



MANUAL DE INSTALAÇÃO
E DO USUÁRIO
UNIFICADO

FORNO ELÉTRICO

FPRO6117VTX3
FPRO6117PTX3
FHER6117CTXG3
FHER6117CTAG3



Prezado novo proprietário de um eletrodoméstico Bertazzoni,

Gostaria de agradecer por escolher um de nossos belos produtos para sua casa.

Minha família começou a fabricar eletrodomésticos na Itália em 1882, construindo uma reputação de qualidade em engenharia e paixão pela boa comida.

Hoje, nossos produtos se destacam devido à sua combinação única do autêntico design italiano com tecnologia superior em eletrodomésticos. É nossa missão fabricar produtos que funcionem perfeitamente e tragam alegria aos seus proprietários.

Ao fabricar belos produtos, respondemos ao desejo de nossos clientes por um design refinado. Ao torná-los versáteis e fáceis de usar, cozinhar com Bertazzoni se torna um real prazer.

Este manual o ajudará a aprender a usar e a cuidar de seu eletrodoméstico Bertazzoni da maneira mais segura e eficaz, para que ele possa lhe proporcionar alta satisfação por muitos anos.

Aproveite!

Paolo Bertazzoni
Presidente

A handwritten signature in black ink, reading 'Paolo Bertazzoni'.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	6	C. GESTÃO DAS FUNÇÕES	
1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE ...	6	DE TEMPO	17
1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL	6	CRONÔMETRO (TIMER)	17
1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO	6	DURAÇÃO (COOKING TIME)	17
1.4 ETIQUETA DO APARELHO	6	INÍCIO PROGRAMADO (START TIME)	17
		TÉRMINO PROGRAMADO (END TIME)	17
2. SEGURANÇA	7	D. SONDA DE TEMPERATURA	
2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA	7	(MEAT PROBE)	17
2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES	7	E. ASSISTENTE	18
2.3 DICAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA ..	8	GERENCIAMENTO DE RECEITA	18
2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA		MEU LIVRO DE RECEITAS	18
ELÉTRICA	8	DEFINIR	18
2.5 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO		5.5 UTILIZANDO O FORNO ELÉTRICO	19
ANTIGO	8	5.6 ÍCONES DO DISPLAY	19
		5.7 MODOS DE COZIMENTO	19
3. APRESENTAÇÃO DO		CONVECÇÃO	19
PRODUTO	9	VENTILADOR	19
3.1 COMPONENTES	9	ESTÁTICO	19
3.2 PAINEL DE CONTROLE	9	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	19
		PIZZA	20
4. INSTALAÇÃO	10	ASSAR POR BAIXO	20
4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE		GRILL	20
INSTALAÇÃO	10	VENTILADOR COM GRILL	20
4.2 DIMENSÕES DO PRODUTO	10	ASSISTENTE	20
4.3 INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA	11	FUNÇÕES ESPECIAIS	20
4.4 INSTALAÇÃO SIMPLES VERTICAL	11	DESIDRATAR	20
4.5 INSTALAÇÃO COMBINADO		DESCONGELAR	20
HORIZONTAL	12	AQUECER	20
4.6 INSTALAÇÃO COMBINADO VERTICAL ..	13	FERMENTAR	20
4.7 FINALIZAÇÃO DA INSTALAÇÃO	14	SABÁTICO	20
		ECO	20
5. UTILIZAÇÃO	15	VAPOR	20
5.1. PREPARAÇÃO PARA O PRIMEIRO USO ..	15	AIR FRY	20
5.2 ANTES DE UTILIZAR	15	LIMPEZA	21
5.3 POSICIONAMENTO DAS PRATELEIRAS /		ECO PIRO	21
BANDEJAS	15	HIDROLIMPEZA	21
5.4 NAVEGAÇÃO E RECURSOS	16	5.8 VAPOR	21
A. MENU SUSPENSO	16	NÍVEIS DE VAPOR	22
B. CONFIGURAÇÕES DO SISTEMA	16	BOMBA DE ÁGUA	22
		RESERVATÓRIO DE ÁGUA	22
		ACESSÓRIOS DE VAPOR	22

5.9 FUNÇÕES DERIVATIVAS.....	22	7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS	31
SOUS VIDE.....	22		
REGENERAÇÃO	22	8. DADOS TÉCNICOS.....	32
PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS.....	22		
CONDENSAÇÃO	22	9. CERTIFICADO DE GARANTIA	33
5.10 DICAS DE COZIMENTO.....	23		
PRÉ-AQUECIMENTO.....	23		
5.11 RESERVATÓRIO DE ÁGUA	23		
5.12 BANDEJA DE GOTEJAMENTO (COLETORA DE RESÍDUOS).....	24		
DRENAGEM E LIMPEZA PÓS-USO	24		
A. INSTALAÇÃO DOS TRILHOS.....	25		
B. REMOÇÃO DOS TRILHOS.....	25		
5.13 .INSTALAÇÃO E REMOÇÃO DOS TRILHOS	25		
5.14 GUIA DE COZIMENTO.....	26		
 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO... 27			
6.1 CUIDADO E LIMPEZA DIÁRIA	27		
ORIENTAÇÕES INICIAIS DE SEGURANÇA:....	27		
COMPONENTES ESMALTADOS OU PINTADOS	27		
VIDRO DA PORTA E LOGOTIPO.....	27		
GUIAS LATERAIS E PRATELEIRAS.....	27		
6.2 DESCALCIFICAÇÃO.....	27		
PROCEDIMENTO DE LIMPEZA	27		
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO	28		
6.3 MANUTENÇÃO BÁSICA.....	28		
REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS	28		
VEDAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	29		
6.4 DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO.....	29		
VEDAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	29		
6.5 LIMPEZA DOS VIDROS INTERNOS	29		

1. INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto. A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho, contém informações de segurança importantes, as quais deverão ser estritamente observadas pelos consumidores, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

Uso do aparelho diferente do especificado;

Não cumprimento das instruções do manual do usuário;

Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;

Uso de peças sobressalentes não originais;

Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;

O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

- Separe os materiais de embalagem para reciclagem;
- Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;
- Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO

- Perigo de asfixia
- Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças;
- Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

1.4 ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho, essa etiqueta não deve ser removida em nenhum momento.

2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e seu produto contêm informações importantes de segurança. Leia-as atentamente.

GUARDE ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA REFERÊNCIA E CONSULTA FUTURA.



Aviso: Situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: Situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



Nota: Notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para melhor utilização e funcionamento.



Perigo: Risco de incêndio/material inflamável

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir as chances de ferimento e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Desligue o disjuntor antes de realizar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes e painéis antes de religar o produto.
- Nunca remova o pino de aterramento do plugue de energia.
- Conecte o produto somente a uma tomada tripolar devidamente aterrada.
- Não utilize adaptadores, "benjamins", conectores em "T" ou extensões.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico, incêndio ou risco de morte.
- Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do produto.

2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções adequadas quanto ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

AVISO: Partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Deve-se tomar cuidado para evitar o toque nos elementos de aquecimento localizados no interior do forno.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar risco de choque elétrico.

Para a instalação correta do forno em embutimento, siga atentamente as orientações descritas neste manual de instruções.

A instalação das prateleiras removíveis deve ser realizada conforme as instruções descritas neste manual de instruções.

Após a instalação do forno, fixe-o conforme as instruções fornecidas neste manual.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho.

É recomendável que o plugue fique acessível ao lado do móvel/aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela rede de Serviços Autorizada da fabricante ou por pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar riscos.

Não utilize limpadores abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem riscá-lo e causar o estilhaçamento do vidro.

Não se deve utilizar limpador a vapor no aparelho.

O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

2. SEGURANÇA

2.3 DICAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

É recomendado que instalação do seu forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela fabricante. Esta instalação não é gratuita.

Não use o forno se ele estiver danificado ou se não estiver funcionando corretamente.

O cabo de alimentação não deve entrar em contato ou permanecer apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, a fim de evitar danos à isolamento e riscos de choque elétrico.

Não use o forno para aquecer o ambiente.

Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.

Não obstrua a parte frontal do seu forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.

Não aqueça recipientes lacrados.

Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com ele, até que o aparelho tenha tido tempo suficiente para esfriar.

Use luvas térmicas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente.

Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades.

Não conserte ou 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 da fabricante e, serão cobrados após o período de garantia.

Tenha muito cuidado ao cozinhar alimentos com alto teor de álcool, pelo risco de incêndio. Antes de utilizar o aparelho, remova quaisquer resíduos alimentares do interior do forno para evitar incêndios ou fumaça.

Não coloque água no forno quente, poderá ocorrer a criação de vapor e ocasionar queimaduras.

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar a cocção dos alimentos junto com a função grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante a cocção o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no grill vindo a estourar. O vapor liberado

durante o processo de queima pode gerar fuligem e fumaça, danificando o produto. A abertura da porta do forno nesse momento pode expor o usuário ao risco de queimaduras.

2.4 ATERRAMENTO E SEGURANÇA ELÉTRICA



ATERRAMENTO OBRIGATÓRIO.

CUIDADO! O uso incorreto do aterramento poderá vir a causar choques elétricos. Não coloque o produto em funcionamento até que ele esteja devidamente instalado e aterrado.

Tocar peças e componentes elétricos do aparelho pode causar ferimentos e choques elétricos graves. Nunca desmonte este produto.

Este produto só deve ser operado quando devidamente aterrado. No evento de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de um choque elétrico ao "drenar" através de condutor elétrico a corrente de fuga. Este produto é equipado com um cabo de alimentação com fio terra e pino de aterramento no plugue elétrico.

Consulte um eletricista qualificado caso persistam dúvidas sobre as instruções de aterramento ou sobre a correta instalação do sistema de aterramento.

A Instalação elétrica onde o aparelho será conectado deve estar em conformidade com a NBR5410.

A FABRICANTE declina de toda e qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos resultantes do não cumprimento destas advertências.

2.5 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO



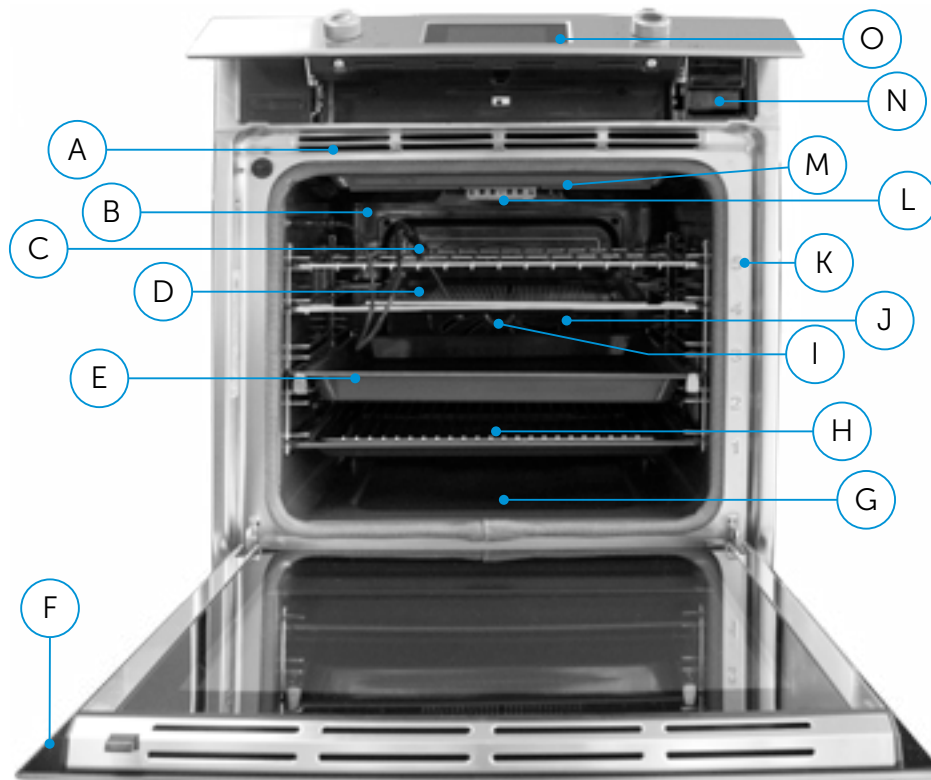
Risco de Sufocamento.

Remova as portas do seu produto antigo.
Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem ficar presas em seu interior, correndo risco de falta de ar. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

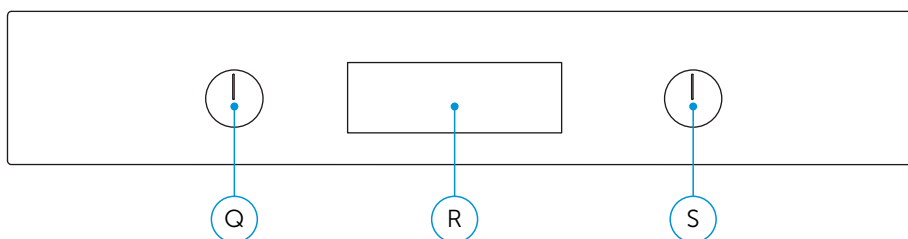
3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1 COMPONENTES



- A. Aberturas de ventilação;
- B. Parede traseira;
- C. Sonda de temperatura;
- D. Prateleira perfurada (01 unidade);
- E. Bandeja funda (01 unidade);
- F. Porta;
- G. Resistência inferior (não visível);
- H. Bandeja rasa (01 unidade);
- I. Ventilador;
- J. Resistência circular;
- K. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno);
- L. Luz interna do forno;
- M. Resistência superior;
- N. Reservatório de água (indisponível no FPRO6117PTX3);
- O. Painel de controle;
- P. Cesto AirFry (não mostrado na imagem);

3.2 PAINEL DE CONTROLE



	Ligar / Desligar
	Funções de tempo
	Menu anterior / cancelar
	Confirmar
	Definições

- Q. Seletor de função;
- R. Display de toque;
- S. Seletor de temperatura;

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

A utilização segura deste aparelho só pode ser garantida se ele tiver sido instalado de acordo com padrões profissionais e de acordo com as instruções de instalação.

As laterais e as superfícies circundantes do nicho devem resistir a temperaturas de até 90 °C.



- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode causar superaquecimento.
- Verifique se o aparelho apresenta danos após desembalá-lo. Não conecte o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.
- Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o armário e o aparelho.
- Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho. Ele é muito pesado; não o levante pela alça da porta.



O forno combinado está equipado com um cabo de alimentação elétrica. Recomenda-se a instalação diretamente na rede elétrica através de um conector elétrico com capacidade mínima de 16 A, que esteja em concordância com as normas vigentes.

A conexão elétrica deve ser feita a um circuito elétrico exclusivo para o aparelho e com um disjuntor de fácil acesso (próximo ao aparelho) e dimensionado de acordo com as características elétricas do aparelho.



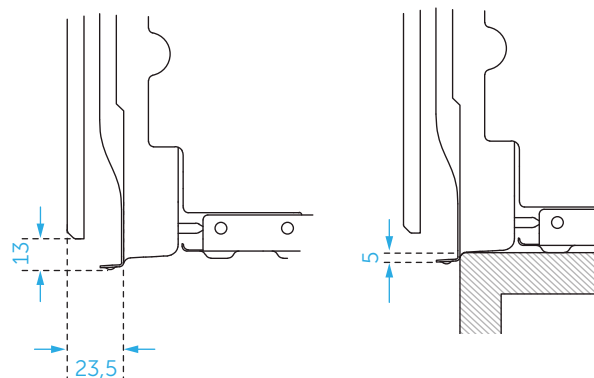
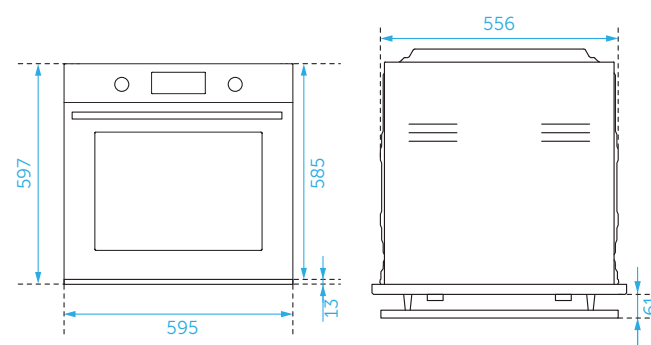
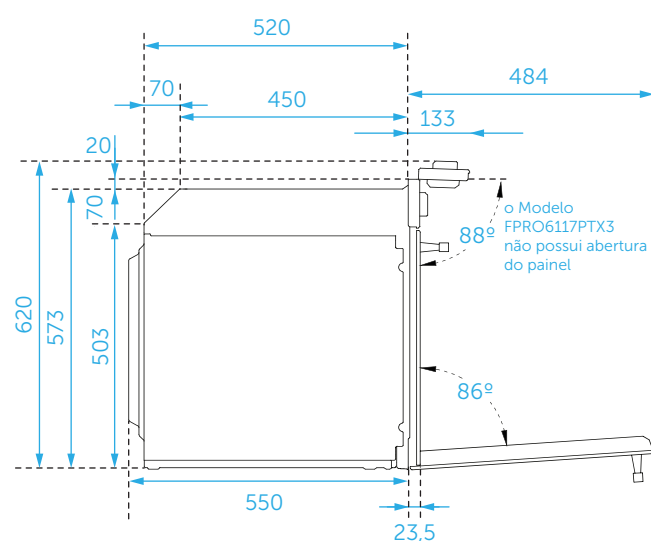
O forno combinado deve estar obrigatoriamente conectado ao fio terra. Certifique-se de que o disjuntor e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções.

4.2 DIMENSÕES DO PRODUTO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo num balcão ou ainda numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.



Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.

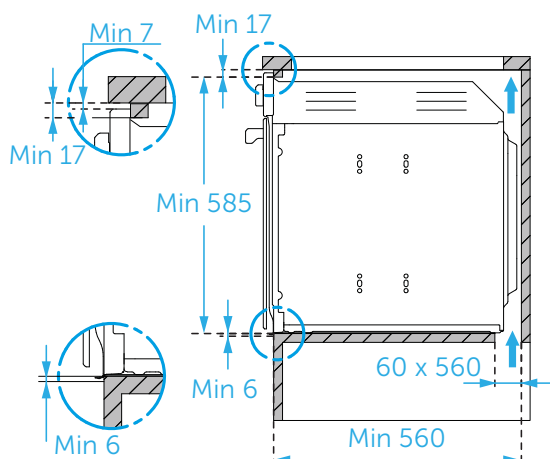
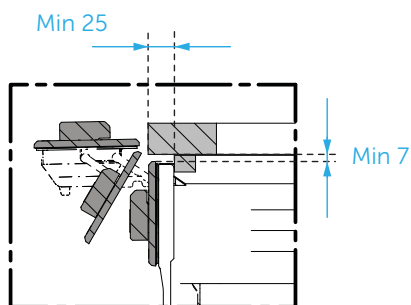
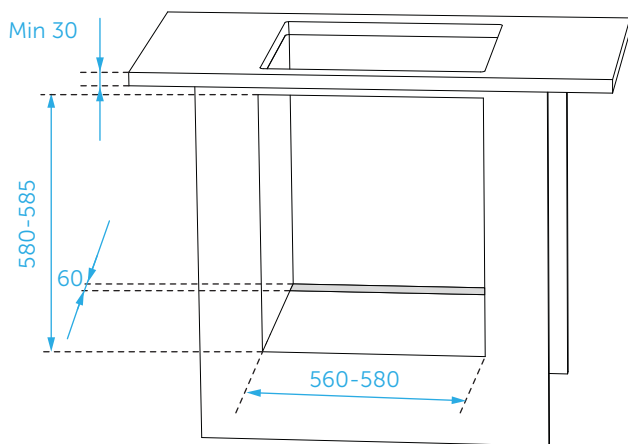


4.3 INSTALAÇÃO SOB UMA BANCADA

O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Se o forno for instalado abaixo de um cooktop/rangetop, deve haver um espaço entre a parte inferior da placa e a parte superior do produto para permitir a ventilação de todo o compartimento.

Todas as aberturas de ventilação necessárias para o cooktop/rangetop devem ser adicionadas conforme exigidas pelo forno.

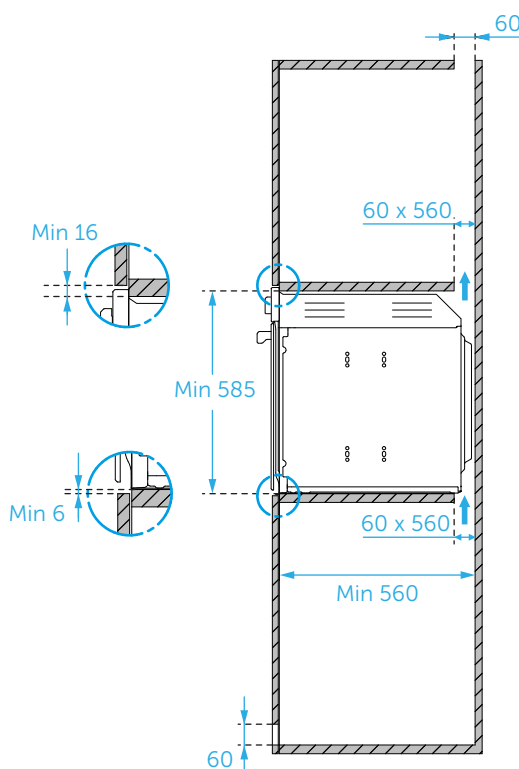
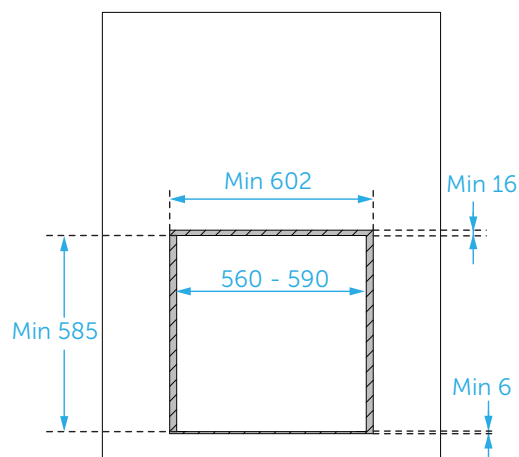
O fabricante não assume qualquer responsabilidade no caso de o forno ser instalado em combinação com aparelhos de outro fabricante.



4.4 INSTALAÇÃO SIMPLES VERTICAL

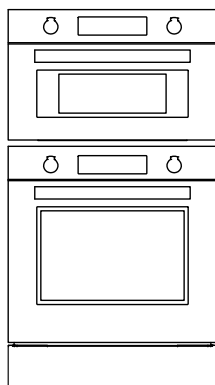
O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes.

Certifique-se de que há uma abertura na parte superior ou traseira do móvel, conforme mostrado nas figuras.



4. INSTALAÇÃO

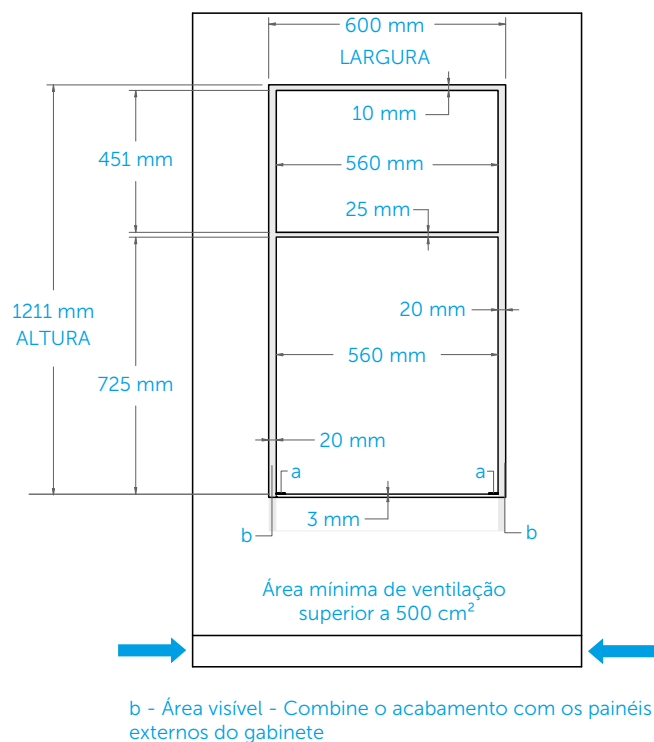
4.5 INSTALAÇÃO COMBINADO HORIZONTAL



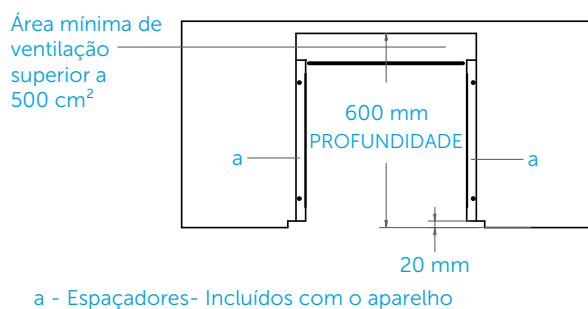
Verifique o gabarito de montagem de outros equipamentos.

O usuário deve sempre consultar as instruções de instalação de todos os aparelhos a serem embutidos, respeitando as medidas mínimas indicadas para cada um deles, a fim de garantir a correta instalação e ventilação.

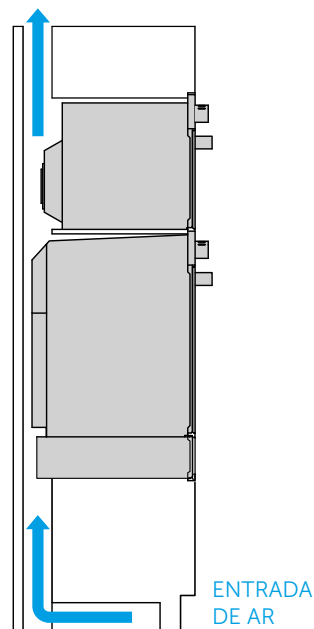
Vista Frontal



Vista Superior



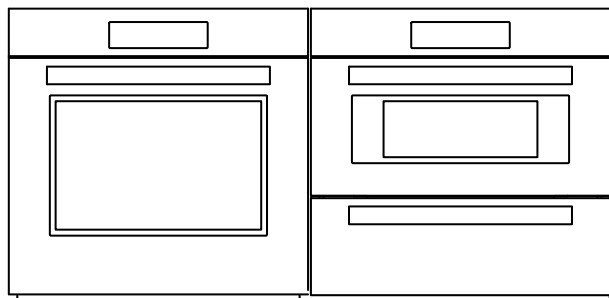
Vista Lateral



O forno superior pode ser colocado diretamente sobre a gaveta aquecida. Não é necessário utilizar uma prateleira de separação.

NOTA: Para fornecimento elétrico e de gás, consulte os requisitos de instalação individual. A colocação dentro da abertura pode exigir profundidade adicional do gabinete.

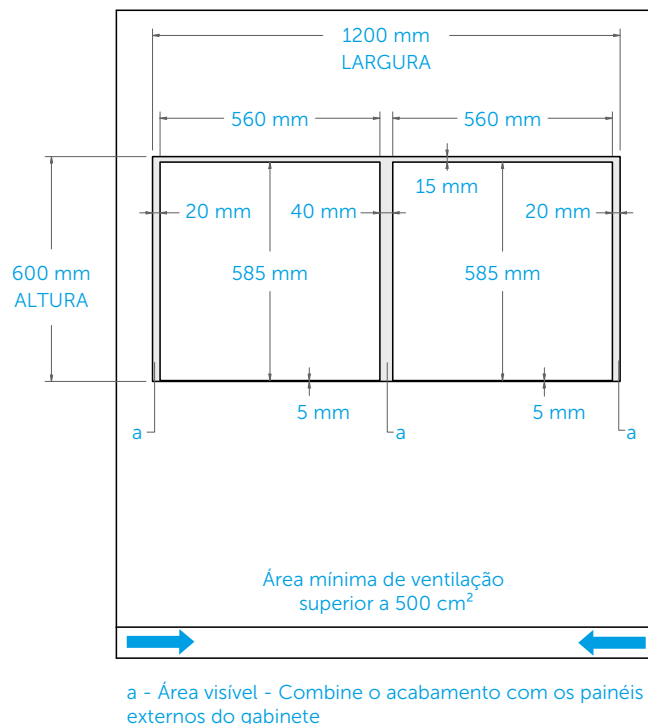
4.6 INSTALAÇÃO COMBINADO VERTICAL



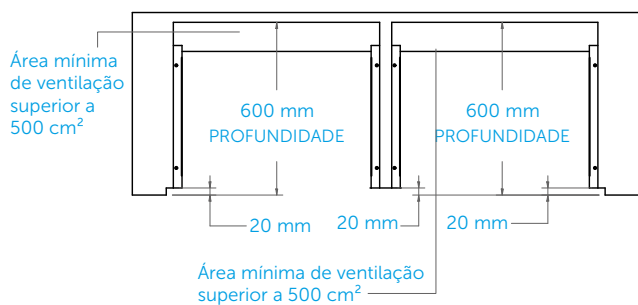
Verifique o gabarito de montagem de outros equipamentos.

O usuário deve sempre consultar as instruções de instalação de todos os aparelhos a serem embutidos, respeitando as medidas mínimas indicadas para cada um deles, a fim de garantir a correta instalação e ventilação.

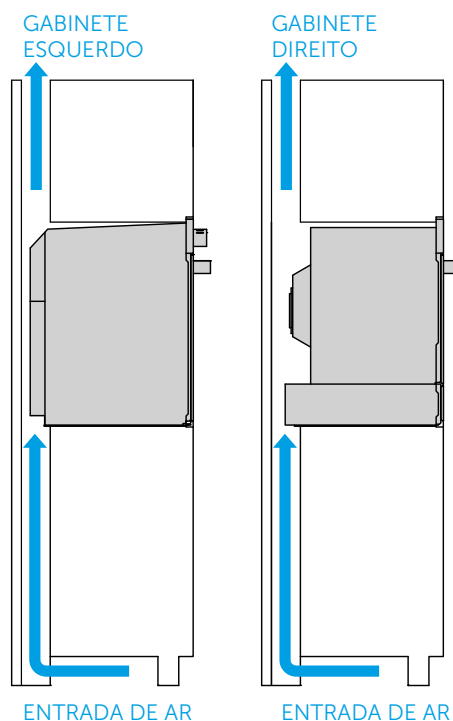
Vista Frontal



Vista Superior



Vista Lateral



4. INSTALAÇÃO

4.7 FINALIZAÇÃO DA INSTALAÇÃO

Posicione o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.

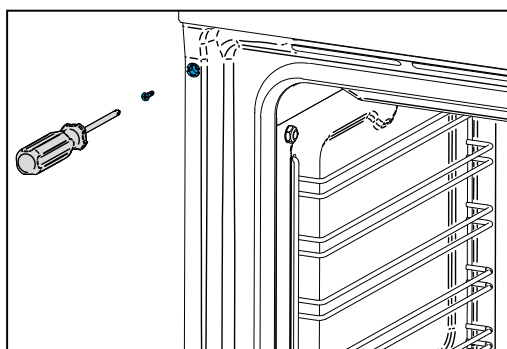
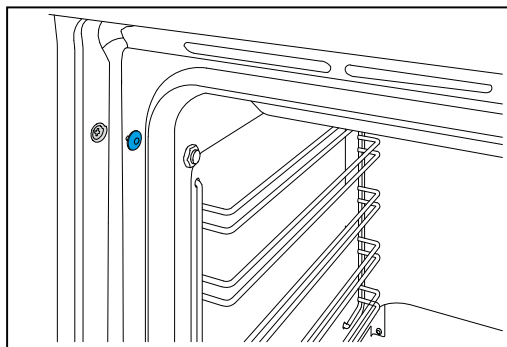
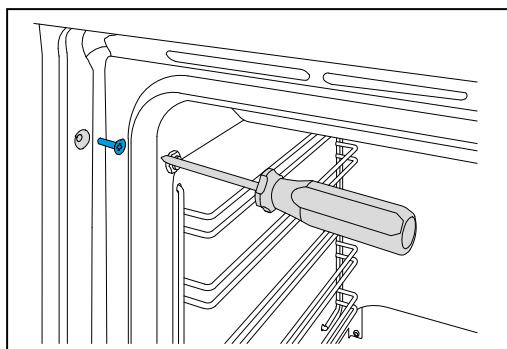
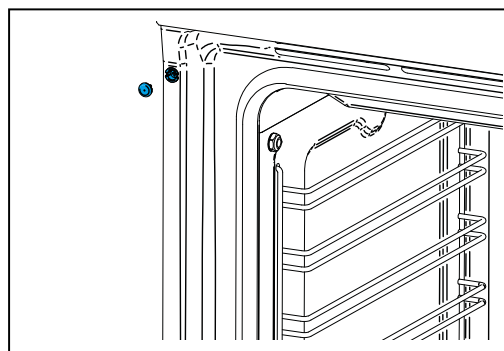
Não use a porta ou puxador para posicionar o forno.

Verifique se o forno está alinhado corretamente com as unidades.

Verifique se a porta abre corretamente.

Fixe o forno à carcaça com os parafusos fornecidos, garantindo que o forno permaneça centralizado.

Cubra os parafusos com as tampas, fornecidos com o aparelho.



5.1. PREPARAÇÃO PARA O PRIMEIRO USO

A produto não deve ser operado até que esteja corretamente instalado.

Para evitar incêndios, remova todos os materiais de proteção de transporte e certifique-se de que o forno esteja livre de itens residuais de embalagem e acessórios espuma, papelão, fitas, etc.

Limpe o interior do aparelho conforme as instruções do capítulo 6. **Limpeza e Manutenção** deste manual de instruções.



Odor/Fumaça Inicial: Durante o processo de fabricação, pode ser necessária a aplicação de fluidos lubrificantes em alguns componentes. Por esse motivo, no primeiro uso (aquecimento), poderá haver emissão de fumaça ou liberação de um odor característico. Isso não indica qualquer problema com o aparelho; a fumaça e o odor desaparecerão após um curto período.

Uma vez que o forno for ligado à energia, toque no display digital para acionar as funções e então pressione o ícone  para acessar as opções do menu e defina o seguinte:

- Idioma
- Relógio

Passe seu dedo para cima e para baixo no display para rolar pelo menu.

Toque um parâmetro no display para modificá-lo.

5.2 ANTES DE UTILIZAR

Após remover todos os plásticos e resíduos de embalagem do interior do forno e realizar a limpeza inicial, siga estes passos:

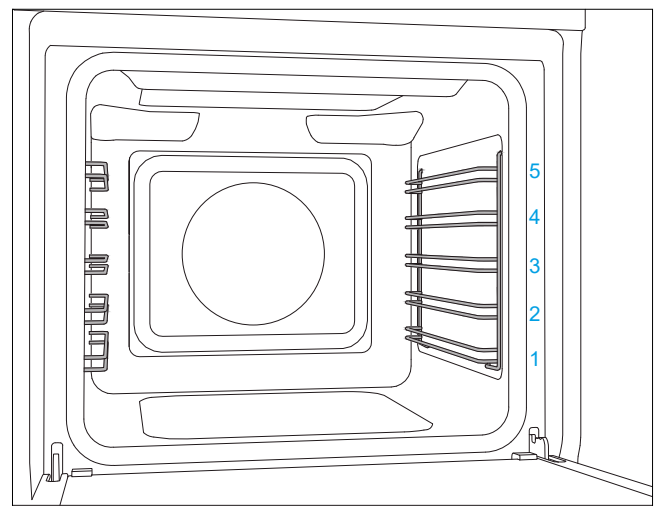
1. Ligue o forno vazio a 250 °C por 30 minutos. É normal que o aparelho emita fumaça ou odores característicos de fábrica durante este período.
2. Aguarde o resfriamento total do forno.
3. Abra a porta e deixe o interior arejar por 15 minutos.
4. Finalize a limpeza interna utilizando apenas um pano úmido e detergente neutro.

5.3 POSICIONAMENTO DAS PRATELEIRAS / BANDEJAS

As prateleiras e bandejas devem ser inseridas nas guias laterais até que parem completamente, para evitar o contato com a porta do forno.

Ao puxar as prateleiras, além da metade, elas são bloqueadas para facilitar a remoção dos alimentos.

O forno possui cinco níveis de posicionamento para cozimento indicados no lado direito do produto.

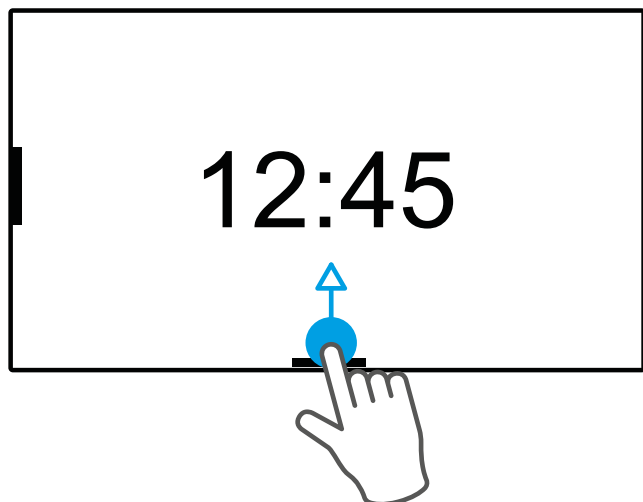


5. UTILIZAÇÃO

5.4 NAVEGAÇÃO E RECURSOS

A. MENU SUSPENSO (ACESSO RÁPIDO)

Deslize o dedo para cima para abrir o menu de funções rápidas (disponível mesmo com o forno em standby). Para fechar o menu, deslize o dedo para baixo.



- Cronômetro: Contagem regressiva com alerta sonoro.

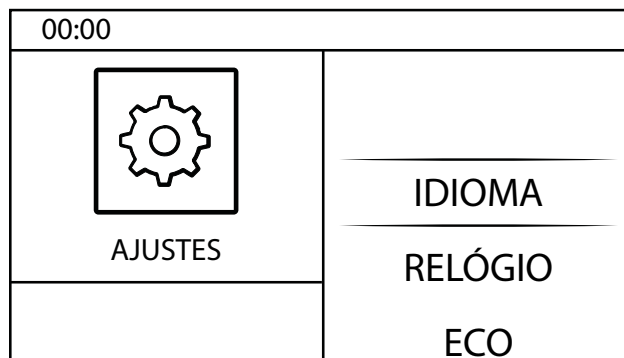


Esta função não interrompe o funcionamento do forno, servindo apenas como lembrete.

- Iluminação: Liga ou desliga a luz interna do forno.

B. CONFIGURAÇÕES DO SISTEMA (SETTING)

Toque no Display digital para sair do modo Stand By e então clique no ícone  existente ao lado esquerdo do Display digital para acessar as configurações.



- Idioma: Permite selecionar até 20 idiomas diferentes (O padrão de fábrica é o Inglês).
- Relógio: possibilita definir o formato 12 h ou 24 h e, em seguida, ajustar o horário.
- ECO: Reduz a luminosidade do display e contribui para a economia de energia quando o aparelho está em modo standby.
- Luminosidade: Ajuste do brilho do display.
- Idioma: Altere o idioma da interface.
- Som: Ajusta o volume dos sons das teclas.
- Modo Showroom: Permite configurar o aparelho em modo de apresentação, desativa as resistências de aquecimento (exclusivo para exposição em lojas).

C. GESTÃO DAS FUNÇÕES DE TEMPO

As funções de tempo permitem que você automatize o início e o término dos seus preparos, garantindo pontualidade e precisão. Após selecionar a função de cozimento e a temperatura, toque no ícone do Relógio (🕒) para configurar as seguintes opções:

00:00	
	Timer
	Duração
	Início às
	Fim às



Se nenhuma função de tempo for configurada, o tempo de cocção deverá ser controlado manualmente.

CRONÔMETRO (TIMER)

- **Função:** Uma contagem regressiva independente que emite um alerta sonoro ao final do tempo definido.
- **Comportamento:** O forno NÃO desliga. Esta função é ideal para lembretes (ex: momento de regar uma carne ou adicionar um ingrediente).
- **Como usar:** Deslize para definir o tempo; a contagem inicia automaticamente.

DURAÇÃO (COOKING TIME)

- **Função:** Define o período exato em que o forno permanecerá ligado.
- **Comportamento:** Ao final do tempo, o cozimento é interrompido automaticamente, um sinal sonoro é emitido e uma mensagem surge no display.
- **Como usar:** Deslize para definir o tempo desejado.

INÍCIO PROGRAMADO (START TIME)

- **Função:** Permite programar o horário exato em que o forno deve ligar e por quanto tempo deve funcionar.
- **Comportamento:** O forno ligará na hora marcada e desligará após decorrida a duração definida. Ideal para quando você quer que o prato comece a ser preparado sem sua presença física.
- **Como usar:** Defina primeiro o horário de início e, em seguida, a duração do cozimento.

TÉRMINO PROGRAMADO (END TIME)

- **Função:** Você escolhe o horário exato em que deseja que a refeição esteja pronta.
- **Comportamento:** O sistema calcula automaticamente o horário de início com base na duração informada. Um alerta soará tanto no início quanto no fim do processo.
- **Como usar:** Defina primeiro o horário de término e, em seguida, o tempo de cozimento necessário.



Para interromper o cozimento a qualquer momento, toque no botão Power ou retorne o seletor de funções para a posição 0 (Desligado). Se nenhuma função de tempo for definida, o cozimento deverá ser monitorado e encerrado manualmente.

D. SONDA DE TEMPERATURA (MEAT PROBE)

A sonda de temperatura é a ferramenta definitiva para atingir o ponto perfeito em carnes e assados, monitorando o calor no centro do alimento em tempo real.

Como programar a Sonda:

1. **Inserção:** Insira a ponta da sonda na parte mais espessa do alimento. Para resultados precisos, a ponta deve estar no centro térmico, evitando o contato com ossos, gordura ou cavidades.
2. **Configuração:** Selecione a função de cozimento e a temperatura do forno desejadas.
3. **Conexão:** Conecte o plugue da sonda na entrada localizada no canto superior esquerdo da cavidade interna do forno.

5. UTILIZAÇÃO

4. Temperatura Alvo: Ajuste no display a temperatura interna que deseja que o alimento atinja (ex: 60°C para carne ao ponto).
5. Finalização: Quando o centro do alimento atingir a temperatura programada, o forno desligará automaticamente e emitirá um aviso sonoro.



Ao utilizar a sonda de temperatura, apenas a função de Cronômetro permanece disponível. As outras funções de tempo (Duração/Início/Término) são desativadas, pois o sensor de temperatura assume o controle do desligamento.'

E. ASSISTENTE

A função assistente auxilia você a gerenciar uma variedade de cozimentos, temperaturas e funções de tempo para cada tipo de alimento.

O sistema não fornece receitas, mas ajuda o forno a tirar o melhor proveito das suas receitas.

É possível criar novas sequências e armazená-las para futura utilização.

GERENCIAMENTO DE RECEITA

Sequências de cozimento predefinidas.

1. Escolhe a categoria de alimento desejada.
 - Carne
 - Aves
 - Peixe
 - Sobremesa
 - Pão
 - Pizza
 - Massa
 - Vegetais
2. Escolha o prato desejado.
3. Selecione a forma e o nível de cozimento, quando aplicável.
4. Utilize a sonda de temperatura quando aplicável.
5. Encha o reservatório se o espaço exigir o uso de vapor.

6. Pressione Iniciar

No final do cozimento, um aviso soará e uma mensagem será exibida no display.

Para parar o cozimento, pressione o botão Liga/Desliga.

Toque no botão Liga/Desliga, ou então retorne o botão de função para a posição desligado, para parar de cozinhar.

MEU LIVRO DE RECEITAS

1. Selecione a receita desejada entre as salvas.
2. Pressione Iniciar/Pausar.

No final do cozimento, um aviso sonoro irá soar e uma mensagem será exibida no display.

Para interromper o cozimento, pressione o botão Liga/Desliga.

Para deletar uma receita salva, selecione o nome e arraste-o da direita para esquerda e confirme.

DEFINIR

Para definir perfis de cozimento complexos e armazená-los.

Podem ser selecionadas até três funções em sequência.

1. Selecione a opção "Ajustes" e selecione a função 1.
2. Defina a função de cozimento, temperatura e duração.
3. Se necessário, pressione o ícone de vapor para adicionar a quantidade necessária de vapor.
4. Repita para as funções 2 e 3, quando necessário.
5. Pressione Iniciar/Pausar para executar a receita.
6. Antes de ativar o cozimento, você pode decidir se deseja ou não salvar a receita; se estiver salvando, um teclado na tela será exibido para nomeá-lo e salvá-lo.
7. Uma vez salvo, toque no botão Iniciar/Pausar para começar a cozinhar.

Utilize a função "Meu Livro de Receitas" para abrir a receita salva.

5.5 UTILIZANDO O FORNO ELÉTRICO

1. Insira a prateleira no nível desejado.
2. Selecione a função do forno girando o manípulo esquerdo até a posição desejada.
3. Gire o manípulo direito no sentido horário para selecionar a temperatura desejada.
4. Se necessário, defina o tempo de cozimento ou selecione outra função por meio dos ícones disponíveis na tela.

O forno realizará o pré-aquecimento, e um aviso sonoro, acompanhado de uma mensagem na tela, indicará quando a temperatura definida for atingida. Nesse momento, a cocção poderá ser iniciada.

Retorne o botão para a posição zero a qualquer momento para parar o cozimento.

5.6 ÍCONES DO DISPLAY

ÍCONES	FUNÇÕES
	Convecção
	Ventilador
	Estático
	Pré-aquecimento rápido
	Função Pizza
	Assar por baixo
	Grill
	Grill Ventilado
	Assistente
	Especiais
	Hidrolimpeza
	Limpeza

5.7 MODOS DE COZIMENTO

O forno é equipado com vários elementos de aquecimento que criam vários modos de cozimento quando ativados individualmente ou em conjunto.



Todos os cozimentos devem ser realizados com a porta fechada.



CONVECÇÃO

Calor vindo do elemento traseiro com ventilador assistido.

Cozinhar em vários níveis, ideal para qualquer tipo de alimento que requer calor.

- Nível da bandeja 2 ou 3 para cozimento de itens individuais.

- Nível da bandeja 2 e 4 para cozimento de vários itens.

Possível adição de vapor (Min - Méd - Máx).



VENTILADOR

Calor vindo de cima para baixo com ventilador assistido + superior e inferior.

Cozinhar em vários níveis: ideal para biscoitos e bolos.

- Nível da bandeja 2 ou 3 para cozimento de itens individuais.

- Nível da bandeja 2 e 4 para cozimento de vários itens.

Possível adição de vapor (Min - Méd - Máx)



ESTÁTICO

Calor vindo de cima e de baixo.

Cozinhar em único nível: ideal para assados, pão e bolos.

- Assados: nível da bandeja 2 ou 3.

- Bolos: nível da bandeja 2 ou 3 para garantir o cozimento correto na parte inferior sem queimar a parte superior.



PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Utilize esta função para levar a temperatura do forno desejada em um curto período de tempo.

5. UTILIZAÇÃO

Esta função é desenvolvida apenas para aquecer o forno, e não para cozinhar alimentos.



PIZZA

Função combinada: convecção e elemento inferior.

Cozinhar em um único nível: ideal para pizza, pão sírio e outros alimentos que necessitam de temperatura elevada e calor vindo de baixo.

- Nível da bandeja 1 ou 2.

Possível adição de vapor (Min - Méd - Máx)



ASSAR POR BAIXO

Calor vindo de baixo.

Cozinhar em um único nível, ideal para cozimento lento e para aquecer pratos.

Em temperaturas elevadas, utilize esta função para assados que não tenha o desejo de dourá-los.

- Nível da bandeja 2 ou 3.



GRILL

Calor vindo do grelhador (grelha). Temperatura máxima de 200° C.

Cozinhar em um único nível, ideal para grelhar salsichas, costelas, bacon, peixe ou torradas.

Dourar ou gratinar alimentos no final do cozimento.

- Nível da bandeja 4 ou 5.



VENTILADOR COM GRILL

Calor vindo do grelhador (grill) com um ventilador assistido. Temperatura máxima de 175° C.

Cozinhar em um único nível, ideal para grelhar alimentos densos.

A circulação do calor auxiliar no cozimento ideal do alimento enquanto grelha por baixo.

- Nível da bandeja 4 ou 5.



ASSISTENTE

Ver no capítulo específico.



FUNÇÕES ESPECIAIS

DESIDRATAR

Função com circulação forçada de ar e com temperatura de 39° C para secar alimentos, saladas e vegetais.

DESCONGELAR

Função com circulação forçada de ar que acelera o descongelamento de alimentos.

AQUECER

Função para aquecer alimentos: três níveis de temperatura: 60°C – 76°C – 93°C.

FERMENTAR

Função para fermentar. É recomendada colocar alimentos com o forno ainda frio. Não abra o forno ao menos que seja estritamente necessário.

SABÁTICO

Método de aquecimento para utilizar durante períodos de observância religiosa.

ECO

Função de cozimento com ventilador assistido de baixo consumo de energia (luz desativada durante cozimento).

VAPOR

Função especial para cozimento a vapor de alimentos que não seja combinado com outros métodos de cozimentos.

Calor proveniente da resistência superior e convecção de ar com ventilador.

AIR FRY

A função Air Fry utiliza o calor intenso da resistência superior (Grill) combinado com uma circulação de ar ultraveloz. Isso permite obter alimentos crocantes por fora e macios por dentro, utilizando pouco ou nenhum óleo.

Pré-aquecimento: Defina a temperatura desejada de acordo com sua receita (recomendado entre 180°C e 250°C). Aguarde o forno atingir a temperatura programada antes de colocar o alimento.

Utilize preferencialmente o nível 4 da prateleira do forno.

Para obter a máxima performance, utilize o Cesto Air Fry (fornecido com o aparelho). Ele permite que o ar circule 360° em volta do alimento.

Disponha os alimentos em uma única camada, sem sobrepor-los, para garantir uma crocância uniforme.



O cozimento nesta função é acelerado. Recomendamos verificar o ponto do alimento alguns minutos antes do tempo total da receita para evitar que doure excessivamente.



LIMPEZA

PIRO (INDISPONÍVEL NO MODELO FPRO6117VTX3)

No ciclo de autolimpeza pirolítica, o interior do forno é aquecido a temperatura muito elevadas – acima de 400° C – para queimar os resíduos de alimentos.

Antes de iniciar o ciclo de pirólise, retire todos os acessórios, as grades laterais e o reservatório de água do forno, em seguida remova manualmente os restos de comida e resíduos maiores com uma esponja úmida.

Remova a tampa de silicone do soquete da sonda de carne e insira a tampa de metal.

Durante a pirólise, a porta trava automaticamente e só reabrirá quando o forno esfriar de volta no final do círculo.

É normal ver alguma chama e fumaça se desenvolvendo dentro do forno.

Após o ciclo de limpeza, o resíduo queimado é reduzido a cinzas e pode ser facilmente removido com uma esponja úmida. A duração do ciclo completo é de 120 minutos.

ECO PIRO

(INDISPONÍVEL NO MODELO FPRO6117VTX3)

Ciclo de autolimpeza pirolítica de noventa minutos que pode ser utilizado quando houver níveis mais baixos de sujeira incrustada.



HIDROLIMPEZA

Ciclo de limpeza do forno a baixa temperatura de 20 minutos.

1. Remova manualmente quaisquer pedaços de comida e resíduos maiores com uma esponja úmida.
2. Despeje 400 ml de água na base dentro da cavidade.
5. Pulverize uma solução de água e detergente (usando um borrifador) nas paredes laterais.
6. Ative a função (duração de aproximadamente 20 minutos)
3. Assim que esfriar, seque com um pano macio.

5.8 VAPOR

(INDISPONÍVEL NO MODELO FPRO6117PTX3)

Durante a operação do aparelho com a adição de vapor, o vapor é dispensado dentro do forno em diferentes intervalos com várias intensidades.

Ajustando a porcentagem de vapor e temperatura obterá melhores resultados de cozimento:

- Crosta crocante.
- Superfície brilhante.
- Centro macio e suculento.
- Redução mínima no volume.

Com funções de ventilador assistido, é possível selecionar a porcentagem de vapor a ser adicionada durante o cozimento.

Utilize apenas utensílios de cozinha resistentes ao calor e à corrosão em recipientes de aço inoxidável de qualidade alimentar.

Quando cozinhar em vários níveis, verifique se há espaço entre os diferentes níveis, a fim de permitir que o vapor circule.

Se a sonda de temperatura não estiver sendo usada durante o cozimento, insira a tampa de silicone no soquete.

Se a porta do forno for aberta durante a operação, apenas o ventilador será desligado. Uma vez que a porta for fechada, o aparelho retornará à operação.

Para desligar o aparelho antecipadamente ou ajustar a quantificação de vapor definida, pressione o ícone de vapor no display.

5. UTILIZAÇÃO

NÍVEIS DE VAPOR

A adição de vapor garante que os pratos sejam cozinhados delicadamente, mantendo o interior suculento.

Três níveis de vapor podem ser selecionados pelos programas de cozimento com ventilador assistido:

- MIN. Ideal para carne, aves e pratos assados.
- MÉD. Ideal para carne cozida/refogada, pão e outros pratos fermentados.
- MÁX. Ideal para pratos delicados como cremes, pudins, timbales e peixe.

BOMBA DE ÁGUA

Durante a operação e após desligar, um zumbido audível indica que as bombas estão funcionando.

RESERVATÓRIO DE ÁGUA

O reservatório de água está localizado atrás do painel de controle. Antes de utilizar a função de vapor, abra o painel de controle e preencha o reservatório de água.

Se a água do reservatório acabar durante o uso da função vapor, um sinal sonoro soará e uma mensagem será exibida no display instruindo você a parar.

ACESSÓRIOS DE VAPOR

Para cozimento a vapor, utilize prateleiras ou bandejas perfuradas.

5.9 FUNÇÕES DERIVATIVAS

SOUS VIDE

Para cozinhar pratos preparados em sacos a vácuo, defina a temperatura do cozimento a vapor entre 60° e 90° C. Certifique-se de que os sacos de vácuo são resistentes ao calor.

Quando cozinhar com sacos de vácuo, mais condensação será formada na base do forno do que com outros tipos de cozimento.

REGENERAÇÃO

Reaqueça delicadamente alimentos previamente cozidos ou prepare produtos assados com antecedência. Definir o cozimento assistido a 120° C com a adição de vapor médio por 7 minutos. O necessário pode variar de acordo com a quantidade de alimentos ou recipiente usado.

PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Para completar a esterilização de potes de conservas de forma a prolongar a sua duração, defina a cozedura a vapor pelo menos 20 minutos a uma temperatura de 100° C (a duração pode variar dependendo do tamanho dos frascos).

CONDENSAÇÃO

Quando cozinhar alimentos com grande quantidade de água é normal que ocorra uma condensação dentro da porta do forno e no painel de controle.

Essa condensação irá evaporar durante o cozimento.

Programas com vapor, devido a sua natureza, geram condensação em todo o forno, e particularmente no vidro da porta interna. Quando utilizar funções de vapor, particularmente em temperaturas baixas, lembre-se de secar a bandeja de gotejamento.

5.10 DICAS DE COZIMENTO

- A temperatura definida e o tempo de cozimento podem variar levemente de um forno para o outro. Ajustes leves nas receitas podem ser necessários.
- O aumento da temperatura não diminui o tempo de cozimento.
- O período de cozimento depende da forma, densidade e qualidade do alimento.
- Recomendamos inserir a comida no centro da bandeja.
- Escolha o nível em concordância com a receita e experiência pessoal.
- Deixe ao menos 3 cm entre as louças e das laterais do forno para permitir circular o calor.
- Utilize bandejas de alumínio de cor clara para cozinhar pastéis.
- Use latas de metal escuro para cozinhar doces e biscoitos, pois ajudam a absorver calor.
- Gire e misture os pratos para que aqueçam integralmente
- Para novas receitas, escolha a temperatura mais baixa das dadas junto com o tempo mais curto; depois avalie como está cozido o prato, prolongando o cozimento, se necessário.
- Não abra a porta do forno durante o cozimento para assegurar o nível de umidade correto para os alimentos.

PRÉ-AQUECIMENTO

A maioria das receitas exige que o prato seja colocado no forno quando o mesmo tiver atingido a temperatura de cozimento específica.

O tempo de pré-aquecimento dependerá da temperatura selecionada e da quantidade dos acessórios dentro do forno.

LUZ DO FORNO

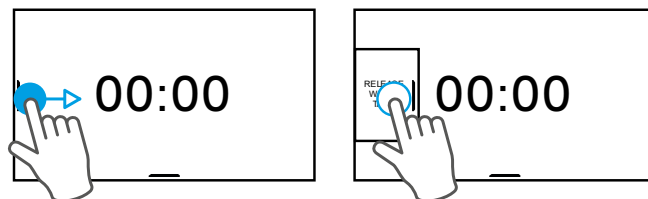
A luz do forno liga automaticamente quando a porta é aberta e mantém acesa durante as funções padrão de cozimento.

5.11 RESERVATÓRIO DE ÁGUA

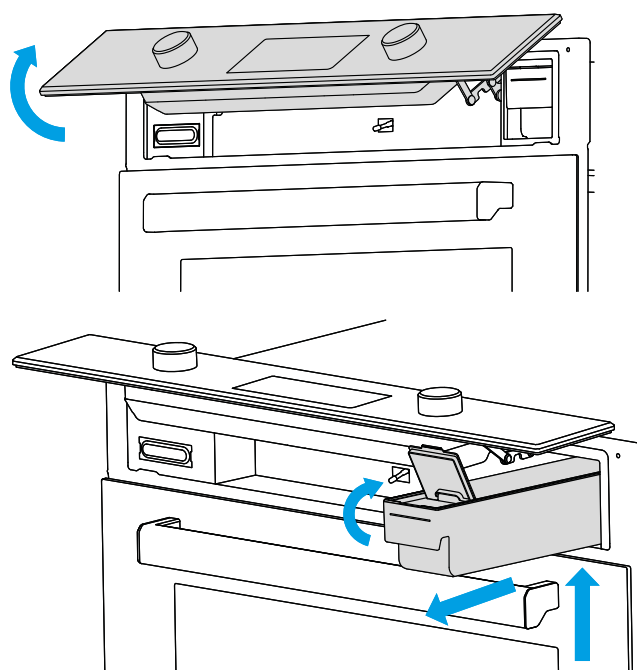
O reservatório de água está localizado discretamente atrás do painel de controle motorizado.

Para utilizar as funções a vapor, siga os passos abaixo:

1. No display digital, deslize o dedo da esquerda para a direita e confirme clicando na caixa. O painel de controle se deslocará levemente.



2. Com as duas mãos, levante o painel suavemente até ouvir o clique de travamento na posição aberta.
3. Levante o reservatório levemente e puxe-o em sua direção. Você pode removê-lo parcialmente ou retirá-lo totalmente para facilitar o preenchimento.
4. Abra a tampa e preencha com água potável até o nível máximo indicado. Feche a tampa firmemente.
5. Empurre o reservatório de volta ao seu alojamento até que ele trave completamente.
6. Levante o painel levemente para destravar o mecanismo e abaixe-o com cuidado até o fechamento total.



5. UTILIZAÇÃO



Em cozimentos longos, se a água acabar, o forno emitirá um sinal sonoro e exibirá uma mensagem no display solicitando o reabastecimento.

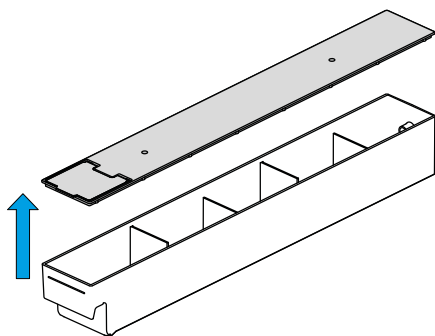
DRENAGEM E LIMPEZA PÓS-USO

Após o término do cozimento, o sistema realiza automaticamente a drenagem da água do circuito interno de volta para o reservatório.



A água no reservatório pode estar quente. Aguarde o resfriamento antes de manusear.

1. Repita o procedimento de abertura do painel através do comando FLAP.
2. Remova o reservatório e retire a tampa para esvaziá-lo.



3. Lave o reservatório com água e sabão neutro, enxaguando abundantemente. Seque com um pano macio antes de recolocá-lo.
4. Sempre que remover o reservatório, verifique se as vedações de borracha estão íntegras e bem posicionadas para evitar vazamentos.

5.12 BANDEJA DE GOTEJAMENTO (COLETORA)

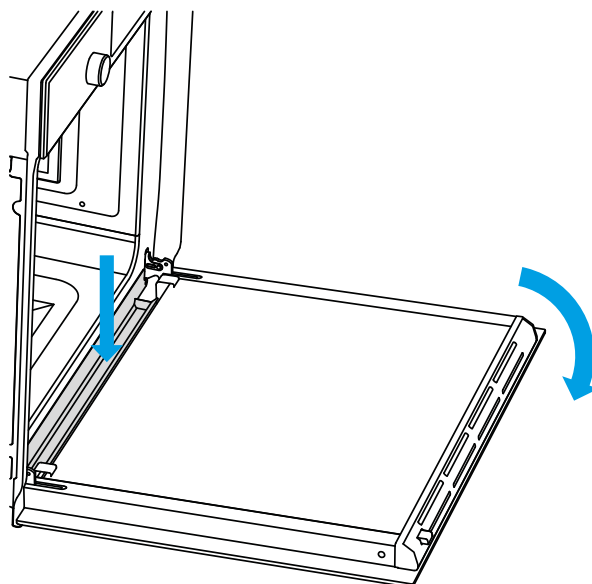
Durante o uso das funções de vapor, é natural a formação de condensação no vidro da porta. Essa umidade é direcionada para a bandeja coletora, localizada na base da abertura do forno.

Para manter a higiene e a conservação do seu aparelho, realize a secagem após cada uso seguindo os passos abaixo:

1. Certifique-se de que o forno e as superfícies internas estejam em uma temperatura segura para o toque.
2. Abra totalmente a porta do forno.
3. Utilize um pano macio e absorvente (ou esponja não abrasiva) para remover a água acumulada na bandeja.
4. Seque também as bordas internas e a borracha de vedação da porta, garantindo que não reste umidade residual.



Não permita que a água permaneça na bandeja por longos períodos, pois isso pode causar manchas ou odores indesejados ao longo do tempo.

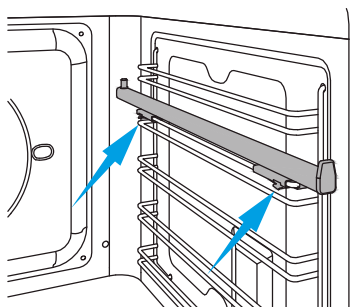


5.13 .INSTALAÇÃO E REMOÇÃO DOS TRILHOS

A. INSTALAÇÃO DOS TRILHOS

Os trilhos telescópicos podem ser instalados em qualquer nível das guias do forno. Para montar os trilhos em um novo nível, siga estes passos:

1. Localize os dois cliques de fixação (mola frontal e traseira) no trilho. Identifique a parte traseira do trilho através do pino de parada.

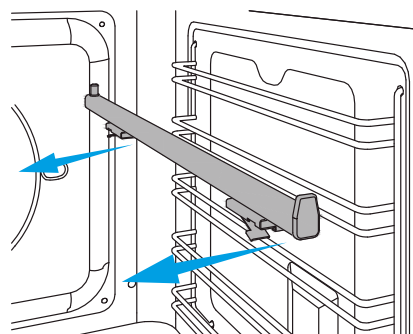
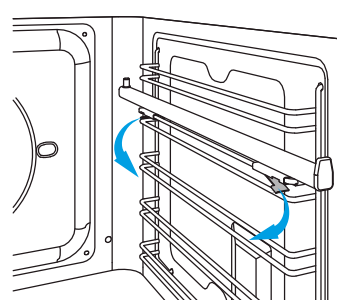


2. Alinhe o trilho telescópico exatamente sobre a borda superior da guia lateral no nível desejado.
3. Pressione primeiro o clipe frontal contra a guia lateral até que ele se encaixe. Em seguida, repita o movimento com o clipe traseiro até ouvir o clique de travamento.
4. Repita o mesmo procedimento no lado oposto, garantindo que ambos os trilhos estejam na mesma altura.
5. Puxe ambos os trilhos para fora e posicione a grade ou a bandeja entre o pino traseiro e o batente dianteiro, garantindo que fiquem bem niveladas.

B. REMOÇÃO DOS TRILHOS

Para retirar ou mudar o nível dos trilhos, certifique-se de que o forno esteja frio:

1. Mantenha o clipe frontal pressionado para baixo e puxe suavemente o trilho em direção ao centro do forno para desprendê-lo da guia.



2. Repita o mesmo movimento no clipe traseiro para liberar o trilho completamente.

5. UTILIZAÇÃO

5.14 GUIA DE COZIMENTO

Comida	Peso (kg)	Função	Temp (°C)	Tempo
Lasanha	3-4	Estático	220-230	45-50
Macarrão assado	3-4	Estático	220-230	45-50
Vitela assada	2	Convecção	180-190	90-100
Lombo de porco	2	Convecção	180-190	70-80
Salsicha	1,5	Ventilador com grill	175	15
Carne assada	1	Convecção	200	40-45
Coelho assado	1,5	Convecção	180-190	70-80
Peito de peru	3	Convecção	180-190	110-120
Copa Lombo	2-3	Convecção	180-190	170-180
Frango assado	1,2	Convecção	180-190	65-70

Comida	Peso (kg)	Função	Temp (°C)	Tempo
Costeletas de porco	1,5	Ventilador com grill	175	45-50
Costela sobressalentes	1,5	Ventilador com grill	175	45-50
Bacon	0,7	Grill	200	90-100
Filé de porco	1,5	Convecção	175	70-80
Filé de carne	1	Grill	200	15
Truta arco-íris	1,2	Convecção	150-160	40-45
Peixe-monge	1,5	Convecção	160	70-80
Rodovalho	1,5	Convecção	160	110-120
Pizza	1	Pizza	MAX	170-180
Pão	1	Convecção	190-200	65-70
Focaccia	1	Convecção	180-190	70-80
Bolo de bundt	1	Convecção	160	110-120
Torta de compota	1	Convecção	160	170-180
Bolo de ricota	1	Convecção	160-170	65-70
Tortellini estufado	1	Convecção	160	170-180
Pão de ló	1,2	Convecção	160	65-70
Profiteroles	1,2	Convecção	180	70-80
Esponja victoria	1	Convecção	150-160	110-120
Bolo de arroz	1	Convecção	160	170-180
Pastelarias	0,6	Convecção	160	65-70

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 CUIDADO E LIMPEZA DIÁRIA

Manter o seu forno limpo não é apenas uma questão estética, mas uma forma de garantir que ele funcione com máxima eficiência por muitos anos.

ORIENTAÇÕES INICIAIS DE SEGURANÇA:

- Antes de iniciar qualquer limpeza, certifique-se de que o forno esteja completamente frio.
- Por segurança, recomenda-se desconectar o aparelho da rede elétrica durante limpezas profundas.

Superfícies Externas (Aço Inox e Puxadores)

O aço inoxidável possui um acabamento escovado refinado. Para preservá-lo:

Utilize água morna e sabão neutro.

Seque sempre com um pano macio, seguindo o sentido do escovamento do metal.

O que evitar: Não utilize produtos abrasivos, palhas de aço ou agentes que contenham amônia, cloro ou ácido clorídrico (como água sanitária e removedores de calcário).



Remova imediatamente manchas de gordura, clara de ovo ou resíduos de calcário para evitar marcas permanentes.

COMPONENTES ESMALTADOS OU PINTADOS

As partes internas e externas com acabamento esmaltado devem ser limpas frequentemente com água e sabão.

Evite que substâncias ácidas ou básicas (vinagre, suco de limão, sal, molho de tomate) permaneçam sobre o esmalte por muito tempo.

Nunca limpe estas superfícies enquanto ainda estiverem quentes, pois o choque térmico pode danificar o brilho do acabamento.

VIDRO DA PORTA E LOGOTIPO

Porta: Para remover gordura, uma solução de água morna com detergente neutro e um toque de vinagre é ideal. Para resíduos incrustados, deixe a solução agir por alguns minutos antes de enxaguar.

Logotipo: Utilize apenas um pano levemente umedecido em água.



Evite produtos multiuso ou limpa-vidros abrasivos, que podem comprometer a clareza do vidro ao longo do tempo.

GUIAS LATERAIS E PRATELEIRAS

Lave-as à mão com água quente, sabão e uma esponja não abrasiva.



Estes componentes não devem ser levados à máquina de lavar-louças, pois os detergentes químicos de tais máquinas podem danificar o acabamento.

6.2 DESCALCIFICAÇÃO

Não aplicável ao modelo F6011PROPTX

O uso constante das funções de vapor gera naturalmente o acúmulo de calcário no circuito interno. Para garantir a pureza do vapor e o funcionamento do motor, o sistema avisará quando a descalcificação for necessária.

AVISOS DO SISTEMA:

Lembrete: Sugere que a limpeza seja realizada em breve.

Obrigatório: As funções de vapor serão bloqueadas até que o ciclo de descalcificação seja concluído, visando proteger o gerador de vapor.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA (APROX. 30 MIN):

1. No menu de configurações, selecione a função Descalcificação.
2. Abasteça o reservatório com 500 ml de solução descalcificante própria para fornos.
3. Inicie o processo. Ao comando do display, remova e esvazie o reservatório.
4. Enxágue Crítico: Encha o reservatório com 500 ml de água limpa e fria para iniciar o ciclo de enxágue.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Repita este processo de enxágue três vezes, seguindo rigorosamente as instruções da tela.
- Ao finalizar, limpe o reservatório com água e sabão antes de guardá-lo.

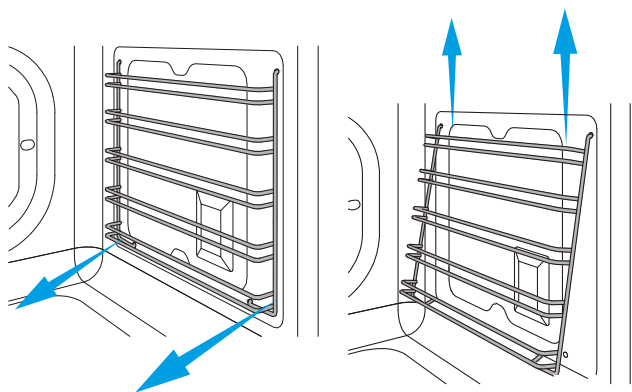


A solução descalcificante é um agente químico potente. Se houver derramamento em superfícies externas ou no painel de controle, limpe imediatamente com água limpa para evitar danos ao acabamento.

6.3 MANUTENÇÃO BÁSICA

REMOVENDO AS GUIAS LATERAIS

- Para uma limpeza completa das paredes internas, as guias laterais podem ser retiradas facilmente: Identifique os ganchos inferiores do conjunto de guias e puxe-os suavemente para baixo.
- Afaste o conjunto da parede lateral e levante os ganchos superiores para liberar o conjunto por completo.



- Lave-as seguindo as orientações de limpeza manual descritas anteriormente.

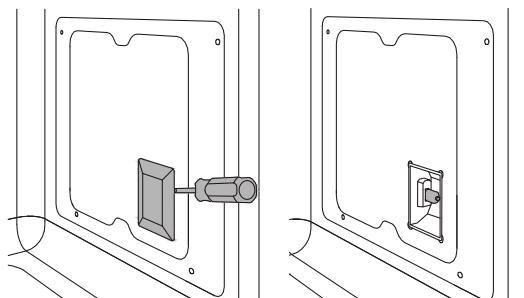
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO



Antes de iniciar, certifique-se de que o forno está frio e obrigatoriamente desligado da rede elétrica para evitar choques.

O forno pode possuir iluminação lateral ou superior (conforme o modelo). Ambas utilizam lâmpadas Halógenas G9 (220V, 40W).

Luz Lateral: Se necessário, remova a guia lateral para facilitar o acesso. Utilize a ponta de uma chave de fenda entre o vidro protetor e o invólucro, girando-a suavemente para soltar o vidro. Segure-o com cuidado para que não caia.



Luz Superior: Basta desaparafusar manualmente a tampa de vidro protetora.

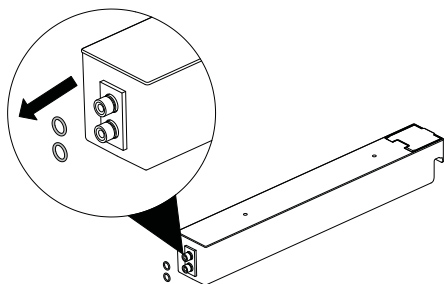


Nunca toque na lâmpada nova com as mãos desprotegidas. A oleosidade natural da pele pode reduzir drasticamente a vida útil da lâmpada halógena.

Utilize um pano limpo ou luvas para a instalação.

VEDAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

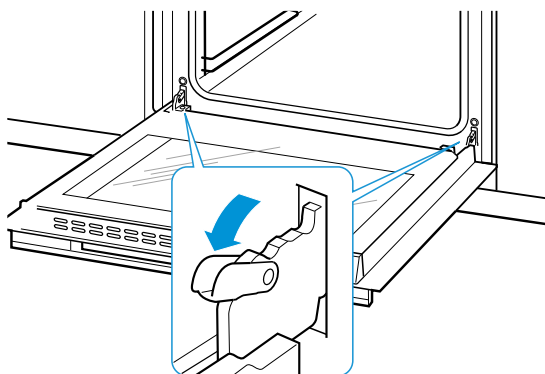
Sempre que remover o reservatório, realize uma inspeção visual nas vedações de borracha. Caso note qualquer desgaste ou ressecamento, utilize as vedações sobressalentes fornecidas com o aparelho para garantir que o sistema de vapor permaneça estanque.



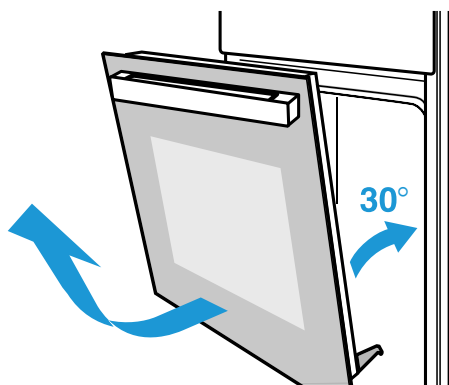
6.4 DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

A porta removível permite acesso completo ao interior do forno, facilitando e agilizando a limpeza e a manutenção.

Para remover a porta, abra-a completamente até o ângulo máximo. Em seguida, puxe a trava da dobradiça para trás.



Feche a porta até formar um ângulo de aproximadamente 30°. Levante-a com cuidado e retire-a lentamente do forno.



Após efetuar a limpeza, monte a porta do forno seguindo os passos descritos a cima de forma inversa.

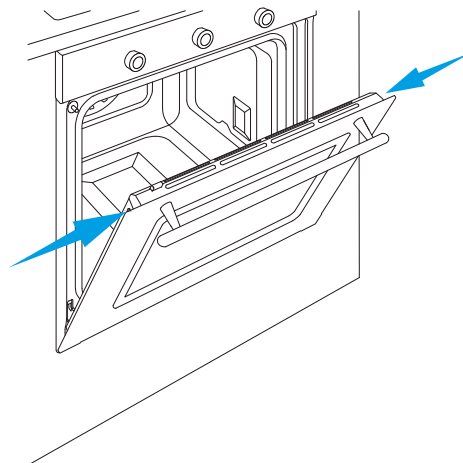
VEDAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Sempre que remover o reservatório, realize uma inspeção visual nas vedações de borracha. Caso note qualquer desgaste ou ressecamento, utilize as vedações sobressalentes fornecidas com o aparelho para garantir que o sistema de vapor permaneça estanque.

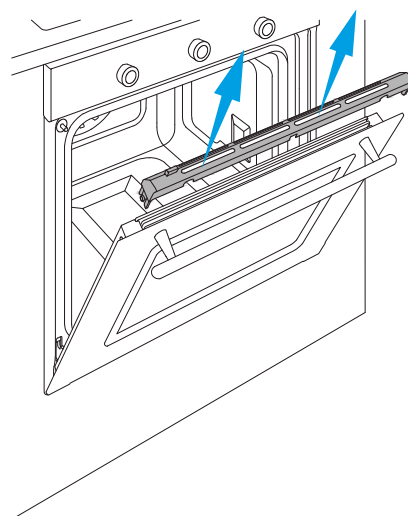
6.5 LIMPEZA DOS VIDROS INTERNOS

O vidro interno da porta pode ser facilmente removido para limpeza. Não é necessário retirar a porta para limpar o vidro.

1. Abra totalmente a porta do forno. Localize as alavancas de bloqueio em ambas as dobradiças e gire-as até o final. Isso trava o mecanismo da porta.
2. Feche a porta lentamente até que ela pare no ângulo de bloqueio.

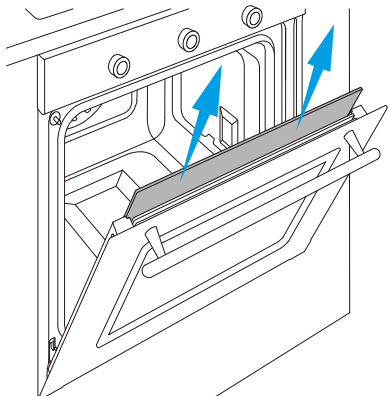


3. Pressione os botões redondos localizados nas extremidades (esquerda e direita) da tampa superior da porta. Levante a tampa e remova-a.



6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4. Deslize cuidadosamente os painéis de vidro para fora.



Manuseie os vidros com cuidado extra com as bordas. Certifique-se de que a porta está bem travada nas dobradiças; caso contrário, ela poderá fechar bruscamente ao perder o peso do vidro.

5. Após a limpeza e secagem total, deslize os vidros de volta à posição original e recoloque a tampa superior até ouvir o clique de encaixe.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Consulte a tabela abaixo para resolver possíveis problemas

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO SUGERIDA
O forno não liga	Falta de energia elétrica. Tomada desconectada. Disjuntor desligado.	Verifique se há energia na tomada e se o disjuntor está ligado. Certifique-se de que o plugue está corretamente conectado.
O forno não aquece	Função incorreta selecionada. Termostato ajustado em temperatura baixa.	Verifique se o modo de aquecimento e a temperatura estão corretamente configurados. Ajuste conforme necessário.
A luz interna não acende	Lâmpada queimada. Problema no soquete.	Substitua a lâmpada por uma de mesmo tipo e potência. Se o problema persistir, contate a assistência técnica.
O alimento está assando de forma desigual	Bandeja posicionada incorretamente. Ventilação bloqueada.	Centralize o alimento na prateleira e evite encostar as bandejas nas paredes do forno. Não obstrua as saídas de ar.
Fumaça durante o uso	Resíduos de gordura ou restos de alimentos.	Limpe o interior do forno conforme instruções da seção "Limpeza e Manutenção".
O ventilador continua funcionando após desligar o forno	Funcionamento normal do sistema de resfriamento.	O ventilador continuará funcionando até que o forno esfrie completamente. Este é um procedimento normal de segurança.
O forno permanece ligado mesmo após o tempo ajustado	Temporizador em modo contínuo (posição manual).	Verifique se o botão do temporizador está na posição "manual" (função contínua). Ajuste para o modo "temporizado" para desligamento automático.
O forno parece demorar a atingir a temperatura	Pré-aquecimento insuficiente. Porta aberta com frequência.	Aguarde o tempo de pré-aquecimento (aproximadamente 10 a 15 minutos) e evite abrir a porta durante o preparo.

Observação: Caso as verificações acima não resolvam o problema, não tente desmontar nem reparar o produto por conta própria. Procure o serviço de assistência técnica autorizado.

8. DADOS TÉCNICOS

Os dados técnicos detalhados na tabela abaixo atendem os modelos FPRO6117VTX3 - FPRO6117PTX3 - FHER6117CTXG3 - FHER6117CTAG3.

Largura	595 mm
Altura	597 mm
Profundidade (com puxador)	635 mm
Profundidade (sem puxador)	574 mm
Peso líquido	35 Kg
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência nominal	2500 W
Corrente máxima	13 A
Faixa de temperatura	30°C a 250°C
Capacidade bruta	85 L
Capacidade líquida	76 L
Cores disponíveis	Inox / Marfim

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

O produto fornecido pela FABRICANTE é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 21 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Fabricante.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Autorizados, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.

Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado.

Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada uma taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da FABRICANTE poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da FABRICANTE.

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):

CATEGORIA	COMPONENTES
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta, resistência elétrica e acessórios.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempe, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempe e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.
Cafeteiras	Vidros, resistência elétrica e acessórios.
Máquinas de gelo	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras e vidros.
Adegas / Cervejeiras	Lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- A instalação não for realizada por uma das assistências técnicas autorizadas pela FABRICANTE;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, equipamentos de proteção a oscilações de tensão elétrica, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

instrução, tais como diâmetro máximo das painéis, procedimento de limpeza, entre outros;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de instalação e/ou conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços técnicos autorizados;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços autorizados ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela FABRICANTE;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou de gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc; NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA FABRICANTE);
- Para que sua garantia possua validade, verifique no ato da entrega se o produto e as informações

da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças; Esses possuem garantia total de 12 meses (03 meses da garantia legal e 09 meses da garantia contratual), considerada apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - i. Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - ii. Instalação em contato direto com raios solares e chuva (ações de agentes da natureza);
 - iii. Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - iv. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bandejas, assadeiras, trempe, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço;

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação deve ser evidenciado dentro da vigência da garantia legal, assim como suas solicitações de alteração e/ou substituição;

A FABRICANTE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A FABRICANTE reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia anexo ao Manual de instruções. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

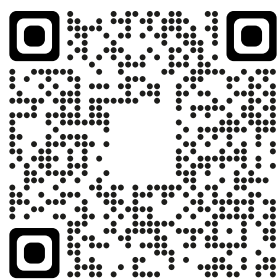
TECNO SUD AMÉRICA LTDA
Rua Tomazina, 79 Pinhais / PR, CEP 83325-040

Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 041 5757
sac@tecnoeletros.com.br
www.tecnoeletros.com.br

A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.tecnoeletros.com.br ou através do SAC 0800 041 5757.



www.tecnoeletros.com.br/autorizadas



www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757

@tecnoeletros

Rev.4 10/25