

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar seu forno elétrico, as precauções básicas de segurança devem ser seguidas, incluindo-se as seguintes

1. Leia as instruções por completo.

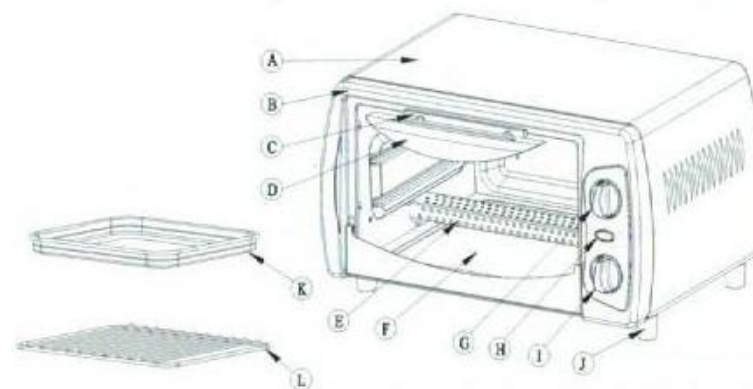
2. Não toque nas superfícies quentes. Use o cabo ou pegadores.
3. Supervisão constante é necessária caso qualquer aparelho seja utilizado por crianças ou próximo a elas.
4. Para evitar choque elétrico, não molhe o cabo, plugue ou a fritadeira em água ou outro líquido.
5. Não deixe o fio pendurado no balcão ou mesa, ou tocar superfícies quentes.
6. Não opere um aparelho com cabo ou plugue danificados, se o aparelho apresentar funcionamento anormal, ou se ele foi danificado de alguma forma. Leve o aparelho para a assistência técnica autorizada mais próxima para análise, reparos ou ajustes.
7. O uso de acessórios extras não é recomendado pelo fabricante, pois pode causar ferimentos.
8. Não coloque perto de chama ou calor.
9. Ao operar o forno, manter pelo menos quatro polegadas de espaço livre em todos os lados do forno para permitir a circulação de ar adequada.
10. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Espere esfriar antes da limpeza ou colocação ou remoção de peças.
11. Para desconectar da tomada, gire o controle de tempo para DESLIGADO, então desconecte. Sempre puxe pelo plugue, nunca pelo fio.
12. Extremo cuidado deve ser tomado ao mover a bacia de gotejamento com óleo quente ou outros líquidos quentes.
13. Não cobrir qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar superaquecimento.
14. Tome cuidado extremo ao remover a bandeja e grelhas, e ao se livrar de óleos e gorduras quentes.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos num forno elétrico, pois podem criar um incêndio ou pane elétrica.
17. Um incêndio pode ocorrer se o forno for coberto ou tocar material inflamável, incluindo as cortinas, cortinados, paredes e similares, quando em operação. Não colocar qualquer item sobre o aparelho quando estiver em operação.
18. Precauções extremas devem ser tomadas ao utilizar recipientes construídos de outra coisa senão o vidro para forno ou metal.
19. Certifique-se de que nada toca os elementos aquecedores do forno.
20. Não coloque os seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou similares.
21. Não armazene materiais que não os acessórios recomendados do fabricante dentro do forno.
22. Sempre use luvas de forno isoladas quando inserir e remover itens do forno quente.
23. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais resistente a quebras, mas o vidro temperado ainda pode quebrar perto das bordas.
24. Este aparelho estará desligado quando o controle de tempo estiver na posição DESLIGADO.
25. Não use ao ar livre.
26. Não utilize o aparelho para outras finalidades.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Somente para uso doméstico

Conhecendo seu forno elétrico

COMPONENTES PRINCIPAIS



- A: Gabinete
- B: Placa frontal
- C: Moldura superior da porta
- D: Puxador
- E: Moldura inferior da porta
- F: Botão de controle de função
- G: Luz indicadora

- H: Controle de Timer
- I: Pés
- J: Elementos aquecedores inferiores
- L: Porta de vidro
- M: Assadeira
- O: Grelha

Especificações técnicas

Voltagem: 127V/220V.A.C., 60Hz.

Potência: 1000 Watts.

Leia todas as seções deste livreto e siga as instruções com cuidado.

Antes de usar seu forno elétrico

▲ Antes de usar seu forno de convecção elétrico pela primeira vez, certifique-se de:

1. Ler todas as instruções deste manual.
2. Certifique-se de que o forno está desconectado e o controle de tempo está na posição "DESLIGADO".
3. Lavar todos os acessórios em água quente e sabão ou na máquina de lavar louça.
4. Seque completamente todos os acessórios e recolha-os no forno, ligue o forno na tomada e você estará pronto para usar seu novo forno.
5. Após remontar seu forno, é recomendável que você ligá-lo na temperatura mais elevada (250°) na função de torrar por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de embalagem que possa permanecer após o envio. Isto também irá remover todos os vestígios de odor inicialmente presentes.

Nota: A operação inicial pode resultar num mínimo de cheiro e fumaça (cerca de 15 minutos). Isso é normal e inofensivo. É devido à queima da substância protetora aplicada a elementos de aquecimento na fábrica.

Usando seu forno elétrico

Familiarize-se com as seguintes funções do forno e acessórios antes do primeiro uso:

- **Controle de Temperatura:** Não é possível ajustar a temperatura. É automático.
- **Controle de Função:** este forno está equipado com cinco posições para uma variedade de necessidades de cozimento:
 - Desligado**
 - Grelhar:** Para grelhar peixes, carne de boi, aves, costeletas, etc.
 - Cozimento:** Para bolos, tortas, cookies, aves, carne de boi, carne de porco, etc.
 - Torrar:** Para pão, bolos, waffles congelados, pizza, etc.
- **Controle de Tempo:** quando você gira o controle no segmento timer, vire para a direita (sentido horário) para torrar ou usar como timer. Esta função possui uma campainha que toca quando o tempo programado se esgota.
- **Luz indicadora de LIGADO:** Fica acesa quando o forno está ligado.
- **Assadeira:** Para uso no grelhar e assar carnes, aves, peixes e vários outros alimentos. Também a ser usado quando usando como churrasqueira para pegar os respingos.

AVISO: PARA EVITAR O RISCO DE FERIMENTOS OU QUEIMADURAS, NÃO TOQUE SUPERFÍCIES QUENTES QUANDO FORNO ESTÁ EM USO. SEMPRE USE LUVAS DE FORNO.



CUIDADO: Sempre tome extremo cuidado ao remover a assadeira, grelha ou qualquer recipiente de um forno quente. Sempre use um pegador ou uma luva de forno quando removendo itens quentes do forno.

Assando em seu forno

Assado seu corte favorito de carne à perfeição... É fornecido um guia para ajudá-lo com o tempo de cozimento. No entanto, sugerimos que você verifique periodicamente o progresso do cozimento com um termômetro de carne. Para obter melhores resultados, recomendamos que você Pré-aqueça o forno por 15 minutos. Não recomendamos o uso de sacos de assar ou recipientes de vidro no forno... Nunca usar papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante no forno.

Operação

- Coloque a grelha na posição mais baixa.
- Ponha os alimentos a serem cozidos na assadeira. Se você quiser usar assadeira, então você não precisa inserir a grelha porque a assadeira apóia-se nas guias de apoio do forno.
- Definir o botão de controle de temperatura para a temperatura desejada.
- Ativar o controle de tempo para a posição "LIGADO".
- Para verificar ou remover assado, use o pegador de bandeja fornecido para ajudá-lo a deslizar a assadeira.
- Quando terminar o cozimento, gire o botão de controle de tempo para a posição "DESLIGADO".

Guia para Assar

Os resultados podem variar. Ajustar esses tempos para suas necessidades individuais

CARNE	TEMPERATURA	TEMPO
CARNE DE BOI	180°	25-30min
CARNE DE PORCO	180°	40-45min
PRESUNTO	180°	35-40min
FRANGO	200°	20-25min
PERÚ	200°	20-25min

Nota: Todos os tempos baseiam-se em carnes a temperatura de geladeira. Carnes congeladas podem demorar consideravelmente mais. Portanto, o uso de um termômetro de carne é altamente recomendado.

GRELHAR

Para obter melhores resultados, recomenda-se pré aquecer o forno por 15 minutos.

Operação

- Gire o controle para a posição GRELHAR. Pré aqueça o forno.
- Coloque a grelha no forno.
- Coloque o alimento na grelha e encaixe-a no trilho superior.
- Os alimentos devem ser colocados tão próximo quanto possível do elemento de aquecimento superior sem tocá-lo.
- Definir o controle de temperatura para a temperatura adequada.
- Pincele molhos ou óleos a gosto.
- Gire o controle de tempo para "LIGADO".

- É aconselhável deixar a porta entreaberta ligeiramente
- Vire o alimento no meio do tempo de cozimento prescrito
- Quando o alimento estiver grelhado, gire o controle de tempo para "DESLIGADO".

Guia para Grelhar

Os resultados podem variar. Ajustar esses tempos para suas necessidades individuais. Verifique o alimento para evitar que se queime.

CARNE	TEMPERATURA	TEMPO
CHULETA DE BOI	220°	25-30 min
BISTECA	220°	25-30 min
HAMBURGER	220°	25-28 min
CHULETA DE PORCO	220°	40-45 min
CHULETA DE CABRITO	220°	30-40 min
COXAS DE FRANGO	220°	30-35 min
FILES DE PEIXE	180°	20-25 min
FILES DE SALMÃO	180°	20-25 min

Note: Todos os tempos baseiam-se em carnes a temperatura de geladeira. Carnes congeladas podem demorar consideravelmente mais. Portanto, o uso de um termômetro de carne é altamente recomendado.

Torrar

Por favor, note que a função de torra usa todos os elementos de aquecimento. Um forno de grande capacidade permite a torra de 4 a 6 de fatias de pão, 6 muffins, waffles congelados ou panquecas congeladas. Quando torrando apenas 1 ou 2 itens, colocar os alimentos na prateleira do centro do forno.

Operação

- Gire o controle de função para torrar
- Coloque o alimento a ser torrado na grelha
- Gire o controle de tempo para "LIGADO".
- A campainha soará ao final do ciclo

Nota: A grelha deverá ser colocada na prateleira do centro do forno com as marcações viradas para baixo.

Cozimento

Por favor, note que a função de COZER usa apenas os elementos de aquecimento inferiores. Para obter melhores resultados, recomenda-se que o forno pré-aquecido por 15 minutos em 250°

Operação

- Gire o controle para a posição COZIMENTO. Pré aqueça o forno.
- Coloque a grelha no suporte de baixo ou central.
- Coloque o alimento na grelha e deslize-a para o fundo.
- Os alimentos devem ser colocados tão próximo quanto possível do elemento de aquecimento inferior sem tocá-lo.

- Definir o controle de temperatura para a temperatura adequada.
- Pincele molhos ou óleos a gosto
- Gire o controle de tempo para "LIGADO".
- É aconselhável deixar a porta entreaberta ligeiramente
- Vire o alimento no meio do tempo de cozimento prescrito
- Quando o alimento estiver cozido, gire o controle de tempo para "DESLIGADO".

Posicionamento da grelha

Cookies – Use as prateleiras de baixo e do meio.

Belos em camadas – Use somente a prateleira inferior. (Asse uma camada por vez)

Toras – Use as prateleiras de baixo e do meio.

Cuidados e Limpeza

Aviso: Não se esqueça de desligar o forno da tomada e deixe-o esfriar antes de limpez.

Seu forno possui um revestimento contínuo que limpa-se automaticamente durante a operação normal. Qualquer mancha que ocorre durante o cozimento que entrar em contato com o revestimento contínuo será oxidada enquanto o forno estiver em operação. Se desejado, limpe as paredes com uma esponja úmida ou pano com detergente suave. **NÃO USE ESPONJA DE DE AÇO PARA LIMPEZA, LIMPADORES ABRASIVOS OU RASPE AS PAREDES COM UM UTENSÍLIOS DE METAL, POIS TODOS ESTES MÉTODOS PODEM DANIFICAR O REVESTIMENTO AUTOLIMPANTE CONTÍNUO.**

Todos os acessórios devem ser lavados em água quente e sabão ou podem ser limpos em uma máquina de lavar louça. A porta pode ser limpa com uma esponja úmida e seca com uma toalha de papel ou pano. Limpe o exterior com uma esponja úmida. **NÃO USE UM LIMPADOR ABRASIVO, POIS PODE DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERNO.**

NÃO USE UM LIMPADOR ABRASIVO OU ESPONJA DE AÇO PARA LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO. POIS PODE DANIFICAR O ACABAMENTO DE ESMALTE DE PORCELANA. DEIXE TODAS AS PARTES E SUPERFÍCIES SECAS COMPLETAMENTE ANTES DE LIGAR O FORNO NA TOMADA E USÁ-LO.