

## 6. Forno .....



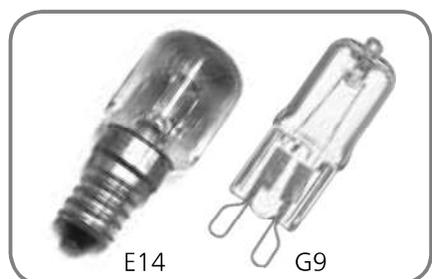
### 6.1 Iluminação



A iluminação do seu forno é acionada no botão Dupla Função.

Para os modelos duplo forno, o botão Dupla Função aciona a iluminação simultânea dos dois fornos.

Apenas modelos forno simples: o seu produto é bivolt porém, sai da fábrica para funcionar em 127 V. **Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada nas redes de assistência autorizada ou lojas especializadas.**



**Utilize somente lâmpadas de 25W do tipo E14 ou G9 (verificar o tipo de lâmpada que está no produto), cujo uso seja recomendado para fogões. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para instalar/trocar a lâmpada do forno, siga as instruções da página 43.**

### 6.2 Forno a gás com válvula de segurança

O seu forno a gás está equipado com uma válvula de segurança, Válvula Corta Gás, que interrompe automaticamente a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente. Obs: O manípulo da cavidade a gás gira livremente, mas por segurança só libera gás quando pressionado.

### 6.3 Acendendo o forno a gás

#### Antes de acender o forno:

- Ajustar a altura da prateleira de acordo com o tipo de alimento que será preparado;
- Quando recém instalado, o forno leva mais tempo para acender, pois é necessário que o gás percorra toda a tubulação do produto até chegar ao queimador do forno. Acender primeiro os queimadores (bocas) da mesa para uma melhor circulação do gás, facilitando o acendimento do forno.

## 6.3.1 Acendimento automático

### IMPORTANTE

- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.

1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).

NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.



2. Acione o botão Dupla Função (estrela) e ao mesmo tempo pressione o manípulo do forno.
3. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
5. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
6. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### DICA IMPORTANTE

1. Se a chama se apagar, ou não acender, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, e então reinicie o procedimento;
2. Coloque o alimento para assar, e ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada;
3. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### **DICA DE USO:**

Para um melhor resultado de assamento, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 Bocas) ou 15 minutos (5 e 6 Bocas) antes de colocar o alimento para assar.

## **6.3.2 Acendimento manual (ou em caso de falta de energia elétrica)**



1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno até a temperatura máxima (280 °C).  
NÃO SE PREOCUPE, POIS O GÁS NÃO VAZARÁ SE O MANÍPULO NÃO ESTIVER PRESSIONADO.
2. Acenda o fósforo.
3. Pressione o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Se a chama acendeu, continue pressionando o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

### 6.3.3 Instruções de segurança no uso do forno

#### IMPORTANTE

- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o manípulo do forno para a posição “fechado”, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e animais afastados.
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza.
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno.
- Jamais acenda o forno se a tampa do forno não estiver corretamente encaixada.
- Sempre utilize utensílios adequados ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo que podem inflamar ou provocar fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.

### 6.3.4 Usando o forno a gás

A graduação da temperatura do forno está indicada no manípulo. Ela permite selecionar a temperatura mais adequada para cada tipo de alimento.

#### RECOMENDAÇÃO DE USO

Temperatura	Potência	Uso
160°C	Média/Baixa	Indicado para assados delicados como suspiros, suflês, e alguns preparos com banho maria como pudins. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
200°C	Média	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
230°C	Média/Alta	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento como carnes, aves e alguns peixes. Utilize preferencialmente a prateleira no nível inferior.
280°C~250°C	Alta	Preaquecimento do forno. Pode ser utilizado para finalização de preparos.

### 6.3.5 Timer mecânico

- Gire o acionador do timer no sentido horário até o final do curso. Em seguida, posicione no tempo desejado. O timer iniciará a contagem regressiva automaticamente.
- Ao final do tempo programado, o timer emite um sinal sonoro por alguns segundos, avisando que o tempo acabou.

#### IMPORTANTE

- O timer sonoro não desliga o forno nem os queimadores da mesa após o término do tempo programado.

### 6.4 Ligando o grill elétrico (modelos forno simples)

#### ATENÇÃO!

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do grill.
- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o grill não funciona.

Antes de ligar o grill, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar. A posição mais indicada para um melhor resultado é o nível superior.



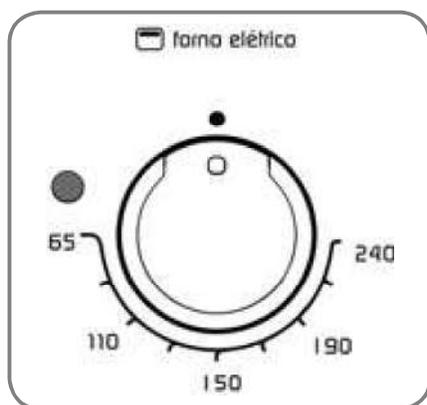
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Para um melhor resultado, centralize a assadeira na prateleira.
3. Gire o manípulo de controle do forno/grill, no sentido horário (para a direita) até que luz indicadora de grill ligado se acenda.
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
5. Ao final do preparo, gire o manípulo de controle forno/grill no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição desligado.

## 6.5 Forno Elétrico (modelos duplo forno)

### ATENÇÃO!

- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o forno elétrico não funciona.
- Verifique o tamanho do utensílio para não deixar que este entre em contato com as resistências elétricas.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Os dois fornos funcionam simultaneamente.
- O forno superior é indicado para preparos com alimentos de baixa espessura.
- Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, energia e melhora a qualidade do assado.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

1. Ajuste a altura da prateleira de acordo com a assadeira ou travessa que será utilizada, e do tipo de alimento que será preparado;



2. Gire o manípulo de controle do forno elétrico no sentido anti-horário até a temperatura mais adequada para o alimento que será preparado. Para indicar que o forno superior está sendo utilizado um led vermelho ficará aceso no painel;

3. Preaqueça o forno;
4. Coloque o alimento no forno e deixe-o até o ponto desejado;
5. Ao final do preparo, gire o manípulo de controle do forno no sentido horário até a posição "desligado", ou seja, até que os pontos do manípulo e da mesa estejam alinhados. O led vermelho se apagará indicando que está desligado.

### DICA DE USO:

Para um melhor resultado de assamento preaqueça seu forno por 10 minutos antes de colocar o alimento para assar.

## 6.5.1 Utilizando o forno elétrico (modelos duplo forno)

Abaixo algumas sugestões de preparo, níveis de prateleira, tempos e temperaturas de preparo.

O tempo de preparo pode variar de acordo com a quantidade de alimento, tensão da rede elétrica e gosto pessoal.

Alimentos	Nível de Prateleira	Preaquecimento	Temperatura	Tempo
Bolo (35 cm x 26 cm)	Inferior	10 min	190 °C	20 a 30 min
Pão de queijo congelado (16 unidades)	Superior	10 min	190 °C	25 a 30 min
Pizza congelada (450 g)	Inferior	10 min	220 °C	15 a 20 min
Lasanha congelada (650 g)	Superior	10 min	190 °C	50 a 55 min

## 6.5.2 Instruções de segurança no uso do forno elétrico

### ATENÇÃO!

- Não utilize o forno com a porta do forno aberta.
- Durante, e logo após o uso do Forno superior, as resistências elétricas, responsáveis por aquecer o seu forno, ficarão muito quentes. Não as toque para evitar queimaduras.
- Antes de ligar o forno verifique se há utensílios no interior do forno que possam ser danificados pelo calor.
- Nas primeiras utilizações do grill pode-se notar um cheiro incômodo. Após algumas utilizações, o cheiro irá desaparecer.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Não guarde utensílios no forno superior.
- Não use o forno para aquecer ambientes.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno elétrico. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar risco de explosão.
- Seu forno elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Não conserte nem substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp**, e serão cobrados após o período de garantia.
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento.
- Evite que os alimentos e os utensílios, especialmente metálicos, encostem nas paredes, porta e resistências elétricas do produto.

## 6.6 Manutenção e limpeza do forno

### ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura no forno ou outras partes do fogão.
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade de dentro do forno.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Após movimentar o seu fogão verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao seu fogão. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide página 17 – instruções para a instalação de fogões convencionais com gás botijão)
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

### 6.6.1 Limpeza do forno

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Antes de limpar o forno, remova as prateleiras.
- Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Não utilize materiais abrasivos como o lado verde da esponja ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão.
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.



### ATENÇÃO!

Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.

## 6.6.2 Limpeza do Grill no forno elétrico

Desligue o produto da tomada. Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.

Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

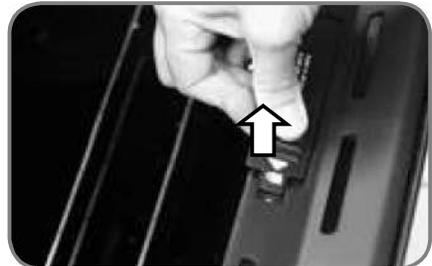
## 6.6.3 Limpeza da porta do forno

Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.

### Desmontando os vidros da porta



1. Com a porta do forno aberta, abra a trava do vidro movimentando-a para a direita.



2. Levante cuidadosamente a trava, para que o vidro fique livre para ser removido.



3. Remova o vidro cuidadosamente, movimentando-o conforme a imagem ao lado.

### Montando os vidros da porta

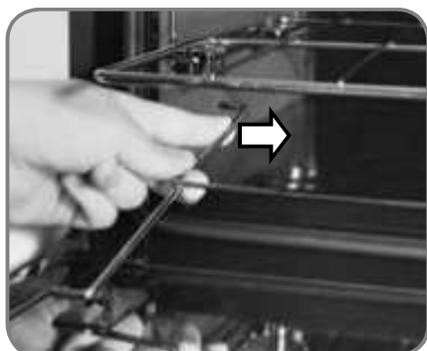
1. Segurando a porta na parada intermediária, encaixe cuidadosamente o vidro interno. Pelas alças laterais, deslize o vidro interno pela canaleta até encaixar completamente
2. Feche a trava do vidro, certificando-se de que ela está travada.

## 6.6.4 Prateleiras deslizantes (Clean) e autodeslizantes (Ative!)

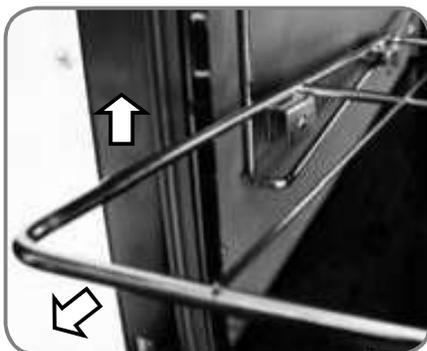
### Retirando as prateleiras



1. (Apenas modelos Ative!) Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.



2. (Apenas modelos Ative!) Desencaixe a outra ponta das hastes da prateleira inferior. Deslize as prateleiras para fora da cavidade.

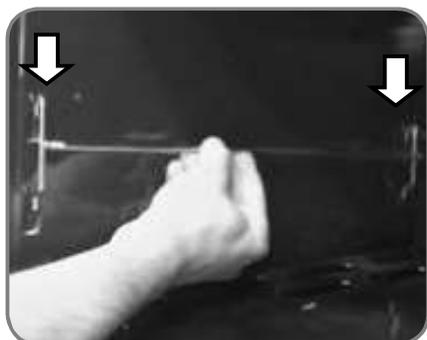


3. Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.

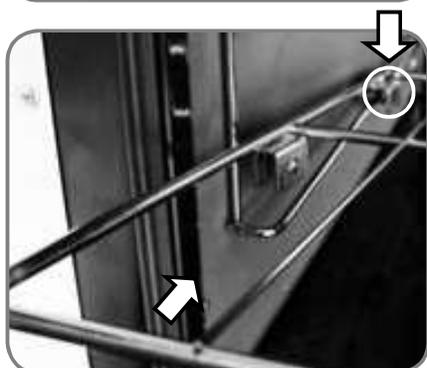


4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais puxando-os para cima da cavidade.
5. Lave as prateleiras na lava-louça ou manualmente com desengordurante e seque adequadamente todas as peças antes da montagem.

## Recolocando as prateleiras

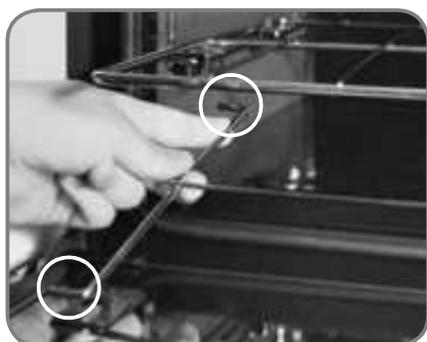


1. Monte os quadros laterais inserindo os pinos superiores e inferiores, frontais e traseiros, nos furos da lateral.



2. Insira a guia traseira da prateleira no trilho e deslize-a para dentro.

3. Repouse a guia central sobre o trilho.



4. As hastes devem ser encaixadas somente na prateleira do nível inferior.



Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras autodeslizantes, basta remover as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.

### **IMPORTANTE**

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

## 6.7 Instalando e trocando a lâmpada do forno

### ATENÇÃO!

- A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V).
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.



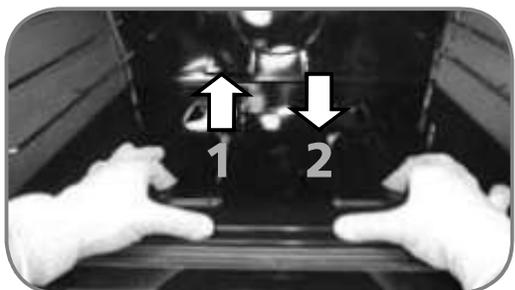
1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição "desligado".
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Para lâmpadas do tipo G9 puxe e remova a lâmpada; para lâmpadas do tipo E14 desrosqueie e remova a lâmpada a ser substituída.
4. Para lâmpadas do tipo G9 insira a lâmpada; para lâmpadas do tipo E14, rosqueie e certifique-se que ela está bem encaixada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição "desligado" e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

### ATENÇÃO!

Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno!

Caso a lâmpada não acenda, consulte o item Dicas Práticas na página 48.

## 6.8 Posicionamento do chão móvel



### IMPORTANTE

Utilize luvas para manusear o chão móvel.

1. Deslizar o chão móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixado puxar o chão móvel para frente.