



PROCS30X

MASCS30X

Índice

Instruções de Aterramento	2
Informações de Segurança	3
Instruções de Segurança	5
Descrição de seu forno	6
Configurações Básicas	8
Funções Básicas	11
Funções Especiais	14
Completando o tanque de água	15
Com o forno funcionando	16
Uso, Tabelas e Dicas	18
Cozinhando com a Grelha (Broiler).....	23
Cozinhando com Convecção.....	24
Cozinhando com Convecção.....	25
Cuidados e manutenção	26
Limpeza do Forno.....	29
O que faço se o forno não funcionar?	30
Características técnicas.....	31
Instruções de instalação.....	32
Dimensões para instalação.....	70

Caro Cliente,

Antes de prosseguir, gostaríamos de lhe agradecer por preferir nosso produto **BERTAZZONI**. Temos certeza que este forno a vapor moderno, funcional e prático, fabricado com matérias da melhor qualidade, irá atender plenamente suas expectativas.

Pedimos que leia com atenção as instruções contidas neste manual já que isto levará a obtenção dos melhores resultados no uso de seu forno a vapor.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DE SEU PRODUTO PARA FUTURA REFERÊNCIA.

Sempre tenha este manual à mão. Caso empreste seu forno a vapor para alguém, empreste o manual junto!

O manual do usuário também está disponível para download em www.lofra.com.br

Instruções de Aterramento

Este aparelho deve ser instalado em sistema com conexão permanente de circuito metálico de aterramento, ou equipamento de condutor de aterramento conectado ao terminal ou cabo de aterramento do equipamento.

Cuidado! ATERRAMENTO INADEQUADO PODE CAUSAR RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Favor referir-se às Instruções de Instalação para maiores informações.

Informações de Segurança

 Ler com atenção as instruções antes de instalar e usar seu equipamento. O fabricante não é responsável pela instalação inadequada ou uso incorreto do equipamento que possa resultar em lesões ou danos. Sempre tenha as instruções à mão, para facilidade de referência durante o uso.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, devem sempre ser tomadas as devidas precauções de segurança incluindo as seguintes:

1. Instalação correta – Certifique-se que seu aparelho seja corretamente instalado por técnico qualificado.
2. Jamais Use Seu Aparelho para Aquecer Ambientes.
3. Jamais Deixar Crianças Sozinhas em Locais com Aparelho em Funcionamento. Nunca deixar que fique em pé ou se sentem sobre o aparelho.
4. Trajar Roupas Adequadas – Roupas muito largas ou com partes soltas não devem ser usadas ao usar o aparelho.
5. Manutenção – Nunca realizar consertos ou substituição de peças do aparelho exceto se especificamente recomendado no manual. Toda outra manutenção deve ser realizada por técnico qualificado.
6. Armazenagem dentro ou sobre o Aparelho – Materiais inflamáveis não devem ser armazenados no forno.
7. Em Caso de Fogo em Gordura, Não Usar Água para Extinguir – Abafar o fogo ou chamas usando extintor tipo pó químico seco ou espuma.
8. Use Somente Pegadores de Panela Secos – Pegadores de panelas úmidos ou molhados em superfícies aquecidas pode resultar em queimaduras por vapor. Mão deixar que os pegadores de panelas encostem nos elementos de aquecimento quentes. Não usar toalhas ou outros tecidos volumosos.
9. Tomar Cuidado ao Abrir a Porta – Deixar o ar aquecido ou vapor sair antes de retirar ou substituir os alimentos.
10. Não Aquecer Recipientes Fechados/Selados de Alimentos – O acúmulo de pressão pode causar a explosão do recipiente e resultar em lesões.
11. Sempre Manter Dutos de Ventilação do Forno Desobstruídos.
12. Colocação das Bandejas do Forno – Sempre colocar as bandejas n o forno com este frio. Caso seja necessário trocar a posição da bandeja com o forno aquecido, não deixar o pegador de panela entrar em contato com o elemento de aquecimento quente no forno.
13. **NUNCA TOCAR NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO OU NAS SUPERFÍCIES INTERNAS DO FORNO** – os elementos de aquecimento podem estar quentes mesmo estando escuros. As superfícies internas do forno aquecem o suficiente para causar queimaduras. Durante e após o uso, não encostar, ou permitir que roupas e outros materiais inflamáveis entrem em contato com os elementos aquecedores ou as superfícies internas do forno até que tenham tido tempo suficiente para resfriar. Este Forno a Vapor destina-se somente a uso doméstico.

Informações de Segurança

Segurança de crianças e adultos vulneráveis

⚠ **AVISO!** Risco de engasgar, lesão ou incapacitação permanente.

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e pessoas com capacidade física, sensorial ou cognitiva reduzidas ou inexperientes e com falta de conhecimento desde que estas recebam instruções e supervisão adequados quanto ao uso seguro do aparelho e entendam os perigos envolvidos.
- Não deve ser permitido que crianças brinquem com o aparelho.
- Manter material de embalagem fora do alcance de crianças. **Risco de sufocamento!**
- Manter crianças longe do aparelho quando em funcionamento ou resfriando. A limpeza e manutenção devem ser realizadas sem a presença de crianças .

Avisos gerais de segurança

- Durante a instalação, seguir as instruções fornecidas em separado.
- A instalação e substituição de cabos deve ser realizada apenas por pessoal qualificado.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho e suas partes acessíveis aquecem durante o uso. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas longe exceto se com supervisão contínua.
- Durante o uso, este aparelho aquece. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho e suas partes acessíveis aquecem durante o uso. Manter crianças longe dele.
- Não usar limpadores a vapor para limpeza do aparelho.
- Não usar detergentes abrasivos ou raspadores de metal para limpeza do aparelho.
- A conexão elétrica é feita através de interruptor omni-polar que, para ser adequado à intensidade de corrente de uso deve apresentar abertura mínima de contatos de 3mm, o que garante a desconexão em caso de emergência ou para limpar o aquecedor de louça. Quando for usado uma tomada para conexão elétrica, deve ser possível alcançá-la após a instalação.
- A conexão deve incluir aterramento correto, em conformidade com as normas em vigor.
- Desconectar o aparelho da fonte de energia antes de realizar qualquer operação de manutenção.

Instruções de Segurança

AVISO!

Antes de conectar o aparelho, comparar os dados de energia (tensão e frequência) indicados na placa de características com os da rede local. Caso não sejam os mesmos, pode haver problemas. Em caso de dúvida, contatar um eletricitista.

AVISO!

Caso o cabo de força seja removido, o aparelho deve ser instalado e conectado por um técnico. Contatar eletricitista qualificado informado e que trabalhe em conformidade com as normas de segurança atuais. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos resultantes de erros de instalação ou conexão.

AVISO!

A Segurança elétrica do aparelho só pode ser garantida, se este estiver devidamente aterrado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos resultantes da ausência ou defeitos no sistema de proteção elétrica na instalação do sistema (ex.: choque elétrico).

AVISO!

Somente usar o aparelho depois de devidamente instalado em sua posição embutida. Somente assim é possível garantir que usuários não tenham acesso aos componentes elétricos.

AVISO!

Nunca abrir a carcaça do aparelho. Possível Contato com peças condutoras de eletricidade ou alteração na posição de componentes elétricos ou mecânicos podem representar perigo para a segurança de usuários ou prejudicar a operação correta do aparelho.

AVISO!

Reparos e manutenção, em especial de peças condutoras de eletricidade, somente devem ser realizados por serviços técnicos autorizados do fabricante. O fabricante e varejistas não aceitam a responsabilidade por danos causados a pessoas, animais ou propriedade resultantes de reparos e/ou manutenção realizados por pessoal não-autorizado.

AVISO!

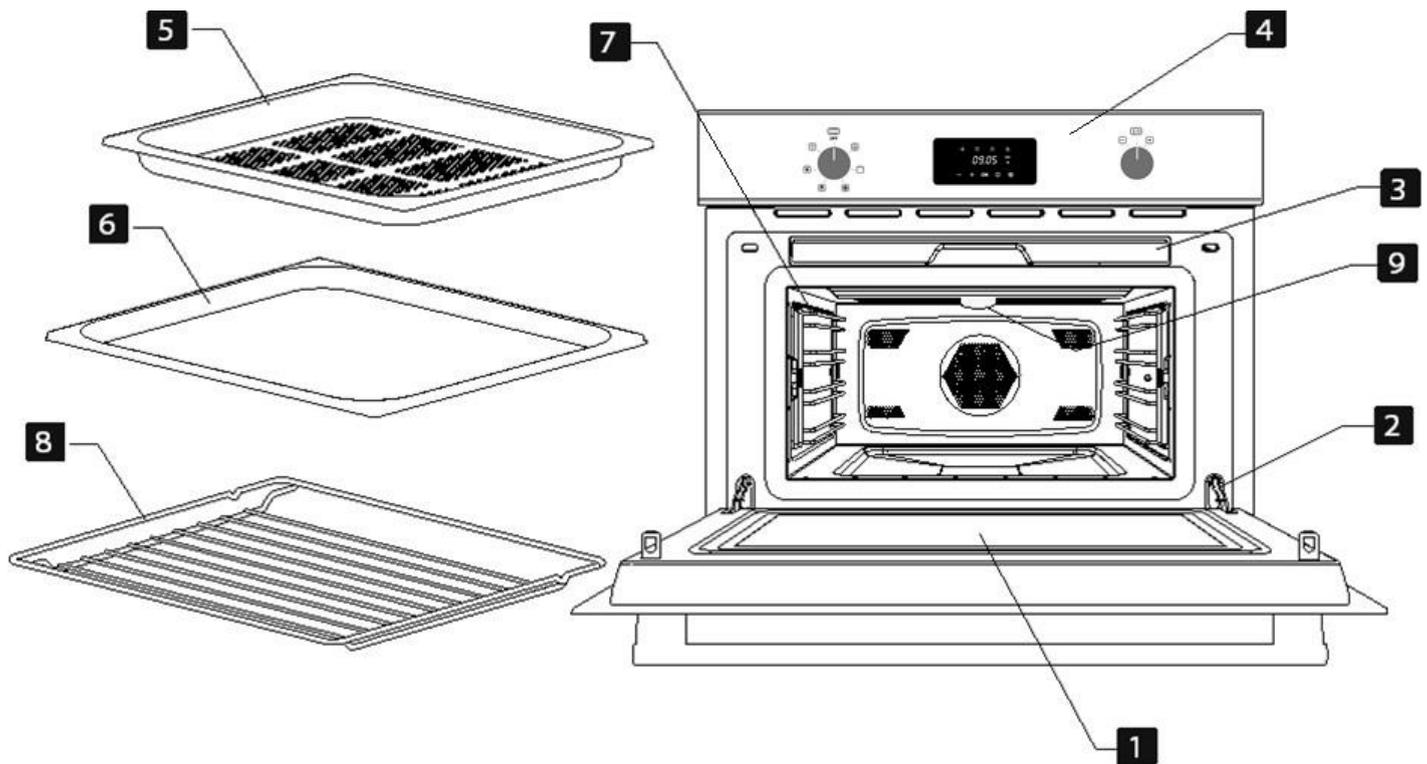
Reparos realizados durante o período de garantia somente podem ser realizados em serviços técnicos autorizados do fabricante. Caso não seja esse o caso, qualquer dano resultante do reparo em questão será excluído da garantia.

AVISO!

É obrigatório desconectar o aparelho da rede elétrica ao realizar trabalhos de instalação ou reparos. Para desconectar o aparelho da rede, aplicar um dos abaixo:

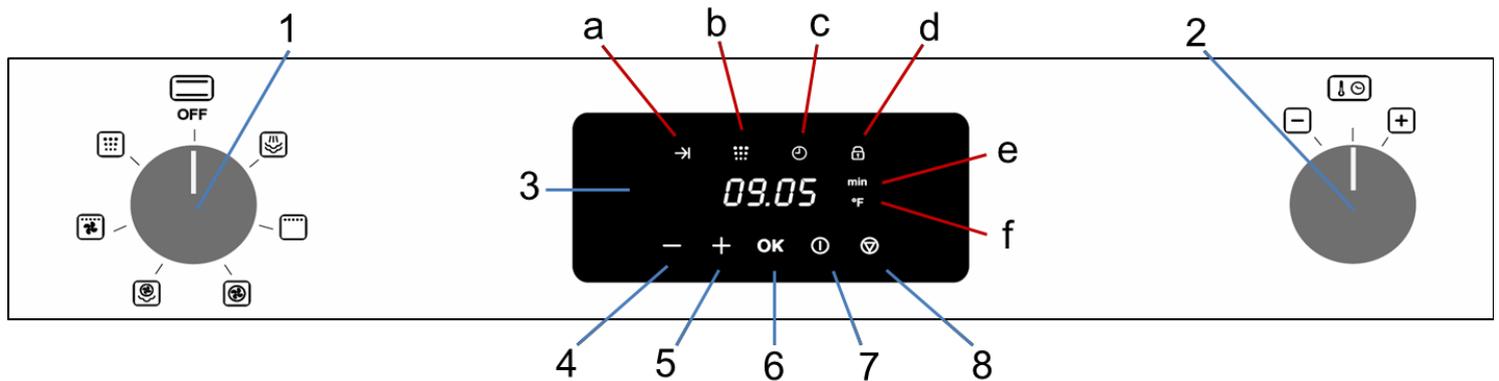
- Desconectar elementos fusíveis / disjuntores.
- Tirar a tomada da parede. Para fazer isso, nunca puxar pelo cabo, sempre puxar a própria tomada.

Descrição de seu forno



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Travas de segurança
- 3. – Tanque de água
- 4. – Painel de controle

- 5. – Bandeja perfurada
- 6. – Bandeja assadeira
- 7. – Guias das prateleiras
- 8. – Rack
- 9. – Lâmpada



- 1. Manípulo seletor de Função
- 2. “+” / “-“ Manípulo Seletor
- 3. Display
- 4. “-“ tecla
- 5. “+“ tecla
- 6. OK tecla
- 7. Start tecla
- 8. Stop tecla

- a. Indicador início programado
- b. Indicador teclado
- c. Relógio
- d. Indicador trava de segurança
- e. Indicador Hora / Duração da Operação
- f. Indicador temperatura

Descrição de seu forno

Descrição das Funções

Símbolo	Função	Alimentos / Função
	Vapor	Cozimento de legumes e alimentos. Cozimento e aquecimento cuidadosos. Aquecimento e cozimento de pequenas porções.
	Grelha	Grelhar alimentos.
	Convecção	Assar.
	Vapor + Convecção	Cozimento de refeições com circulação de ar quente úmido. Cozimento de batatas, arroz. Acompanhamentos úmidos.
	Grelha + ventilador	Grelhar carnes e peixes.
		Grelhar frango.
		Batatas – congeladas -> descongelar e assar.
	Dureza da água / Descalcifi- cação	Configuração dureza da água / Função descalcificação

Configurações Iniciais

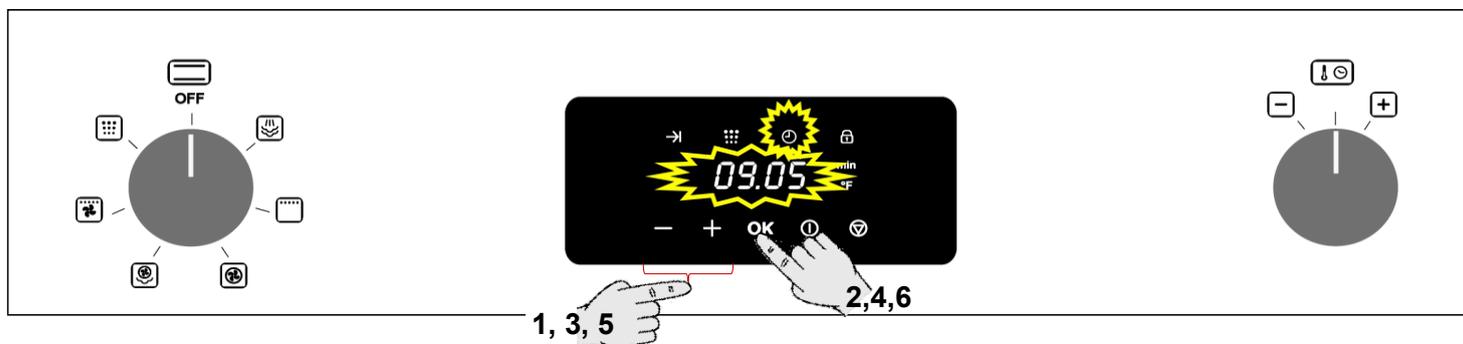
Ao seu forno a vapor ser conectado à rede elétrica, ou após uma queda de energia, o relógio piscará indicando que a hora exibida não está certa.

O forno não funcionará até os parâmetros de hora e dureza da água serem configurados.

Para configurar os parâmetros de hora e dureza da água proceder conforme descrito nas seções seguintes:

Configuração do relógio

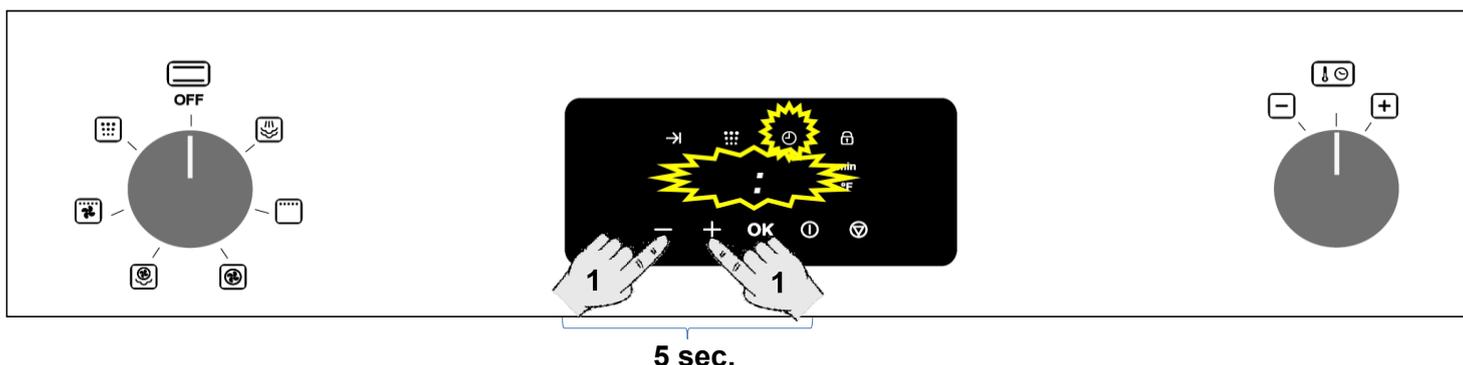
Antes de usar o forno, ajustar o relógio aplicando o procedimento descrito abaixo, mas a partir do Passo 3.



1. Premer e segurar a tecla “+” até o ícone de relógio começar a piscar.
2. Premer a Tecla **OK**.
3. Usar as teclas “+” e “-” para inserir a hora certa.
4. Premer a Tecla **OK** para validar a hora. O indicador de minutos começará a piscar.
5. Usar as teclas “+” e “-” para inserir os minutos certos.
6. Para encerrar, aperta a Tecla **OK** novamente.

Ocultar / Exibir o Relógio

Se o relógio lhe incomodar, ele pode ser ocultado conforme abaixo:



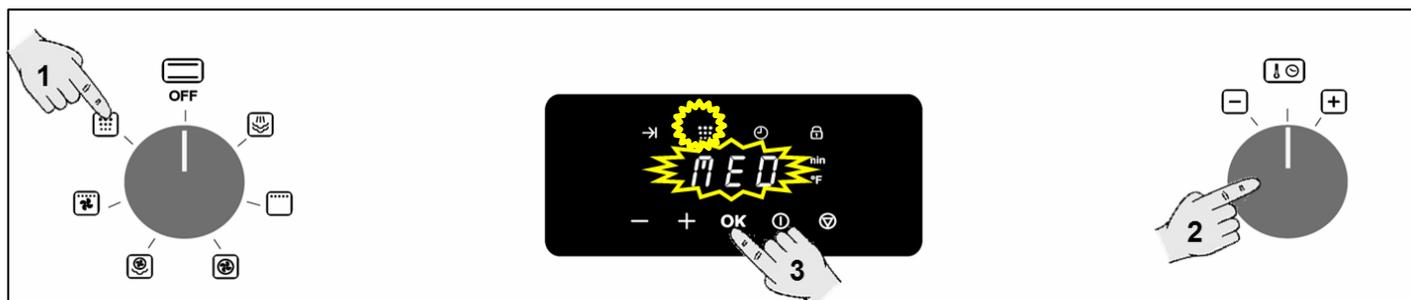
1. Para ocultar, apertar a tecla “+” e a tecla “-” simultaneamente e segurar por 5 segundos. Os pontos que separam horas e minutos e o ícone de relógio piscarão, mas o restante do relógio será oculto.
2. Para voltar a exibir o relógio, basta apertar a tecla “+” e a tecla “-” simultaneamente e segurar por 5 segundos.

Configurações Básicas

Configuração da dureza da água

O sistema pode ser otimizado para locais com água muito mole (também aplicando um aparelho de amolecer a água) ou muito dura, configurando as configurações do usuário para a faixa relevante de dureza da água (ver tabela abaixo). Para configurar a dureza da água, proceder conforme abaixo:

(O aparelho traz um sistema que automaticamente quando é hora de descalcificar, exibindo a mensagem “□□□”.)



1. Girar o **manípulo Seletor de Função** para a posição correspondente a **Valor Dureza da Água** / função Descalcificação (não é necessário após colocar o aparelho na tomada ou após uma queda de energia). O ícone de dureza da água começará a piscar.
2. Girar o **manípulo Seletor “+” / “-”** para inserir o valor correto de dureza da água, de acordo com a tabela abaixo.
3. Premear a **tecla OK** para fixar o parâmetro (ou aguardar o parâmetro ser fixado por decurso de tempo). O relógio volta a ser exibido.

Tipo	Dureza da Água				Display
	Ca + Mg (ppm)	Sist. Inglês [°eH]	Sist. Francês [°dF]	Sist. Alemão [°dH]	
Água mole	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	SOFT
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MED
Água dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	HARD

Trava de Proteção

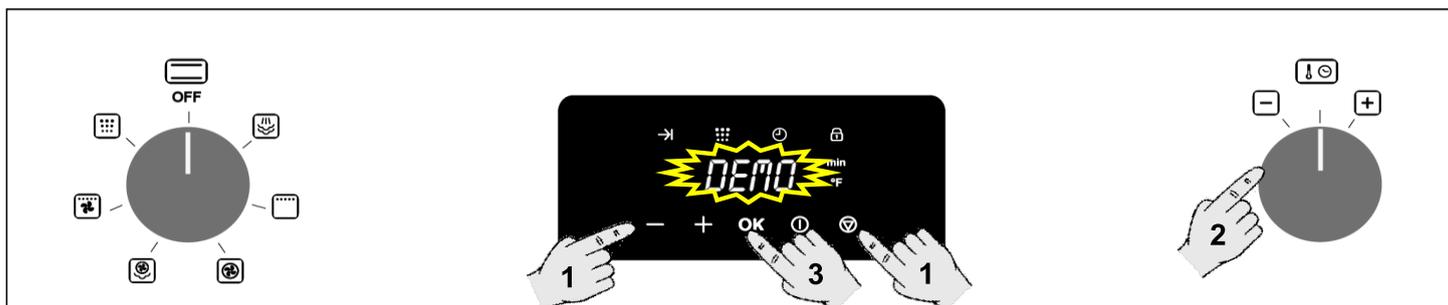
O forno pode ser bloqueado contra uso inapropriado (ex.: para evitar o uso por crianças).



1. Para bloquear o forno, premer e segurar a tecla **Stop** por 3 segundos. O display exibirá o ícone indicativo de **Bloqueio de Segurança**. Mesmo que teclas sejam pressionadas agora, o forno não funciona.
2. Para desbloquear, premer e segurar a tecla **Stop** por 3 segundos.

Modo Showroom

No modo Showroom, o forno funciona de acordo com a descrição das funções, mas sem aquecer.



1. Para entrar no modo **Showroom** premer simultaneamente as teclas “-” e **Stop** e segurar por 5 segundos. O display exibe as mensagens “□□□□” e “□□□□” intermitentemente (exibindo o status real).

2. Girar o **manípulo seletor “+”/“-”** para a esquerda para alternar o status (“□□□□” ou “□□□□”).

3. Premer a **tecla OK** para confirmar.

Obs.: Para sair do modo **Showroom** repetir o procedimento.

Função Vapor

Use esta função para cozinhar todo tipo de legumes, arroz, peixes e carnes. Também é adequado para retirar sucos de frutas e para simultaneamente descongelar, cozinhar e regenerar.



1. Girar o **manípulo seletor de Função** para a posição correspondente à função **Vapor**. O **indicador de Temperatura** e o display piscarão indicando “210°F” (por default).
2. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a temperatura desejada (120°F a 210°F).
3. Premer a tecla OK para confirmar. O ícone de **Duração** começará a piscar.
4. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a duração desejada (exemplo, em 10 minutos).
5. Premer a tecla START. O forno começará a funcionar.

Grelha

Use esta função para rapidamente dourar a superfície de alimentos.



1. Girar o manípulo seletor de Função para a posição correspondente à função **Grelha**. O ícone de **Tempo de Operação** e o Display começarão a piscar.
 2. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer o tempo de operação desejado.
 3. Premer a tecla START. O forno começará a funcionar.
- Obs.:** A ventoinha de resfriamento continua a trabalhar por algum tempo. Assim que a temperatura cair o suficiente, a ventoinha desliga automaticamente.

Funções Básicas

Convecção

Usar esta função para assar massas e carnes.

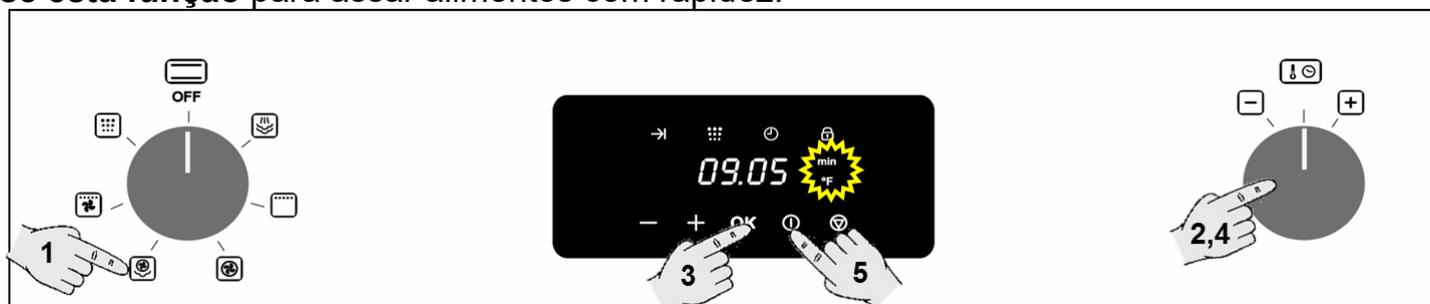


1. Girar o manípulo seletor de **Função** para a posição correspondente a função **Convecção**. O ícone de **Temperatura** e o display piscarão indicando “350°F” (por default).
2. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a **temperatura** desejada.
3. Premer a tecla OK para confirmar. O ícone **Duração** começará a piscar.
4. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a **duração** desejada.
5. Premer a tecla START. O forno começará a funcionar.

Obs.: A ventoinha de resfriamento continua a trabalhar por algum tempo. Assim que a temperatura cair o suficiente, a ventoinha desliga automaticamente.

Convecção + Vapor

Use esta função para assar alimentos com rapidez.



1. Girar o manípulo seletor de **Função** para a posição correspondente a função **Convecção + Vapor**. O ícone **Temperatura** e o display piscarão exibindo “350°F” (por default).
2. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a temperatura desejada.
3. Premer a tecla OK para confirmar. O ícone **Duração** começará a piscar.
4. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer a **duração** desejada.
5. Premer a tecla START. O forno começará a funcionar.

Obs.: A ventoinha de resfriamento continua a trabalhar por algum tempo. Assim que a temperatura cair o suficiente, a ventoinha desliga automaticamente.

Grill + Ventilação

Use esta função para preparar lasanhas, frangos, batatas assadas e caçarolas.



1. Girar o manípulo seletor de **Função** para a posição correspondente a função **Grelha + Ventoinha**. O ícone de **Tempo de Operação** e o Display começarão a piscar.
2. Girar o manípulo seletor “+”/ “-” para a esquerda ou direita para estabelecer o tempo de operação desejado.

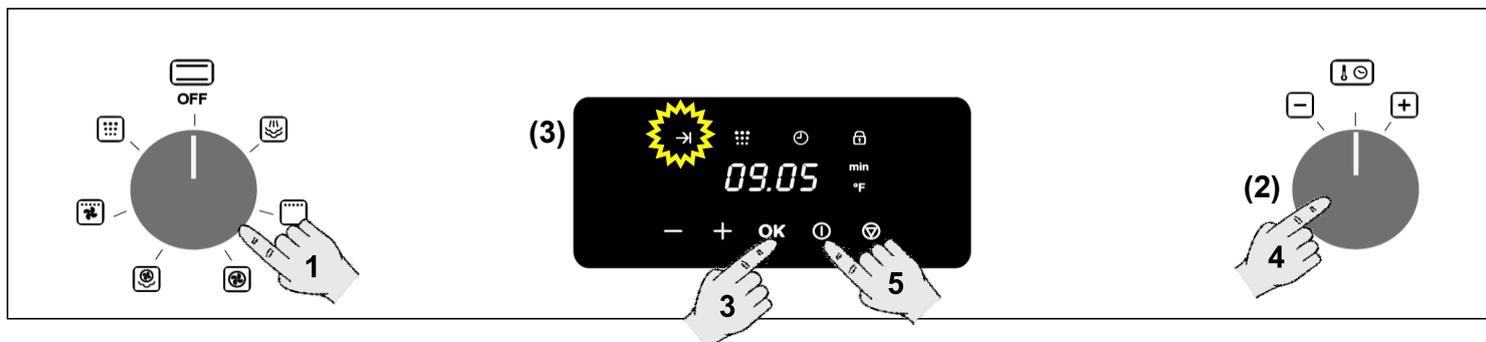
3. Premer a tecla START. O forno começará a funcionar.

Obs.: A ventoinha de resfriamento continua a trabalhar por algum tempo. Assim que a temperatura cair o suficiente, a ventoinha desliga automaticamente.

Funções Especiais

Hora de Início Programada

Use esta função para programar o horário de início do cozimento.



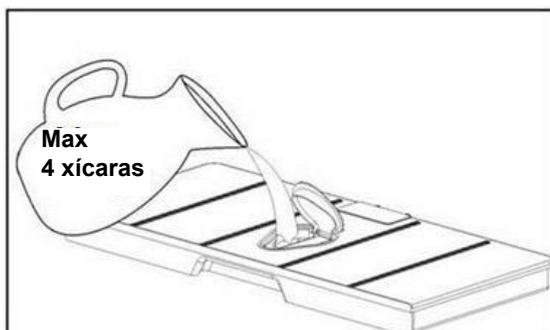
1. Girar o manípulo seletor de **Função** para posição da função desejada (Esta função funciona com: funções Vapor, Convecção, Convecção + Vapor).
2. Estabelecer os parâmetros (ex.: **tempo de operação, temperatura**) conforme descrito na seção de "Funções Básicas".
3. Premer a tecla "**OK**" (ao invés de Start) para informar o **Tempo para Início Programado**. (o ícone de Início Programado piscará no display.)
Girar o manípulo seletor "+"/ "-" para a esquerda ou direita para ajustar o horário de início programado. (0:00 aparece por default no display e é possível adiar o início do programa em até 9 horas e 59 minutos - 9:59).
4. Premer a tecla START para validar o tempo de espera.
5. O tempo de duração do cozimento e o tempo de adiamento do início (e seus respectivos ícones) serão exibidos alternadamente.
6. O tempo de adiamento de início será exibido como contagem regressiva.
7. O forno começará a funcionar quando o tempo adiado chegar a 00:00.

Completando o tanque de água

Completando o tanque d'água

Todas as Funções Vapor necessitam que o tanque de água esteja cheio.

Encher o tanque com cerca de 1 litro de água potável fria (aproximadamente 4 copos) e introduzi-lo no encaixe localizado acima da cavidade até ouvir um clique.



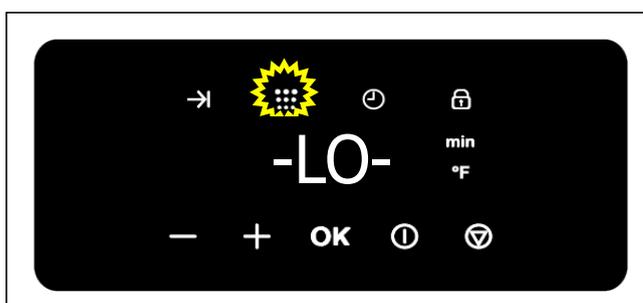
Se a indicação "rES" for exibida, o tanque de água não está inserido corretamente.

OBS.: Água esterilizado ou destilada não podem ser usadas para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais presentes na água são essenciais para o processo funcionar.

Reabastecendo o tanque

O conteúdo do tanque de água é normalmente suficiente para uma seção de cozimento com duração de 50-60 minutos.

Caso o tanque precise ser reabastecido, o ícone de reabastecer água acenderá.



Encher o tanque com, no máximo, meio litro/2 copos para garantir que o tanque não transborde. RISCO DE TRANSBORDAR.

Água residual no forno

Para reduzir a água residual no forno, recomendamos posicionar uma bandeja no nível inferior do rack. A condensação liberada pelo alimento pingará na bandeja. A água residual restante pode ser facilmente seca com um pano.

Esvaziar o tanque

Ao desligar o aparelho, a água residual é bombeada de volta para o tanque de água.

Enquanto a água está sendo bombeada de volta, o display exibe "PUMP".

Esta mensagem permanece acesa até a temperatura da água atingir 167° F e poder ser devolvida ao tanque.

AVISO: a água no tanque pode estar quente. Perigo de queimadura!

Depois da água ser bombeada de volta para o tanque de água, o display exibe a mensagem "EMP" que requer as seguintes ações:

- Remover e esvaziar o tanque de água.
- Secar o tanque e reinseri-lo no encaixe localizado acima da cavidade. Limpar e secar o espaço de cozimento.
- Deixar a porta do aparelho aberta para o espaço de cozimento resfriar e secar por completo.

OBS. IMPORTANTE: É aconselhável remover e esvaziar o tanque de água após cada ciclo de cozimento. Isto evita a formação de bactérias e calcário no interior do aparelho.

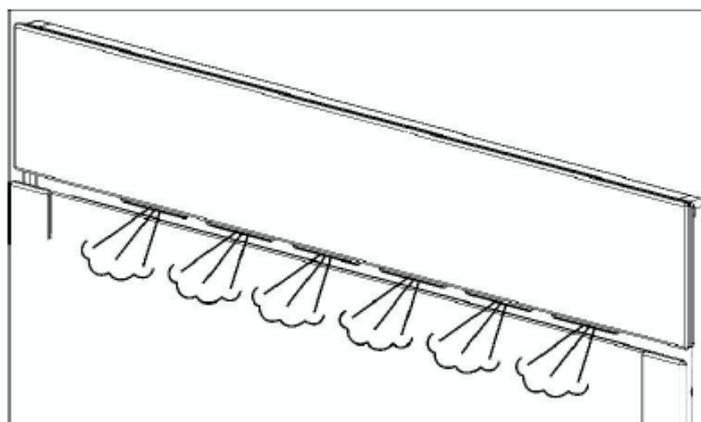
Se o tanque de água não for removido do forno e um novo ciclo de cozimento for iniciado, o display do forno exibe "EMP".

Esta mensagem pode ser eliminada pressionando a tecla **Stop** e prosseguir o novo ciclo de cocção sem remover e esvaziar o tanque de água.

Fluxo de Vapor

Ter jatos intermitentes de vapor saindo da parte frontal do forno é normal.

Isto é especialmente perceptível no inverno ou em ambientes de alta umidade.



Com o forno trabalhando ...

Interrupção do ciclo de cozimento

Para interromper o ciclo de cozimento a qualquer momento basta apertar uma vez a tecla **Stop**.

O forno oferece uma função de redução de Vapor ativada quando a tecla **Start/Stop** for pressionada liberando gradualmente o vapor contido na cavidade, evitando um jato de vapor ao ser aberta a porta do aparelho.

Esta função leva cerca de 3 minutos e neste período o display exibe a mensagem “VAP”.

AVISO! Ao abrir a porta durante ou na conclusão do ciclo de cozimento, cuidar com o fluxo de Convecção e/ou Vapor que sai da câmara de cozimento. Dar um passo para trás ou para o lado para evitar queimaduras.

Neste momento:

- A geração de vapor é interrompida.
- As paredes da cavidade e o tanque de água permanecem muito quentes. **Perigo de queimaduras!**
- O cronômetro para e o display exibe o tempo de operação restante (se estiver programado).

Se quiser, neste momento é possível:

1. Virar ou mexer os alimentos para garantir o cozimento homogêneo.
2. Mudar os parâmetros de cozimento.

Para reiniciar o processo, basta fechar a porta e premer a tecla **START**.

Alteração de parâmetros

A duração pode ser interrompida quando o processo de cozimento tiver sido interrompido girando o manípulo. A nova duração definida passa a valer quando o display parar de piscar.

A temperatura somente pode ser alterada se o forno for interrompido. Alterar a temperatura pressionando a Tecla do **Seletor de Função** e girando o **Manípulo Rotativo** até que a nova temperatura pisque. Validar a seleção pressionando mais uma vez a tecla **Seletor de Função**.

Cancelamento de ciclo de cozimento

Se desejar cancelar o processo de cozimento, pressionar e segurar a tecla **Stop** por 3 segundos.

Em seguida, será ouvido um bipe e a mensagem “**END**” aparecerá no **display**.

Fim do ciclo de cozimento

Ao final da duração definida ou apertar a Tecla **Stop** para encerrar o ciclo de cozimento, serão ouvidos três bipes e o display passará a exibir a palavra “**End**”, o forno iniciará a função redução de vapor.

Esta função libera gradualmente o vapor contido na cavidade, evitando um jato de vapor ao ser aberta a porta do aparelho.

Esta função leva cerca de 3 minutos e neste período o display exibe a mensagem “**VAP**”.

AVISO! Ao abrir a porta durante ou na conclusão do ciclo de cozimento, cuidar com o fluxo de Convecção e/ou Vapor que sai da câmara de cozimento. Dar um passo para trás ou para o lado para evitar queimaduras.

A ventoinha de resfriamento pode continuar funcionando por algum tempo após o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal que visa reduzir a temperatura no interior do forno.

Quando o display exibir a mensagem “**EMP**”, isto significa que a água foi bombeada de volta e o tanque já pode ser removido.

Remover o tanque de água e secar com cuidado. Deixar o espaço de cozimento esfriar por algum tempo e, em seguida, limpar e secar usando um pano. A porta do aparelho deve ser mantida aberta por algum tempo para permitir a secagem total do aparelho.

Uso, tabelas e dicas

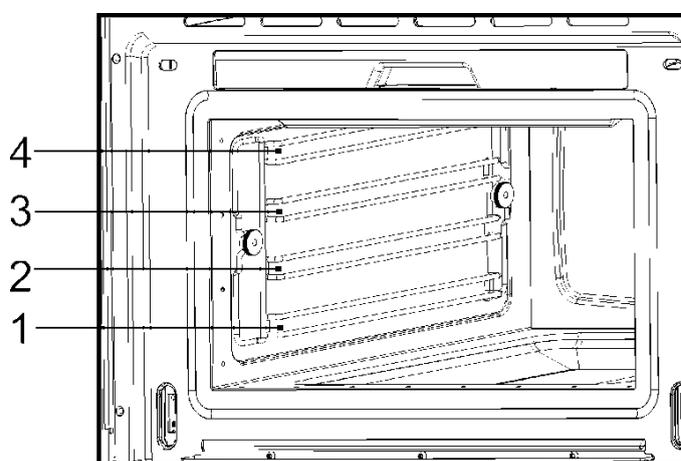
A bandeja perfurada é adequada para cozimento de legumes, carnes e frangos frescos ou congelados. Neste caso, é importante posicionar a bandeja sem perfurações no primeiro nível. Desta maneira, os líquidos que pingarem são coletados e evita-se sujar o aparelho. A bandeja perfurada com os alimentos deve ser inserida no segundo nível.

A bandeja sem perfurações é usada para cozer a vapor alimentos sensíveis, ex.: compotas ou bolinhos.

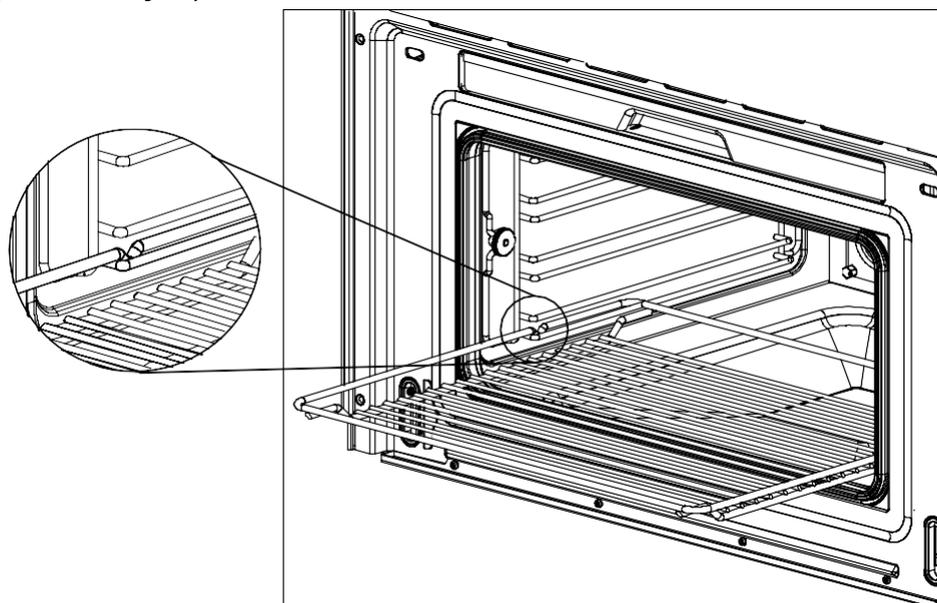
O rack é usado para cozinhar com recipientes pequenos, como por exemplo, taças de sobremesa ou reaquecer pratos individuais.

Para informações mais precisas referir-se às tabelas.

Os tempos e temperaturas sugeridos são valores de diretrizes. O tempo real de cozimento pode variar de acordo com o tipo e qualidade dos alimentos.



Para remover o rack, erguer ligeiramente a parte da frente liberando os encaixes de segurança nas laterais do forno (ver ilustração).



Recomendamos usar o rack em conjunto com a bandeja sem perfurações ao preparar itens no rack que possam pingar.

Uso, tabelas e dicas

Cozimento a Vapor - Peixes

Peixe	Quantidade	Temperatura	Tempo min	Bandeja	Nível
Dourada	28,2-42,3oz/0,5-1,2kg	175°F / 80°C	30-40	Perfurada	2
Truta	4 x 8,8oz / 4 x 0,25kg	175°F / 80°C	20-25	Perfurada	2
Salmão filé	17,6-35,3oz/0,5-1,0kg	175°F / 80°C	15-25	Perfurada	2
Truta salmonada	35,3-42,3oz/1,0-1,2kg	175°F / 80°C	25-35	Perfurada	1/2
Camarões gigantes	17,6-35,3oz/0,5-1,0kg	175°F / 80°C	15-20	Perfurada	2
Mexilhão casca verde	35,3-52,9oz/1,0-1,5kg	210°F / 99°C	25-35	Perfurada	2
Alabote filé	17,6-35,3oz/0,5-1,0kg	175°F / 80°C	20-25	Perfurada	2
Berbigão	17,6-35,3oz/0,5-1,0kg	175°F / 80°C	10-20	Perfurada	2
Lagosta	28,2-42,3oz/0,5-1,2kg	175°F / 80°C	25-30	Perfurada	1/2
Bacalhau filé	35,4-42,3oz/1,0-1,2kg	175°F / 80°C	20-25	Perfurada	2
Mexilhão azul	35,4-42,3oz/1,0-1,2kg	210°F / 99°C	15-25	Perfurada	2
Truta de água doce	4 x 8,8oz / 4 x 0,25kg	175°F / 80°C	25-30	Perfurada	2
Arinca	35,4-42,3oz/1,0-1,2kg	175°F / 80°C	20-25	Perfurada	2
Atum filé	17,6-35,3oz/0,50-1,0kg	175°F / 80°C	15-20	Perfurada	2
Zander	4 x 8,8oz / 4 x 0,25kg	175°F / 80°C	25-30	Perfurada	2

Carnes

Carne	Quantidade	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
Coxa de frango	4 x 10oz/4 x 0,30kg	210°F / 99°C	40-45	Perfurada	2
Peito de frang	4 x 6oz/4 x 170g	210°F / 99°C	25-35	Perfurada	2
Lombo de porco defumado	17,6 - 35,3oz 0,50 - 1,0kg	210°F / 99°C	40-50	Perfurada	2
Escalopes	4 x 8oz/4 x 230g	210°F / 99°C	20-25	Perfurada	2
Filé de porco, inteiro	4 x 8oz/4 x 230g	210°F / 99°C	20-30	Perfurada	2
Salsichas		175 - 210°F 80 - 99°C	10-15	Perfurada	2

Ovos

Ovos	Temperatura °F	Tempo min.	Bandeja	Nível
Ovos em Vidro	210°F / 99°C	10-15	Rack	2
Ovos, duros	210°F / 99°C	15	Rack	2
Ovos, moles	210°F / 99°C	10-12	Rack	2

Acompanhamentos

Acompanhamentos	Quantidade	Temperatura °F	Tempo min.	Recipiente	Level
Cevada francesa + Líquido	7.05oz + 13.53 fl oz	210°F / 99°C	30-35	Rack, vasilha vidro	2
Semolina + Líquido	7.05oz + 10.14 fl oz	210°F / 99°C	10-20	Rack, vasilha vidro	2
Lentilhas + Líquido	7.05oz + 12.68 fl oz	210°F / 99°C	20-50	Rack, vasilha vidro	2
Arroz + Líquido	7.05oz + 8.45 fl oz	210°F / 99°C	25-40	Rack, vasilha vidro	2

Uso, tabelas e dicas

Legumes	Apresentação	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
Abobrinha/Berinjela	Em fatias	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Feijão		210°F / 99°C	35-45	Perfurada	2
Brócolis	floretes com haste	210°F / 99°C	25-30	Perfurada	2
Brócolis	floretes sem haste	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Couve-flor	floretes	210°F / 99°C	25-30	Perfurada	2
Couve-flor	inteira	210°F / 99°C	40-45	Perfurada	1
Ervilhas		210°F / 99°C	30-35	Perfurada	2
Funcho	Em tiras	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Funcho	Cortado no meio	210°F / 99°C	20-30	Perfurada	2
Batatas com casca	Inteiras, pequenas	210°F / 99°C	20-25	Perfurada	2
Batatas com casca	Inteiras, grandes	210°F / 99°C	45-50	Perfurada	2
Batatas sem casca	Em pedaços	210°F / 99°C	20-25	Perfurada	2
Nabo	Em hastes	210°F / 99°C	20-25	Perfurada	2
Ervilhas doces		210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Cenouras	Em fatias	210°F / 99°C	25-30	Perfurada	2
Espigas de milho		210°F / 99°C	50-60	Perfurada	2
Pimentões	Em tiras	210°F / 99°C	12-15	Perfurada	2
Pimentas		210°F / 99°C	12-15	Perfurada	2
Cogumelos	Em quartos	210°F / 99°C	12-15	Perfurada	2
Alho-porró	Em fatias	210°F / 99°C	10-12	Perfurada	2
Couves de Bruxelas		210°F / 99°C	25-35	Perfurada	2
Aipo	Em fatias	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Aspargos		210°F / 99°C	20-35	Perfurada	2
Espinafre		210°F / 99°C	12-15	Perfurada	2
Hastes de aipo		210°F / 99°C	25-30	Perfurada	2
Abobrinha branca	Em fatias	210°F / 99°C	12-18	Perfurada	2

Bolinhos

Bolinhos	Temperatura	Tempo min.	Utensílio	Nível
Bolinhos doces	210°F / 99°C	20-30	Não Perfurada	2
Bolinhos de levedura doce	210°F / 99°C	15-20	Não Perfurada	2
Bolinho de levedura	210°F / 99°C	15-25	Não Perfurada	2
Bolinho de pão	210°F / 99°C	20-25	Não Perfurada	2
Bolinhos	210°F / 99°C	25-30	Não Perfurada	2

Usos, tabelas e dicas

Sobremesas

Sobremesa	Quantidade	Temperature	Tempo	Utensílio	Nível
Maçãs cozidas	17,6-52,9oz/0,5-1,5kg	210°F / 99°C	15-25min	Não Perfurada	2
Peras cozidas	17,6-52,9oz/0,5-1,5kg	210°F / 99°C	25-30min	Não Perfurada	2
Crème brûlée	--	175°F / 80°C	20-25min	Rack - tigela	2
Crème caramel	--	175°F / 80°C	25-30min	Rack - tigela	2
logurte	--	105°F / 40°C	4-6 hrs.	Rack - tigela	2
Pêssegos cozidos	17,6-52,9oz/0,5-1,5kg	210°F / 99°C	15-20min	Não Perfurada	2

Frutas (Esterilizar/Desidratar)

Fruta	Quantidade	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
Peras	4 a 6 vidros de 4 fl.oz/120ml	210°F / 99°C	30-35	Rack	1
Cerejas	4 a 6 vidros de 4 fl.oz/120ml	210°F / 99°C	30-35	Rack	1
Pessegos	4 a 6 vidros de 4 fl.oz/120ml	210°F / 99°C	30-35	Rack	1
Ameixas	4 a 6 vidros de 4 fl.oz/120ml	210°F / 99°C	30-35	Rack	1

Regeneração/Aquecimento

Aquecimento	Quantidade	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
Pratos vazios	1-2	210°F / 99°C	12-15	Rack	2
Pratos vazios	3-4	210°F / 99°C	15-20	Rack	2
Comida pronta	--	210°F / 99°C	15-20	Rack	2

Branquear

Legumes	Quantidade	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
ex.: Feijão, Aipo		210°F / 99°C	10-12	Perfurada	2
Couve	35,27 oz - 42,33 oz 1,0kg - 1,2kg	210°F / 99°C	12-16	Perfurada	2
Repolho roxo	10 oz - 20 oz 280g - 570g	210°F / 99°C	12-15	Perfurada	2
Repolho branco, inteiro	70,55 oz - 88,18 oz 2,0kg - 2.5kg	210°F / 99°C	30-45	Perfurada	1
Tomates, sem casca		175°F / 80°C	12	Rack	2

Uso, tabelas e dicas

Descongelar

Legumes	Apresentação	Temperatura	Tempo min.	Bandeja	Nível
brócolis	floretes com hastes	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Misto de legumes		210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Espinafre	porções	210°F / 99°C	10-15	Não Perfurada	2
Couve-flor	floretes	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Ervilhas		210°F / 99°C	15-25	Perfurada	2
Couve	Porção maior	210°F / 99°C	25-35	Não Perfurada	2
Cenouras	Em fatias	210°F / 99°C	15-20	Perfurada	2
Couve de Bruxelas		210°F / 99°C	20-25	Perfurada	2
Aspargos		210°F / 99°C	25-30	Perfurada	2
Refeições prontas		210°F / 99°C	as required	Rack	2
Pão		210°F / 99°C	10-25	Rack	2
Arroz		210°F / 99°C	15-25	Não Perfurada	2
Lentilhas		210°F / 99°C	15-20	Não Perfurada	2
Macarrões		210°F / 99°C	15-20	Não Perfurada	2

Dois níveis de cozimento

Sugestões:

Ao cozinhar em dois níveis, a grelha sempre deve estar no 2º ou 3º nível de baixo para cima.

Assim, é possível colocar o vasilhame normal de porcelana, vidro ou aço inox dentro do forno.

A bandeja de cozimento perfurada ou não, deverá ser inserida no 1º nível de baixo para cima. Também é possível cozinhar com duas grelhas.

Os diferentes tempos de cozimento são controlados da seguinte maneira:

Alimentos que necessitam de tempos de cozimento mais longos devem ser colocados na parte superior do forno. Alimentos com tempos mais curtos devem ser colocados no 1º nível.

Um exemplo: Legumes, batatas e peixes.

Coloque os legumes e batatas em qualquer recipiente adequado e colocar em bandeja inserida nos 2º ou 3º níveis.

Colocar o peixe no 1º nível.

Ao usar a bandeja perfurada para cozinhar o peixe, a bandeja não perfurada deve ser inserida na parte de baixo do aparelho para coletar o gotejamento de líquido vindo do peixe. Isto ajuda a manter seu aparelho limpo.

Tempo: Legumes e batatas 25-35 Min. Tempo:

Peixe – depende do tipo – 15-25 Min.

Selecionar o tempo de cozimento mais longo. Em função do uso dos diferentes níveis, os alimentos devem ficar prontos ao mesmo tempo, sem excesso de cozimento (passar do ponto).

Cozinhado com o Grill

Para bons resultados com o grill, usar a grade de ferro fornecida com o forno.

PONTOS IMPORTANTES:

1. Ao usar o grill pela primeira vez, fumaça e cheiro sairão do forno em função dos óleos usados no processo de manufatura.
2. A janela de vidro na porta do forno esquenta muito quando o grill está sendo usado.
Manter crianças afastadas.
3. Com o grill em operação, as paredes da cavidade e a grade de ferro ficam muito quentes. Usar luvas térmicas para qualquer movimentação.
4. Se o grill for usado por períodos prolongados

de tempo, é normal perceber que os elementos se desligam temporariamente controlados pelo termostato de segurança.

5. **Importante!** Ao grelhar ou cozinhar recipientes, sempre conferir se o recipiente em questão é adequado para o uso. Ver a seção sobre tipos de utensílios de forno!
6. Ao usar o grill, é possível que respingos de gordura caiam sobre as resistências e queimem. Esta situação é normal e não representa falha na operação.
7. Depois de terminar de cozinhar, limpe o interior e acessórios para que os restos não encrustem.

Tipo de Alimento	Quantidade	Tempo (min.)	Instruções
Peixe			
Perca	28,2 oz / 800g	18-24	Cobrir levemente com manteiga, Depois da metade do tempo de cozimento, virar e colocar especiarias
Sardinhas/gurnard	6-8 peixes.	15-20	
Carne			
Salsichas	6-8 un.	22-26	Na metade do tempo, furar e virar.
Hambúrgueres congelados	3 un.	18-20	
Costela (aprox. 3 cm esp.)	14.1 oz / 400g	25-30	Na metade do tempo, regar e virar.
Outros			
Torradas	4 un.	1½-3	Assistir torrar.
Sandwiches torrados	2 un.	5-10	Assistir torrar.

Pré-aquecer o grill por 2 minutos. Exceto quando indicado diferente, usar a grade de ferro. Colocar a grade sobre uma tigela para capturar a água e gordura. Os tempos mostrados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e quantidade de alimentos, além do ponto de cozimento desejado. Peixes e carnes adquirem excelente sabor se, antes de grelhar, forem pincelados com óleos vegetais, especiarias e ervas e marinados por algumas horas. Acrescentar sal somente após grelhar.

Salsichas não estouram se forem furadas com um garfo antes de grelhar.

Depois de decorrido a metade do tempo de grill, conferir o andamento e, se necessário, virar as peças.

O grill é especialmente adequada para preparo de cortes finos de carnes e peixes. Cortes finos de carne só precisam ser virados uma vez, mas cortes mais grossos podem ser virados várias vezes.

Cozinhando com Convecção

Carnes

Tipo	Quantidade	Temperatura	Tempo (min)	Tempo Espera (min)	Comentários
Ensopado de carne	35,3oz / 1,0kg	320/340°F 160/171°C	80/90	10	Não tampar o recipiente
Lombo de porco	17,6/21,1oz 0,50/0,60kg	355/375°F 180/190°C	35/40	10	Não tampar o recipiente
Frango inteiro	35,3 / 42,3oz 1,0 / 1,20kg	390°F/200°C	30/40	10	Tampar recipiente. Peito para cima. Não tampar o recipiente. Posicionar pedaços com pele para cima. Não virar.
Frango pedaços	28,2oz / 800g	390°F/200°C	25/35	10	
Pato	52,9 / 60,0oz 1,50 / 1,70kg	390°F/200°C	70/80	10	Tampar recipiente. Não virar.

Conselho para assar carnes

Na metade do tempo de cozimento, virar os cortes. Depois de pronta, deixar a carne assada descansar 10 minutos no forno desligado e fechado. Isso garante uma melhor distribuição dos sucos da carne.

Acrescentar 2 a 3 colheres de sopa de molho ou líquido similar a carnes magras e 8 a 10 colheres de sopa a ensopados, dependendo da quantidade de carne em questão.

A temperatura e tempo de preparo dependem do tipo e quantidade de carne sendo assada.

Se o peso da carne a ser assado não constar na tabela escolha o valor logo abaixo do peso e prolongue o tempo de cozimento.

Conselhos sobre material para uso no forno

Certificar-se que caiba no forno.

Recipientes de vidro quente devem ser colocados em pano de cozinha seco. Se forem colocados em superfícies frias ou molhadas podem rachar ou quebrar. Usar luvas térmicas para retirar recipientes do forno.

Cozinhando com Convecção

Cozinhando – Bolos

Tipo	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (min)
Bolo de nozes	Assadeira com mola lateral	1	340/355°F 170/180°C	30/35
Torta de fruta	Assadeira com mola lateral	2	300/320°F 150/160°C	35/45
Bolos de frutas	Forma de bolo com furo no meio	1	340/375°F 170/190°C	30/45
Torta recheadas	Assadeira com mola lateral	2	320/355°F 160/180°C	50/70
Bolo simples	Forma de bolo	1	320/340°F 160/170°C	40/45
Bolo da amêndoa	Forma plana	2	230°F 60 /110°C	35/45
Folheados	Forma baixa	2	340/355°F 170/180°C	35/45

Conselho sobre formas

O tipo mais comum usado são as de metal antiaderente preto.

Conselho sobre como assar bolos

Diferentes quantidades e tipos de massas precisam de diferentes temperaturas e tempos de forno. Tente sempre valores baixos primeiro e da próxima vez, se necessário, usar temperaturas mais altas. Temperaturas mais baixas resultam em assar mais uniforme.

Sugestões

Como verificar se o bolo está pronto

Faltando 10 minutos para o final do tempo, inserir um palito de dente na parte mais alta do bolo, quando não ficar massa grudada nele, o bolo está pronto.

Se o bolo ficar escuro demais por fora, da próxima vez escolher uma temperatura mais baixa e deixar o bolo assar por mais tempo.

Se o bolo for muito seco

Fazer pequenos furos no bolo com palito de dentes depois de terminar de assar. Em seguida borrifar o bolo com suco de frutas ou bebida alcoólica. Da próxima vez, aumentar a temperatura em cerca de 50°F e reduzir o tempo de forno.

Se o bolo não soltar ao ser virada a forma

Deixar o bolo resfriar por 5 a 10 minutos depois de pronto e deverá desenformar com mais facilidade. Se, mesmo assim, o bolo não desenformar, passar uma faca cuidadosamente em toda volta da forma. Da próxima vez, untar melhor a forma.

Limpeza do espaço de cocção

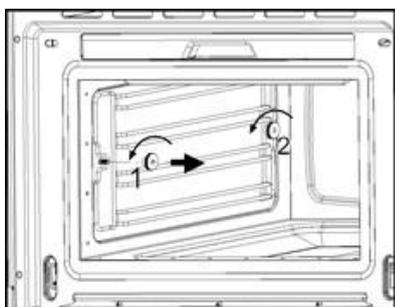
Evitar usar limpadores abrasivos como palha de aço, esponjas grossas, etc. pois estes podem danificar a superfície.

Passar um pano limpo úmido no espaço de cocção com o aparelho ainda morno. Terminar secando o forno.

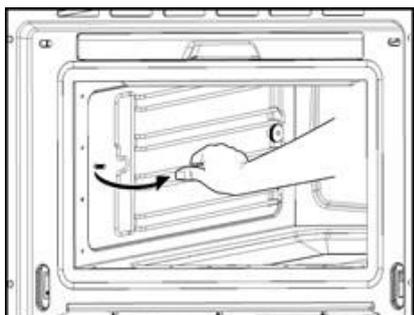
Para facilitar a limpeza, as guias das prateleiras podem ser removidas (ver o próximo seção).

Remoção das guias das prateleiras

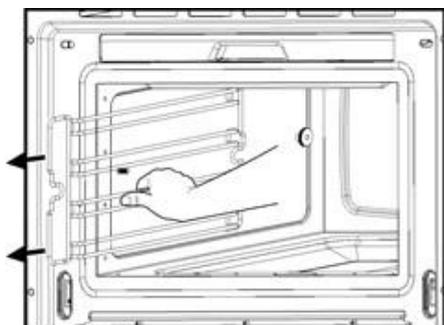
Desatarraxar e remover as porcas 1 na parte dianteira das guias das prateleiras girando no sentido anti-horário.



Desatarraxar as porcas 2 na parte traseira das guias das prateleiras girando no sentido anti-horário. Soltar sem remover totalmente as porcas.



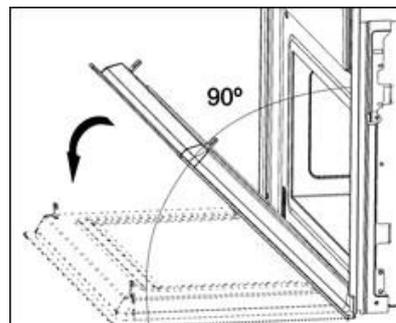
Puxar as guias para dentro da cavidade e retirar pela frente.



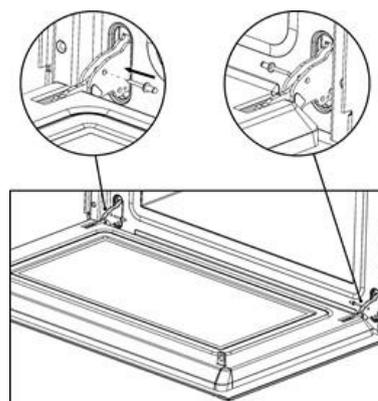
Para recolocar, encaixar as guias das prateleiras nas porcas 2 no fundo e posicionar nos parafusos da frente. Apertar as porcas 1 e 2 no sentido horário até estarem firmes.

Remoção da porta do aparelho

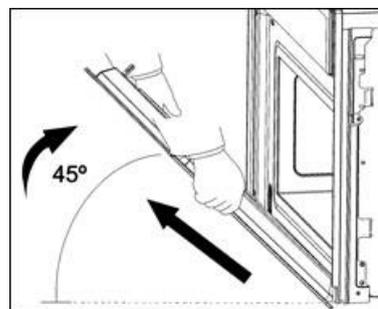
1. Abrir totalmente a porta do aparelho.



2. Inserir 2 pinos nos orifícios das dobradiças.



3. Fechar a porta do aparelho o suficiente para retirar.



4. Para recolocar, inserir as dobradiças nos orifícios de frente.
5. Abrir totalmente a porta do aparelho e remover os pinos.

Cuidados e manutenção

Descalcificação

Sempre que for gerado vapor, independente da respectiva dureza da água local (isto é, o teor de escala de calcário da água), existe depósito de calcário dentro do gerador de vapor.

O intervalo de tempo entre descalcificações depende da dureza da água e da frequência de uso. Se for usado vapor 4×30 minutos por semana, a descalcificação do aparelho desse ser aproximadamente a seguinte (dependendo da dureza da água):

Dureza da água	Descalcificar a cada
Muito mole	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

O aparelho automaticamente detecta quando a descalcificação é necessária e, quando isso acontece, o ícone Descalcificar acende . Se a Descalcificação não for realizada, após alguns ciclos adicionais de cozimento, o ícone de Descalcificação começa a piscar. Se mesmo assim a descalcificação não for realizada, após mais alguns ciclos de cozimento, o forno é bloqueado, o ícone Descalcificação permanece aceso e o display exibe “CAL” piscando.

OBS. IMPORTANTE: Não realizar a descalcificação do aparelho provavelmente irá impedir o funcionamento correto do aparelho ou, até mesmo, danificá-lo.

Soluções adequadas para descalcificação

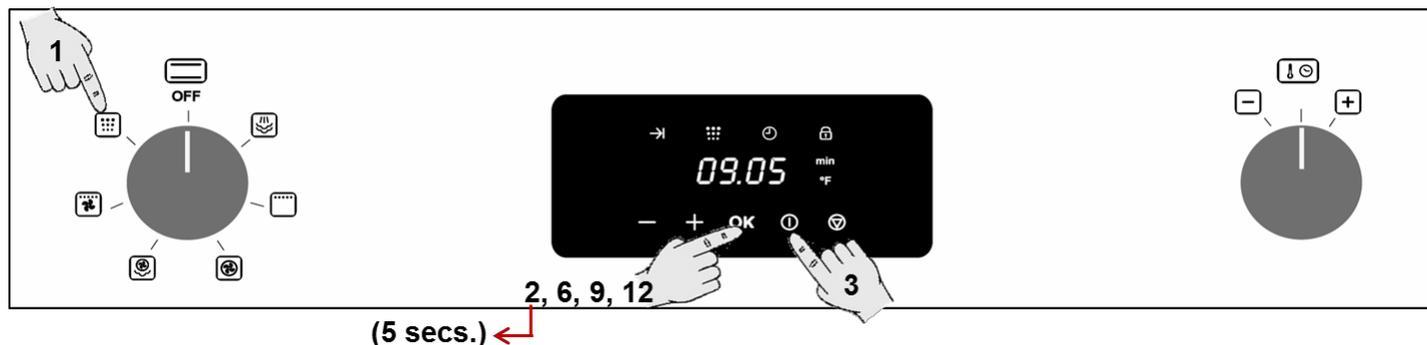
Usar a solução de descalcificação “**durgol®**”, onde disponível.

Esta solução realiza uma descalcificação cuidados e profissional do aparelho. A solução está disponível nos Centros de Atendimento a Clientes.

AVISO! Não usar vinagre ou produtos a base de vinagre pois estes podem danificar os circuitos internos de seu forno.

Soluções tradicionais de descalcificação não são adequados por conterem agentes geradores de espuma.

Procedimento de Descalcificação



AVISO: Por motivos de Segurança, o procedimento de descalcificação não pode ser interrompido e leva cerca de 45 minutos.

O aparelho deve estar em modo ocioso (idle) antes de iniciar o ciclo de descalcificação.

Para realizar um ciclo de descalcificação proceder conforme abaixo:

1. Girar o manípulo seletor de Função para a posição correspondente à função

Descalcificação . O display exibe a Dureza da Água "**SOFT / MED / HARD**".

2. Premer a tecla "**OK**" por 5 segundos para entrar no Procedimento de Descalcificação. O display exibe "**CAL**" e emite um bipe intermitente.

3. (Se, a esta Altura, desejar parar o processo de descalcificação, premer a tecla **STOP**).

4. Premer a tecla **START** para iniciar o processo de descalcificação.

5. Quando o display exibir "**2 CUP**" e bipes curtos soarem. Remover o tanque de água.

6. Colocar 2 copos de uma solução de descalcificação adequada no tanque de água e recolocar o tanque no lugar.

7. Premer a tecla **START**. O ciclo de Descalcificação será iniciado e levará cerca de 30 minutos.

8. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo, o display exibe "**2 CUPS**" (sem piscar).

9. Quando o display exibir "**4 CUP**" piscando e o forno emitir um bipe, remover e esvaziar o tanque de água.

10. Encher o tanque com 4 copos de água fria e recolocar o tanque no lugar.

11. Premer a tecla **START**. O primeiro ciclo de enxague terá início.

12. Quando o display exibir novamente "**4 CUP**" piscando e emitir um novo bipe, remover e esvaziar o tanque de água.

13. Encher o tanque de água com 4 copos de água fria e recolocar o tanque no lugar.

14. Premer a tecla **START**. O segundo ciclo de enxague terá início.

15. Ao terminar o ciclo de enxague, o display exibe "**End**". A mensagem "**EMP**" será exibida até o tanque de água ser removido.

16. Remover, esvaziar e secar o tanque de água.

Limpeza do forno

AVISO! A limpeza do forno deve ser realizada com o forno desligado. Tirar a tomada da rede ou desativar o circuito de energia do forno.

Não usar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esponjas grossas que possam arranhar as superfícies ou objetos pontiagudos, para evitar o aparecimento de manchas.

Não usar aparelhos de alta pressão ou jato de vapor.

Não usar limpadores abrasivos grosseiros ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno pois estes podem arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaçar o vidro.

Superfície frontal

Normalmente, para limpar o forno basta usar um pano úmido. Se estiver muito sujo, acrescentar algumas gotas de detergente de louça à água da limpeza. Depois, secar o forno com pano seco.

Em fornos com frente de alumínio, usar produto de limpar vidros leve e pano macio que não solte fibras ou fios. Passar o pano sem pressionar a superfície.

Remover imediatamente calcários, gordura, amido ou manchas de claras de ovos. Estas manchas podem causar corrosão.

Não permitir a entrada de água no forno.

Interior do forno

Após o uso, retirar qualquer depósito de água na parte inferior do espaço de cozimento usando um pano macio. Deixar a porta do aparelho aberta para o interior do forno esfriar.

Para remover sujeiras mais difíceis, usar produto de limpeza não agressivo. **Não usar sprays de limpeza de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Sempre manter a porta e a frente do forno muito limpos para assegurar que a porta tenha condições de abrir e fechar corretamente.

Certifique-se de não permitir a entrada de água nos orifícios de ventilação do forno.

A tampa de vidro da lâmpada está localizada no teto do forno e pode ser facilmente removida para limpeza. Para tanto, basta desatarraxar e limpar com água e detergente de louça.

Acessórios

Limpar os acessórios após cada uso. Se estiverem muito sujos, primeiro deixar de molho e depois limpar com escova e esponja. Os acessórios também podem ser lavados em máquina de lavar louças.

O que fazer se o forno não funcionar?

AVISO! Qualquer forma de reparo deve ser realizado por técnico especializado. Reparos realizados por pessoas não autorizadas pelo fabricante são perigosos.

Para tratar das seguintes situações, não há necessidade de contatar a Assistência Técnica:

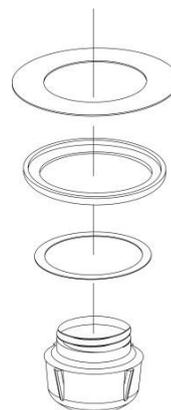
- **O display não acende!** Verificar se:
 - O relógio não está desativado (ver seção Configurações Básicas).
- **Nada acontece quando pressiono as teclas!** Verificar se:
 - O Bloqueio de Segurança está ativo (ver seção Configurações Básicas).
- **O forno não funciona!** Verificar se:
 - A tomada está devidamente colocada.
 - O forno está ligado.
- **Com o forno funcionando, ouço alguns barulhos estranhos!** Isto não é um problema.
 - Tem a ver com ruídos de operação que podem ocorrer durante o processo de cozimento, ex.: água sendo bombeada no gerador de vapor.
 - O vapor dentro da cavidade causa acúmulo de pressão e algumas vezes as paredes da cavidade podem produzir ruídos ao reagir à pressão.
 - Esses ruídos são normais, não há problema.
- **O alimento não aquece ou aquece muito lentamente!** Verificar se:
 - Foram selecionados os valores corretos de tempo e temperatura de operação.
 - A quantidade de alimento colocada no forno é maior ou mais fria do que o normal.
- **Se a mensagem “Err_” for exibida no display, favor contatar atendimento ao Cliente.**

- **O aparelho continua a fazer barulho depois de terminado o processo de cozimento!** Isto não é problema.
 - A ventoinha de resfriamento continua a trabalhar por algum tempo. Assim que a temperatura cair o suficiente, a ventoinha desliga automaticamente.
- **O forno desliga, mas a luz interna não acende!**
 - Se todas as funções estiverem funcionando corretamente, é provável que a lâmpada esteja queimada. Isto não impede de continuar usando o forno.

Troca da lâmpada interna

Para trocar a lâmpada, proceder conforme abaixo:

- Desconectar o forno da rede elétrica. Tirar a tomada ou desligar o circuito de energia do forno.
- Desatarraxar e remover o Sistema de proteção da lâmpada.
- Remover a lâmpada. **AVISO! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Colocar uma nova lâmpada alógena G9 230V / 25W. Seguir as instruções do fabricante da lâmpada.
- Recolocar a proteção da lâmpada.
- Conectar o forno na energia novamente.



Características técnicas

Displays

Display	Descrição
Descalcificação	
SOFT	Água mole.
MED	Água normal.
HARD	Água dura.
 / CAL	Aparelho precisa ser descalcificado. Piscando – início descalcificação.
2 CUP	Colocar 2 copos de solução de descalcificação no tanque de água.
4 CUP	Colocar 4 copos de água fria no tanque de água para enxague.
Tanque de água	
RES	Tanque de água não está no lugar.
EMP	Tanque de água deve ser removido, esvaziado e recolocado.
-LO-	Tanque está vazio, colocar um copo d'água.
Redução de vapor	
VAP	Indica processo de redução a vapor em andamento.
PUMP	Indica entrada de água fria na caldeira e água quente sendo bombeada para o tanque de água.
Avisos do sistema	
LAMP	Lâmpada danificada.
Para as seguintes mensagens de erro, favor contatar a assistência técnica:	
HOT	Temperatura no PCB está alta demais.
Err_	Erros nos sensores.

Especificações

- Tensão CA..... (ver placa)
- Consumo energia 3200 W
- Consumo corrente 14 A
- Potência vapor 1500 W
- Potência grelha 1200 W
- Potência convecção 1600 W
- Dimensões externas (LxAxP)..... 29-27/32" x 18-45/64" x 21-11/32" / 75,5 x 47,5 x 107,5cm
- Dimensões internas (LxAxP)..... 16-17/32" x 8-17/64" x 15-23/64" / 42 x 21 x 39cm
- Capacidade do forno. 1,34 ft³ / 38 litros
- Peso 78 lbs / 35,4kg

Antes de instalar

Conferir que a tensão da rede da tomada que será usada seja a mesma indicada na placa de dados do aparelho. A placa de dados está localizada na parte frontal da cavidade e somente visível com a porta aberta.

Se exigido pelo National Electrical Code (ou pelo Canadian Electrical Code), este aparelho deve ser instalado em circuito separado.

Instalador – indicar ao proprietário a localização do fusível ou disjuntor. Marcar para facilidade de referência.

Antes de instalar, desligar a energia do painel elétrico. Bloquear o painel para evitar que a energia seja LIGADA acidentalmente.

Certifique-se que seu aparelho seja devidamente instalado e aterrado por um técnico qualificado. A instalação, conexões elétricas e aterramento devem estar em conformidade com toda regulamentação aplicável.

Abrir a porta do forno e **retirar todos os acessórios** e material de embalagem.

AVISO! A superfície frontal do forno poderá estar embalada em **filme protetor**. Antes de usar o forno pela primeira vez, remover esse filme com cuidado, começando por dentro.

Certificar-se que o forno esteja totalmente livre de danos. Conferir que a porta do forno feche corretamente e que o interior da porta e a parte frontal da cavidade do forno não estejam danificados. Caso encontre qualquer dano, contatar o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO USAR O FORNO se o condutor de metal estiver danificado, se o forno não funcionar corretamente ou se estiver danificado ou tiver sido deixado cair. Contatar o Serviço de Assistência Técnica.

Colocar o forno em superfície plana e estável. O forno não deve ser posicionado próximo a fontes de calor, rádios ou televisores.

Rede elétrica

Antes de instalar o forno, pedir a eletricista qualificado para verificar se a rede elétrica de sua casa é adequada e que o forno não irá sobrecarregar o circuito em que será instalado.

Um circuito separado de três ou quatro fios monofásico de 240 Volt, 60 Hz, é necessário.

Para o acoplamento do forno, será necessária uma caixa de passagem aprovada instalada em local de fácil acesso no gabinete em que será instalado o forno. O forno vem com 3 pés de fio.

Deixar folga de dois a três pés no fio para permitir que o forno seja movimentado em caso de necessidade de manutenção.

NÃO encurtar a fiação flexível.

Requisitos de fiação

Para fazer a conexão de fiação, usar o comprimento todo do fio fornecido (3 pés). O cabo não deve ser cortado.

Antes de fazer as conexões, certificar-se que a energia esteja desligada e conferir o seguinte:

1. O forno necessita de um circuito monofásico de 3 ou 4 fios separado de 240 Volt, 60 Hz.
2. O forno deve ser conectado com fiação de Cobre ou Alumínio.
3. Nos Estados Unidos:

A fiação deve estar em conformidade com o National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 7 edição atual. É possível obter uma cópia do National Electrical Code escrevendo para: National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, MA 02269

Instruções de Instalação

No Canadá:

A fiação deve estar em conformidade com o Canadian Electrical Code C22.1- edição atual. É possível obter uma cópia do Canadian Electrical Code escrevendo para: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3

4. A bitola dos fios (Cobre ou Alumínio) e conexões devem ser adequados para a necessidade do aparelho de acordo com o National Electrical Code. O cabo blindado flexível saindo do forno deve ser conectado diretamente a uma caixa de passagem.
5. A caixa de passagem deve estar localizada de modo a permitir uma folga que dê condições para movimentar o forno em caso de necessidade de manutenção.
6. Um conector aprovado U.L. deve ser instalado em cada ponta do cabo de rede.

Conexões elétricas

Certifique-se que seu aparelho seja devidamente instalado e aterrado por um técnico qualificado. Peça a seu revendedor que recomende um técnico qualificado ou serviço de assistência técnica autorizado.

Este aparelho é fabricado com fio TERRA verde conectado ao chassi do forno. Depois de certificar-se que a energia tenha sido desligada, conectar o cabo flexível entre o forno e a caixa de passagem usando conectores aprovados U.L.. As imagens e ilustrações a seguir apresentam as formas mais comuns de conectar os fornos.

É claro que as normas e regulamentação locais prevalecem sobre estas instruções.

AVISO” Risco de Choque Elétrico, estrutura aterrada no neutro do aparelho através de conexão.

Aterramento através de fio neutro está proibido para novas instalações de circuitos independentes (1996 NEC); trailers; e veículos de recreação, ou em áreas onde a regulamentação local proíbe aterramento pelo fio neutro. Para instalações onde este for o caso:

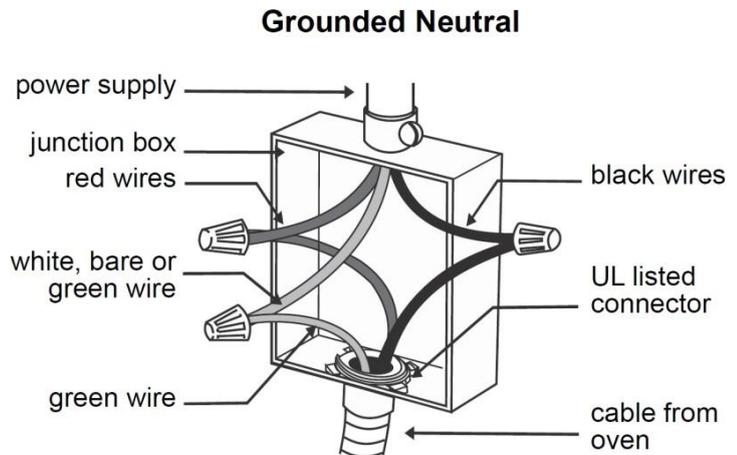
- Desconectar o fio terra do neutro na ponta livre do cabo;

- Usar o terminal de aterramento ou fiação para unidade de aterramento; e
- Conectar o terminal do neutro ou fio com o neutro no ramal de circuito de maneira normal.

Circuitos de fiação 3 fios (somente USA)

Referir-se à figura abaixo, onde normas locais permitirem a conexão do fio TERRA do forno ao fio NEUTRO do circuito (fio cinza ou branco):

- Normas locais permitindo, conectar o fio TERRA verde do forno ao fio branco do forno ao fio NEUTRO do circuito (cinza ou branco).
- Conectar os fios vermelho e preto do forno aos fios correspondentes na caixa de passagem.



Circuitos de fiação 4 fios (para USA e CANADÁ)

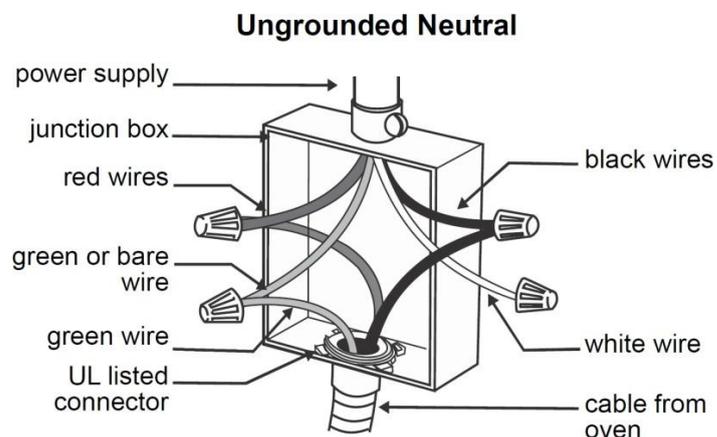
Referir-se à figura abaixo:

- Desconectar terra de neutro na ponta livre do condutor.
- Conectar fio TERRA verde do forno ao fio TERRA na caixa de passagem (cabo desencapado ou verde).
- Conectar os fios vermelho e preto do forno aos fios correspondentes na caixa de passagem.

Após a instalação

O forno somente funciona com a porta fechada corretamente.

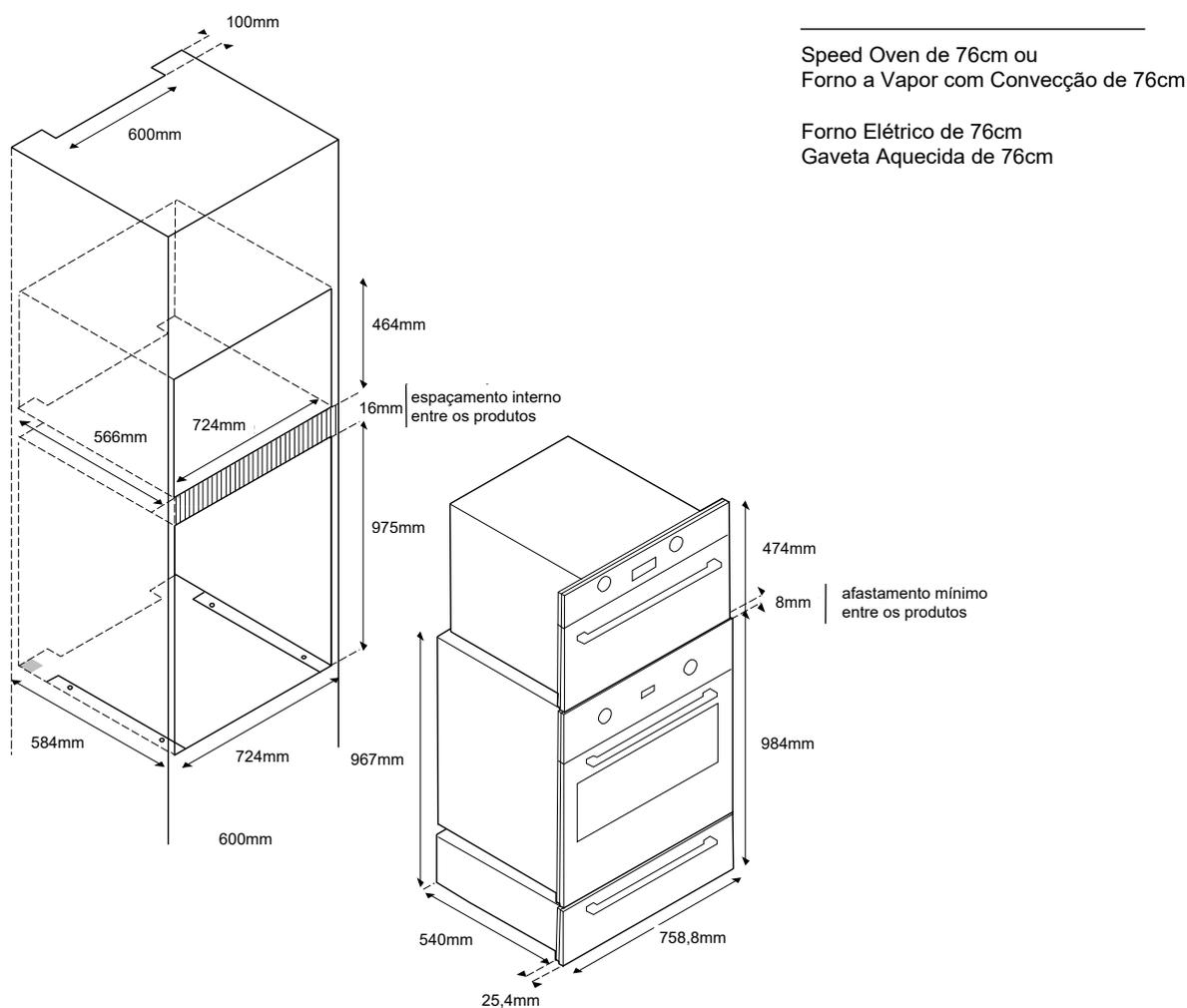
Após o primeiro uso, limpar o interior do forno e os acessórios, seguir as instruções de limpeza fornecidas na seção “Limpeza e manutenção do forno”.

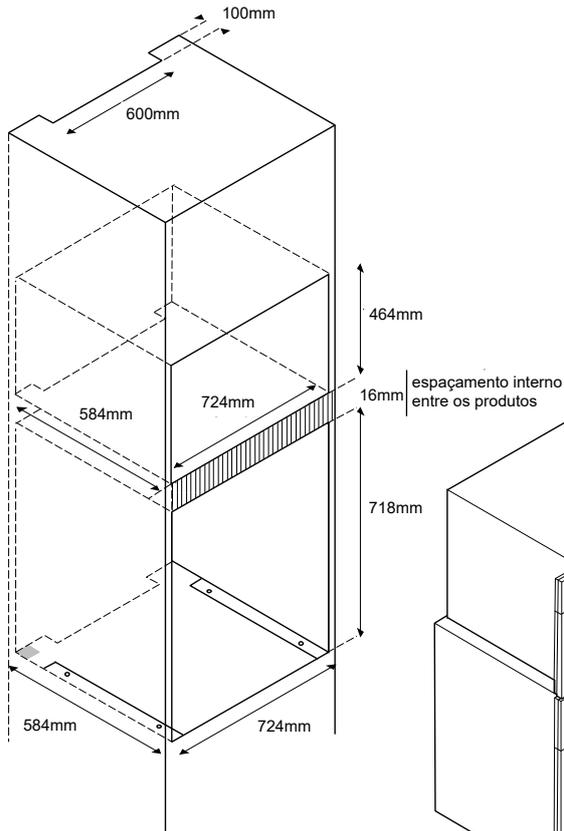


Dimensões para Instalação

DESENHOS PARA INSTALAÇÃO COMBINADA DE PRODUTOS

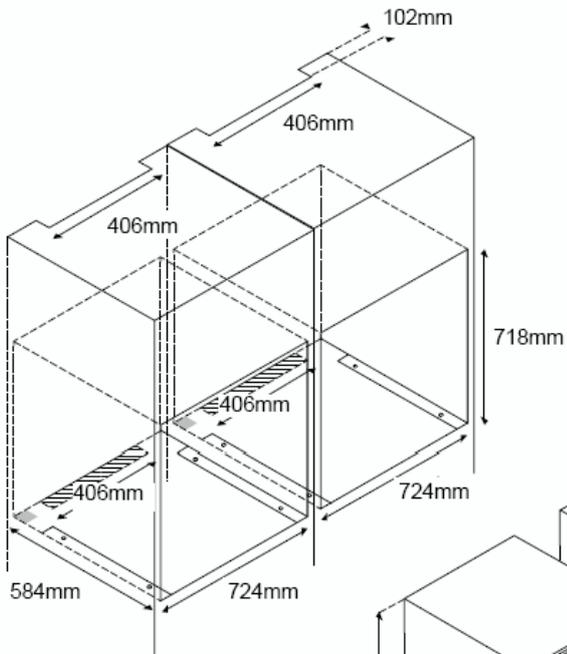
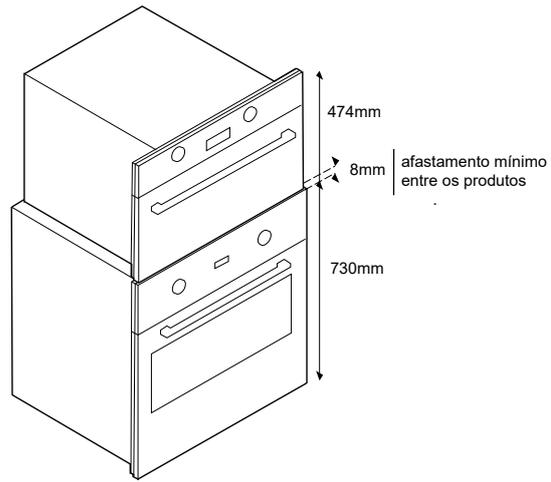
Este produto foi projetado em combinação com outros produtos Bertazzoni. Existem várias opções de instalação. Siga com cuidado as informações de recorte para uma uma perfeita instalação. Para evitar-se o sobreaquecimento de móveis/gabinetes e um perfeito alinhamento com outros produtos Bertazzoni, sempre Essas abraçadeiras poderão facilitar também qualquer serviço de pós-venda que tenha que ser realizado no futuro. Note também que fornos elétricos Bertazzoni poderão ser instalados diretamente sobre gavetas aquecidas da marca Bertazzoni sem a necessidade de colocação de uma prateleira intermediária.





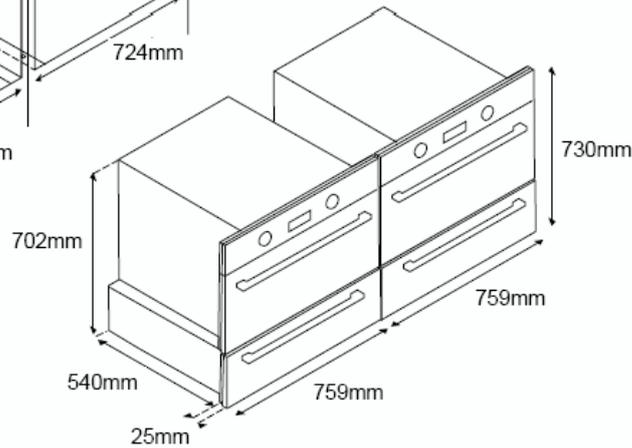
Speed Oven de 76cm ou
Forno a Vapor com Convecção de 76cm

Forno Elétrico de 76cm

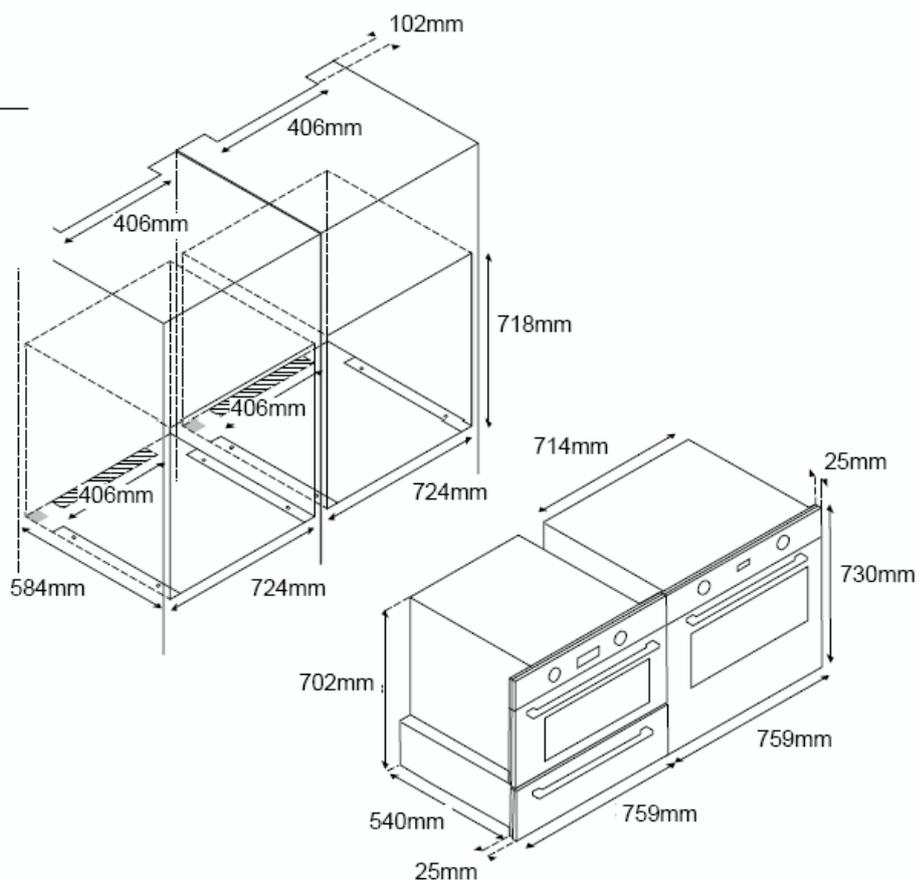


Forno Speed de 76cm
Gaveta Aquecida de 76cm

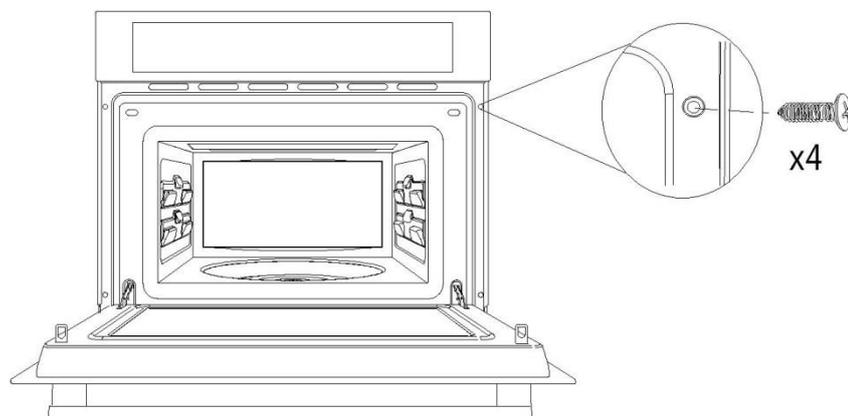
Forno a Vapor + Convecção de 76cm
Gaveta Aquecida de 76cm



Forno Speed de 76cm
Forno Elétrico de 76cm
Gaveta Aquecida de 76cm



- Deslize o forno completamente dentro da cavidade e centralize-o.
- Abra a porta do Micro-Ondas e pressione aparelho contra o movel e coloque os 4 parafusos fornecidos através dos furos frontais, apertando-os em sequida.



Certificado de Garantia

O prazo de garantia do produto terá como referência inicial a data da nota fiscal de venda ao consumidor onde deve constar o modelo e características de produto;

- 3 (três) meses de garantia legal; e,
- 9 (nove) meses de garantia contratual.

A não apresentação de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente impedirá o usufruto da garantia expressa neste certificado.

Estão excluídos do presente certificado de garantia, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente;

Condições:

Qualquer comportamento anormal do produto que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 41 5757). Caso necessário um Serviço Autorizado deverá ser contatado para agendamento de inspeção técnica e laudo do produto. A relação atualizada de prestadores de serviço poderá ser consultada em (www.lofra.com.br).

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação e além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

Peças de vidro, plástico, borracha, bem como os acessórios e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, tais como trempes, espalhadores, manípulos e tampas dos queimadores, são garantidos contra vícios de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

Houver 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, utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.) e reparado por assistência técnica não credenciada.

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 (a relação atualizada pode ser encontrada em www.lofra.com.br) e/ou sem o acompanhamento prévio da equipe técnica BERTAZZONI.

O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

Despesas com Instalação do produto.

Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.

O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta ou inadequação do gás no local onde o produto está instalado.

Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.). Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.



Serviço de Atendimento
ao Consumidor LOFRA



0800 41 57 57

Importado e Distribuído por:

LOFRA Sud America Ltda.

Rua Tomazina, 79

Pinhais, PR – BRASIL

CEP: 83325-040

CNPJ: 03.624.173/0001-79

www.lofra.com.br

Julho/2018
1630873
