dia. Veja a seção "CLOCK" (relógio).

Também certifique que a porta está completamente fechada, senão a porta não irá travar e o ciclo não irá iniciar.

1. Pressione SELF CLEAN (função pirolítica de limpeza) repetidas vezes para ajustar o tempo de limpeza desejado. O tempo de limpeza pode ser ajustado entre 2 horas e 30 minutos e 4 horas e 30 minutos. As teclas numéricas não podem ser usadas para ajustar a hora de limpeza.
2. Pressione STOP TIME (hora de finalização).
3. Pressione as teclas numéricas para inserir a hora de finalização.
4. Pressione START (iniciar).
A hora de início é automaticamente calculada e exibida.
A porta fechará automaticamente e a mensagem "DOOR LOCKED" (porta travada), "DELAY" (adiar) e "STOP TIME" (hora de finalização) também aparecerão no visor do forno. A porta não irá destravar até o resfriamento tenha terminado.
Quando a função for completada e o forno esfriar, a mensagem "SELF CLEAN COMPLETE" (função pirolítica de limpeza completada) aparecerá no visor do forno e "DOOR LOCKED" (porta travada) desaparecerá.
Se estiver ativado, soará um sinal sonoro de final de ciclo, a cada minuto.
5. Pressione OFF (desligar), ou abra a porta do forno para limpar o visor do forno e/ou parar os sinais sonoros.

Para parar a função pirolítica de limpeza em qualquer momento:

Pressione OFF (desligar). Se a temperatura do forno estiver muito elevada, a porta permanecerá travada. Ela não irá destravar até o esfriamento da mesma.

LIMPEZA GERAL

IMPORTANTE: Antes da limpeza, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o forno está frio. Sempre siga as instruções sobre os produtos de limpeza.

Sabão neutro, água e pano ou esponja macia são indicados para a limpeza do forno.

Aço Inoxidável

Método de limpeza:

Use os produtos abaixo indicados, esfregando delicadamente no sentido do escovamento do aço inoxidável.

- Detergente líquido ou limpadores para todas as finalidades. Enxágüe com água limpa e seque com pano macio e livre de fiapos.
- Vinagre para manchas difíceis de limpar com água.

Para evitar danos para superfícies de aço, não use limpadores abrasivos, esponjas de aço, panos arenosos ou alguns tipos ásperos de papel toalha.

Exterior da Porta do Forno

Método de limpeza:

- Aplique limpador de vidro e um pano ou esponja macia.

Interior da Porta e Cavidades do Forno

Método de limpeza:

- Função pirolítica de limpeza: para o resultado mais adequado da limpeza da porta, retire qualquer depósito com uma esponja úmida, antes do funcionamento desta função.

Painel de Controle

Método de limpeza:

- Limpador de vidro e pano ou esponja macia: Aplique o limpador de vidro em pano ou esponja e limpe o painel delicadamente. Não aplique o líquido diretamente sobre o painel. Não use limpadores abrasivos, esponjas de aço, pano arenoso ou alguns tipos ásperos de toalhas de papel. Podem ocorrer danos.

LUZES DO FORNO

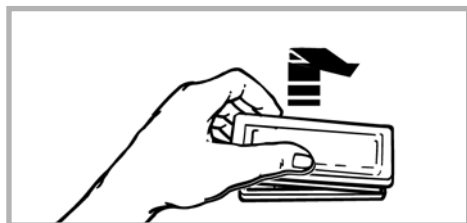
O forno utiliza lâmpadas halógenas de 12 volts, 5 watts. Elas acenderão quando a porta for aberta. As luzes do forno não funcionarão durante o ciclo "SELF CLEAN" (função pirolítica de limpeza).

Quando a porta do forno for fechada, pressionar OVEN LIGHT (luz do forno) para ligar e desligar.

Para trocar a lâmpada:

Antes de trocar a lâmpada, certifique-se de que o forno está desligado e frio.

1. Desconecte a energia.
2. Remova a cobertura de vidro da luz puxando o canto frontal e retirando do forno.



3. Remova a lâmpada do soquete.
4. Substitua a lâmpada, usando um pano leve ou luvas de algodão para manusear a lâmpada. Não toque a lâmpada com os dedos descobertos.
5. Recoloque a cobertura da lâmpada empurrando contra a parede do forno.
6. Religue a energia.

PORTA DO FORNO

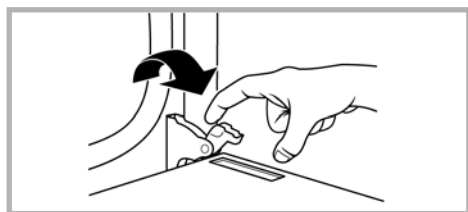
IMPORTANTE: Para evitar a quebra do vidro da porta do forno.

- Não feche a porta do forno se as prateleiras não estiverem completamente inseridas para dentro da cavidade do forno ou quando o utensílio para cozimento estender-se além do canto frontal de uma prateleira do forno.
- Não coloque objetos sobre a superfície do vidro da porta do forno.
- Não bata na superfície do vidro com um utensílio ou outros objetos.
- Não limpe as superfícies do vidro até que o forno tenha esfriado por completo.

Para uso normal do forno, não é aconselhada a remoção da porta do forno. Porém, se a remoção for necessária, certifique-se do forno estar frio e desligado. Então, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Para remover:

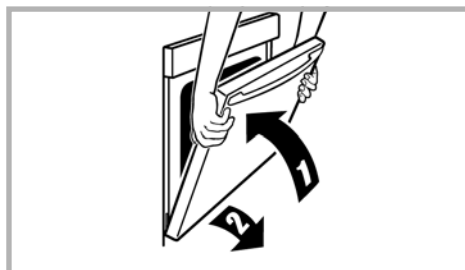
1. Abra a porta do forno completamente.
2. Localize as travas da porta do forno nos cantos inferior esquerdo e direito, e gire as travas em direção à posição destravando (conforme figura).



3. Feche a porta do forno o máximo possível.

4. Levante e puxe a porta do forno em sua direção para removê-la.

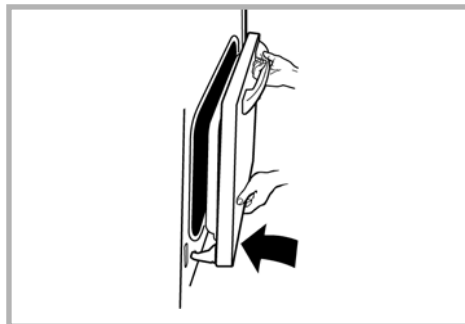
Posicione a porta do forno sobre uma superfície adequada (para evitar riscos e batidas).



Para Recolocar:

1. Insira ambas as dobradiças nas respectivas cavidades.
2. Empurre a porta encaixando as dobradiças até o final do curso e abra a porta do forno.

Você deve escutar um “clique” assim que a porta for ajustada no lugar.



3. Trave as dobradiças da porta do forno e verifique se a porta está fechando e abrindo normalmente. Se esta não estiver livre, repita os procedimentos de remoção e instalação.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de consultar o Serviço Autorizado KitchenAid, faça uma verificação prévia, consultando os pontos listados a seguir:

Ocorrência	Procedimento
Nada Funciona	<ul style="list-style-type: none">• Queimou algum fusível ou caiu algum disjuntor? Troque o fusível ou religue o disjuntor. Se o problema continuar, chame um técnico.• O Aparelho está ligado apropriadamente? Veja as instruções de instalação.
O Forno não Funciona	<ul style="list-style-type: none">• O Controle eletrônico do forno está ajustado corretamente? Veja a seção “Painel de Controle Eletrônico do Forno”.• Foi ajustado iniciar retardo? Veja a seção “Cozimento com Tempo Programado”.• Está ajustado o Trava do Painel de Controle? Veja a seção “Trava do Painel de Controle”.• Está ajustado o Modo SABBATH? Veja a seção “Modo SABBATH”.
Temperatura do Forno Muito Alta ou Muito Baixa	<ul style="list-style-type: none">• A Calibração da temperatura do forno precisa ser ajustada? Veja a seção “Calibração da Temperatura do Forno”.
O Visor Exibe Mensagens	<ul style="list-style-type: none">• O Visor está exibindo uma letra seguida por um número? Limpe o visor. Veja a seção “Visor do Forno”. Se aparecer uma letra seguida por um número, ligue para a assistência. Veja a seção “Assistência Técnica ou de Manutenção”.
A Função Pirolítica de Limpeza não está funcionando	<ul style="list-style-type: none">• A porta do forno está aberta? Feche a porta do forno completamente.• As funções foram introduzidas? Veja a seção “Função Pirolítica de Limpeza”.• Em alguns modelos, foi ajustado o ciclo de partida de retardo da função pirolítica de limpeza? Veja a seção “Função Pirolítica de Limpeza”.• Foi ajustado iniciar retardo? Veja a seção “Cozimento com Tempo Programado”.

Ocorrência	Procedimento
Os resultados de cozimento do forno não foram os esperados?	<ul style="list-style-type: none">• Foi ajustada a temperatura adequada? Verifique novamente a receita em um livro de receitas adequada.• A calibração da temperatura do forno está ajustada? Veja a seção “Controle de Temperatura do Forno”.• O forno foi pré-aquecido? Veja a seção que detalha o funcionamento da função selecionada.• Está sendo usado o utensílio para cozimento adequado? Veja a seção “Utensílios para Cozimento”.• As prateleiras estão posicionadas adequadamente? Veja a seção “Posicionando Utensílios e Prateleiras”.• Existe a adequada circulação de ar em volta do utensílio para cozimento? Veja a seção “Posicionando Utensílios e Prateleiras”.• A massa está distribuída de forma uniforme na assadeira? Verifique se a massa está nivelada na assadeira.• Está sendo usado o período de tempo adequado? Ajuste o tempo de cozimento.• A porta do forno está sendo aberta durante o cozimento? Espionando o forno ocorre a liberação de calor e pode resultar no aumento do tempo de cozimento.• Os itens cozidos estão muito escuros no fundo? Mova a prateleira para a posição mais alta no forno.• As extremidades da casca da torta estão escurecendo precocemente? Use lâmina de alumínio para cobrir as extremidades da casca e/ou reduza a temperatura de cozimento.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

A KitchenAid procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do frontal da cavidade atrás da porta, para visualizar abra a porta e localize uma etiqueta com o logotipo da KitchenAid.

Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

www.kitchenaid.com.br

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo Serviço Autorizado KitchenAid, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento KitchenAid. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- 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 e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- 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 especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** 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.** 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, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

DADOS TÉCNICOS

Dimensões do Forno (altura x largura x profundidade) em mm:	730 x 755 x 667
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	806 x 902 x 768
Dimensões do Nicho (altura x largura x profundidade) em mm:	705 x 724 x 591
Peso Líquido (kg)	75
Peso do Produto Embalado (kg)	78
Tensão (V)	220V 2N~
Frequência (Hz)	60
Chave Disjuntora Recomendada (A) Bifásico	30
Potência da Lâmpada (W)	2 X 5
Potência Total Máxima (W)	4070

NOTA: A notação de tensão 220V 2N~ significa que o ponto de instalação deve apresentar 2 fases de 127V (127V fase-neutro, 220V fase-fase).

