3.3.2 Utilizando as funções de seu Forno

Gire o botão "Funções" para uma posição qualquer para ativar o forno. O visor exibirá a descrição da função e/ou opções associadas à função selecionada no botão "Funções".

FUNÇÃO	OPÇÃO DA FUNÇÃO		DESCRIÇÃO
0	FORNO DESLIGADO		Para interromper o assamento e desligar o forno.
	LÂMPADA		Para ligar a lâmpada no interior do forno. Durante o uso do forno a lâmpada permanecerá ligada para melhor visualização do alimento.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	DESCONGELAR	Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
		MANTER AQUECIDO	Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do forno estiver superior a 65 °C.
		FERMENTAR	Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2° nível. Não é necessário preaquecer o forno. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 40 °C.
	CONVENCIONAL		Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1° ou 2° nível. Preaqueça o forno antes do preparo de bolos e massas.
	TURBO ASSAMENTO		Para assar mais de um alimento simultaneamente. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3° nível para assar em uma única prateleira e o 1° e 4° níveis para assar em duas prateleiras. Preaqueça o forno antes de assar bolos e massas.
	AR FORÇADO		Para preparar simultaneamente dois alimentos que necessitem temperatura médio-baixa de assamento. Utilize o 3° nível para assar em uma única prateleira e o 1° e 4° níveis para assar em duas prateleiras. Preaqueça o forno antes de assar bolos e massas.
	GRILL		Para grelhar carnes, gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada no 4° ou 5° nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3° ou 4° nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL		Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3° nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2° ou 1° nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DEFINIÇÕES		Para definir o visor (hora, luminosidade, volume do sinal sonoro (som), poupança de energia (ECO)).
	PÃO/PIZZA		Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas predefinidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de assamento. Coloque a massa no 2° nível depois de aquecer previamente o forno.
	PREAQUECIMENTO RÁPIDO		Para preaquecer o forno rapidamente.

Nota: Ao selecionar uma programação, a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

W10391944_RevF_05-15.indd 15 14/05/2015 11:13:15