



Conhecendo o produto

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Forno Elétrico **BO360**

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

3003-0099

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0999

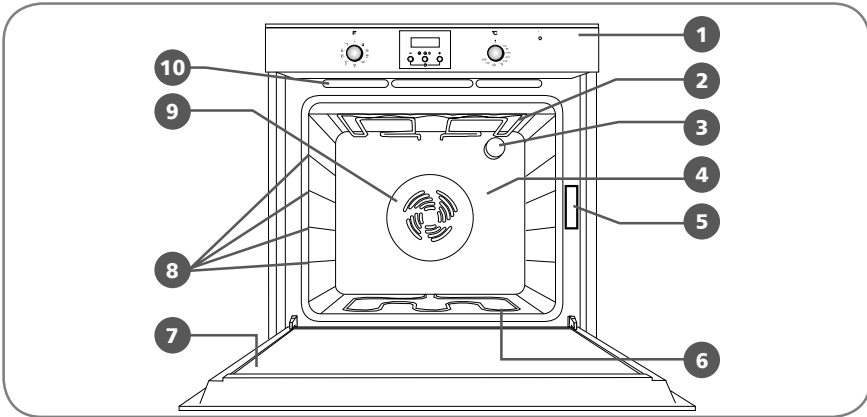
(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



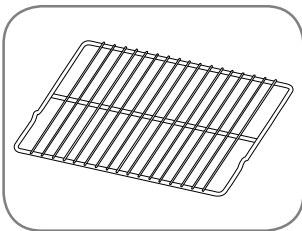
3. Usando seu Forno

3.1 Peças e características

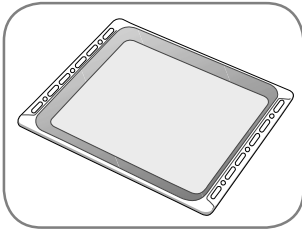


- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Painel de controle | 7. Porta |
| 2. Resistência superior/grill | 8. Apoio das prateleiras e bandeja
(4 posições)
posição 1 = inferior
posição 4 = superior |
| 3. Luz | 9. Ventilador (Convecção) |
| 4. Parede traseira | 10. Ventilador para resfriamento (não visível) |
| 5. Etiqueta de características (não remover) | |
| 6. Resistência inferior (não visível) | |

3.2 Acessórios



Prateleira: Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a Prateleira. A Prateleira pode também servir como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.



Bandeja: Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a Bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

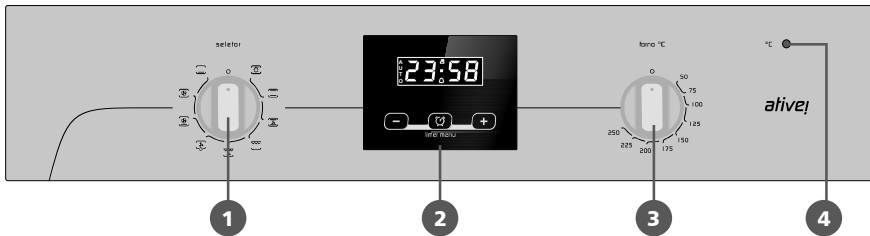
A Bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a Prateleira. Neste caso, a Bandeja deve ser posicionada abaixo da Prateleira.

Observação: Deve-se retirar a Bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da Bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

3.3 Painel

Para obter os melhores resultados possíveis ao assar, você deve operar adequadamente o seu Forno. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

3.3.1 Descrição do painel de controle

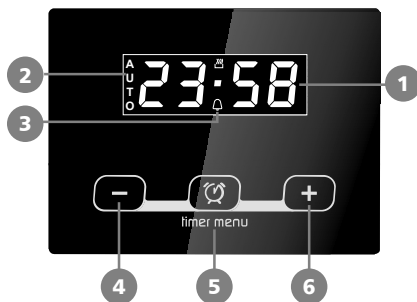






1. Botão seletor de função
2. Painel eletrônico
3. Botão para ajuste de temperatura (termostato)
4. Led do termostato indica que a resistência foi ligada (apaga quando o forno atinge a temperatura selecionada).









3.3.2 Descrição do painel eletrônico



1. Display para visualização.
2. A palavra "AUTO" confirma que o ajuste desejado para o forno foi feito.
3. O símbolo  indica que a função do temporizador está em funcionamento.
4. Tecla : para diminuir o valor mostrado no display.
5. Tecla  para seleção do timer:
 - a. Timer simples
 - b. Timer para programação do tempo de assamento
 - c. Timer para programação do horário de término do assado
6. Tecla : para aumentar o valor mostrado no display







3.3.3 Utilizando as funções do seu Forno.

FUNÇÕES		
	Desligado	Para interromper o assamento e desligar o forno.
	Lâmpada	Para ligar e desligar a lâmpada
	Convencional	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Use preferencialmente a posição 2. Preequeça o forno. O resultado de assamento de alguns tipos de bolo fica melhor com o uso de assadeira de teflon.
	Convecção + Convencional	Esta função é recomendada para assar tortas com recheio líquido como cheesecake, torta de maçã, strudel, torta de vegetais e quiche. É também recomendada para assar vegetais recheados como tomates e berinjelas. Use a posição 2 para assar em uma única prateleira. A função também pode ser utilizada para cozinhar em duas prateleiras ao mesmo tempo. Inverta a posição dos pratos durante o assamento para cozinhar o alimento de forma mais uniforme. Use as posições 2 e 4 para cozinhar em duas prateleiras. Preequeça o forno antes de iniciar o assamento.





FUNÇÕES

	GRILL	Para grelhar carnes de baixa espessura (filés), gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada na posição 4. As carnes podem ser colocadas diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, na posição 3. Preequeça o forno por aproximadamente 5 minutos. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	Turbo Grill	Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser colocada nas posições intermediárias. A carne pode ser colocada diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, nas posições 1 ou 2, adicionando um pouco de água na bandeja (até 500 ml). Não é necessário preaquecer o forno. Ao final do preparo enxugue as gotículas de água que podem ocorrer na parte interna da porta devido à evaporação da água colocada na bandeja.
	Descongelar	Para agilizar o descongelamento dos alimentos. Coloque o alimento na posição central. É aconselhável que o alimento seja mantido na embalagem para evitar a desidratação da superfície.
	Convecção + Aquecimento Inferior	Para cozinhar bolos, pizza e vegetais em uma única prateleira.
	Assar mais de um prato	Para assar mais de um alimento simultaneamente. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize a posição 2 para assar em uma única prateleira e as posições 1 e 3 para assar em duas prateleiras. Inverta a posição dos alimentos durante o cozimento caso necessário. Preequeça o forno antes de iniciar o assamento.
	Aquecimento Inferior	Use esta função ao final do assamento para dourar a parte inferior do alimento. O alimento deve ser colocado na posição 1 ou 2. A função também pode ser utilizada para cozimento lento, como o preparo de carne ensopada com legumes. Neste caso, utilize a posição 2 da prateleira. Não é necessário preaquecer o forno.





8. Características técnicas



Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	630 X 690 X 660
Peso sem embalagem (kg)	33
Peso com embalagem (kg)	35
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	3,0
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	13,7
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	60

