



Forno Elétrico Vidro

MANUAL DO PROPRIETÁRIO



MODELO

FE-60PV - FE-60PX



**DIAMANTINO & HOFMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA.
CONDOMÍNIO INDUSTRIAL PORTAL DO ANHANGUERA
ESTRADA MUNICIPAL MARIO COVAS, 641
BAIRRO MACUCO
CEP 13279-411 VALINHOS SP
Fone: (19) 2129.0519 - Fax: (19) 2129.0524
Site: www.miraeletros.com.br
Email: vendas@miraeletros.com.br**

FE-60PV-FE-60PX-MANUAL-V1-4 - 28-03-2014

Leia estas instruções antes de usar seu produto e guarde-as para futura referência, sempre seguindo-as cuidadosamente.

ÍNDICE

| | Pag. |
|--------------------------------------|---------|
| Introdução | 2 |
| Descrição e características do forno | 3 |
| Guia de leitura | 4 |
| Instruções de segurança | 4 a 5 |
| Instruções de Instalação | 6 a 7 |
| a . Sob o Balcão | 7 |
| b . Numa coluna | 7 |
| Ventilação do "Nicho" | 8 |
| Como remover a porta do forno | 8 |
| Substituindo a lâmpada do forno | 9 |
| Descrição das funções do forno | 9 a 11 |
| Como utilizar seu forno | 12 a 14 |
| Temporizador | 15 |
| Serviços e Peças de Reposição | 16 |
| Limpeza | 17 |
| Soluções de Pequenos Problemas | 18 |
| Condições da Garantia | 18 |

INTRODUÇÃO

Este Manual de Instruções vai ajudá-lo a instalar, manusear e preservar seu forno Mira. Nas páginas seguintes estão explicações sobre todo o funcionamento do aparelho e a melhor forma de cuidar dele.

O forno é um aparelho eletrodoméstico como qualquer outro e, bem cuidado, com certeza vai proporcionar momentos de muita diversão e alegria para você e seus amigos.

Os produtos Mira possuem garantia de qualidade e uma inestimável elegância. O forno elétrico, além de ser um excelente eletrodoméstico, decora e embeleza qualquer ambiente da casa em que for colocado.

Se inspire no seu forno o mais fácil de limpar da Mira e venha conhecer toda a nossa linha.

Agora aproveite sua mais nova aquisição, siga todas as instruções deste Manual.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 09 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser em 48 (quarenta e oito) horas comunicado ao Serviço Autorizado Mira mais próximo de sua residência.
- 2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.
- 3 - Que este produto seja utilizado somente em "**USO DOMÉSTICO**".

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Defeitos causados decorrentes do uso comercial ou outro que não doméstico.
 - Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
 - Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Mira".
 - Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de lâmpadas, vidros e plásticos não são cobertos pela garantia.
 - Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
 - Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
 - Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
 - Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
 - O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
 - O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
 - O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Mira.
 - O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
 - Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Mira.
 - Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
 - Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO**.
- Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A Mira, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.

LIMPEZA: (cont.)

ATENÇÃO:

Ao limpar ou polir o produto sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox, tomando muito cuidado ao esfregar, deve ser de maneira suave e uniforme, não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas na superfície que serão irreversíveis.

Importante:

O aço comum, quando em contato com o inoxidável, principalmente se úmido pode manchá-lo, como é o caso de palha de aço para limpeza, portanto, evite o contato destes produtos com a superfície inoxidável.

A água utilizada para enxágüe deve ser seca imediatamente após o enxágüe evitando assim a evaporação sobre a chapa inoxidável o que causaria manchas irreversíveis devido os minerais contidos na água.

SOLUÇÕES DE PEQUENOS PROBLEMAS

| Antes de Chamar a Assistência Técnica | | |
|---------------------------------------|--|--|
| PROBLEMA | CAUSAS PROVÁVEIS | SOLUÇÃO PROPOSTA |
| Forno não liga | Falta de energia | Verificar disjuntores do quadro de força |
| | Falha de abastecimento de energia local | Religar a energia do local / Verificar com a concessionária |
| | Temporizador desligado | Programar o temporizador ou colocá-lo na posição manual |
| | Comutador da função de cocção desligado | Posicioná-lo na função adequada ao prato que se deseja preparar |
| | Termostato não foi acionado | Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado. |
| Não assa | Não foi acionado o comutador de funções adequadamente | Posicione o comutador de funções na função recomendada para o assado |
| | Termostato não foi acionado na temperatura adequada ou está desligado. | Posicionar o termostato na temperatura ideal para o assado. |
| | Forno não foi pré-aquecido | Fazer pré-aquecimento de 15 minutos antes de inserir a assadeira |
| Lâmpada não acende | Comutador da função de cocção desligado | Posicioná-lo na função adequada ou lâmpada |
| | Lâmpada mau rosqueada ou queimada | Rosquear a lâmpada completamente ou substituir a lâmpada. |

CONDIÇÕES DA GARANTIA:

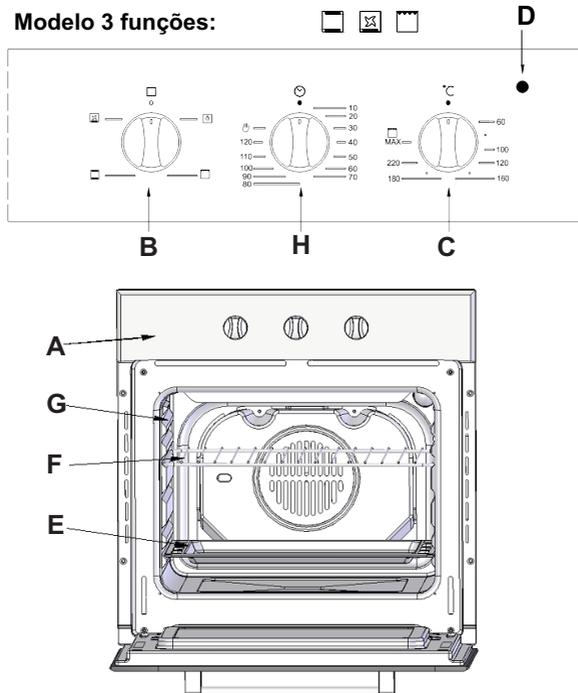
Seu eletrodoméstico está coberto por uma garantia explicada no certificado de garantia na contracapa deste manual.

Mantenha o cupom fiscal ou a nota do distribuidor e documentos fornecidos pelo distribuidor no ato da compra do eletrodoméstico, eles são a comprovação da garantia do eletrodoméstico.

Havendo necessidade de utilizar um serviço autorizado ligue no telefone da contracapa deste manual.

Lembrando que, quebra da porta ou painel de vidro e manipuladores plásticos não são cobertos pela garantia.

DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO FORNO:



Legenda:

| | |
|----|---|
| A. | Painel de Controle |
| B. | Manipulador de funções |
| C. | Manipulador de seleção de temperatura |
| D. | Luz de indicação do forno (somente disponíveis em certos modelos) |
| | - Quando iluminado, indica que o forno está aquecendo até na temperatura configurada. |
| E. | Bandeja para gotejamento ou assadeira. |
| F. | Prateleira do forno |
| G. | Guia para prateleiras deslizantes e bandeja de gotejamento. |
| H. | Temporizador. |

Características técnicas do forno:

Dimensões internas do forno

Largura **43.5cm**

Profundidade **40cm**

Altura **32cm**

Volume interno do forno

59 litros

Tensão, Frequência e Potência: **230 V ~ 60 Hz 2250 W**

Consumo:

2,125 kW.h

GUIA DE LEITURA E INSTRUÇÃO:

Os seguintes símbolos ajudarão a você na leitura das ilustrações.

-  Instruções de segurança.
-  Instruções passo-a-passo.
-  Alerta e sugestões.
-  Informações sobre a proteção do meio ambiente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

Instruções técnicas de segurança / instalação:

-  Leia essas instruções para sua segurança e dos outros. Você está entretanto sendo requisitado a ler antes de instalar e usar este eletrodoméstico. Mantenha este manual de instrução à mão para uma futura referência quando necessário.

A instalação do eletrodoméstico e sua conexão no quadro de força devem ser feitas somente por pessoal qualificado. Antes de qualquer procedimento, checar se o eletrodoméstico esteja desconectado do quadro de força.

É arriscado modificar ou tentar modificar as características desse produto.

Depois de remover o eletrodoméstico da embalagem tenha a certeza de que não esteja danificado.

Caso contrário contate o seu distribuidor antes de colocar o eletrodoméstico em operação.

O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade em caso de falhas ocorridas por acidente devido o não cumprimento com as normas de prevenção de acidentes.

Esteja certo que o ar circula livremente ao redor do eletrodoméstico.

Garanta que a cozinha esteja bem ventilada mantendo a entrada de ar constante e um bom funcionamento do forno, sugerimos instalar um cooktop Mira harmonizando o ambiente.

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

-  **Precaução:** Este eletrodoméstico deve apenas ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação, obedecendo as normas locais.

Segurança das crianças:

Este eletrodoméstico deve ser usado somente por adultos. Esteja certo que as crianças não toquem nos controles deste.

As partes expostas deste eletrodoméstico quando aquecidos durante o cozimento, permanecerão quentes por algum tempo há mais depois de desligado. Mantenha as crianças bem longe até que eletrodoméstico tenha esfriado.

LIMPEZA:

Como Manter Seu Forno Limpo:

Antes de limpar seu forno, ou executando a manutenção, desconecte da energia.

Para estender a vida útil de seu forno, este deve ser limpo freqüentemente, lembre-se que:

- Devem ser lavadas as peças esmaltadas ou partes em aço com água morna e sabão neutro sem usar qualquer pó abrasivo ou substâncias corrosivas que possam danificá-los; pois poderia mancha-los. Se estas manchas forem difíceis de remover, use produtos disponíveis no mercado. Limpando bem estes, procure enxaguar completamente e secar bem.

- O interior do forno deve ser limpo preferivelmente imediatamente depois do uso, quando ainda o forno está morno, com água quente e sabão neutro; o sabão deve ser enxaguado e o interior seco completamente, sob estas condições as superfícies podem se tornar mais quentes que a usual, e as crianças devem ser mantidas afastadas. Evite usar detergentes abrasivos (limpadores, objetos para raspar, etc.) e esponjas abrasivas para pratos ou ácidos (à base de limão, bem como, removedores etc.) pois estes poderiam danificar o esmalte do forno. Se uma mancha de gordura ou sujeira é particularmente difícil de remover, use um produto especial para limpeza de forno seguindo as instruções da embalagem do produto.

- Se você usar seu forno durante um período muito longo, pode ocorrer condensação, seque-o utilizando um pano macio.

- Há uma vedação de borracha ao longo da porta do forno a qual garante seu funcionamento perfeito, inspecione sua condição habitualmente. Se necessário, limpe-a e evite usar produtos abrasivos ou objetos para fazer isto. Se danificá-la, por favor, contate seu Serviço Autorizado mais próximo. Nós recomendamos que você evite usar o forno, nessas circunstâncias, até que seja consertado.

- Nunca revista o fundo do forno com folhas de alumínio, o acúmulo conseqüente de calor poderia chegar até mesmo a danificar o esmalte.

- Limpe a porta com produtos não abrasivos ou esponjas e seque-a com um pano macio.

Limpeza dos Vidros

Limpe os vidros regularmente com um pano macio e úmido com água morna e um pouco de detergente neutro.

ATENÇÃO: Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

Limpeza das partes Inoxidáveis:

Para limpezas de manchas pesadas:

Aplique uma solução feita com bicarbonato de sódio dissolvido em álcool de uso doméstico (dissolva o bicarbonato até formar uma pasta). Para aplicar utilize um pano macio ou uma escova com cerdas macias, depois basta enxaguar com água e secar com pano macio imediatamente.

Para limpeza rotineira:

Os melhores produtos para conservar o inox são, os detergentes suaves e neutros e os removedores, a base de amônia, diluídos em água morna, aplicada com um pano macio, bastando depois enxaguar com água e secar com pano macio imediatamente. Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

SERVIÇOS E PEÇAS DE REPOSIÇÃO:

Antes de deixar a fábrica, este eletrodoméstico foi testado e ajustado por pessoal qualificado para apresentar o melhor resultado na operação. Em caso de mau funcionamento nunca tente você mesmo reparar o eletrodoméstico. Reparos realizados por pessoas não habilitadas podem causar danos e acidentes. Primeiro refira-se ao conteúdo deste manual. Se você não encontrar a informação necessária, contate a Mira.

Quaisquer subseqüentes reparos ou ajustes devem ser feitos com o maior cuidado e atenção.

Por esta razão, nós fortemente encorajamos sempre contatar o distribuidor que vendeu a você o eletrodoméstico ou o serviço autorizado mais próximo, especificando a natureza do problema, o modelo do equipamento (Mod.) número do produto (Prod. nº.) e número de série (ser. nº.). Essas informações são fornecidas na etiqueta de identificação do produto. Sempre solicite o uso de peças de reposição originais.

Aviso de proteção ao meio ambiente:



Todos os materiais dos eletrodomésticos são ambientalmente compatíveis e recicláveis. Por favor, faça sua parte para conservar o meio ambiente, fazendo a separação do lixo nos canais disponíveis de coleta. Os eletrodomésticos que não sejam mais utilizados ou usáveis não têm muito valor, por isso, seja amigo do meio ambiente dispondo do produto antigo, pois grande parte dele é reciclável podendo ser reutilizados.

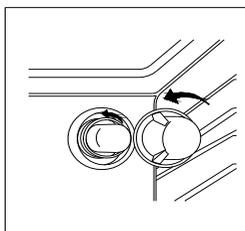


Cuidado!

Certifique-se que o eletrodoméstico esteja desconectado do ponto de energia. Procure um local adequado para dispor do eletrodoméstico não mais utilizável.

SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO:

- Desconectar a alimentação de energia do forno;
- Remova a cobertura da lâmpada;
- Remova a lâmpada e substitua-a por uma resistente a altas temperaturas (300°C.) com as seguintes características:
 - Tensão: 220/240 V
 - Potência em watts: 25 W
 - Tipo: E 14
- Recoloque a cobertura da lâmpada e reconecte a alimentação de energia.



ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

Segurança é um bom hábito

Para manter a eficiência e segurança deste eletrodoméstico, recomendamos que você faça o seguinte:

- ✓ Só utilizar os serviços autorizados pelo fabricante.
- ✓ Sempre utilizar peças sobressalentes originais.
- ✓ Ao manusear o forno, sempre recomendamos que utilize os puxadores localizados nos lados do forno para prevenir acidentes ou danificar o próprio forno.
- ✓ Este eletrodoméstico é projetado para uso não profissional e sim doméstico, suas funções não devem ser mudadas.
- ✓ O sistema elétrico deste eletrodoméstico só pode ser usado seguramente quando é conectado corretamente a um sistema eficientemente aterrado conforme normas de segurança locais.
- ✓ Quando o eletrodoméstico estiver em uso, os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam extremamente quentes. Cuide em não tocá-los e mantenha as crianças distantes deste.

Os seguintes itens são potencialmente perigosos, devem ser tomadas medidas apropriadas para prevenir que as crianças entrem em contato com elas:

- ✓ Controles do eletrodoméstico em geral;
- ✓ O próprio eletrodoméstico, imediatamente depois de utilizar o forno ou grelhar devido ao grande calor gerado;
- ✓ O próprio eletrodoméstico, quando desativado (cuidado com partes perigosas desative-as).

ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Recomenda-se cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

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

Evite o seguinte:

- ✓ Tocar o eletrodoméstico com partes molhadas do corpo;
- ✓ Usar o eletrodoméstico quando descalço;
- ✓ Puxar o eletrodoméstico ou o cabo de alimentação para desligá-lo da tomada de energia elétrica;
- ✓ Operações impróprias ou perigosas;
- ✓ Obstruir a ventilação ou aberturas de dissipação de calor;
- ✓ Cabos de abastecimento de energia permitindo que entrem em contato com as partes quentes do eletrodoméstico;
- ✓ Expor o eletrodoméstico a agentes atmosféricos como chuva, ou luz do sol;
- ✓ Usar o forno com propósito de armazenamento;
- ✓ Usar líquidos inflamáveis perto do eletrodoméstico;
- ✓ Utilizar adaptadores, múltiplos e / ou extensões;
- ✓ Tentar instalar ou consertar o eletrodoméstico sem a ajuda de pessoal qualificado.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO:

O eletrodoméstico só deve ser instalado por uma pessoa qualificada conforme as instruções fornecidas. O fabricante recusa toda a responsabilidade por instalação imprópria que possa prejudicar as pessoas, à propriedade ou causar maiores danos à instalação.



Importante!

O fornecimento de energia para o eletrodoméstico deve ser desligado antes de qualquer ajuste ou trabalho de manutenção.

Conexão elétrica

O eletrodoméstico está configurado para operar na tensão 220 V. A conexão deve ser feita de acordo com os regulamentos e leis locais.

Antes de fazer a conexão esteja certo de:

1. O disjuntor de segurança e o sistema elétrico estejam prontos de acordo com a carga do "forno".
2. O sistema de fornecimento de energia tenha uma conexão para "fio terra" obedecendo as leis e regulamentos locais.
3. A tomada ou o disjuntor unipolar esteja facilmente acessível com o "forno" instalado.

Coloque um plugue e tomadas compatíveis com a carga do eletrodoméstico, caso o plugue fornecido não seja compatível. O interruptor não deve nunca interromper o fio terra (amarelo e verde). O fio marrom deve ser conectado à fase (sistema fase e neutro 220 V). Em todos os casos a tomada de energia e o cordão de força deverão ser posicionados de forma que o local não alcance 50°C acima da temperatura ambiente.

Cordão de força

O Cabo de força do forno possui um fio "terra". Para sua segurança ligue sempre o fio terra conforme a norma **NBR-5410** e não remova o mesmo do cabo de força, em hipótese alguma. Se você não possui em sua residência um "ponto de ligação para fio terra", providencie e em caso de dúvida contate um electricista ou o serviço autorizado mais próximo. O fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado, a fim de evitar riscos. Em adição, o fio terra de cores amarelo e verde deve ter 2cm mais comprido que os fios fase e o neutro.

Abrindo a cobertura da caixa do terminal:

• Use uma chave de fenda, nas abas laterais da cobertura do terminal;

• Puxe a cobertura do terminal.

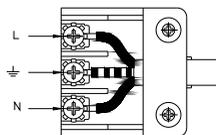
Para instalar o cabo, proceda como segue:

• Remova os parafusos dos fios e os três contatos identificados como L - N Terra.

• Aperte os fios pelos parafusos que usam a seguinte cor:

Azul (N) Marrom (L) Amarelo-verde (Terra).

• Prenda o cabo de abastecimento no lugar com uma abraçadeira e feche a cobertura do terminal.

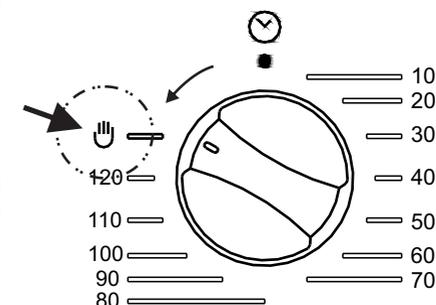


TEMPORIZADOR:

Este modelo é equipado com um timer para controlar o término do tempo necessário para cozinhar. Este timer possui dois modos de operação possíveis que são:

a. Modo manual:

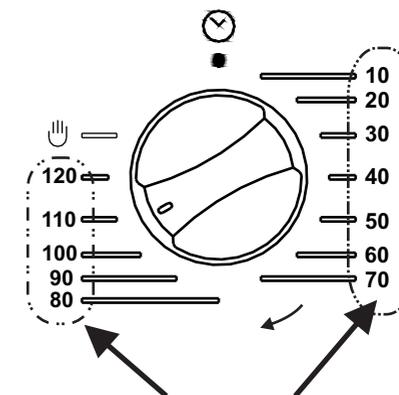
O temporizador do forno possui uma posição "Manual", para acionar gire o manipulador até a posição "Manual". Nesta posição o temporizador aciona um interruptor interno que fará que as resistências selecionadas para a função sejam acionadas ininterruptamente. Para acioná-la basta girar o manipulador para a posição, para desligar basta retornar o botão até a posição anterior.



b. Modo Programado:

O temporizador no modo "Programado" permite temporizar a cocção controlando às resistências selecionadas durante o tempo programado pelo usuário.

O tempo programado pode ser ajustado de 10 a 120 minutos. Ao final do tempo programado se ouvirá um sinal sonoro indicando que o tempo programado foi atingido.



Atenção!

O funcionamento do produto depende do posicionamento do manipulador do "temporizador caso o manipulador for mantido na posição desligado as resistências não serão acionadas.

Sempre posicione o manipulador na posição "Modo Manual" ou Modo Programado para que estas sejam acionadas.

COMO UTILIZAR SEU FORNO: (cont.)

Assando Pizas: (continuação...)

Se a bandeja de respingos for utilizada, estenda o tempo de cocção. não abra freqüentemente a porta do forno enquanto a pizza estiver cozinhando; Se a pizza tem muitas camadas (três de quatro), nós recomendamos que você coloque em cima ou no meio o queijo de mussarela para facilitar o processo de cocção.

Quando cozinhar pizzas, em duas prateleiras use a 2ª e 4ª com uma temperatura de 220°C só coloque as pizzas no forno depois de ter pré-aquecido o forno durante pelo menos 10 minutos.

Cozinhando Peixe e Carne:

Ao cozinhar carne branca, ave e peixe, use uma temperatura entre 180°C a 200°C. Para carne vermelha que deve estar assada do lado de fora enquanto que tenra e suculenta no lado de dentro, é uma boa idéia começar com uma temperatura alta em torno de 200°C a 220°C por um curto período de tempo então vá abaixando pouco a pouco.

Em geral, para assados maiores, configurar temperaturas mais baixas. Coloque a carne no centro da prateleira do forno e a bandeja de respingos de gordura abaixo para coletar a gordura que pingar desta.

Tenha certeza que a grade está inserida na posição que corresponda ao centro do forno. Se você quiser aumentar a quantidade de calor em baixo, coloque a prateleira nas posições mais baixas. Para assados saborosos (pato especialmente os selvagens), aplique na carne banha ou toucinho em cima.

Assando Bolo

Quando assar bolos, sempre **pré-aqueça o forno**. Tenha certeza que você esperou até que o forno tenha sido pré-aquecido completamente (quando a lâmpada "E" desligará) não abra a porta do forno enquanto estiver assando para prevenir que o bolo murche. Para um melhor resultado sugerimos:

- Dicas ao assar

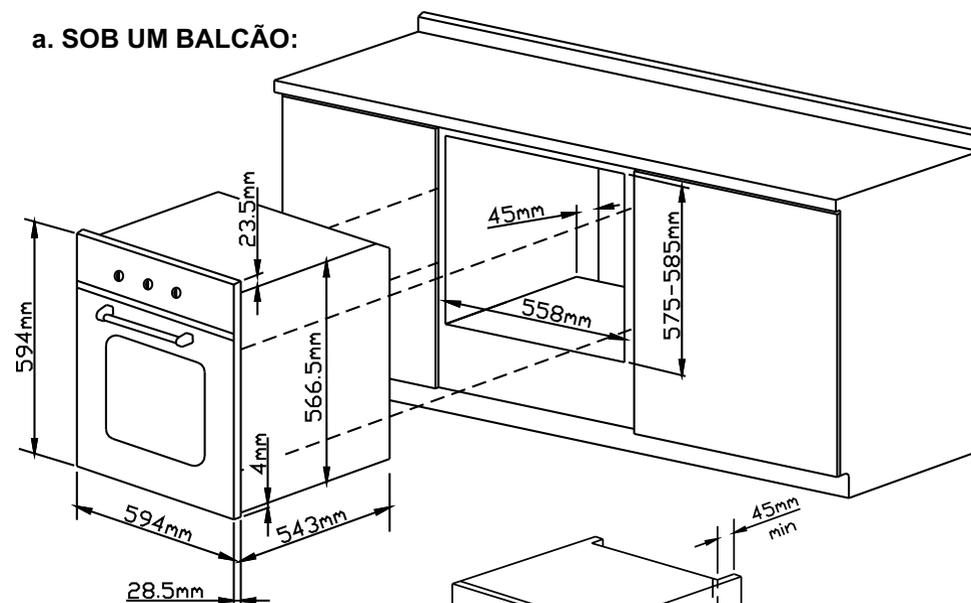
| |
|--|
| A Massa é muito seca. |
| Aumente a temperatura em 10°C e reduza o tempo de cocção. |
| Massa murchou. |
| Use menos líquido ou abaixe a temperatura em 10°C. |
| Massa fica muito escura em cima. |
| Coloque em uma prateleira mais baixa, abaixe a temperatura e aumente o tempo de cocção. |
| Cozinhou bem no lado de dentro, mas ficou aderente (semigrua) no lado de fora. |
| Use menos líquido, abaixe a temperatura, e aumente o tempo de cocção. |
| A Massa adere à forma. |
| Unte bem a forma e borrife farinha com toalha de papel. |
| Eu usei mais de um nível de prateleira (na função assar com "ventilador do forno") e os alimentos nas assadeiras não estão todos no mesmo ponto de cocção. |
| Use uma temperatura mais baixa que a ajustada. Não é necessário remover o alimento de todas as prateleiras ao mesmo tempo. |

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO: (cont.)

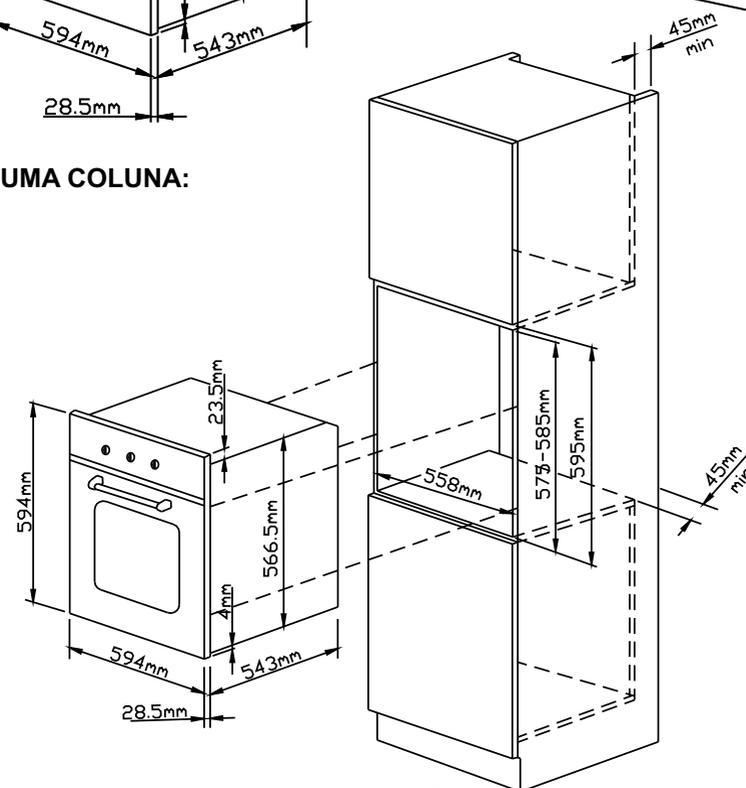
Instalação de Fornos Embutidos

Para assegurar que o eletrodoméstico funcione embutido corretamente, o gabinete apropriado que deve conte-lo é o da figura abaixo que dá as dimensões de instalação abaixo do balcão e o gabinete de parede.

a. SOB UM BALCÃO:



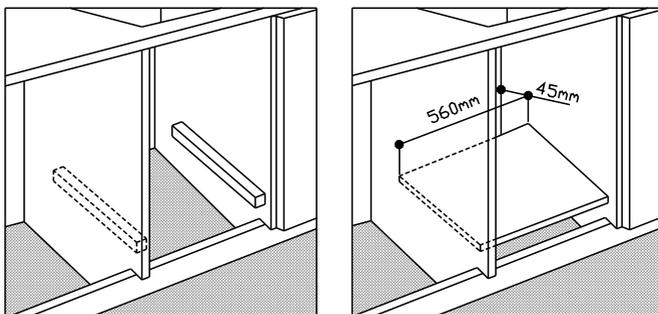
b. NUMA COLUNA:



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO: (cont.)

Ventilação do nicho:

Para assegurar a ventilação adequada, deve ser removido o painel traseiro da unidade do gabinete. Instalar o forno de forma que ele apóie em duas tiras de madeira preferivelmente. Se o forno apoiar em uma superfície contínua, plana, deve ser uma abertura de pelo menos 45x560mm



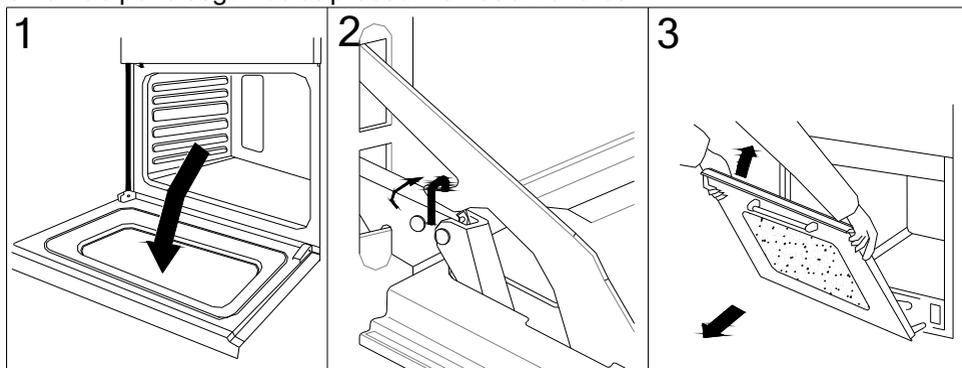
Os painéis adjacentes dos gabinetes devem ser feitos de material resistente ao calor particularmente, devem ser coladas fórmicas com aberturas para refrigerar e que possam resistir às temperaturas exteriores de até 100°C. Conforme as normas de segurança atuais, as partes elétricas não devem ser possíveis de serem tocadas depois do forno instalado. Para fixar o forno no gabinete, abra a porta do forno e prenda-o inserindo os 4 parafusos para madeira, nos 4 furos localizados no perímetro da armação.

COMO REMOVER A PORTA DO FORNO

Para uma limpeza mais adequada, você pode remover a porta do forno, proceda como segue:

- Abra a porta completamente;
- Erga e gire as pequenas alavancas situadas nas suas duas dobradiças;
- Segure a porta nos dois lados externos, feche lentamente até encontrar o primeiro ponto de parada, mas não completamente;
- Segure a porta firmemente, retire-a de seus apoios e puxe-a para você.

Remonte a porta seguindo os procedimentos anteriores.



COMO UTILIZAR SEU FORNO: (cont.)

Cozinhando em mais de uma prateleira:(continuação...)

- Regra, ao cozinhar use a 2ª e 4ª prateleira contando do fundo, quando colocar os alimentos que requerem maior calor para assar como carne em conjunto com outro alimento na 2ª prateleira contando do fundo, por exemplo, coloque o assado na 2ª prateleira e se for um alimento mais delicado na 4ª prateleira (sempre contando a partir do fundo).
- Ao cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, fixe uma temperatura cujo valor fique entre as duas temperaturas requeridas, coloque o alimento mais delicado na 4ª prateleira do fundo para cima e leve o alimento que requer menos intervalo primeiro ao forno.
- Use a bandeja de respingos na prateleira mais baixa e coloque a grade na superior;
- Utilize o Grelhador

Importante!

Sempre use o "ventilador auxiliar para grelhar" com a porta do forno fechada. Isto lhe permitirá obter resultados excelentes e economizar energia.

Ao usar este modo, nós lhe aconselhamos que ajuste o termostato em 200°C, pois, é o modo mais eficiente para usar o grelhador que emite raios infravermelhos. Porém, isto não significa que você não possa usar temperatura mais baixa, basta ajustar o manipulador do termostato à temperatura desejada.

Utilizando o Grelhador:

Este forno de multifunção lhe oferece dois modos diferentes para grelhar:

- Use o modo "grelhador", com a porta de forno entre aberta, colocando o alimento debaixo do grelhador central (situada na 3ª ou 4ª prateleira a partir do fundo) porque só a parte central do elemento de aquecimento do topo é acionada.
- Use a prateleira mais próxima do fundo (1ª do fundo para cima), colocando a bandeja de respingos fornecida para coletar qualquer molho e ou gordura que venha a gotejar sobre o fundo do forno. Ao usar este modo, recomendamos que você ajuste o termostato na posição mais alta. Porém, isto não significa que você não possa usar temperaturas mais baixas, basta ajustar simplesmente o manipulador do termostato à temperatura desejada.

Ao acionar o "ventilador auxiliar para grelhar", faça-o com a porta do forno fechada, será extremamente útil para grelhar alimentos rapidamente, assim como também para a distribuição de calor ao cozinhar a parte interna do alimento.

Além disso, também pode ser usado para dourar alimentos ao término do processo de cocção, ao terminar o assado, por exemplo, quando assar macarrão gratinado.

Ao usar este modo, coloque a prateleira na 2ª ou 3ª posição do forno de baixo para cima (veja a tabela de cocção) então, previna-se contra o gotejar de gordura que suja o interior do forno, podendo produzir alguma fumaça, sempre colocando a bandeja de respingos na 1ª prateleira próxima do fundo.

Assando Pizzas:

Para melhores resultados ao cozinhar pizza, use o modo "ventilador auxiliar":

Pré-aqueça o forno durante pelo menos 15 minutos;

Use uma forma leve de alumínio para pizzas, colocando-a na prateleira do forno.

COMO UTILIZAR SEU FORNO

Este forno multifunção combina as vantagens dos fornos de convecção tradicionais com os fornecidos com modernos ventiladores em um único eletrodoméstico.

É um eletrodoméstico extremamente versátil que lhe permite escolher facilmente e seguramente entre modos de cocção diferentes. Os vários atributos oferecidos pelo forno são selecionados por meio do seletor "B" e termostato "C" situado no painel de controle.

Aviso: A primeira vez que você utilizar seu forno, recomendamos que configure o termostato na posição mais alta e deixe o forno em torno de meia à uma hora vazio, com a porta fechada. Então, abra a porta e deixe o ar da sala entrar. O odor que é liberado freqüentemente durante este uso inicial é devido à evaporação de substâncias de proteção do forno que garante sua qualidade de armazenamento até que seja instalado.

Aviso!

Coloque a bandeja de gotejando fornecida com o forno para prevenir qualquer gotejamento de molho ou gordura sobre o fundo do forno ao grelhar alimento ou ao utilizar o espeto giratório.

Para todos os outros tipos de cocção, nunca use a posição mais próxima da base e nunca coloque qualquer coisa no fundo do forno quando estiver em operação, porque, isto pode danificar o esmalte. Sempre colocar sua assadeira (pratos, chapa de alumínio, etc.) na grade fornecida no forno inserida ao longo dos guias de forno.

Cozinhando em mais de uma prateleira:

Se você tem que cozinhar alimento em várias prateleiras, use o modo "ventilador auxiliar", pois, este é o único modo que lhe permite fazer dessa maneira.

Ao cozinhar alimentos delicados em mais de uma prateleira, use o modo "assar" com ventilador auxiliar que lhe permite cozinhar ao mesmo tempo em 3 prateleiras (na 1ª, 3ª e 5ª contando do fundo). Alguns exemplos são incluídos na tabela "Dicas práticas ao cozinhar".

Ao cozinhar outro alimento em várias prateleiras, use o modo auxiliado por ventilador e lembre-se das seguintes sugestões:

- O forno é provido de cinco posições para prateleiras. Durante o modo assar com o "ventilador auxiliar", use duas das três prateleiras centrais, pois, nas baixas e nas mais altas poderiam receber diretamente ar quente e assim queimar alimentos delicados.

ATENÇÃO!

Partes internas e externas do forno ficam quentes durante sua utilização, crianças devem ser mantidas afastadas !

No manuseio de assadeiras quentes e ou grades recomendamos o uso de luvas térmicas para sua proteção.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES DO FORNO:



Modo de Convecção

Posicione o manipulador no termostato "C": entre 60°C e a posição Max. Nesta configuração, os elementos de aquecimento do topo e da base são ligados. Este é o tipo clássico, tradicional do forno que foi aperfeiçoado, com a distribuição de calor excepcional e consumo de energia reduzido. Este forno de convecção ainda é ideal, para cozinhar pratos compostos de vários ingredientes, exemplo: costelas com repolho, bacalhau de estilo espanhol, Anchova estilo bacalhau seco, tiras de carne de vitela, tenras com arroz, etc. São alcançados resultados excelentes ao preparar pratos baseados em carne de vitela ou carne de boi como os (refogados de carnes, guisados, goulash, caça selvagem, presunto etc.) que precisam cozinhar lentamente e requerem alinhavados ou adição de líquido. É o melhor sistema, entretanto para assar bolos como também frutas durante cozinhar alimentos a serem assados em caçarola coberta no forno. Ao cozinhar em modo de convecção, só utilize uma bandeja de gotejamento ou cozinhe em uma prateleira de cada vez, caso contrário a distribuição de calor será desigual. Utilizando as diferentes alturas de prateleira disponíveis, você pode equilibrar a quantidade de calor entre o topo e base interna do forno. Selecione entre as várias alturas de prateleiras baseando-se no prato que necessite de maior calor ou menor na parte superior. Está é a função ideal para bolo simples.



Modo de ventilação forçada

Posicione o "manipulador do termostato C": Entre 60°C e o máximo. A resistência de aquecimento da base, como também o ventilador, acionarão. O calor remanescente constante e uniforme através do forno, durante o cozimento, produzirá um marrom uniforme na superfície inteira do alimento. Com este modo, você pode cozinhar também ao mesmo tempo vários pratos, contanto que as temperaturas de cozimento respectivas deles sejam as mesmas. No máximo duas prateleiras podem ser usadas ao mesmo tempo, desde que sigam as instruções na seção intitulada, "Cozinhando com mais de uma prateleira". Neste modo auxiliado por ventilador, é particularmente recomendado para pratos que requeiram um gratinado final ou para aqueles que requeiram considerável tempo prolongado de cozimento, como por exemplo: lasanha, massa, assados, galinha no espeto, batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição de calor torna possível usar temperaturas mais baixas ao cozinhar alimentos. Isto resulta em menos perda de sucos, e que a carne fique mais tenra numa diminuição na perda de peso do assado. O modo ventilador ajuda, pois foi especialmente desenhado para cozinhar peixe que pode ser preparado com adição de uma quantia limitada de condimentos, no entanto mantendo seu sabor e sua aparência.

Sobremesas

O modo ventilador ajuda muito também e é perfeito para assar bolos fermentados. Além disso, neste modo também pode ser usado para descongelar carne branca ou vermelha rapidamente, pão fixando a temperatura à 80°C e para descongelar alimentos mais delicadas, fixe o termostato a 60°C ou use somente a característica de circulação de ar frio fixando o termostato a 0°C.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES DO FORNO: (cont.)



Grelhar

Posicione o "manipulador do termostato C" na posição Max. São acionados os elementos de aquecimento central. A temperatura é extremamente alta e direta do grelhador tornando possível dourar a superfície das carnes e assados enquanto mantêm os sucos para os deixá-las tenras. O grelhador também é recomendado altamente para pratos que requerem uma temperatura alta na superfície: bifes de carne de boi, carne de vitela, bife de costela, filés, hambúrgueres etc.

Cozinhando alimento com a porta de forno entre aberta.



Luz de forno

Com o manipulador "B" ajustado no símbolo acima o forno será iluminado e permanecerá enquanto quaisquer dos elementos de aquecimento elétricos estiverem acionados no forno.

Ventilação

Para esfriar as partes externas do eletrodoméstico, este modelo vem equipado com um ventilador resfriador, o qual é acionado automaticamente quando o forno estiver quente.

Quando o ventilador estiver acionado, um fluxo normal de ar sairá entre a porta do forno e o painel de controle (você perceberá o ruído de seu funcionamento).

Nota: Quando o cozimento tiver terminado, o ventilador ficará acionado até que o forno esfrie o suficiente.

TABELA DE SUGESTÕES PARA PREPARAÇÃO DE ASSADOS

| Ajuste do Seletor | Alimento a ser preparado | Peso (em kg) | Posição da Prateleira a partir da Base | Tempo de Pré-aquecimento (Minutos) | Ajuste do manipulador do termostato | Tempo de Cocção (Minutos) |
|--------------------|---|--------------|--|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Asse carne de vitela ou carne de boi | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Assado de carne de porco | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos (massa pequena) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Bolo simples / Tortas | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Pizza (em 2 prateleiras) | 1 | 02-04 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Lasanha | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Assado galinha + batatas | 1 | 02-04 | 10 | 180 | 60-75 |
| | Cavala (Peixe) | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Bolo de Ameixa | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Boios folhados de nata (em 2 prateleiras) | 0.5 | 02-04 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 2 prateleiras) | 0.5 | 02-04 | 10 | 180 | out/15 |
| | Pão de ló (em 1 assadeira) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pão de ló (em 2 assadeiras) | 1.0 | 02-04 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas de Savoury | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| | Peixe pequeno | 1 | 4 | 5 | Max | 08-10 |
| | Lula e carabineiro churrasquinhos | 1 | 4 | 5 | Max | 06-10 |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Legumes grelhados | 1 | 03-04 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bife de carne de vitela | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Costeletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | 5 | Max | 07-10 |
| | Cavalas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Sanduíches para drinks | - | 4 | 5 | Max | 02-03 |
| | Rotisserie com Carne de vitela no espeto | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 |
| | Galinha no espeto | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 |
| Cordeiro no espeto | 1.0 | - | 5 | Max | 70-80 | |

NB: Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o gosto pessoal. Ao cozinhar usando o grelhador ou o grelhador c/ ventilador auxiliar, sempre deve ser colocado na 1ª posição do forno que faz fundo, a bandeja de respingos.