



NATO IN ITALIA

Manual de Instruções e Uso

Forno Elétrico 60cm 15F

LNTF615MTPROX

LNTF615MTNAG

Recomenda-se a leitura deste manual de instruções antes da instalação e utilização do produto.

O importador/fabricante informa que este manual pode conter informações de vários produtos e, por isso, algumas delas poderão não estar relacionadas ao seu modelo específico. Preserve este manual com cuidado, poderá ser útil no futuro, seja para você ou para outros, no caso de surgirem dúvidas relacionadas ao seu funcionamento.

O importador/fabricante se reserva o direito de efetuar qualquer modificação em seus produtos sem prévio aviso, sem interferir nas características essenciais de segurança e funcionalidades. O importador/fabricante declina toda a responsabilidade em caso de danos causados pelo uso incorreto ou ilógico do aparelho.

Importador:

MGBP BRASIL Ltda

Av. Anita Garibaldi, 850 – Cj.508 Royal

Curitiba/PR – 80.540-400

e-mail: sac@mgbpdobrasil.com.br

www.mgbpdobrasil.com.br

Sumário

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO	5
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	5
RESPEITO PELO AMBIENTE	7
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR	8
INSTALAÇÃO	9
LIGAÇÃO ELÉTRICA	10
PAINEL DE CONTROLE	11
INSTRUÇÃO PARA PRIMEIRO USO.....	18
DEFINIÇÕES DO SISTEMA	24
UTILIZANDO O FORNO	26
FUNCIONAMENTO MODO FORNO TEMPORIZADO	34
USO DA SONDA CARNE	37
TÉCNICAS DE COZEDURA.....	42
RECEITAS	50
CUIDADOS E LIMPEZA	56
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS A COZEDURA.....	58
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO	60
TERMO DE GARANTIA	63

AVISO IMPORTANTE PARA INSTALAÇÃO E USO DO FORNO

O Forno deve ser instalado encaixado em um móvel. A instalação deste produto deve seguir as recomendações constantes nesse manual e as normas vigentes no país.

O importador/fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos à pessoas ou objetos, decorridos de instalação inadequada ou uso incorreto do produto.

Este aparelho não é destinado ao uso de pessoas (adultos ou crianças) com capacidade psicológica e motora reduzida, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão e orientação de uma pessoa responsável pela segurança.

A Etiqueta de identificação, com as características do forno é acessível com o aparelho instalado, abrindo a porta podemos visualizar fixada na estrutura do forno.

Antes de iniciar a limpeza ou manutenção do forno, recomenda que desligue o aparelho da energia elétrica.

Após o uso, assegurar que os manípulos e ajustes do estejam na posição "0" desligado.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo com água e sabão neutro e depois cuidadosamente secado com um pano, para retirar as prateleiras laterais siga as instruções específicas.

Aquecer o forno a temperatura máxima por cerca de 30 minutos, assim serão eliminados todos os resíduos de gordura da fabricação que podem causar um mau cheiro desagradável ao cozinhar.

Durante a limpeza não utilize materiais asperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras no vidro.

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

Para proceder qualquer operação de limpeza do forno sempre desligar o forno da energia elétrica.

Evite usar substancias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc...).

Evite utilizar produtos a base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para limpeza das paredes esmaltadas.

O cozimento de alimentos geram uma grande quantidade de vapor, que poderá condensar em região específica, este fato é considerado normal ao funcionamento do forno.

Quando cozinhar alimentos com excesso de óleo ou gordura eles respingam, é necessário atenção especial na hora de remover do interior do forno.

A bandeja deverá ser removida do forno quando não estiver sendo utilizada.

É proibido a utilização de papel aluminio, recipientes ou similares em contato direto com a base interna do forno para cozinhar.

A ação da resistência inferior provocará um superaquecimento na parte inferior do forno causando danos e até graves consequências, (risco de incendio) inclusive no móvel do forno.

IMPORTANTE:

Se o forno for instalado em uma temperatura inferior a 3°C, o display poderá indicar “F*0117”, quando o forno for acionado e atingir uma temperatura ambiente superior, o erro deixará de ser exibido.

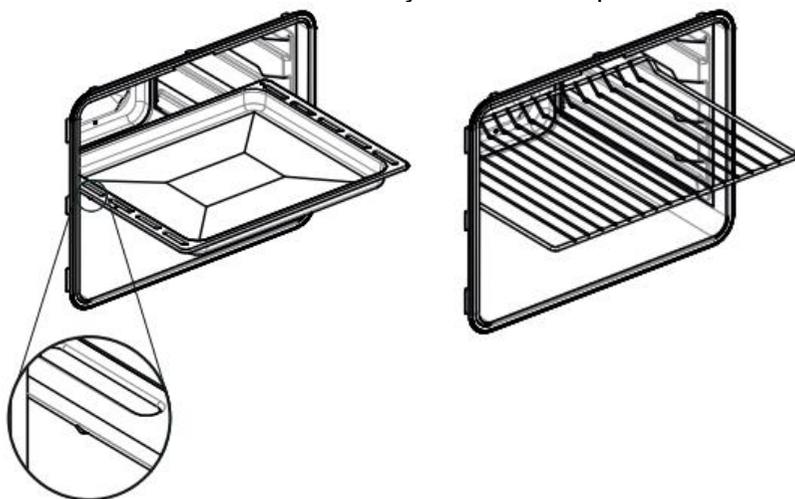
RESPEITO PELO AMBIENTE

As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente, podendo ser recuperada ou recicladas, sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, continuará uma poupança das matéria-prima e a uma redução do volume dos refulos industriais e domésticos.



UTILIZAÇÃO BANDEJAS E PRATELEIRAS

Guias em relevo – indicação do correto posicionamento



MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

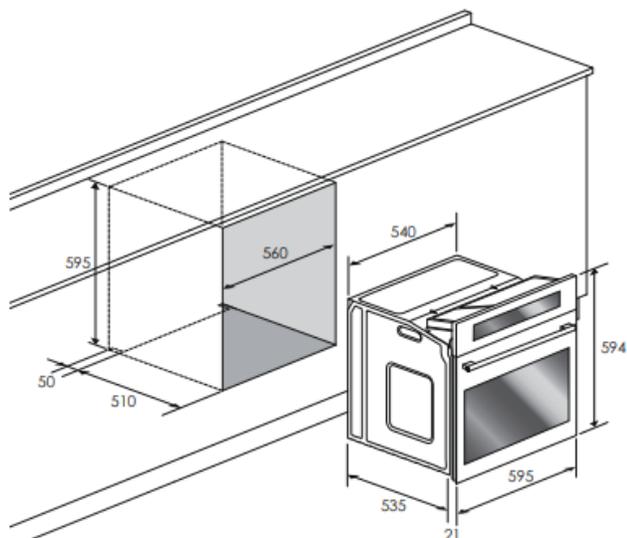
A instalação, ajustes, transformação e manutenção somente devem ser efetuadas por pessoas qualificadas.

Recomenda-se a utilização de Serviço de Assistência Técnica Autorizado, indicado pelo revendedor ou distribuidor local.

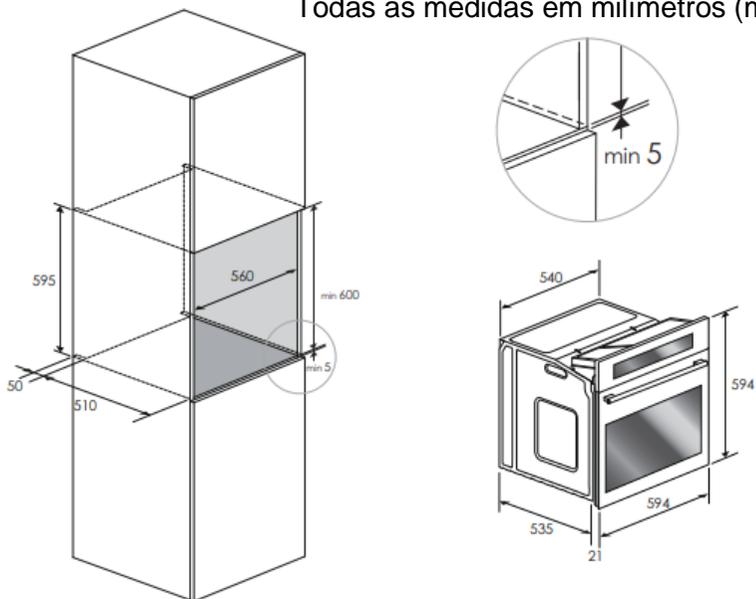
Os dispositivos de segurança e de regulação automática do forno podem sofrer alterações durante a vida útil do seu produto, devendo ser modificado somente pelo fabricante ou pessoas autorizadas.

INSTALAÇÃO

Para correta instalação do forno, ele deve ser instalado em um nicho com as dimensões conforme desenho:



Todas as medidas em milímetros (mm)



O móvel deve ser em material resistente ao calor superior a 90°C.

O forno deve ser fixado ao móvel com os (2) parafusos, que acompanham o produto. Encaixe o produto no nicho do móvel e aperte o parafuso para fixar o forno ao móvel.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar a ligação do forno a rede elétrica, certifique que a tensão na rede elétrica é a mesma da etiqueta de identificação do forno.

**Tensão Nominal
220 Volts – 60Hz**

O instalação elétrica deve estar em conformidade com as leis exigidas para o país, e conectado a um aterramento eficiente conforme lei vigente (NBR5410 da ABNT), em caso de dúvida, consulte um especialista.

O forno deve estar conectado a um disjuntor exclusivo conforme especificado para o modelo do seu produto.

Modelo produto	Potência máxima (kW)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Ø mm ² - diâmetro fio
LNTF615MTPROX	3,5	15,9	20	2,5
LNTF615MTNAG	3,5	15,9	20	2,5

O cabo de alimentação deve ser ligado a uma conexão 220 volts conforme indicação a seguir:



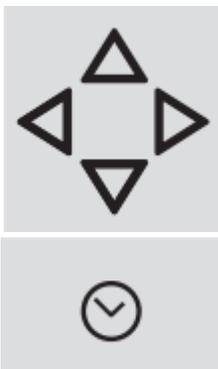
PAINEL DE CONTROLE



- A. Teclado acesso de funções
- B. Display de exibição
- C. Menu acesso rápido

TECLADO ACESSO AS FUNÇÕES

Para utilização do teclado pressione suavemente a região indicada no painel. O teclado não reconhece o acionamento de duas teclas ao mesmo tempo.



☞ Setas de movimentação

☞ Para definir o tempo.

☞ Entrar no menu de funções durante o funcionamento.



☛ Liga e desliga a iluminação interna do forno. A iluminação não funcionará durante o processo de autolimpeza.



☛ Liga e desliga o forno.



☛ Confirmar os ajustes e início do processo de Cozedura. Quando pressionada durante o processo de cozedura, a programação entrará em "Pausa". Pressione novamente para reiniciar.



☛ Retorna a página anterior. Mantenha pressionado para retornar a página inicial.

MENU ACESSO RÁPIDO



☛ Entradas



☛ Aves



☛ Carne



☛ Peixe



☛ Verduras



☰ Doces



☰ Pão / Pizza



☰ Bloqueio teclado



☰ Temporizador

INFORMAÇÕES GERAIS

Bipes

Ao pressionar qualquer tecla, durante a programação, soará um “bipe” indicando o comando. Pode também indicar também a finalização de uma programação. Durante a execução de um programa de cozedura, o forno pode soar “bipe” informando no display a necessidade de interação do usuário (exemplo: inserir um prato).

Um “bipe” pode indicar também uma falha do forno.

Predefinições

Os modos de cozedura selecionam automaticamente uma temperatura adequada. Estas temperaturas podem ser alteradas pelo usuário.

Bloqueio do teclado

Pressione  durante 3 segundos. O display indicará um ícone da “chave” e os controles do painel ficarão bloqueados.

Para desbloquear o teclado, pressione  por 3 segundos e o indicador do painel irá apagar.

A operação de desligamento estará sempre disponível.

Código ERRO

Este código irá aparecer caso o controle eletrônico indique uma falha. Quando o ERRO aparecer a atual será bloqueada. Se o tipo de erro que aparecer estiver relacionado com a SEGURANÇA, o forno tornasse inutilizável, e sempre que for feita uma ligação para utilização, o mesmo erro irá aparecer, nesta situação deverá ser acionado o Serviço de Assistência Técnica ou SAC. Se o erro estiver relacionado com um “falha menor”, o forno retornará ao normal após

Código de falha

Estes códigos são mostrados quando o controle eletrônico detecta um problema com o forno ou na parte eletrônica.

O código de erro é registrado no “Registro de erro”, no menu configuração. Este erro pode ser comunicado ao técnico para que possa compreender a causa possível do problema com antecedência.

Pré-aquecimento ou Pré-aquecimento rápido

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno é aquecido, o pré-aquecimento é iniciado. Durante este período, a temperatura instantânea é exibida juntamente com o ícone do termômetro. Quando atingir 100%, irá soar o “fim do pré-aquecimento” e o valor da temperatura atual desaparece. Podemos aquecer o forno rapidamente, utilizando o modo de Pré-aquecimento Rápido: utiliza os elementos de aquecimento e o ventilador de convecção de forma especial, para reduzir o máximo possível o tempo de aquecimento. Depois de ter definido a função de cozedura para a qual o pré-aquecimento rápido está disponível e definir o valor da temperatura desejado, toque na tecla  após entrar no menu funções, selecione

o ícone  nas teclas e confirme através da tecla . Após a temperatura definida tiver sido atingida, o controlo soa e o “Ícone Pré-Aquecimento Rápido” e “temperatura atual” desaparecem. O forno alterna automaticamente para o modo de cozedura desejado que estava anteriormente definido: coloque agora os alimentos dentro.

TEMPORIZADOR

Nesta função “Temporizado” o seu forno não liga nem desliga o aparelho, o único objetivo é alertar através de sinal sonoro. Quando desejar desligar o forno automaticamente, utilize as funções “fim de cozedura” ou “programa de cozedura”.

NOTA: Pressionar a tecla “DESLIGAR” não reinicia e não para o temporizador.

1. Pressione a tecla  e defina o tempo desejado usando as setas   e confirme com o botão . Para alternar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas  .
2. O tempo pode ser definido desde 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definido o tempo restante fica sempre visível na barra de estado ao fundo, até o tempo expirar ou ser redefinido.
3. Para alterar ou cancelar a definição de tempo, deve redefinir o temporizador, pressionando e mantendo pressionado a tecla  durante alguns segundos.
4. O formato do temporizador é normalmente HR:MIN, alterando para MIN:SEG durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor mostra 00:00 e o alarme irá soar durante um minuto ou até a tecla  ser pressionada.

PRÉ-AQUECIMENTO FORNO

- Pré-aqueça o forno ao usar os modos Cozedura, Cozedura por Convecção e Assar por Convecção.
- Utilize o modo Pré-Aquecimento Rápido quando é desejado um tempo mais curto para pré-aquecer o forno.
- Selecionar uma temperatura mais alta não encurta o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao assar bolos, biscoitos, pastéis e pães.
- O pré-aquecimento irá ajudar a dourar os assados e a reter o molho da carne.
- Coloque as prateleiras do forno na sua posição antes de pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre apresentada.
- Um bipe irá confirmar se o forno foi pré-aquecido e “temperatura detectada” irá desativar-se.

Sugestão:

- Não coloque panelas sobre a porta do forno aberta.
- Utilize a luz interna do forno para visualizar os alimentos através da porta do forno, em vez de abrir a porta com frequência.

Utensílios

- Os pratos de cozedura de vidro absorvem o calor. Reduza a temperatura do forno em 15°C ao cozinhar em vidro.
- Utilize recipiente para fornecer o dourado desejado. O tipo de acabamento do recipiente irá ajudar a determinar o dourado que irá ocorrer.
- Recipientes brilhantes, de metal macio ou recipientes antiaderentes/ anodizadas leves refletem o calor, resultando num dourado mais leve e delicado. Os bolos e os biscoitos requerem este tipo de utensílio.

- Recipientes escuros, rugosos ou sem brilho irão absorver o calor, produzindo uma crosta mais dourada e estaladiça. Utilize este tipo para tartes.
- Para crostas douradas e estaladiças, utilize utensílios antiaderentes/ anodizados escuros, utensílios metálicos escuros e sem brilho ou utensílios de fazer bolos de vidro. Os recipientes de fazer bolos isoladas podem aumentar o tempo de cozedura.
- Não cozinhe com a bandeja metálica vazia dentro no forno, uma vez que isto pode alterar o desempenho da cozedura.
- Guarde a bandeja metálica fora do forno.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que uma certa quantidade de humidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do conteúdo de água dos alimentos. A humidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, tal como o painel de controlo.
- O seu novo forno possui um sensor de temperatura eletrónico que permite manter uma temperatura adequada. É possível que o seu forno anterior tivesse um termostato mecânico que se desviasse gradualmente com o tempo no sentido de uma temperatura superior. É normal que possa ter de ajustar as suas receitas favoritas ao cozer num forno novo.

Cozedura a grande altitude

- Ao cozinhar a uma altitude elevada, as receitas e o tempo de cozedura podem variar em relação ao normal.

INSTRUÇÃO PARA PRIMEIRO USO

Uma vez que o forno tenha sido ligado à energia elétrica pela primeira vez, o controle prepara automaticamente para a definição de uma série de ajuste, que permanecem guardadas em caso de qualquer ligação posterior:

- Idioma
- Temperatura e peso
- Horas
- Data

Consulte “DEFINIÇÕES DE USO”, para saber definições do usuário. Ao aplicar as definições do utilizador, o controlo move-se automaticamente para a página de exibição “Em espera”.



DEFINIÇÕES DE USO

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla  para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para acessar, não pode estar ativa nenhuma cozedura nem pode estar em progresso nenhuma função de tempo definido.

NOTA: O menu Definições não pode ser definido se a uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Pressione as teclas ◀▶ para selecionar o submenu e confirme através da tecla Ⓞ.



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes: Pressione as teclas ◀▶ ou ▲▼ para selecionar a definição ou alterar um submenu entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla Ⓞ.



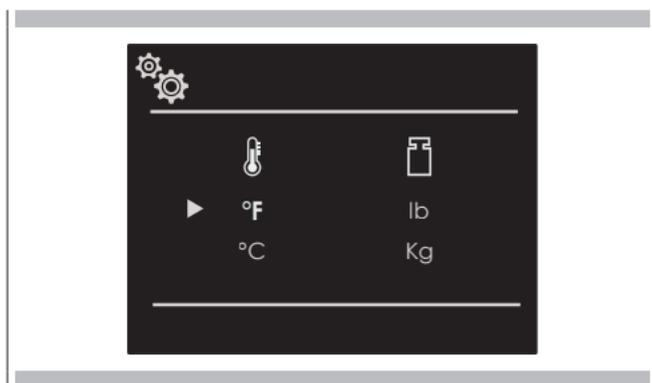
IDIOMA

Pressione a tecla de seta \triangle ∇ para seleccionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.



TEMPERATURA E PESO

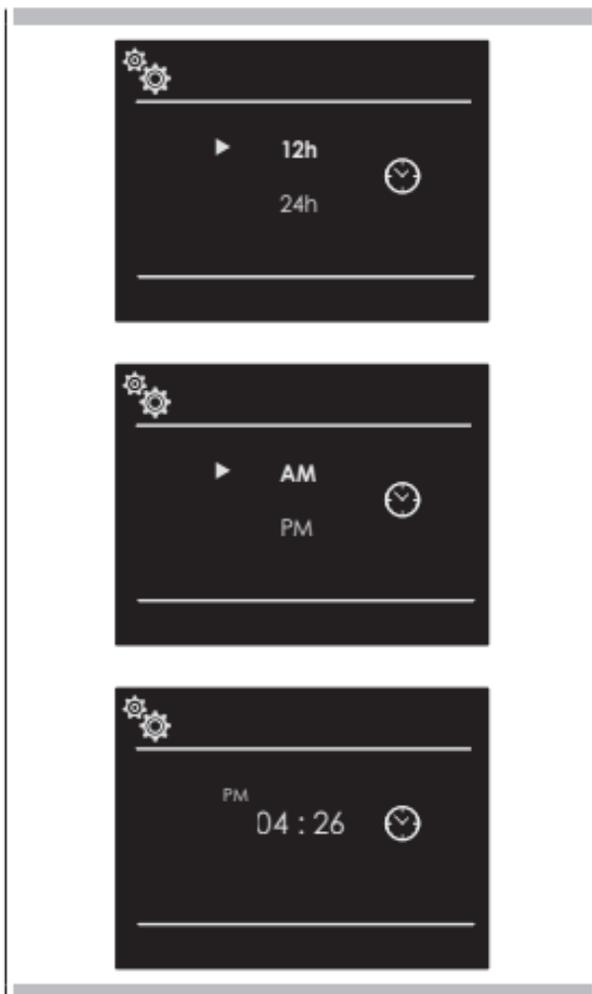
Pressione a tecla de seta \triangleleft \triangleright e \triangle ∇ para seleccionar as opções de temperatura $^{\circ}\text{C}$ (Celsius) ou $^{\circ}\text{F}$ (Fahrenheit) ou as opções de peso **Kg** (quilograma) **lb** (Libras) e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.



RELÓGIO

Pressione a tecla de seta Δ ∇ para seleccionar o formato do relógio entre as opções “12h AM/PM ou 24h” e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.

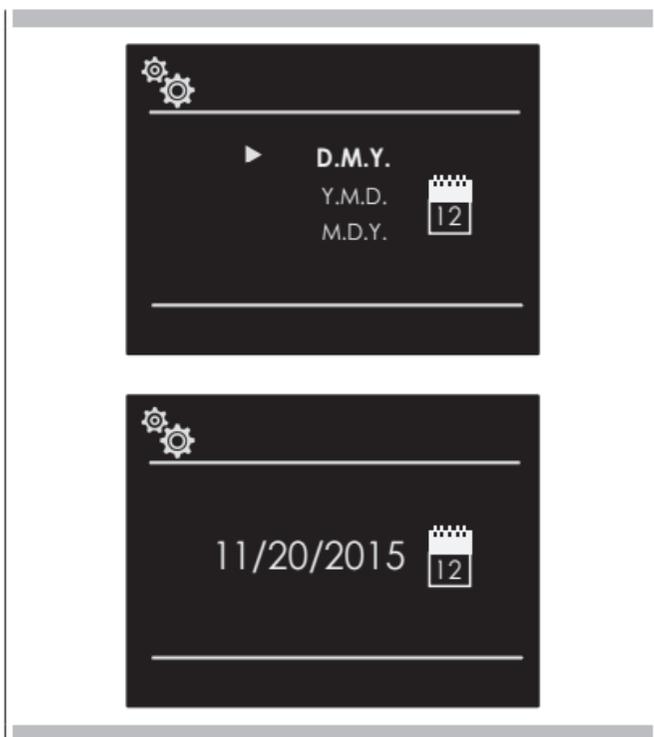
Em seguida, defina o tempo usando as setas Δ ∇ e confirme com a tecla $\textcircled{\text{OK}}$.



DATA

Pressione a tecla Δ ∇ de seta para selecionar o formato da data de entre as opções “D.M.A.–A.M.D.– M.D.A.” e confirme com a tecla OK .

Em seguida, defina o valor usando as setas Δ ∇ e confirme com a tecla OK .



BRILHO

Pressione a tecla de seta ◀▶ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, em seguida, usando as setas ▲▼ selecione o grau de luminosidade desejado e confirme com a tecla OK.



VOLUME

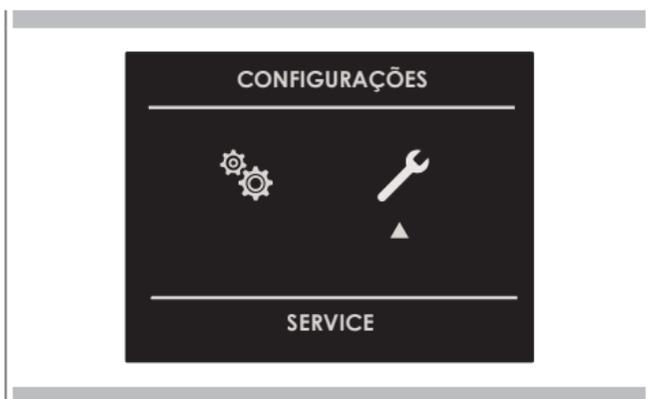
Pressionar a seta ▲▼ para selecionar o nível do volume requerido e confirmar com a tecla OK.



DEFINIÇÕES DO SISTEMA

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla  para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir um número de parâmetros ou funções especiais. Permite ainda acessar à lista de eventos de erro.

1. Pressione as teclas   para selecionar o submenu e confirme através da tecla .



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes: Pressione as teclas   para selecionar o item a ser definido ou a ser ajustado entre os três disponíveis e confirme com a tecla .



REGISTRO DE EVENTO

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.



DEMONSTRAÇÃO

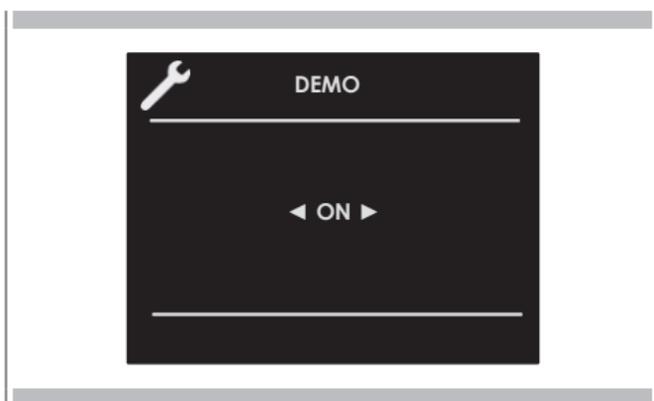
O objetivo desta função é definir o modo DEMONSTRAÇÃO, que desativa a função de cozedura, mas realiza automaticamente uma demonstração das funções.

1. Pressione as teclas   para seleccionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla .
3. Pressione a tecla .

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo. Para parar temporariamente esta função de DEMONSTRAÇÃO, mantenha simplesmente qualquer tecla pressionada durante alguns segundos até o forno alternar para “em espera”. Para iniciar novamente, prima a tecla ①.

Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla ①.

NOTA: Uma vez definida, a função permanece ativa mesmo se o forno for desligado da corrente elétrica.



UTILIZANDO O FORNO

LIGAR E DESLIGAR O FORNO

IMPORTANTE

- A tecla ① não para a função.
- Após desligar o forno, o ventilador de arrefecimento pode continuar a operar até as peças interiores do forno terem arrefecido.

Pressione ① para ligar o forno e pressione novamente para o desligar. O forno volta ao modo de espera.

SELECIONAR MODO DE COZEDURA IMPORTANTE

- Não deixe a porta aberta durante muito tempo durante a cozedura.
- A porta deve ser mantida fechada durante as funções GRATINAR.
- Coloque prateleiras no nível apropriado.

	Circular ventilada		Grill
	Tradicional		Duplo grill
	Tradicional ventilada		Duplo grill ventilado
	Cozedura superior		Grill ventilado + inferior
	Cozedura Inferior		Descongelar
	Inferior ventilado		Desidratação
	Cozedura econômica		Limpeza
	PIZZA		SABBATH (alguns modelos)

1. Selecione o ícone  e pressione a tecla  selecione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas   e confirme com a tecla .
2. Nesta página de exibição, continua sendo possível alterar o modo de cozedura usando as teclas  .
3. Se a temperatura informada for correta, confirme com a tecla  para iniciar a cozedura, caso contrário, se a tecla  não for

pressionada nos próximos 10 segundos, o forno alterna automaticamente para o modo automático e o ícone do modo de cozedura torna-se animado.

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, pode ser definida uma pausa na cozedura pressionando a tecla . Todas as definições da operação de cozedura suspensa devem permanecer guardadas e podem ser reativadas, pressionando a mesma tecla novamente.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, pressione a tecla  e em seguida a tecla . Neste momento, pode ser selecionado outro modo de cozedura entre os disponíveis no grupo através das setas  .

ALTERAR A TEMPERATURA IMPORTANTE

- Em todos os modos de cozedura onde a temperatura é fixa, isto não é mostrado no display.
 - No fim de uma programação, o display de exibição mostra a temperatura residual do forno.
1. Na página de exibição de pré-visualização do modo de cozedura, a temperatura pode ser alterada usando as setas  , confirmando posteriormente com a tecla .
 2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas  .

TABELA MODO DE COZEDURA

Modo de cozedura	Ícone	Pré-aquecimento rápido	Sonda carne	Temperatura		
				Mín.	Pré-definida	Max.
Descongela				----	----	----
Desidratação				50°C	60°C	70°C
Cozedura Inferior		⋈		50°C	50°C	250°C
Tradicional		⋈		50°C	190°C	250°C
Cozedura econômica				50°C	165°C	250°C
Circular ventilada		⋈		50°C	165°C	250°C
PIZZA		⋈		50°C	230°C	250°C
Tradicional ventilada		⋈		50°C	165°C	250°C
Grill ventilado inferior +		⋈		50°C	165°C	250°C
Duplo grill ventilado		⋈		50°C	165°C	250°C
Inferior ventilado		⋈		50°C	165°C	250°C
Grill		⋈		50°C	230°C	250°C
Duplo grill		⋈		50°C	230°C	250°C
Cozedura superior		⋈		50°C	180°C	250°C

SABBATH		25°C	60°C	60°C
Limpeza		250°C		

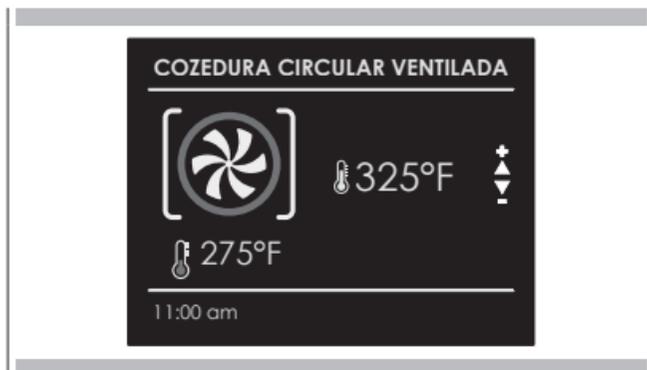
Menu escolha rápida cozimentos

O menu de acesso rápido oferece a possibilidade de seleccionar rapidamente os modos de cozimento mais adequados ao tipo de prato que pretende cozinhar.

	Entradas			
	Aves			
	Carnes			
	Peixe			
	Verduras			
	Doces			
	Pão/ Pizza			

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno se encontra na fase de pré-aquecimento, a temperatura instantânea é apresentada sob o ícone do modo de cozedura.



Quando a temperatura definida for atingida, é emitido um sinal acústico e a indicação da temperatura instantânea desaparece.



Pré-aquecimento rápido

A função PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO permite atingir a temperatura desejada rapidamente, quando comparado ao pré-aquecimento padrão. A função pode ser ativada para todos os modos de cozedura dos grupos COZER (exceto Sabbath e ECO), CONVECÇÃO E PIZA.

Para seleccionar PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO:

1. Selecione o modo de cozedura conforme o anteriormente indicado e pressione a tecla  para apresentar a página de exibição da pré-visualização do modo de cozedura.
2. Pressione a tecla . Selecione o ícone  usando as setas e confirme com a tecla . O símbolo  aparece na parte inferior do display.



3. Pressione de novo a tecla  para executar a função. A página de exibição mostra o ícone das funções ativas até a temperatura definida ter sido atingida. Depois disso, a função passa para automático no modo de cozedura selecionado.



Eco

Este modo destina-se a poupar energia.

É ideal para alimentos congelados ou pré-cozidos, e pequenas porções de refeições. O tempo de pré-aquecimento é muito curto e a cozedura tende a ser mais lenta. Não é recomendável para cargas pesadas, por ex., porções grandes ou uma preparação de refeição grande.

Utilizar as luzes do forno

Toque em  para apagar ou acender as luzes. As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta. Quando um forno está em utilização, as luzes do forno ligam-se automaticamente quando um modo é iniciado. As luzes do forno irão apagar automaticamente quando o modo do forno é cancelado.

NOTA: Uma vez acesa, a luz apaga-se automaticamente após 3 minutos. Para voltar a ligá-la, pressione a tecla ou abra a porta.

FUNCIONAMENTO MODO FORNO TEMPORIZADO

Certifique-se de que o relógio “hora do dia” apresenta o tempo correto. O modo temporizado desliga o forno no fim do tempo de cozedura.

ATENÇÃO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais do que uma hora antes e após a cozedura. Isto pode deteriorar as propriedades dos próprios alimentos.

NOTA: As funções de tempo não podem ser usadas se a sonda de carne estiver ativa. O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

Tempo de cozedura

Utilize a função “Tempo de cozedura” para operar o forno durante um determinado período. O forno inicia imediatamente e desliga-se automaticamente após o tempo ter expirado.

Para definir um modo temporizado

1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função:
 - Selecione  para definir a duração do funcionamento e pressione .
 - Selecione  para definir o horário de término e pressione .
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas   e confirme com a tecla .

4. Depois de pressionar a tecla **OK** e a cozedura iniciar, as informações sobre o tempo de cozedura são apresentadas na página de exibição.
- Modo de cozedura
 - Temperatura
 - Tempo de cozedura
 - Fim do tempo de cozedura



5. Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a programação terminou. Para mudar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta pressionar a tecla **⏮** e inserir o novo tempo de cozedura antes de pressionar a tecla **OK** novamente.

Tempo final de cozedura

Utilize a função “Tempo final de cozedura” para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduza o tempo de final de cozedura e o forno irá calcular automaticamente o tempo de início. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início de um modo temporizado

1. Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura desejado, conforme o indicado na alínea “TEMPO DE COZEDURA”.
2. Selecione  para definir o tempo final de cozedura e pressione .
3. Defina o tempo final de cozedura usando as setas   e confirme usando a tecla .
4. Após pressionar a tecla , a função fica em espera e os detalhes da programação adiada são mostrados no display.
 - Modo de cozedura
 - Temperatura
 - Horário do final da programação
 - Horário do início da programação



- Após finalizar a programação, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de início e fim da programação com o forno já em funcionamento, basta pressionar a tecla  e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de final de cozedura e prima novamente a tecla .

USO DA SONDA CARNE

Quando os assados, bifes ou aves estão forem preparados, esta é a melhor forma de determinar se os alimentos são corretamente cozidos. Este forno é equipado opcionalmente com a “sonda de carne”, para detectar a temperatura dentro da carne e parar a cozedura, assim que o valor definido seja atingido.

Quando a sonda é usada, o forno verifica automaticamente o tempo de cozedura.

NOTA: A sonda carne é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto. A maciez, o aroma e o sabor são o resultado de um controle preciso e funcional. A sonda carne é um termômetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura no interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura. De fato, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida, mas por dentro ainda esteja crua!

A temperatura atingida pelo alimento durante e cozedura está estreitamente ligada a problemas relacionados com saúde e higiene. Podem estar contidas bactérias em todos os tipos de carne, aves e peixes, bem como ovos crus. Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde. As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4°C e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas no refrigerador ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Recheiar a ave um pouco antes de comê-la. Não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se for consumida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no refrigerador, não em temperatura ambiente.
- Usar uma “sonda carne” para controlar a temperatura da carne, do peixe e ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.
- Os maiores perigos vêm da ave malcozida, particularmente perigoso pela Salmonella.
- Evite interromper o processo de cozedura, ou seja, alimentos parcialmente cozidos, guardando e concluindo o processo de cozedura mais tarde. Esta sequência encoraja o crescimento de bactérias devido às temperaturas “quentes” atingidas no interior dos alimentos.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

NOTA: Utilize exclusivamente a “sonda carne” fornecida com o aparelho.

Em todo o caso, é recomendável consultar a tabela seguinte retirada da Base de Dados Nacional de Segurança Alimentar (EUA).

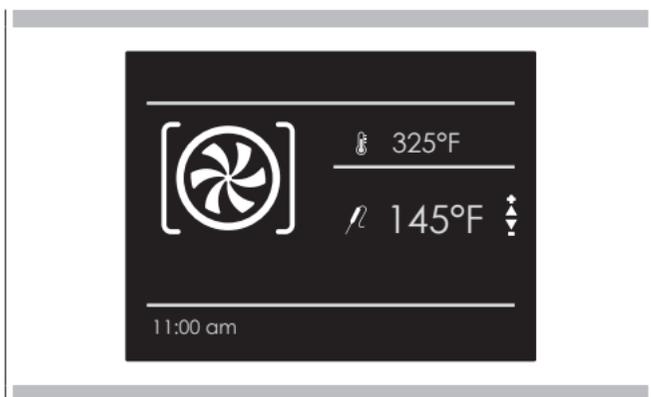
Alimento	Temperatura mínima interior
Moídos	
Hamburger	71°C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
Novilho, Vitela e Cordeiro	
Assados e bifes	
Malpassado	A temperatura de cozedura malpassada não consta na NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
Médio/ Malpassado	63°C
Médio	71°C
Bem passado	77°C
Porco	
Bifanas, Assado, Costeletas	
Médio	71°C
Bem passado	77°C
Presunto fresco	71°C
Linguiças frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C

ATENÇÃO

- Para evitar queimaduras, utilize uma luva de cozinha para instalar e remover a sonda de carne, quando o forno estiver quente.
- Remova sempre a sonda usando a pega. Se for removida puxando pelo cabo, pode danificar.
- Certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados quando a sonda é instalada. Caso contrário, poderá danificá-la

NOTA: A ‘sonda de carne’ não está ativada para todas as funções (a função da “sonda de carne” não está disponível ainda para Receitas). Se for encaixado durante uma destas funções, surge uma mensagem de remoção da sonda no display. Se a “sonda carne” for acidentalmente removida durante a operação, surge uma mensagem de aviso no display. A temperatura da sonda pode ser definida entre 40°C - 100°C (104°F e 212°F). O forno guarda a última temperatura definida.

Introduza a ponta da “sonda carne” na parte central e mais espessa da carne. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com gordura, osso, partes do forno ou pratos. A “sonda carne” é automaticamente reconhecida, quando é inserida e o ícone  aparece no display. Quando é iniciado um modo de cozedura com a sonda inserida, a página de exibição para a definição da função aparece automaticamente.



1. Defina a temperatura da sonda requerida através das setas   e confirme com a tecla .



2. Depois de pressione a tecla **OK**, a cozedura inicia e todos os detalhes da programação da sonda surgem no display.
- Modo de Cozedura
 - Temperatura do forno
 - Temperatura ajustada da sonda
 - Temperatura da sonda instantânea

Uma vez que a temperatura da sonda definida seja atingida, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

NOTA: Uma vez iniciada a programação, a temperatura do forno pode ser alterada a qualquer momento, usando as teclas **Δ** **▽**.

Para alterar a temperatura da sonda, pressione a tecla **OK** e em seguida, a tecla **↶** e, por fim, a tecla novamente **OK**.

TÉCNICAS DE COZEDURA

Dicas e técnicas sobre assados

Assar é cozinhar com ar aquecido. Os elementos superior e inferior do forno são usados para aquecer o ar, mas não é usado nenhum ventilador para fazer circular o calor.

Siga a receita ou as instruções do alimento preparado para a temperatura de cozedura correta, tempo e posição da prateleira.

O tempo de cozedura pode variar com a temperatura dos ingredientes e o seu tamanho, forma e acabamento do utensílio utilizado.

Orientações gerais

- Para obter melhores resultados, coza os alimentos numa prateleira única com pelo menos 2,5cm a 3cm (1" - 1 ½") de espaço entre os utensílios e as paredes do forno.
- Utilize uma prateleira quando selecionar o modo de cozedura.
- Verifique se está pronto ao tempo mínimo.
- Utilize utensílios de fazer bolos metálicos (com ou sem acabamentos antiaderentes), vidro à prova de calor, vidro cerâmico, cerâmica ou outros utensílios adequados para o forno.
- Ao utilizar vidro à prova de calor, reduza a temperatura 15°C (25°F) em relação à temperatura recomendada.
- Utilize assadeiras com ou sem alças ou tabuleiros tipo assadeiras menores.
- Recipientes metálicos escuros ou revestimentos antiaderentes irão cozer mais rapidamente e conferir um dourado mais escuro.
- As formas de bolos isoladas irão aumentar ligeiramente o tempo de cozedura para a maior parte dos alimentos.
- Não utilize folha de alumínio ou tabuleiros de alumínio descartáveis para revestir qualquer parte do forno. A folha é um excelente isolante do calor e o calor ficará aprisionado na mesma. Isto irá alterar o desempenho da cozedura e pode danificar o acabamento do forno.

- Evite usar a porta aberta como uma prateleira para colocar panelas.

Dicas e técnicas de convecção

- Reduza as temperaturas de cozedura da receita em 15°C (25°F).
- Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cozinhados destapados, em recipientes de paredes laterais baixas para tirar partido da circulação do ar forçada. Utilize recipientes de alumínio com brilho para obter os melhores resultados, exceto se especificado em contrário.
- Pode ser usado vidro ou cerâmico à prova de calor. Reduza a temperatura outros 15°C (25°F) ao usar pratos de vidro à prova de calor, numa redução total de 30°C (50°F).
- Podem ser usadas panelas metálicas escuras. Note que os alimentos podem dourar mais rapidamente ao usar formas de bolos metálicas escuras.
- O número de prateleiras usadas é determinado segundo a altura do alimento a ser cozido.
- Os artigos cozidos, na sua grande parte, cozem extremamente bem em convecção. Não experimente converter receitas como cremes, quiches, tarte de abóbora ou cheesecakes, que não beneficiam do processo de convecção/aquecimento. Utilize o modo de cozedura normal para estes alimentos.
- A cozedura em múltipla prateleira para refeições no forno é feita nas posições da prateleira 1, 2, 3 e 4. As quatro prateleiras podem ser usadas para bolachas, biscoitos ou aperitivos.
 - Para 2 cozedura simultâneas utilize as posições 1 e 3.
 - Ao cozinhar quatro camadas de bolo em simultâneo, escalone os recipientes, de forma a que eles não fiquem diretamente acima uma da outra. Para obter os melhores resultados, coloque os bolos ao centro da prateleira superior e na traseira da prateleira inferior (ver o gráfico à

direita). Permita 2,5cm a 3cm (1" a 1 ½") de espaço de ar em torno dos recipientes.

- Converter a sua própria receita pode ser fácil. Escolha uma receita que funcione bem sem convecção.
- Reduza a temperatura e o tempo de cozedura, se necessário. Pode ser preciso alguma tentativa e erro para atingir o resultado perfeito. Tome nota da sua técnica para a próxima vez que desejar preparar a receita usando convecção.

Alimentos recomendados para o modo de cozedura por convecção

Aperitivos, Biscoitos, Bolos

Biscoitos (2 a 4 prateleiras) Pães em trança

Profiteroles

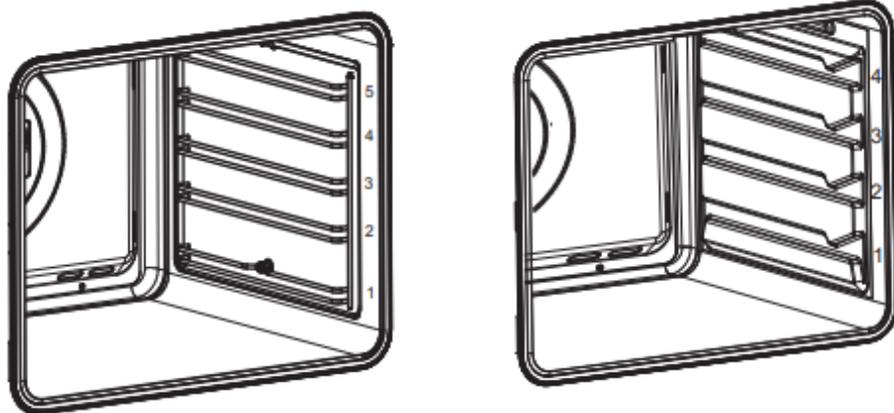
Popovers

Caçarolas e Entradas de um Prato

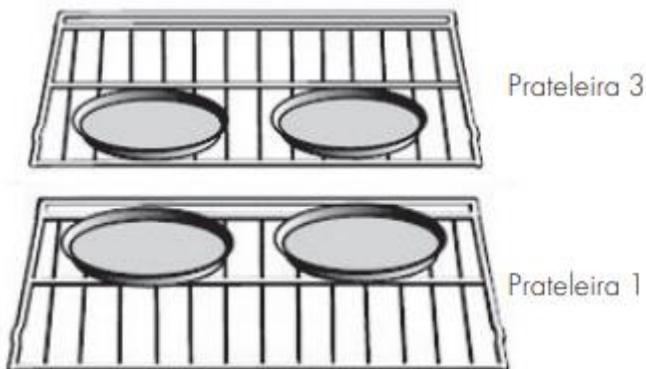
Refeições de forno (posições das prateleiras 1, 2, 3)

Alimentos fermentados ao ar (soufflés, merengue, sobremesas com cobertura de merengue, bolos esponjosos, bolos chiffon)

Posição das prateleiras



Posicionamento e escalonado dos recipientes pode gerar melhores resultados.



Dicas de receitas rápidas e fáceis

Converter de COZEDURA CONVENCIONAL para COZEDURA POR CONVECÇÃO:

- Reduza a temperatura em 15°C (25°F).
- Utilize o mesmo tempo de cozedura que no modo convencional, se o tempo de preparo for inferior de 10 ou 15 minutos.
- Os alimentos com um tempo de cozedura inferior a 30 minutos devem ser verificados 5 minutos antes do que nas receitas de cozedura convencional.
- Se o tempo de cozedura do alimento for superior de 40-45 minutos, o tempo de cozedura deve ser reduzido em 25%.

Dicas e técnicas sobre assar por convecção

- Não é necessário pré-aqueçar para Assar por Convecção.
- Asse num recipiente sem tampa e de paredes laterais baixas.
- Ao assar frango ou perus inteiros, coloque as asas por detrás das costas e aperte frouxamente as pernas com fio de cozinha.
- Utilize um recipiente de gratinar de 2 peças para assar sem tampa.

- Utilize a sonda ou um termômetro de carne para determinar a pronto interno através da temperatura “FINAL”.
- Verifique outra vez a temperatura interna da carne ou ave, inserindo o termómetro da carne noutra posição.
- As aves grandes podem ainda precisar de ser cobertas por alumínio ou assadas em formas durante um tempo para impedir que fiquem demasiado douradas (secas externamente).

Dicas e técnicas sobre gratinados por convecção

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Grill por Convecção com a porta do forno fechada.
- Não pré-aqueça o forno.
- Utilize um recipiente de granitar de 2 peças.
- Vire as carnes uma vez ao longo do tempo

Os tempos de Grill e Grill por convecção são aproximados e podem variar ligeiramente. Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes do início da cozedura.

Dicas e técnicas sobre gratinados (Grill)

- Coloque a prateleira na posição requerida necessária antes de ligar o forno.
- Utilize o modo de Grill com a porta do forno fechada.
- Pré-aqueça o forno durante 5 minutos antes de utilizar.
- Utilize um recipiente de gratinar de 2 peças.
- Vire as carnes uma vez ao longo do tempo de cozedura.

Os tempos de Grill e Grill com convecção são aproximados e podem variar ligeiramente. Os tempos de cozedura são indicativos e dependem ainda da espessura e da temperatura inicial da carne antes do início da cozedura.

Dicas e técnicas sobre desidratar

- A desidratação pode ser feita usando a função “Desidratar”. É usada uma temperatura mais baixa e o ar aquecido circulante remove lentamente a humidade para preservação do alimento.
- A temperatura da função “Desidratar” está pré-programada para 60°C (140°F).
- As temperaturas da função “Desidratar” disponíveis são 50°C (120°F) a 70°C (160°F).
- Podem ser usadas em simultâneo múltiplas prateleiras.
- Alguns alimentos requerem 14-15 horas para desidratarem completamente.
- Consulte um livro de preservação de alimentos, para saber os tempos específicos e o manuseio de vários alimentos.
- Este modo é adequado para uma variedade de frutas, vegetais, ervas e tiras de carne.
- Podem ser compradas peneiras a seco em lojas de cozinha de especialidade.
- Ao usar papel de cozinha, alguma mistura da comida pode ser absorvida antes de iniciar a desidratação (tal como tomates fatiados ou pêssegos fatiados).

Tabela de Desidratação Frutas

Alimento	Preparo	Tempo secagem	Testes prontidão
Maça	Mergulhadas em $\frac{1}{4}$ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de $\frac{1}{4}$	11 a 15h	Ligeiramente maleáveis
Banana	Mergulhadas em $\frac{1}{4}$ de copo de sumo de limão e 2 copos de água, fatias de $\frac{1}{4}$	11 a 15h	Ligeiramente maleáveis
Cerejas	Lave e seque com papel de cozinha. Para cerejas frescas, retire os caroços	10 a 15h	Maleável, coriáceo, difícil de mastigar
Casca de laranja		2 a 4h	seca e frágil
Fatias de Laranja	fatias de $\frac{1}{4}$ de laranja; parte da pele finamente descascada das laranjas	12 a 16h	as peles estão secas e quebradiças, a fruta é ligeiramente húmida
Anéis de abacaxi	Secados com papel de cozinha	8 a 12h	Macios e maleáveis
Morango	Lave e seque com papel de cozinha. Cortados com $\frac{1}{2}$ " de espessura, pele (exterior) em baixo na prateleira	12 a 17h	Seco, quebradiço

Tabela de Desidratação Vegetais e Ervas aromáticas

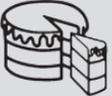
Alimento	Preparo	Tempo secagem	Testes prontidão
Pimentas	Lave e seque com papel de cozinha. Remova a membrana da pimenta, pique grosseiramente pedaços de cerca de 2cm	16 a 20h	Coriácea sem humidade interior
Cogumelos	Lave e seque com papel de cozinha. Corte a extremidade do caule. Corte em cortes de 1/8"	7 a 12h	Duros e coriáceos, secos
Tomates	Lave e seque com papel de cozinha. Corte em pedaços de 1/8" de espessura e seque bem	16 a 23h	Cor vermelho tijolo, secos
As Ervas aromática - seque a 60°C (120°F)			
Orégano; Salsa; Tomilho e Erva doce	Passa por água e seque com papel de cozinha	3 a 5h	Estaladiços e quebradiços
Manjeriço	Utilize folhas de manjeriço de 8 a 10 cm desde o topo. Pulverize com água, retire a água agitando e dê pancadinhas com papel de cozinha para secar	3 a 5h	Estaladiços e quebradiços

RECEITAS

A função Receitas do seu forno dá a possibilidade de cozinhar alimentos sem ter de ajustar sempre manualmente o forno.

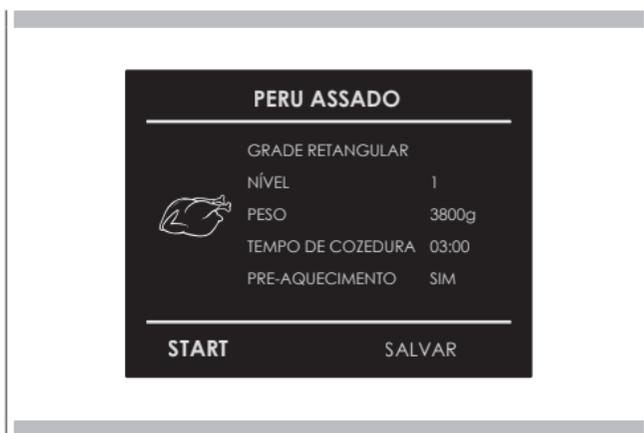
Ao seleccionar uma receita “DEFINIDA”, o modo de cozedura, a temperatura e as horas são automaticamente definidas de acordo com a receita seleccionada do menu.

A lista de receitas apresentadas na tabela abaixo pode ser “PREDEFINIDA” ajustado de fábrica ou “Pessoal”.

Tipo de Alimento	Condição	Lista de receita	Informações apresentadas
	Fresco	Pizza Pão	
	Congelado		
	Inteiro		Tipo de acessório
	Pedaços		Posição do nível
	Inteiro	Frango	Peso do alimento
	Pedaços		
	Inteiro	Peixe	Tempo de cozedura
	Pedaços		
	--	Verduras	Pré-aquecimento SIM / NÃO
	--		
	--	Bolos	
	--		

Selecionando uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone  e pressione o botão .
2. Utilizando as setas   selecione a lista entre “PREDEFINIDO” ou “PESSOAL” e confirme usando a tecla .
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozido usando as setas   e as setas   e confirme usando a tecla .
4. Usando as setas   escolha entre “FRESCO” ou “CONGELADO” ou entre “INTEIRO” ou “EM PEDAÇOS” e confirme com a tecla .
5. Selecione a receita desejada usando as setas   e confirme usando a tecla .
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no display:



7. Para iniciar a receita, confirme com a tecla . Durante uma receita, uma série de mensagens acústicas e visuais irão pedir-lhe para realizar as operações seguintes. Basta seguir as instruções do display.

8. Ao terminar, o forno desliga-se e um sinal acústico e visual avisa que a receita terminou.

Guardar uma receita personalizada:

Uma vez que a receita tenha sido selecionada, a definição de “Horas” e “Peso” pode ser alterada e a receita pode ser guardada entre as “PESSOAS”.

1. Uma vez selecionada uma receita, pressione a tecla  e confirme usando a tecla .
2. Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas   e confirme usando a tecla .



3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas   e confirme de novo usando a tecla .



4. Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas “PESSOAIS”, selecionando “GUARDAR” e confirmando usando a tecla .

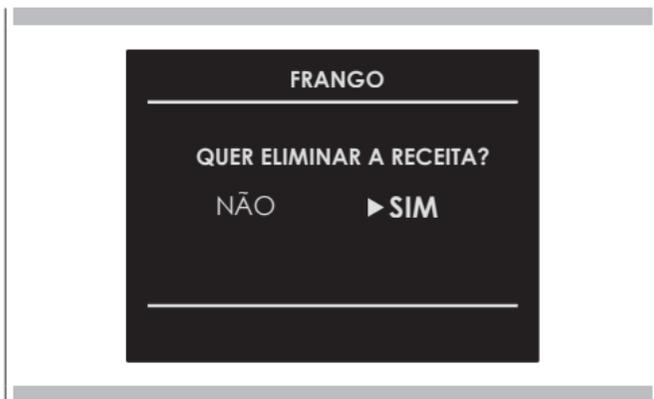


NOTA: Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem com a pergunta se deseja guardá-los.

5. Para iniciar a receita, pressione a tecla .

Apagar uma receita personalizada:

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, selecione a receita.
2. Pressione a tecla ◀ e selecione a escolha e confirme através da tecla OK.



Função SABBATH (alguns modelos)

A função do modo Sabbath do seu forno cumpre as leis judias. Esta função permite ao forno realizar apenas a função estática. Quando a função Sabbath é selecionada, são desativadas as funções seguintes:

- Luzes do forno
- Todas as chaves exceto LIGAR/DESLIGAR
- Função da sonda de carne
- Função de cozedura temporizada
- Função do temporizador
- O ícone no display de exibição é contínuo e não é animado, tal como é o caso dos modos de cozedura tradicionais.
- O display de exibição e avisos acústicos principais.

Para definir a função do Modo Sabbath, ligue o forno e selecione o ícone  e prima a tecla OK.

Selecione a função Sabbath usando as setas ◀▶ e confirme duas vezes com a tecla .

A função começa a mostrar o ícone no display de exibição.



NOTA: A função demora no máximo 72 horas. A temperatura é regulável de 25°C (75°F) a 60°C (140°F). A função pode ser desativada a qualquer momento, pressionando a tecla DESLIGAR.

CUIDADOS E LIMPEZA

Não devem ser utilizados na limpeza detergentes abrasivos nem equipamentos de limpeza a vapor.

ATENÇÃO

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadeiras de metal pontiagudas para limpar o vidro da porta do forno visto que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro possivelmente se parta.

Limpeza assistida

Um ciclo de temperatura alto (250°C), combinado com painéis de autolimpeza para uma limpeza suave e não invasiva da câmara de cozedura.

O funcionamento correto é combinado com a utilização dos painéis laterais e da tampa do ventilador catalítico: o forno é tratado com um esmalte especial com uma estrutura micro porosa, que desagrega a gordura projetada, graças a um processo de oxidação catalítico que transforma os resíduos em produtos gasosos.

A função de limpeza turbo só é ativada quando não tiver sido selecionada nenhuma função de cozedura, por isso: ligue o forno e toque no símbolo, conforme o mostrado na imagem, durante cinco segundos.

ATENÇÃO

O processo de limpeza ocorre a uma temperatura de 250°C e dura uma hora. Não o utilize para cozinhar alimentos!!

A luz do forno é ativada e pode ser desligada e ligada a qualquer momento. Todos os painéis de autolimpeza terão um desempenho eficaz nos primeiros trinta processos de limpeza, após este limite os painéis devem ser substituídos. Os painéis devem ser limpos exclusivamente com água da torneira e as peças reposição pode ser encomendadas junto do seu fornecedor/importador.

Remoção da porta

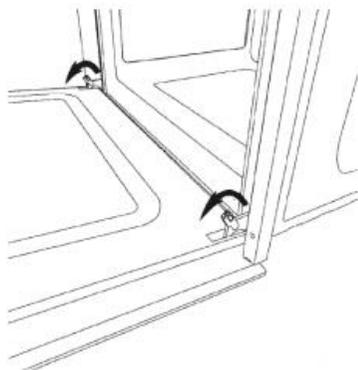
ATENÇÃO

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estejam frios e de que a alimentação do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, pode sofrer um choque elétrico ou queimaduras.
- A porta do forno é pesada e frágil. Utilize ambas as mãos para retirar a porta do forno. A porta do forno é feita de vidro. Manuseie com cuidado para evitar que se parta.
- Agarre apenas os lados da porta do forno. Não agarre o puxador pois poderá girar na sua mão e provocar danos ou ferimentos.
- Agarrar a porta de forma firme e correta para evitar provocar ferimentos em pessoas e danos no produto.

A porta do forno pode ser rápida e facilmente removida. Para fazê-la, proceda conforme se segue:

- Abra a porta completamente.
- Levante as duas alavancas mostradas em seguida.
- Feche a porta até à travar (provocada pelas alavancas levantadas).
- Levante a porta para cima e para fora, para a remover dos seus encaixes. Para substituir a porta, encaixe as dobradiças nas suas sedes e abaixe as duas alavancas



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS RELACIONADOS A COZEDURA

Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados diversos por muitos motivos e não é uma avaria do forno. Verifique as orientações a seguir para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham escurecido ou empenado com a idade e a utilização.

Problema de cozedura	Causa
Os alimentos douram de forma não uniforme	<ul style="list-style-type: none">▪ O forno não foi pré-aquecido▪ Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno▪ O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita▪ Os recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	<ul style="list-style-type: none">▪ O forno não foi pré-aquecido▪ Utilização de recipientes de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos▪ Posição da prateleira incorreta▪ OS recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente	<ul style="list-style-type: none">▪ Temperatura do forno demasiado baixa▪ O forno não foi pré-aquecido▪ A porta do forno foi aberta com frequência▪ Firmemente vedado com folha de alumínio▪ O tamanho do recipiente é demasiado pequeno
O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente	<ul style="list-style-type: none">▪ Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura do forno demasiado baixa ▪ Tempo de cozedura incorreto ▪ O bolo é testado demasiado cedo ▪ A porta do forno é aberta com demasiada frequência ▪ O tamanho do recipiente pode ser demasiado grande
Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A temperatura de cozedura é demasiado alta ▪ O tempo de cozedura é demasiado longo ▪ Os recipientes tocam umas nas outras ou nas paredes do forno ▪ Posição da prateleira incorreta ▪ O tamanho do recipiente é demasiado pequeno
As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A temperatura do forno é demasiado alta ▪ As extremidades da crosta são demasiado finas

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o quadro a seguir, para evitar custos de assistência técnica desnecessários

Problema apresentado	Causa/ Solução
Ocorre Erro ___ F na janela de exibição.	<ul style="list-style-type: none">▪ Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos.▪ Se o estado persistir, anote o número do código (na lista de REGISTO DE EVENTOS) e contate a assistência técnica.
O visor do forno permanece DESLIGADO	<ul style="list-style-type: none">▪ Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor).▪ Mude o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A exaustão de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	<ul style="list-style-type: none">▪ A exaustão desliga-se automaticamente quando os componentes eletrônicos resfriarem o suficiente.
O forno não está aquecendo	<ul style="list-style-type: none">▪ Verifique o disjuntor da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno.▪ Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	<ul style="list-style-type: none">▪ Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira.▪ Reduza sempre a temperatura da receita em 15°C (25°F) ao cozinhar com o modo cozer por convecção.

<p>A luz do forno não funciona adequadamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Substitua ou reintroduza a lâmpada, se esta estiver frouxa ou defeituosa. ▪ Evite tocar no vidro da lâmpada com os dedos desprotegidos, uma vez que o óleo do dedo pode fazer com que as lâmpadas queimem prematuramente.
<p>A luz do forno permanece ligada</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inspeccione em busca de obstruções na porta do forno. ▪ Inspeccione para verificar a dobradiça ou o interruptor do forno está quebrado.
<p>O relógio e o temporizador não funcionam corretamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. ▪ Consulte as orientações sobre o Relógio.
<p>Humidade excessiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ao usar o modo cozer, pré-aqueça primeiro o forno. ▪ Cozer por Convecção e Assar por Convecção irão eliminar qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).
<p>Porcelana descascada</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quando as prateleiras do forno são removidas ou substituídas, incline sempre as prateleiras para cima e não force, para evitar descascar a porcelana.

TERMO DE GARANTIA

O seu produto ELANTO é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.

Os 3 meses iniciais referem-se à garantia legal, e os outros 9 meses de Garantia concedida por MGBP do Brasil Ltda.

Lâmpadas, vidros e partes de borracha, possuem 90 dias de garantia contados a partir da data da nota fiscal.

A garantia compreende a troca de peças e serviço de mão de obra utilizados para efetuar o reparo por técnico credenciado pelo Importador/fabricante dentro do período de vigência da garantia e no perímetro urbano da cidade onde assistência técnica credenciada, incorrerão em custos extraordinários, às custas do consumidor, pagos diretamente ao assistente técnico credenciado.

A garantia não cobre danos decorrentes de erro de instalação realizada por pessoa ou assistência técnica não credenciada, acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer outro dano decorrente da má utilização do equipamento por parte do usuário.

GARANTIA PREMIUM

A Garantia Premium é concedida pela MGBP do Brasil LTDA ao consumidor do produto “ELANTO” e consiste em adicional de 24 meses de garantia contra defeitos de fabricação, em conformidade com o Termo de Garantia, mediante solicitação de Garantia Premium pelo site <<https://mgbpdobrasil.com.br/garantia/>>, no período máximo de até 90 dias a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor.



www.mgbpdobrasil.com.