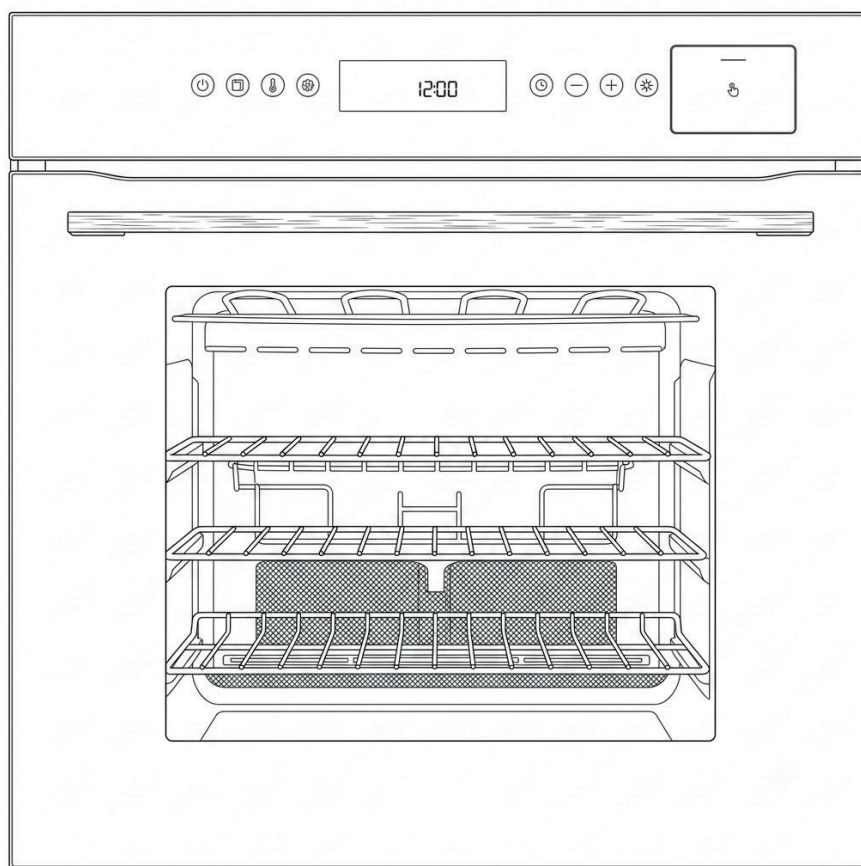
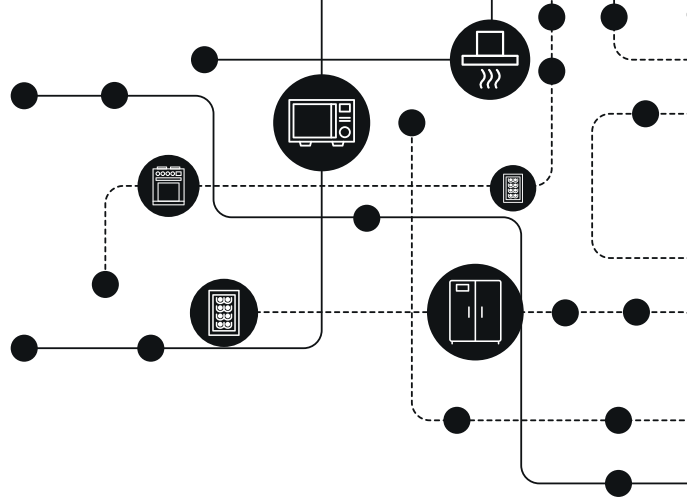


Mod.: BI60SGCSS-BL-AF-G3
Cód.: 4092740305

Manual de Instruções

Forno a Vapor



Cuisinart®

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	04
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	05
3. INSTALAÇÃO DO FORNO	08
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	11
5. OPERAÇÃO DO APARELHO	13
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	14
7. USO DIÁRIO	16
8. COMO USAR ACESSÓRIOS	25
9. DICAS PRÁTICAS DE COZINHA	27
10. DICAS PRÁTICAS DE COZINHA E RECEITAS	36
11. GARANTIA E ASSISTÊNCIA	40

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e do uso do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer lesões ou danos resultantes de instalação ou uso incorretos. Guarde sempre as instruções em um local seguro e acessível para consulta futura.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho de maneira segura e compreendam os riscos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha os aparelhos elétricos fora do alcance de crianças ou pessoas com deficiência. Não permita que elas utilizem os aparelhos sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

 **AVISO:** Antes de instalar e utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não se responsabiliza por ferimentos ou danos causados por instalação ou utilização incorretas. Guarde este manual do usuário para consultas futuras.

- Sempre use luvas de forno para retirar ou colocar acessórios ou utensílios de cozinha.
- Antes de realizar qualquer manutenção, desconecte o aparelho da rede elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes nem raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Autorizado ou por pessoas devidamente qualificadas, a fim de evitar riscos elétricos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO

 **ATENÇÃO:** A instalação deste aparelho deve ser realizada exclusivamente por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize um aparelho danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado ao mover o aparelho, pois ele é pesado. Sempre use luvas de segurança e calçados fechados.
- Não puxe o aparelho pela alça.
- Mantenha a distância mínima em relação a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho esteja instalado abaixo e ao lado de estruturas seguras.

CONEXÃO ELÉTRICA

 **AVISO:** Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as conexões elétricas devem ser feitas por um eletricista qualificado.
- O aparelho deve ser aterrado.
- Instale tomadas compatíveis com a tensão e a corrente nominal indicadas na placa de identificação do produto.
- Certifique-se de não causar danos ao plugue de rede e ao cabo de alimentação. Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação, isso deve ser feito por um Agente de Serviço Autorizado.
- Não deixe que os cabos de alimentação toquem ou se aproximem da porta do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- A proteção contra choques elétricos das partes sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma que não possa ser removida sem o uso de ferramentas.
- Conecte o plugue de alimentação à tomada somente ao final da instalação.
- Se a tomada estiver solta, não conecte o plugue de alimentação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desconectar o aparelho. Sempre puxe o plugue de alimentação.

USO

 **ATENÇÃO:** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não estejam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho após cada uso.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não exerça pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Não permita que faíscas ou chamas abertas entrem em contato com o aparelho ao abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou sobre o aparelho.

 **AVISO:** Risco de danos ao aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 1. Não coloque recipientes de forno ou outros objetos diretamente no fundo do aparelho.
 2. Não coloque papel-alumínio diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
 3. Não coloque água diretamente no aparelho quente.
 4. Não deixe pratos e alimentos úmidos dentro do aparelho após terminar o cozimento.
 5. Tenha cuidado ao remover ou instalar os acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento. Não deve ser utilizado para outros fins, como, por exemplo, aquecimento ambiente.
- Sempre cozinhe com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de móvel (por exemplo, uma porta), certifique-se de que a porta nunca esteja fechada enquanto o aparelho estiver em funcionamento. O calor e a umidade podem se acumular atrás de um painel de móvel fechado e causar danos ao aparelho, ao móvel ou ao piso. Não feche o painel do móvel até que o aparelho tenha esfriado completamente após o uso.

COZIMENTO A VAPOR

- O vapor liberado pode causar queimaduras:
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho quando a função estiver ativada. Pode haver liberação de vapor.
- Abra a porta do aparelho com cuidado após a operação de cozimento a vapor.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Antes de realizar qualquer manutenção, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho esteja frio. Existe o risco de que os painéis de vidro se quebrem.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta caso estejam danificados.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe regularmente o aparelho para evitar a deterioração do material da superfície.
- Limpe o aparelho com um pano macio e úmido. Use apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esponjas abrasivas, solventes ou objetos de metal.

LUZ INTERNA

- O tipo de lâmpada incandescente ou halógena utilizada neste aparelho destina-se exclusivamente a eletrodomésticos. Não a utilize para iluminação doméstica.

 **ATENÇÃO:** Risco de choque elétrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desconecte o aparelho da rede elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

MANUTENÇÃO

- Para reparar o aparelho, entre em contato com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças de reposição originais.

3. INSTALAÇÃO DO FORNO

A instalação elétrica deste aparelho deve ser realizada exclusivamente por um eletricista habilitado. O forno deve ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.

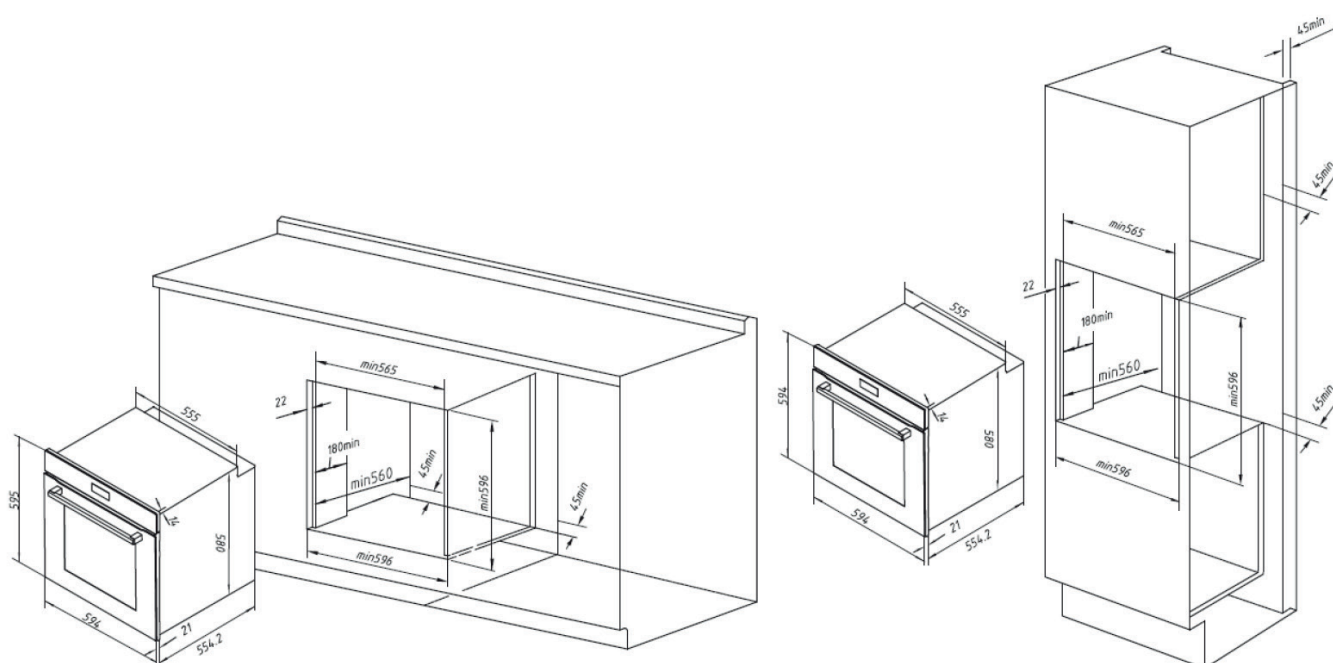
Remova o vinil protetor da porta após a instalação.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O INSTALADOR

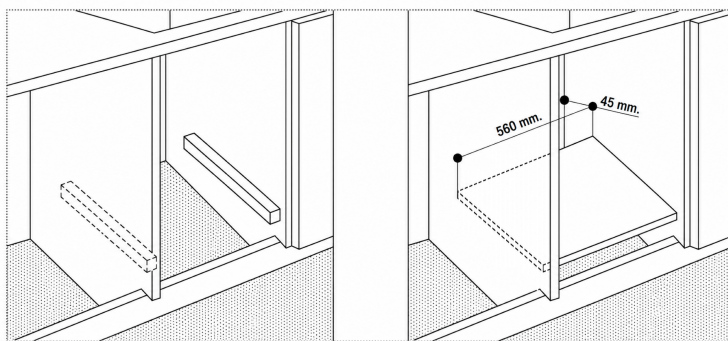
- A instalação deve garantir proteção contra a exposição a partes sob tensão.

INSTALAÇÃO DE FORNOS EMBUTIDOS

- Para garantir o funcionamento adequado do aparelho embutido, o armário que o abriga deve ser adequado. A figura abaixo apresenta as dimensões do recorte para instalação sob a bancada ou em um armário de parede.



- Para garantir ventilação adequada, o painel traseiro do armário deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma que ele repouse sobre duas ripas de madeira. Se o forno repousar sobre uma superfície plana e contínua, deve haver uma abertura de pelo menos 45 × 560 mm.



- Os painéis dos armários adjacentes devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os armários com exterior folheado devem ser montados com colas capazes de suportar temperaturas de até 100°C.
- Em conformidade com as normas de segurança vigentes, não deve ser possível o contato com as partes elétricas do forno após sua instalação.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho devem ser removíveis apenas com o auxílio de uma ferramenta.
- Para fixar o forno ao armário, abra a porta do forno e prenda-o inserindo os 2 parafusos de madeira nos 2 orifícios localizados no perímetro da moldura.

CONEXÃO ELÉTRICA

- Os fornos equipados com um cabo de alimentação tripolar são projetados para operar com corrente alternada. O fio de aterramento do aparelho é de cor verde-amarelada.

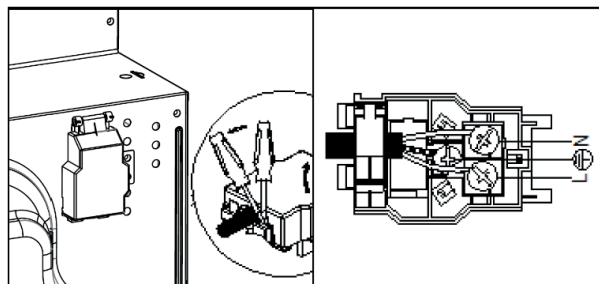
INSTALAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Como abrir a placa de terminais:
 1. Com uma chave de fenda, solte o parafuso nas abas laterais da tampa da placa de terminais;
 2. Desaperte o parafuso para abrir a tampa da caixa de ligação
- Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:
 1. Remova o cabo de alimentação e solte os parafusos dos três condutores;
 2. Conecte o cabo de alimentação da seguinte forma: conecte o fio neutro (azul) ao terminal N, o fio fase (marrom) ao terminal L e o fio verde/amarelo ao terminal de aterramento;
 3. Prenda o cabo de alimentação no lugar com a braçadeira e feche a tampa da placa de terminais.

CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

– Instale tomadas compatíveis com a potência nominal especificada na placa de identificação do produto. Ao conectar a alimentação elétrica, instale um disjuntor adequado entre a rede elétrica e o forno, mantendo uma distância de abertura dos contatos de, no mínimo, 3 mm. O disjuntor deve possuir capacidade compatível com a carga e estar em conformidade com as normas aplicáveis (o condutor de aterramento não deve ser interrompido pelo disjuntor).

– O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura superior a 50°C em relação à temperatura ambiente, em qualquer ponto ao longo de seu comprimento, ou protegido por isolamento com classificação adequada.

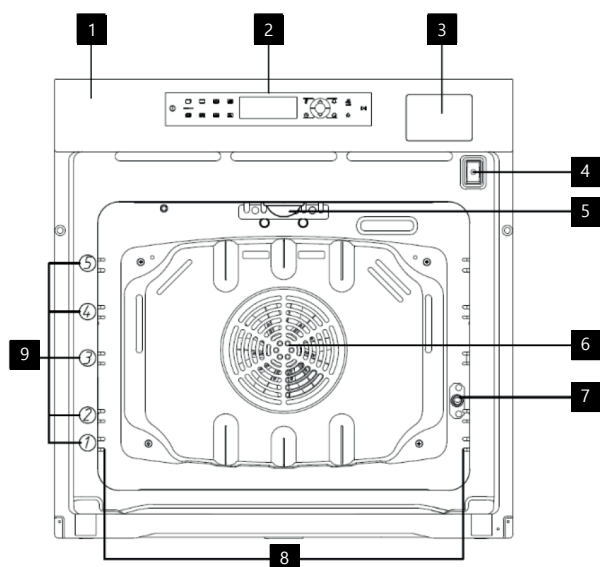


– Antes de efetuar a conexão, verifique se:

1. A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver corretamente e eficientemente aterrado, em conformidade com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que o aterramento seja eficaz; em caso de dúvidas, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. O fabricante se isenta de toda e qualquer responsabilidade por danos decorrentes de um sistema que não tenha sido aterrado.
2. Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de identificação (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua residência.
3. Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas suporta a potência máxima do aparelho, conforme indicado na placa de identificação. Em caso de dúvidas, chame um técnico qualificado.
4. Se a tomada e o plugue do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado. Este, em particular, também deverá garantir que a seção transversal dos cabos da tomada seja adequada à potência consumida pelo aparelho. O uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões não é recomendado. Se o uso for inevitável, lembre-se de utilizar apenas adaptadores e extensões simples ou múltiplas que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Nesses casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador ou extensão simples e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. O plugue e a tomada devem estar facilmente acessíveis.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

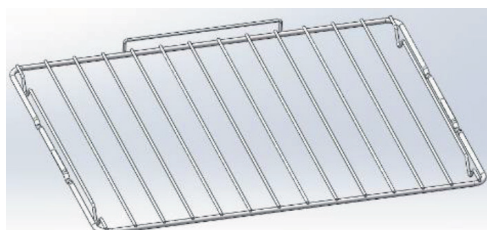
VISÃO GERAL



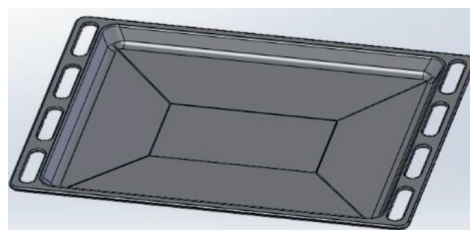
- 1 Painel de controle
- 2 Programador eletrônico
- 3 Gaveta de água
- 4 Conector da sonda de temperatura para alimentos
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Saída do tubo de descalcificação
- 8 Suporte de prateleira removível
- 9 Posições das prateleiras com 5 andares

ACESSÓRIOS

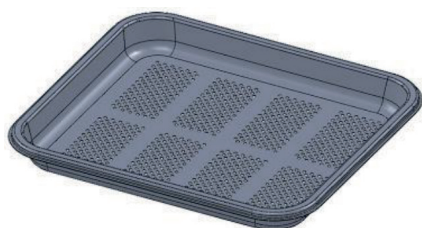
Os seguintes acessórios são fornecidos com o seu forno.



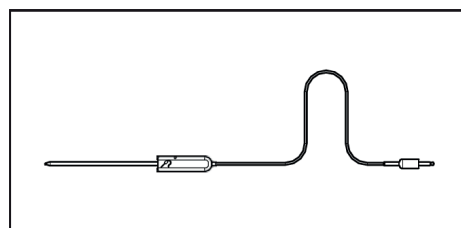
1. Grelha de arame, para pratos, formas de bolo, bandejas para assar e grelhar.



2. Assadeira para assar bolos e sobremesas, podendo também ser usada para coletar pequenas quantidades de gordura.



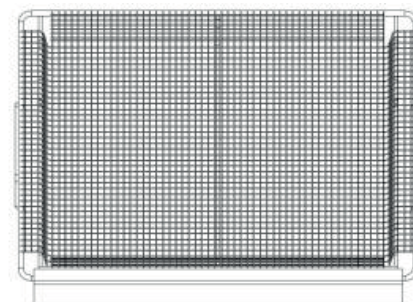
3. Assadeira perfurada, adequada para cozinhar vegetais frescos ou congelados, carnes e aves.



4. Sonda de temperatura para alimentos para medir a temperatura interna dos alimentos.



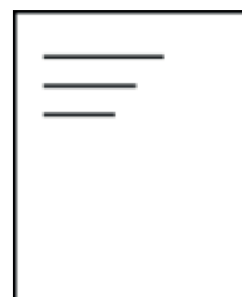
5. O tubo de drenagem para descalcificação para escoar a água residual gerada durante o processo de descalcificação.



6. Cesto para Air Fry, pode ser colocado sobre a guia lateral removível.

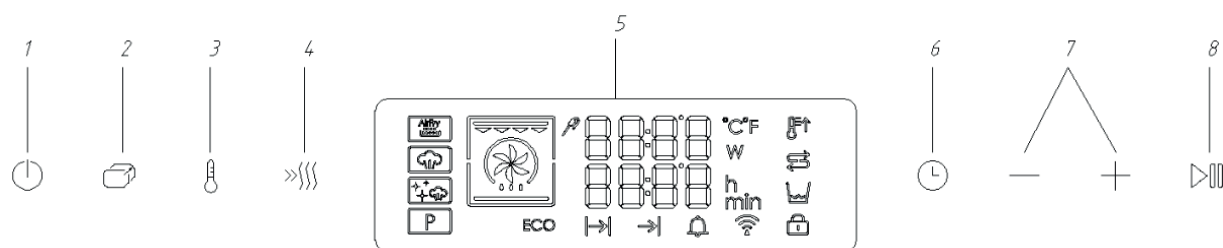


8. Instale o acessório para preparar o forno para uso.



9. Manual do Usuário e Certificado de Garantia

5. OPERAÇÃO DO APARELHO



- | | |
|--|--|
| 1 Botão Liga/Desliga | 6 Tecla de ajuste do tempo |
| 2 Teclas de função | 7 Teclas de ajuste de tempo/temperatura/funções (+/-) |
| 3 Tecla de ajuste da temperatura | 8 Tecla iniciar/pausar |
| 4 Tecla de pré-aquecimento rápido | |
| 5 Display | |

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

INSTALAÇÃO

 **ATENÇÃO:** Consulte os capítulos sobre segurança.

AJUSTAR RELÓGIO

Ao ligar o produto pela primeira vez, o display exibirá 00:00 e os dígitos das horas piscarão. Nesse momento, siga os passos abaixo para ajustar o relógio:

1. Toque na tecla de ajuste (+/-) para definir as horas.
2. Pressione brevemente a tecla Tempo . Os dígitos dos minutos começarão a piscar. Em seguida, utilize a tecla de ajuste (+/-) para definir os minutos.
3. Após concluir o ajuste, mantenha pressionada a tecla Tempo  para sair da configuração do relógio.

AJUSTE DO NÍVEL DE DESCALCIFICAÇÃO

- Defina o nível de descalcificação quando o forno estiver ligado.
- A tabela abaixo apresenta os níveis de dureza da água correspondentes a cada nível de descalcificação.

Nível de descalcificação	Dureza da água (mmol/L)	Nível de Dureza da água
H0	0-1,3	Macio
H1	1,3-2,5	Moderadamente dura
H2	2,5-3,8	Dura
H3	> 3,8	Muito dura

- Mantenha pressionadas as teclas Temperatura  e Tempo  por 2 segundos para acessar a configuração do nível de descalcificação. O display exibirá H0 piscando. Em seguida, utilize as teclas de ajuste (+/-) para selecionar o nível de dureza da água. Após 3 segundos sem nenhuma operação, o forno retornará automaticamente ao modo de espera. Para confirmar a configuração, pressione a tecla Iniciar/Pausar .

LIMPEZA INICIAL

- Remova todos os acessórios e grelhas removíveis do forno.
- Limpe os recipientes de aço inoxidável utilizados no forno com água quente e uma quantidade moderada de detergente neutro ou lave-os em uma máquina de lavar louças.
- Antes do primeiro uso, acione o forno a 200 °C por 30 minutos, com a função de ventilação aprimorada desativada.
- Durante o primeiro aquecimento, a resistência poderá emitir um leve odor. Esse odor e qualquer vapor gerado desaparecerão em pouco tempo e não indicam defeito na instalação ou falha elétrica.
- Durante esse processo, mantenha o ambiente bem ventilado.

7. USO DIÁRIO

INSTALAÇÃO

 **ATENÇÃO:** Consulte os capítulos sobre segurança.

Selecionar a Função do Forno

- Mantenha pressionada a tecla Liga/Desliga  até que o primeiro modo de aquecimento padrão seja exibido no display.
- Utilize as teclas de ajuste (+/-) para selecionar a função desejada.
- Após selecionar a função, pressione a tecla  para iniciar o funcionamento.

Ajustar a Temperatura de Cozimento

- Selecione a função desejada.
- Mantenha pressionada a tecla Temperatura  para acessar o ajuste de temperatura.
- Utilize as teclas de ajuste (+/-) para definir a temperatura desejada.

Desligar o forno

Para desligar o forno, mantenha pressionada a tecla  ou .

Pausar o Funcionamento

- Durante o funcionamento do forno, pressione a tecla  para pausar o programa.
- Com o forno em pausa, pressione a tecla Função  para alterar a função de cozimento.

Ajustar o Tempo de Funcionamento

É possível definir o tempo de funcionamento após selecionar a função desejada.

- Mantenha pressionada a tecla  até que o ícone  comece a piscar.
- Utilize as teclas de ajuste (+/-) para definir o tempo desejado.
- Mantenha pressionada novamente a tecla Tempo  para confirmar.

Observação: Se nenhuma ação for realizada em até 5 segundos, o forno iniciará o funcionamento utilizando o tempo padrão.

Também é possível alterar o tempo durante o funcionamento:

- Pressione a tecla Iniciar/Pausar .
- Mantenha pressionada a tecla  até que o ícone  comece a piscar.
- Utilize as teclas de ajuste (+/-) para alterar o tempo.

Mantenha pressionada novamente a tecla Tempo  para confirmar.

Programação de Início (Agendamento)

Após definir o tempo de cozimento, toque na tecla . O ícone do tempo de cozimento  permanecerá aceso e o ícone da hora de término  começará a piscar. O visor exibirá automaticamente a hora atual acrescida do tempo de cozimento. Em seguida, você poderá ajustar a hora de término (o visor deixará de piscar caso nenhuma operação seja realizada em até 5 segundos).

Timer

- Mantenha pressionada a tecla  para acessar o modo Timer. O display exibirá 00:00, e os dígitos do tempo, juntamente com o ícone do timer, começarão a piscar.
- Utilize as teclas de ajuste (+/-) para definir o tempo desejado.
- Mantenha pressionada novamente a tecla  para confirmar. Como alternativa, aguarde 5 segundos para que a configuração seja confirmada automaticamente.

Após a confirmação, a contagem regressiva será iniciada. Quando o tempo programado terminar, o forno emitirá um sinal sonoro. Para interromper o alarme, pressione qualquer tecla.

Bloqueio para Crianças

- Mantenha pressionadas simultaneamente a tecla  e a tecla  por 3 segundos. O ícone de bloqueio  será exibido no display, indicando que o painel de controle está bloqueado.
- Para desbloquear o painel, mantenha pressionadas novamente as teclas  e  por 3 segundos. O ícone de bloqueio será apagado e o painel será desbloqueado.

Pré-aquecimento Rápido

Após selecionar a função do forno, utilize a função de pré-aquecimento rápido para que o forno atinja a temperatura programada em menos tempo.

- Não coloque alimentos no forno antes que o pré-aquecimento rápido seja concluído e a temperatura programada seja atingida.

Para utilizar a função de pré-aquecimento rápido:

- Selecione a função do forno desejada e, se necessário, ajuste a temperatura.
- Pressione a tecla de Pré-aquecimento Rápido . O pré-aquecimento será iniciado.
- Quando a temperatura programada for atingida, o forno emitirá um sinal sonoro indicando o término do pré-aquecimento rápido.
- O forno continuará funcionando de acordo com a função selecionada, e os alimentos poderão ser colocados para assar.

Observações:

- A função de pré-aquecimento rápido está disponível apenas nos modos de aquecimento do forno, exceto na função Descongelar.
- A função somente pode ser utilizada quando a temperatura programada for superior a 110 °C. Se a temperatura ajustada for inferior a esse valor, ao pressionar a tecla de pré-aquecimento rápido o forno emitirá um sinal sonoro indicando que a operação não é válida.

Verificação da Temperatura

Durante o funcionamento do forno, é possível visualizar temporariamente a temperatura atual da sonda ou da cavidade do forno. A temperatura selecionada será exibida novamente após 3 segundos.

Após o forno entrar no modo de manutenção de temperatura, a temperatura em tempo real não poderá mais ser consultada.

1. Verificar a temperatura da sonda

- Pressione simultaneamente a tecla Temperatura  e a tecla de ajuste (-) para exibir no display a temperatura atual medida pela sonda de temperatura para alimentos.

2. Verificar a temperatura da cavidade do forno

- Pressione simultaneamente a tecla Temperatura  e a tecla de ajuste (+) para exibir no display a temperatura atual da cavidade do forno.

FUNÇÕES DE AQUECIMENTO

Modo de convecção

Os elementos de aquecimento superior e inferior são ativados. Este é o tipo clássico e tradicional de forno, aperfeiçoado com distribuição excepcional de calor e consumo reduzido de energia. O forno de convecção continua inigualável quando se trata de preparar pratos compostos por vários ingredientes, por exemplo, repolho com costelas, bacalhau à espanhola, bacalhau seco à moda de Ancona, tiras de vitela macias com arroz, etc. Excelentes resultados são obtidos também na preparação de pratos à base de vitela ou carne bovina (carnes refogadas, ensopados, goulash, caça, presunto etc.) que precisam ser cozidos lentamente e exigem regar com o próprio caldo ou a adição de líquido. No entanto, continua sendo o melhor sistema para assar bolos e frutas, bem como para cozinhar em caçarolas tampadas no forno. Ao cozinhar no modo de convecção, use apenas uma bandeja coletora ou uma grelha por vez; caso contrário, a distribuição de calor será desigual. Utilizando as diferentes alturas de grelha disponíveis, é possível equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a parte inferior do forno. Escolha entre as várias alturas de grelha

dependendo se o prato precisa de mais ou menos calor vindo de cima.

Modo de cozimento rápido

Os elementos de aquecimento superior e inferior, bem como o ventilador, serão acionados, garantindo um calor constante distribuído uniformemente por todo o forno.

Este modo é especialmente recomendado para cozinhar rapidamente alimentos pré-embalados (já que não é necessário pré-aquecimento), como, por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozidos.

Os melhores resultados ao cozinhar no modo “Cozimento rápido” são obtidos se você utilizar apenas um nível de grelha (o segundo a partir de baixo).

Modo Multicozimento

Os elementos de aquecimento superior e inferior, em conjunto com o ventilador, funcionam simultaneamente. Graças à distribuição uniforme do calor em toda a cavidade do forno, é possível preparar alimentos em várias prateleiras ao mesmo tempo.

O sistema de circulação de ar é ideal para assar pães e preparar alimentos que exigem tempos de cozimento mais longos, como massas, pão italiano, frango e batatas.

A distribuição eficiente do calor também permite utilizar temperaturas mais baixas durante o preparo, reduzindo a perda de umidade dos alimentos e proporcionando um acabamento mais crocante às carnes. Essa função é especialmente indicada para o preparo de peixes, pois, com o uso adequado de temperos, ajuda a preservar sua cor, aroma e sabor.

Sobremesas: essa função também é adequada para assar muffins.

Além disso, ajustando a temperatura para 80°C, essa função pode ser utilizada para descongelar rapidamente carnes e pães. Para alimentos mais delicados, ajuste a temperatura para 60°C.

Cozimento delicado

O elemento de aquecimento inferior e o ventilador são acionados. Adequado para doces, bolos e sobremesas. Também se obtêm excelentes resultados em cozimentos que exigem, acima de tudo, calor vindo da parte inferior.

Recomenda-se colocar a assadeira em um nível baixo.

Modo Air Fry

Os elementos de aquecimento superior e traseiro (circular), juntamente com o ventilador, funcionam simultaneamente.

A circulação de ar quente em alta temperatura cozinha os alimentos rapidamente, proporcionando um acabamento crocante sem a necessidade de óleo.

Essa função é ideal para o preparo de alimentos como batatas fritas, coxinhas da asa de frango (asinhas), nuggets e outros alimentos semelhantes.

Modo Grelha Econômica

O elemento de aquecimento superior é ativado.

Nesse modo, o calor é transferido da parte superior do forno diretamente para os alimentos. É indicado para preparar cortes macios de carne, bifes, salsichas, peixes, torradas com queijo e outros alimentos de cozimento rápido.

Recomenda-se realizar um breve pré-aquecimento antes do uso. Isso ajuda a preservar os sucos naturais de bifes e costelas, proporcionando melhor textura aos alimentos.

Modo Grelha Ampliada

Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam simultaneamente.

Nesse modo, o calor é direcionado da parte superior do forno diretamente para os alimentos, sendo ideal para preparar cortes macios de carne, bifes, salsichas, peixes, torradas com queijo e outros alimentos de preparo rápido.

A área ampliada para grelhar proporciona um aquecimento mais rápido quando comparada ao modo grelha convencional.

Recomenda-se realizar um breve pré-aquecimento antes do uso. Isso ajuda a preservar os sucos naturais de bifes e costelas, proporcionando melhor sabor aos alimentos.

Modo Convecção Ventilada

A resistência traseira e o ventilador funcionam simultaneamente, promovendo a circulação do ar quente e garantindo uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Essa função é indicada para o preparo de alimentos delicados, como muffins recheados com creme, biscoitos doces, bolos leves, rocamboles e outras receitas semelhantes.

Modo Aquecimento por Ventilação

O ventilador e a resistência circular traseira funcionam simultaneamente, promovendo a circulação do ar quente por toda a cavidade do forno. Isso proporciona um aquecimento uniforme, evitando o excesso de calor concentrado na superfície dos alimentos e permitindo que o calor penetre em seu interior.

Essa função é ideal para o preparo de espetinhos de cordeiro, salsichas, costelas, costeletas de cordeiro, frango apimentado, costeletas de porco e outros alimentos semelhantes.

Modo Descongelamento

O ventilador promove a circulação do ar em temperatura ambiente no interior do forno. Essa função é ideal para descongelar alimentos que requerem pouca ou nenhuma aplicação de calor, como sorvetes, sobremesas à base de creme e bolos de frutas.

O uso dessa função pode reduzir o tempo de descongelamento em aproximadamente 50%.

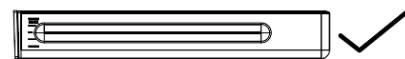
Para acelerar o descongelamento de carnes e peixes, selecione o Modo Assar e ajuste a temperatura entre 80°C e 100°C.

Modo Economia de Energia

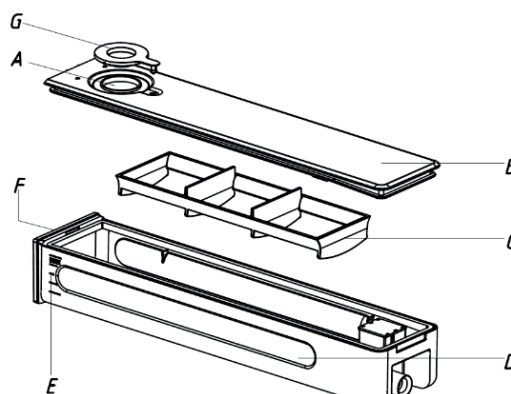
A resistência traseira e o ventilador funcionam em conjunto para promover a circulação do ar quente e garantir uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Durante o funcionamento, as resistências são acionadas de forma intermitente, aproveitando o calor residual da cavidade do forno para reduzir o consumo de energia e proporcionar maior eficiência energética.

Reservatório de Água



- A. Orifício de entrada de água
- B. Tapa do reservatório
- C. Quebra-ondas
- D. Corpo do reservatório
- E. Marca de nível de água
- F. Painel frontal do reservatório
- G. Junta de vedação



⚠ **ATENÇÃO:** Mantenha o reservatório de água afastado de fontes de calor.

O reservatório de água pode ser removido do forno. Ele está localizado no lado direito do painel de controle. Ao pressionar o painel frontal do reservatório, ele será ejetado automaticamente.

Há duas maneiras de abastecer o reservatório:

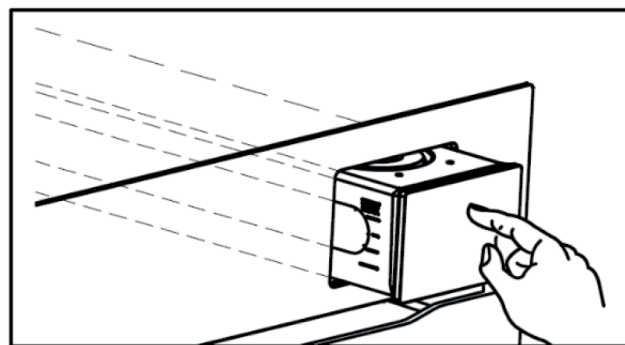
1. Deixe o reservatório instalado no forno e encha-o utilizando uma jarra.
2. Retire o reservatório para enchê-lo. Ao abastecê-lo, mantenha-o na posição horizontal para que não transborde

Após encher o reservatório, recoloque-o no forno e pressione o painel frontal até que ele fique firmemente encaixado. Esvazie o reservatório após cada utilização.

Cozimento a vapor

⚠ **AVISO!** Use apenas água fria. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou que contenham álcool no reservatório

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione uma função de aquecimento a vapor e a temperatura.
3. Se necessário, defina os horários de início e término.
4. Pressione ►|| para iniciar o funcionamento; em seguida, o visor exibirá "Encher água"
5. Pressione o painel frontal da gaveta de água para abri-la e retire-a do aparelho.
6. Encha o reservatório de água até o nível máximo (cerca de 1.2L). O abastecimento de água é suficiente para aproximadamente 80 minutos. Use a escala na gaveta de água
7. Empurre o compartimento de água de volta à sua posição inicial.
8. Acesse ►|| para começar a trabalhar



⚠ Se a bandeja de água molhar depois de enchê-la com água, limpe-a com um pano seco antes de inseri-la no aparelho.

O vapor começa aproximadamente 1 minuto depois. Quando a temperatura definida for atingida, um sinal sonoro será emitido. Ao término do cozimento, um sinal sonoro será emitido e "END" será exibido no visor.

9. Desligue o aparelho.
10. Esvazie a água restante no reservatório.

⚠ **ATENÇÃO!** O aparelho estará quente e poderá causar queimaduras. Tenha cuidado ao esvaziar o reservatório de água.

- Após o cozimento a vapor, ocorrerá condensação na parte inferior da cavidade do forno. Depois que o aparelho esfriar, seque a parte inferior da cavidade.
- Quando a água do reservatório estiver quase acabando, o aparelho exibirá um alerta de baixo nível de água. O ícone correspondente piscará. Retire o reservatório de água e reabasteça-o.

Ação Combinada de Assar e Vapor

Nível de umidade	Descrição
Baixa umidade	Este método é indicado para carnes, aves e pratos assados no forno. A adição de uma pequena quantidade de vapor durante o cozimento deixa os alimentos crocantes por fora e macios por dentro. Este modo possui 4 funções    . Selecione a desejada pressionando a tecla repetidamente.

Função Vapor

O modo Vapor  é utilizado para cozinhar vegetais, acompanhamentos ou peixes no vapor.

Pressione e mantenha pressionado o botão  e então os ajuste +/- até que o ícone de vapor  seja exibido no visor. O display mostrará a temperatura padrão de 100°C e o tempo de 00:30 h.

Em seguida, utilize os botões de temperatura e tempo para ajustar +/- os valores desejados e pressione o botão  para iniciar o funcionamento.

FUNÇÕES ESPECIAIS

Função de Limpeza a Vapor

Mantenha pressionado o botão , ajuste nos botões +/- até que o ícone da função  seja exibido no visor.

A temperatura padrão desse modo é de 130°C, com tempo padrão de 20 minutos. Se desejar, ajuste o tempo e, em seguida, pressione o botão  para iniciar a função. Também é possível iniciar a função sem alterar as configurações padrão.

Se o visor exibir "FILL H2O", será necessário abastecer o reservatório de água antes de iniciar a limpeza. Após adicionar água, pressione o botão  para começar.

Antes de iniciar a limpeza, remova todos os acessórios e desmonte os suportes das grades para facilitar a limpeza após a conclusão do processo. Ao término da função, utilize um pano macio para limpar o interior da cavidade do forno.

8. COMO USAR ACESSÓRIOS

SENSOR DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS

O sensor de alimentos mede a temperatura no interior dos alimentos. Quando os alimentos atingem a temperatura definida, o aparelho desliga-se.

Há duas temperaturas a serem definidas:

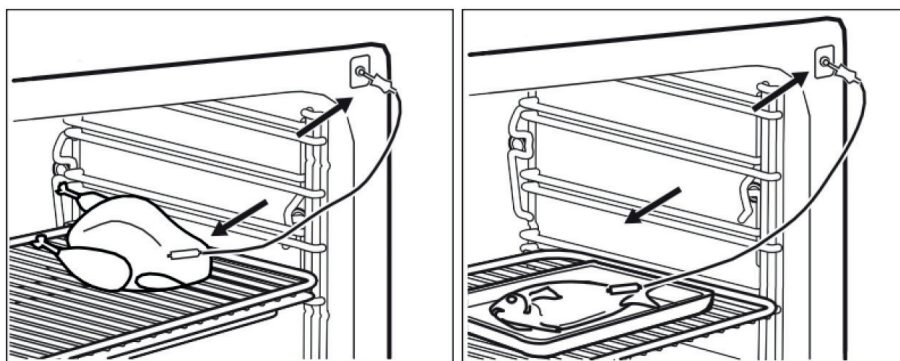
1. a temperatura do forno (mínimo 120 °C);
2. a temperatura no centro dos alimentos.

⚠ CUIDADO! Utilize apenas o acessório fornecido e peças de reposição originais.

1. Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente.
2. O sensor de alimentos não pode ser usado para pratos com líquidos.
3. Durante o cozimento, o sensor de alimentos deve permanecer na comida e o plugue na tomada.
4. Use as configurações recomendadas de temperatura interna dos alimentos.
5. O tempo necessário para a conclusão do funcionamento do aparelho depende da quantidade de alimentos, da função selecionada e da temperatura definida.

Categorias de alimentos: carne, aves e peixe

1. Ligue o aparelho.
2. Insira a ponta do sensor de alimentos no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa, se possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 do sensor de alimentos esteja dentro do prato.
3. Conecte o plugue do sensor de alimentos na tomada na parte frontal do aparelho.



O visor exibe o símbolo do sensor de alimento 🔦.

4. Selecione uma função de cozimento e a temperatura do forno.
5. Após definir a temperatura do forno, pressione ⏏ novamente para definir a temperatura.
6. Pressione ▶|| para iniciar o processo.

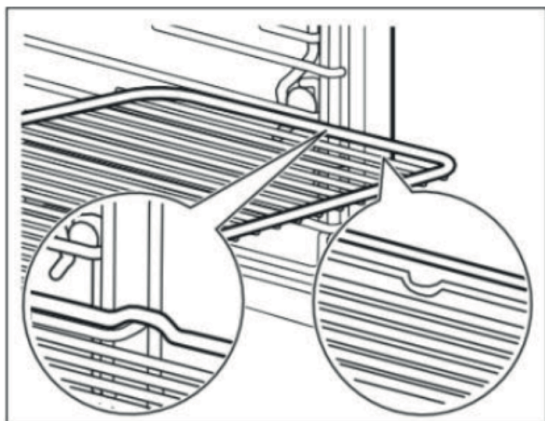
Quando o prato atingir a temperatura definida, um sinal sonoro soará. O aparelho desliga-se automaticamente.

7. Retire o plugue do sensor de alimentos da tomada e retire o prato do aparelho.

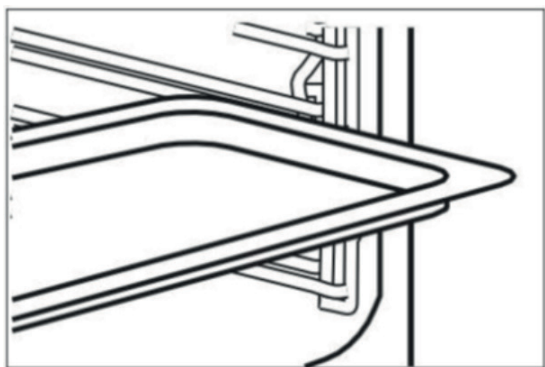
⚠ ATENÇÃO! Há risco de queimaduras caso a sonda de temperatura dos alimentos esteja aquecida. Tenha cuidado ao desconectá-la e removê-la.

- Após inserir a sonda, a temperatura de funcionamento do forno não deve ser inferior à temperatura interna do alimento definida.
- A temperatura interna do alimento pode ser ajustada na faixa de 40°C a 95°C.
- Esta função não está disponível nos seguintes modos de operação. 

Instalação dos Acessórios



Prateleira (grade): Insira a prateleira nos trilhos do suporte das guias, certificando-se de que as abas de apoio da prateleira estejam voltadas para baixo.



Bandeja de assar: Deslize a bandeja de assar entre os trilhos do suporte das guias.

9. DICAS PRÁTICAS DE COZINHA E RECEITAS

Observação: Caso a posição da prateleira não seja especificada, a contagem dos níveis é feita de baixo para cima.

DICAS PRÁTICAS DE COZIMENTO

Assar em Múltiplos Níveis

- Se desejar assar alimentos em várias prateleiras ao mesmo tempo, utilize as funções  ou . Apenas essas duas funções permitem assar em múltiplos níveis.
- Ao assar alimentos delicados, utilize três níveis de prateleira (primeiro, terceiro e quinto, contando de baixo para cima).
- O suporte das guias do forno possui cinco níveis. Durante o uso da função , recomenda-se utilizar os dois níveis centrais para a maioria dos alimentos. Os níveis superior e inferior recebem calor de forma mais direta, sendo mais indicados para alimentos que cozinham com maior facilidade.
- Em geral, utilizam-se o segundo e o quarto níveis, contando de baixo para cima. Caso sejam preparados alimentos com diferentes necessidades de cozimento, como carnes e outros alimentos simultaneamente, coloque a carne no segundo nível e os demais alimentos no quarto nível.
- Ao assar alimentos que exigem tempos e temperaturas diferentes, ajuste o forno para uma temperatura intermediária. Coloque os alimentos que cozinham mais rapidamente no quarto nível e retire-os primeiro.
- Utilize uma bandeja coletora de gordura sob as prateleiras inferiores e coloque as grades nos níveis superiores.

USO DA FUNÇÃO DE COZIMENTO RÁPIDO

Funcional, rápido e prático para quem usa produtos pré-embalados (como, por exemplo: alimentos congelados ou pré-cozidos) junto com outros alimentos.

COMO USAR A GRELHA

Este forno versátil oferece dois modos distintos de aquecimento: grill com economia de energia  e grill de potência total .

- No modo de aquecimento superior, posicione o alimento na região central da resistência superior, utilizando o nível de prateleira recomendado.
- Coloque uma bandeja coletora de gordura para evitar que gordura ou temperos escorram para o fundo do forno.

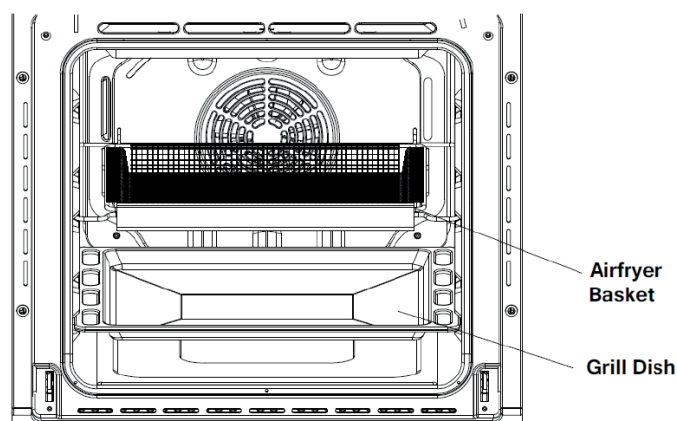
- Pré-aqueça o forno antes do uso.
- Ajuste a temperatura de funcionamento para a temperatura máxima.

VENTILADOR + GRELHA

- Este modo é ideal para assar alimentos rapidamente, pois proporciona uma distribuição uniforme do calor.
- Nesse modo, posicione a grade no segundo ou terceiro nível. Para evitar que gordura escorra para o fundo do forno e forme resíduos carbonizados, coloque a bandeja coletora de gordura no primeiro nível.
- Recomenda-se ajustar a temperatura para 200°C nesse modo. Se desejar, a temperatura pode ser ajustada de acordo com sua preferência ou com o tipo de alimento preparado.

USANDO O MODO “AIR FRY”

Use o modo “Air Fry”. Coloque os alimentos na 3ª grade do forno, contada a partir de baixo. Como os elementos de aquecimento superior e circular estão ligados, o modo “Air Fry” permite um cozimento por convecção avançada sem a necessidade de virar os alimentos, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo e sem todo o óleo. Isso é adequado para batatas fritas, asinhas de frango, nuggets e produtos similares. Coloque a bandeja da grade na posição mais baixa para coletar eventuais respingos. Ao usar a função “Air Fry”, ajuste a temperatura para 230°C.



ASSAR BOLOS

Ao assar bolos, coloque-os sempre em um forno pré-aquecido. Certifique-se de esperar até que o forno esteja completamente pré-aquecido. Não abra a porta do forno durante o cozimento para evitar que o bolo afunde. Em geral:

- **A massa está muito seca**

Aumente a temperatura em 10°C e reduza o tempo de cozimento.

- **Crosta do bolo descascando**

Use menos líquido ou diminua a temperatura em 10 °C.

- **A massa ficou muito escura na parte de cima**

Coloque-a em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- **Cozido por dentro, mas pegajoso por fora**

Use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- **A massa gruda na forma**

- Unte bem a forma e polvilhe-a com um pouco de farinha ou use papel manteiga.

ASSANDO PIZZA

Para obter melhores resultados ao assar pizza, use o modo :

- Pré-aqueça o forno por pelo menos 10 minutos;
- Use uma forma de pizza leve de alumínio, colocando-a na grelha fornecida com o forno. Se for usada a bandeja coletora, isso prolongará o tempo de cozimento, dificultando a obtenção de uma massa crocante;
- Não abra a porta do forno com frequência enquanto a pizza estiver assando;
- Se a pizza tiver muitos recheios, recomendamos que você adicione o queijo mozzarella por cima na metade do processo de cozimento.
- Ao assar pizzas em dois níveis, ajuste a temperatura para 220 °C e pré-aqueça o forno por, no mínimo, 10 minutos. Em seguida, coloque as pizzas no segundo e no quarto níveis.

COZIMENTO DE PEIXES E CARNES

Ao assar carnes brancas, aves e peixes, use uma temperatura entre 180 °C e 200 °C.

Para carnes vermelhas que devem ficar bem passadas por fora, mas macias e suculentas por dentro, é recomendável começar com uma temperatura alta (200 °C a 220 °C) por um curto período e, em seguida, diminuir a temperatura do forno.

Em geral, quanto maior a peça assada, menor deve ser a temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e posicione a bandeja coletora de gordura embaixo dela para coletar a gordura.

Certifique-se de que a grelha esteja posicionada no centro do forno. Se desejar aumentar o calor vindo de baixo, use as prateleiras mais baixas.

VAPOR TOTAL

 **ATENÇÃO!** Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho quando a função estiver ativada. Pode haver liberação de vapor.

A função é aplicável a todos os tipos de alimentos, frescos ou congelados. Você pode usá-la para cozinhar, aquecer, descongelar, preparar legumes, carne, peixe, massas, arroz, milho doce e ovos.

Você pode preparar uma refeição completa em uma única operação. Para cozinhar corretamente cada prato, use aqueles com tempos de cozimento quase iguais. Encha a gaveta de água até o nível máximo. Coloque os pratos nos recipientes adequados e, em seguida, nas prateleiras de arame. Ajuste a distância entre os recipientes para permitir que o vapor circule.

Esterilização

- Com esta função, você pode esterilizar recipientes (por exemplo, mamadeiras).
- Coloque os recipientes limpos no meio da prateleira, na terceira prateleira.
- Encha o reservatório com a quantidade máxima de água e ajuste o tempo para 40 minutos.

Função de Aquecimento por Convecção – Bolos, Massas e Pães

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Número da prateleira
Pão trançado	170–190	30–40	3
Carolina (profiterole)	190–210	20–35	3
Rocambole suíço	180–200	10–20	3
Bolo de creme e amêndoas	190–210	20–30	3
Torta de frutas	170	35–55	3
Bolo de fermento biológico	160–180	40–80	3
Bolo chiffon	160–180	20–40	2
Pão de ló	160–180	20–40	2
Bolinhos	170	20–30	3

Função de Aquecimento por Convecção – Biscoitos e Doces

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Número da prateleira
Torta	160–180	20–30	3
Bolo de frutas	160–180	40–45	3
Biscoitos com frutas secas	160–180	40–50	3
Pão de ló	160	25–30	3
Panqueca	180–200	30–35	2
Bolinhos	180–200	20–25	2
Cheesecake	190–210	15–20	2
Rocambole recheado com creme	160–180	20–25	3
Biscoitos	160–180	20–25	3

Função Pizza

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Número da prateleira
Pizza (massa fina)	210–230	15–25	2
Pizza (com diversos recheios)	180–200	20–30	2
Quiche	180–200	40–55	1
Torta de abacaxi	160–180	45–60	1
Torta de maçã	150–170	50–60	1

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Torta de legumes	160–180	50–60	1
Pão cozido no vapor em múltiplas camadas	160–180	45–55	2

Função Grelha Economia de Energia

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Churrasco	210–230	30–40	2
Filé-mignon	230	20–30	3
Costeletas de porco assadas	210–230	30–40	2
Peixe inteiro (500–1000 g)	210–230	15–30	3/4

Função Grelha Total

Alimentos	Tempo (min)	Posição na prateleira
Hambúrguer	8–10	4
Salsicha	10–12	4
Costela de cordeiro	10–12	4
Carne bovina	7–10	4
Torradas	1–3	5

Função Aquecimento Rápido

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Número da prateleira
Pizza congelada	200–220	15–25	2
Batatas fritas (chips)	190–210	15–25	3
Torta de carne	190–210	20–40	3
Panqueca de batata	210–230	20–30	3
Torta congelada	210–230	30–35	2
Nuggets de frango congelados	210–230	15–20	2
Asas de frango	180–200	20–25	2
Biscoitos	180–200	15–18	2

Receitas para a Função Combinada de Vapor e Cozimento – Baixa Umidade

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Carne de porco assada (1000 g)	160–180	90–100	2
Carne bovina grelhada (1000 g)	180–200	60–90	2
Rosbife (1000 g)	180	80–90	2
Rocambole de carne crua (500 g)	180	30–40	2
Frango inteiro (1000 g)	180–210	50–60	2
Pato inteiro (1500–2000 g)	180	70–90	2
Massa assada	170–190	40–50	2
Macarrão de massa larga	170–180	45–55	2

Fruta na Função a Vapor

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Fatias de maçã	99	10–15	2
Frutas vermelhas	99	10–15	2
Pêra	95	20–25	2

Peixe

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Camarão fresco	85	20–25	2
Camarão congelado	85	30–40	2
Filé de peixe fresco	80	10–15	2
Filé de salmão	85	20–30	2
Robalo	80	10–25	2
Pregado	80	12–25	2

Vegetais

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Berinjela	99	15–25	2
Couve-flor (inteira)	99	35–45	2

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Brócolis (inteiro)	99	30-40	2
Brócolis (em floretes)	99	13-15	2
Cogumelos fatiados	99	15-20	2
Ervilhas	99	20-30	2
Funcho	99	25-35	2
Cenoura	99	25-35	2
Repolho em tiras	99	25-35	2
Pimentão em tiras	99	15-20	2
Vagem	99	35-45	2
Brotos	99	25-35	2
Beterraba	99	70-90	2
Aspargos verdes	99	15-25	2
Aspargos brancos	99	25-35	2
Espinafre	99	15-20	2
Feijão-de-lima	99	25-35	2
Couve crespa	99	20-25	2
Pepino pequeno (em fatias)	99	15-25	2
Abóbora (em cubos)	99	15-25	2
Batata-doce	99	20-30	2
Batata	99	15-25	2
Milho-verde	99	30-40	2

Carne

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Peito de pato	90	30-50	2
Peito de frango	90	25-35	2
Frango inteiro 1000-1200g	95	60-70	2

Ovos

Alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Posição na prateleira
Ovos c/ gema dura	99	18-21	2
Ovos c/ gema mole	99	12-13	2
Ovos meio cozidos	99	10-11	2

Sonda de temperatura de alimentos

Alimento		Temperatura interna do alimento (°C)		
		Pouco passado	Ao ponto	Bem passado
Bife	Churrasco	45	60	70
	Filé Mignon bovino	45	60	70

Alimento		Temperatura interna do alimento (°C)		
		Pouco passado	Ao ponto	Bem passado
Pernil suíno		80	84	88
Rosbife		75	80	85
Cordeiro	Gigot (perna de cordeiro)	80	85	88
	Perna de cordeiro assada	65	70	75
Aves	Frango (inteiro / meio / peito)	80	83	86
	Pato (inteiro / meio)	75	80	85
	Peru (inteiro / peito)	75	80	85
	Peito de pato	60	65	70
Peixes	Peixe (inteiro / grande / cozido no vapor)	60	64	68
	Peixe (inteiro / grande / assado)	60	64	68
Caçarolas (pratos pré-cozidos)	Brócolis, abobrinha	85	88	91
Peixe (inteiro / grande / assado)		85	88	91

10. LIMPEZA E CUIDADOS

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Em condições normais de uso, a porta do forno não deve ser removida, mas se for necessário removê-la, por exemplo, para limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Como remover a porta do forno

Para uma limpeza mais completa, você pode remover a porta do forno. Escolha o método de remoção e montagem. Proceda da seguinte forma:

- Abra completamente a porta do forno e deixe-a na posição horizontal (Fig. 1).
- Abra totalmente as travas (A) das dobradiças esquerda e direita (Fig. 2).
- Posicione a porta conforme mostrado na Fig. 3.
- Feche a porta cuidadosamente até que as travas (A) das dobradiças esquerda e direita encostem na parte (B) da porta. Em seguida, remova a porta (Fig. 4). Para reinstalar a porta do forno, siga os passos acima na ordem inversa.

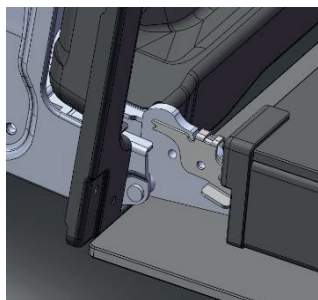


fig. 1

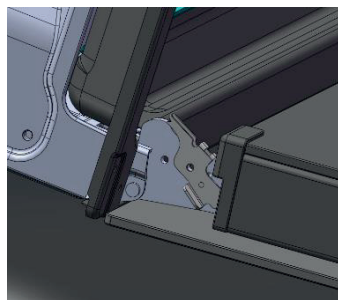


fig. 2



fig. 3

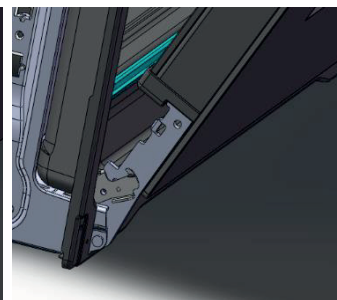


fig. 3

Remoção do vidro interno

- Porta do forno com vidro duplo: utilize uma chave de fenda para remover os dois parafusos fixados no suporte da porta (Fig. 1).
- Puxe cuidadosamente o vidro interno para removê-lo (Fig. 2).
- Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado e seque-o com um pano macio e seco.
- Repita o mesmo procedimento para limpar a face interna do vidro externo.
- Após a limpeza, reinstale os vidros da porta seguindo a ordem inversa da remoção.



fig. 1

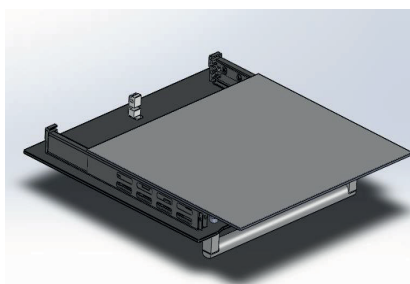


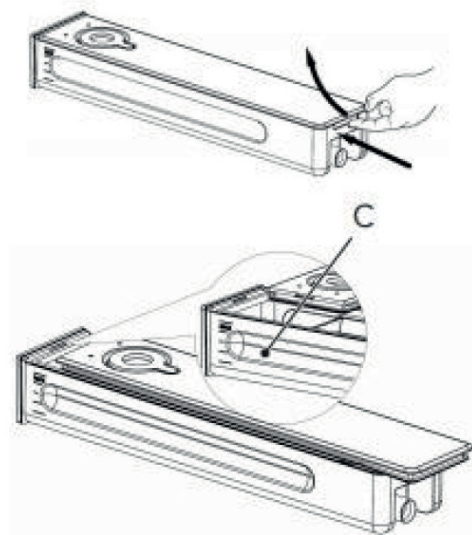
fig. 2

Limpeza do Reservatório de água

- ❗ Não use esponjas abrasivas. Não coloque a gaveta de água dentro da lava-louças.

– Remova o reservatório de água do aparelho:

1. Remova a tampa do reservatório de água.
Conforme mostrado na figura à direita, levante a tampa pela parte traseira do reservatório.
2. Remova o defletor de água.
3. Lave todas as partes do reservatório com água.



– Após a limpeza, monte novamente o reservatório de água:

1. Recoloque o defletor de água no corpo do reservatório.
2. Instale a tampa. Primeiro, encaixe a trava frontal e, em seguida, pressione a tampa sobre o corpo do reservatório.
3. Insira o reservatório de água no aparelho.
4. Pressione o painel frontal do reservatório até que ele fique completamente encaixado e travado no forno.

DESCALCIFICAÇÃO

Durante o funcionamento do gerador de vapor, o cálcio presente na água pode provocar a formação de depósitos de calcário no interior do sistema. Isso pode afetar negativamente a qualidade do vapor, o desempenho do gerador de vapor e a segurança dos alimentos. Para evitar esse problema, é necessário remover periodicamente os depósitos de calcário do circuito do gerador de vapor.

Este produto possui uma função de descalcificação, que pode ser iniciada de duas formas:

Lembrete automático de descalcificação

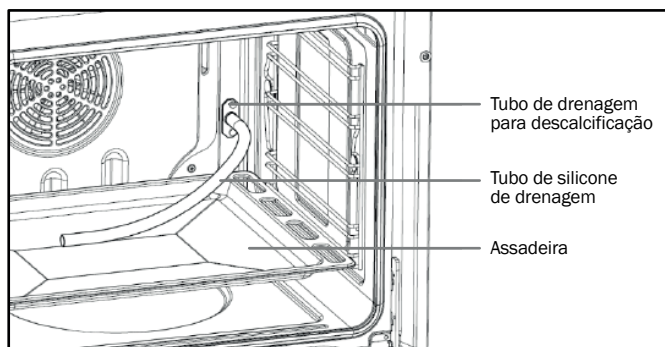
Após a primeira utilização, depois de configurar o nível de dureza da água, o aparelho monitorará o tempo de funcionamento. Quando o tempo programado for atingido, o ícone ☞ piscará para indicar que é necessário realizar a descalcificação.

Descalcificação manual

Mantenha pressionadas as teclas + e - por **3 segundos** para iniciar manualmente o programa de descalcificação. Siga as instruções exibidas no visor para realizar o procedimento. O processo completo leva aproximadamente **1,5 hora**.

Procedimento de descalcificação:

1. Remova todos os acessórios do forno.
2. Coloque a bandeja de assar no nível mais baixo.
3. Conecte uma extremidade da mangueira de drenagem ao bocal de drenagem do sistema de descalcificação e deixe a outra extremidade posicionada sobre a bandeja coletora de gordura, conforme ilustrado na figura.



4. Mantenha pressionadas as teclas + e - por **3 segundos**. O ícone de descalcificação  começará a piscar. Pressione  para continuar. O visor indicará  que é necessário adicionar água e detergente.

O visor exibirá continuamente **0,8 L**, indicando que devem ser adicionados **0,8 L de solução descalcificante (água + detergente)**.

A indicação **0,8 L** desaparecerá quando o reservatório for recolocado no aparelho ou quando uma tecla for pressionada. Em seguida, o visor exibirá **01:30 h** e o programa de descalcificação será iniciado.

Durante o processo, o aparelho monitora o nível de água. Se o nível de água estiver baixo, o ícone  piscará e o programa será interrompido temporariamente até que o reservatório seja reabastecido.

5. Remova o reservatório de água e adicione o agente descalcificante.
6. Complete o reservatório com água até a marca **MAX**.
7. Reinstale corretamente o reservatório de água no aparelho.
8. Pressione  para iniciar o processo. **Esta é a primeira etapa do programa (descalcificação), com duração aproximada de 70 minutos.**
9. Ao término da primeira etapa, descarte a água residual da bandeja coletora de gordura e recoloca-a no forno.
10. Esvazie o reservatório de água, enxágue-o e abasteça-o com água limpa.
11. Reinstale o reservatório de água.
12. Pressione  para iniciar a segunda etapa do programa. **Esta etapa corresponde ao enxágue do sistema e dura aproximadamente 20 minutos.**

i Observações:

- Após a conclusão do procedimento, descarte a água residual da bandeja coletora de gordura e a água remanescente no reservatório. O procedimento de descalcificação automática segue as mesmas etapas descritas acima.
- A descalcificação e o enxágue podem ser realizados tanto com a porta aberta quanto fechada.
- A iluminação interna acende automaticamente quando a porta é aberta e apaga automaticamente quando a porta é fechada.
- A iluminação também pode ser ligada ou desligada manualmente por meio da tecla **Luz**.
- Quando for necessário trocar a água durante o procedimento, o visor exibirá "**CH**", enquanto a indicação "**H₂O**" será mostrada na parte inferior da tela.

Substituição da lâmpada

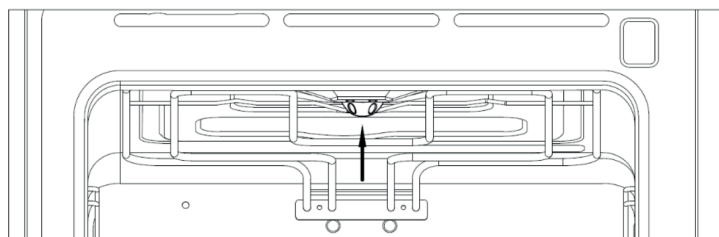
- Coloque um pano no fundo do interior do aparelho. Isso evita danos à cobertura de vidro da lâmpada e à cavidade.

ATENÇÃO! Risco de choque elétrico! Desconecte da tomada antes de substituir a lâmpada.

⚠ A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

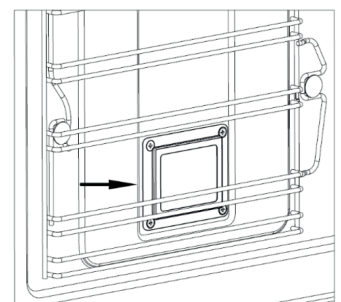
A lâmpada superior

- Gire a cobertura de vidro da lâmpada no sentido anti-horário para removê-la.
- Remova o anel de metal e limpe a cobertura de vidro.
- Substitua a lâmpada por uma nova lâmpada G9.
- Encaixe o anel de metal na cobertura de vidro.
- Instale a tampa de vidro.



Como Substituir as Lâmpadas Laterais

- Remova o suporte da prateleira esquerda para ter acesso à lâmpada.
- Use uma chave de fenda para remover a tampa.
- Remova e limpe a estrutura metálica e a vedação.
- Substitua a lâmpada por uma adequada.
- Instale a estrutura metálica e a vedação. Aperte os parafusos.
- Instale o suporte da prateleira esquerda.



11. GARANTIA E ASSISTÊNCIA

PERGUNTAS FREQUENTES E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em hipótese alguma abra a carcaça do aparelho!

A instalação, a manutenção e os reparos só podem ser realizados por uma pessoa devidamente qualificada e competente, em estrita conformidade com as normas de segurança nacionais e locais vigentes.

Reparos e outros trabalhos realizados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos. O fabricante não se responsabiliza por trabalhos não autorizados. Certifique-se de que a alimentação elétrica esteja desligada até que os trabalhos de manutenção ou reparo tenham sido concluídos.

Problema

Possível causa e solução

O forno não aquece

Possível causa:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar ajustado. Ajuste o relógio.
- Um fusível doméstico pode ter queimado ou um disjuntor pode ter desarmado.

Solução:

- Verifique se as configurações necessárias foram aplicadas.
- Substitua os fusíveis ou reinicie o disjuntor.

Se isso ocorrer repetidamente, chame um eletricista autorizado.

É possível ouvir um ruído após um programa de cozimento

Possível causa:

- O ventilador de resfriamento permanece ligado após o término de um programa de cozimento. Fenômeno normal.

A lâmpada não acende

Possível causa:

- A lâmpada está com defeito.

Solução:

- Troque a lâmpada.

O aparelho não retém a bandeja de água depois que você a insere.

Possível causa:

- Você não montou a tampa da gaveta de água corretamente
- Você não montou o quebra-ondas corretamente.

Solução:

- Monte a tampa da gaveta de água corretamente.
- Monte o quebra-ondas corretamente no corpo da gaveta de água.

Problema

Há água residual suja no interior da cavidade após a descalcificação.

Possível causa e solução

Possível causa:

- Você não pressionou totalmente o corpo da gaveta de água.

Solução:

- Insira o corpo da gaveta de água no aparelho, empurrando-o até que ele chegue ao fim.

Código de erro exibido: Er1

Possível causa:

- Falha no sensor de temperatura (NTC) da cavidade do forno.

Solução:

- Entre em contato com a assistência técnica.

Código de erro exibido: Er2

Possível causa:

- Curto-circuito na sonda de temperatura dos alimentos.

Solução:

- Entre em contato com a assistência técnica.

Código de erro exibido: Er3

Possível causa:

- Falha de comunicação

Solução:

- Entre em contato com a assistência técnica.

Código de erro exibido: Er4

Possível causa:

- Falha no sensor de temperatura (NTC) do gerador de vapor.

Solução:

- Entre em contato com a assistência técnica.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões internas do forno:

Largura 59,4 cm

Altura: 55,4 cm

Profundidade: 59,4 cm

Tensão e frequência da alimentação elétrica: 220-240 V ~50/60 Hz

Cuisinart®

Atendimento ao consumidor:

SP (11) 3003-9030 / Demais localidades: 0800 770-6222

ECO



8888 °C °F
g W



8888 h
min

