

# Panasonic®

## Manual de Instruções

Forno Elétrico de Embutir

Modelo: **HL-CX672BRPK**



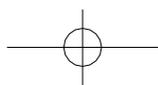
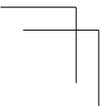
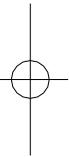
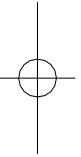
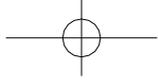
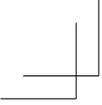
Para uso doméstico.

Obrigado por adquirir este produto Panasonic.

Antes de operar este produto, por favor, leias as instruções cuidadosamente e guarde este manual para uso futuro.

As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.



# Índice

---

<b>Precauções de Segurança</b> .....	<b>4</b>
<b>Instruções de Instalação</b> .....	<b>7</b>
• IMPORTANTE .....	7
• Conexão Elétrica .....	7
• Posicionamento do Forno.....	8
• Fixação do Forno em um Gabinete.....	11
<b>Identificação das Partes</b> .....	<b>12</b>
• Identificação das Partes .....	12
• Acessórios .....	13
• Painel de Controle .....	14
<b>Uso do Forno</b> .....	<b>15</b>
• Configuração da Função .....	15
• Antes de Usar o Forno .....	16
• Durante o Uso do Forno .....	17
• Operações .....	17
• Colocação do Rack .....	22
• Recomendações e Instruções para Cozinhar .....	25
• Dicas para Economizar Energia.....	28
<b>Limpeza e Manutenção</b> .....	<b>29</b>
• Dicas para Limpeza.....	30
• Limpeza da Porta do Forno .....	30
• Limpeza do Interior do Forno .....	37
• Troca da Lâmpada .....	40
<b>Questões Ambientais</b> .....	<b>41</b>
<b>Especificações</b> .....	<b>42</b>
<b>Certificado de Garantia</b> .....	<b>43</b>
<b>Informações de SAC</b> .....	<b>Verso</b>

---

# Precauções de Segurança

Certifique-se de seguir essas instruções

A fim de evitar acidentes ou lesões para os usuários e outras pessoas e danos materiais, siga as instruções abaixo.

■ Os gráficos a seguir indicam o grau do dano causado pela operação incorreta

 <b>ADVERTÊNCIA</b> Indica ferimentos e lesões graves ou morte.	 <b>CUIDADO</b> Indica risco de ferimentos e lesões ou danos materiais.
---	---

■ Os símbolos são classificados e explicados da seguinte forma.

  Estes símbolos indicam proibição.	 Este símbolo indica uma exigência que deve ser seguida.
---	---

## ADVERTÊNCIA

 Pare de usar o produto quando houver qualquer anormalidade/falha e desligue o disjuntor. (Risco de fumaça/fogo/choque elétrico)

Exemplo de anormalidade/falha:

- Ruído ou calor anormal.
- Emissão anormal de fumaça, fogo.
- O produto às vezes não inicia quando ligado.
- A alimentação às vezes é desconectada quando o cabo é movido.
- Odor de queimado ou ruído anormal detectado durante a operação.
- O corpo está deformado ou anormalmente quente.
- A porta do forno está trincada.

Entre imediatamente em contato com um Centro de Assistência Autorizada da Panasonic para manutenção/repares.

 A unidade deve ser aterrada. O aterramento indevido pode causar choques elétricos.

 Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviços ou pessoas igualmente qualificadas a fim de evitar riscos.

 Certifique-se de que o disjuntor esteja desligado antes de trocar a lâmpada para evitar possíveis choques elétricos.

 Os meios de desconexão devem ser incorporados no cabeamento fixo de acordo com as regras de cabeamento.

 Para este aparelho, é necessário possibilitar a desconexão da alimentação após a instalação. A desconexão pode ser obtida incorporando uma chave externa no cabeamento fixo de acordo com as normas de cabeamento.

 Certifique-se de desligar o disjuntor ou a chave externa antes de manutenções, reparos ou serviços. Além disso, não manuseie o disjuntor ou chave externa com as mãos molhadas.

 Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que elas tenham recebido supervisão ou instruções referentes à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas a fim de assegurar que não brinquem com o aparelho.

 Caso o aparelho seja utilizado sem o plugue, meios de desconexão devem ser incorporados na fiação fixa de acordo com as normas de instalação elétrica.

# Precauções de Segurança

Certifique-se de seguir essas instruções

## ADVERTÊNCIA

-  Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
-  As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
-  Certifique-se de que a Grelha, a Assadeira Rasa e a Assadeira Funda estejam totalmente inseridas e não façam contato com a porta de vidro, pois pode ocasionar a quebra do vidro da porta.
-  Caso não estejam travadas, as dobradiças podem travar subitamente com grande força. Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam sempre totalmente fechadas ou, quando for remover a porta do aparelho, totalmente abertas.
-  As dobradiças na porta do aparelho se movem ao abrir e fechar a porta e podem prender partes do seu corpo. Mantenha as mãos longe das dobradiças.
-  Não conecte uma tensão de alimentação diferente de 220 V ~, caso contrário, pode haver incêndio ou choque elétrico.
-  O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa a fim de evitar o sobreaquecimento.
-  Não desmonte o forno para reconstrução.
-  Não descarte a embalagem ou qualquer parte dela nem a deixe sem vigilância. Ela pode constituir um perigo de asfixia para as crianças, em especial os sacos plásticos.

## CUIDADO

-  A instalação e a manutenção devem ser realizadas por pessoas competentes de acordo com a regulamentação vigente.
-  Nunca obstrua as aberturas e fendas projetadas para ventilação e liberação de calor.
-  Antes de operar o forno, toda a película protetora aplicada deve ser removida (exceto a etiqueta de identificação).
-  Antes de operar o forno, toda a película protetora aplicada deve ser removida (exceto a placa de identificação).
-  Tenha cuidado para que nenhum objeto fique preso na porta do forno.
-  Tenha cuidado ao desembalar, instalar ou mover este produto, pois algumas bordas expostas podem ser afiadas ao toque e causar ferimentos caso não sejam manuseadas com cuidado.
-  O forno fica muito quente durante o uso. Luvas adequadas à prova de calor devem ser usadas durante o manuseio.
-  Todas as atividades culinárias devem ser realizadas com a porta fechada.
-  Ao ser ligado pela primeira vez, o forno pode emitir um odor desagradável. Isso ocorre em função do agente de ligação usado para isolar os painéis dentro do forno. Aqueça o forno vazio na função convencional, 250 °C por 15 - 20 minutos para eliminar eventuais resíduos de fabricação. É normal que haja uma ligeira fumaça e odores.

# Precauções de Segurança

Certifique-se de seguir essas instruções

## CUIDADO

-  Ao remover a proteção da porta, o vidro interno ficará solto. Cuidado, pois o vidro poderá se mover facilmente e causar danos ou ferimentos.
-  Uma vez que a remoção da proteção da porta e do vidro interno reduzem o peso total da porta do aparelho, as dobradiças podem se mover com maior facilidade ao fechar a porta e prender partes do corpo. mantenha as mãos longe das dobradiças.
-  Não se deve usar limpadores em spray.
-  Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
-  Não se deve usar limpadores a vapor.
-  Não use este forno para aquecer ambientes.
-  Não apoie peso algum nem se sente na porta aberta do forno.
-  A etiqueta de identificação possui informações técnicas importantes do seu forno. **NÃO REMOVA A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO POR MOTIVO ALGUM.**
-  Não deixe resíduos de alimentos açucarados (como compotas) no interior do forno, pois eles podem danificar o revestimento esmaltado.
-  Não use utensílios de cozinha ou recipientes de plástico. As altas temperaturas no interior do forno podem derreter o plástico e danificar o forno.
-  Não use latas ou recipientes vedados no forno. Pode ocorrer sobre pressão dentro dos recipientes durante o cozimento, criando um perigo de explosão.
-  Não deixe o forno sem vigilância durante o processo de cozimento, em que gorduras ou óleos podem ser liberados. Gorduras e óleos podem pegar fogo.
-  Não cubra o fundo do forno com folhas de papel alumínio durante o cozimento e não coloque panelas ou assadeiras sobre ele para evitar danos à superfície esmaltada.
-  Caso as superfícies ainda estejam muito quentes durante o cozimento, não despeje água diretamente nas assadeiras. O vapor pode causar graves queimaduras e danificar as superfícies esmaltadas.
-  Não insira objetos metálicos pontiagudos nas aberturas do forno.
-  Não modifique este forno.
-  Não substitua as peças do aparelho por peças de reposição que não sejam peças autorizadas pela Panasonic.
-  Não coloque material inflamável dentro do forno; caso o aparelho seja ligado acidentalmente, poderá causar um incêndio.

### ■ Observação:

- Entre em contato com o centro de assistência ou revendedor autorizado da Panasonic para manutenção e reparos. O contato do SAC encontra-se no verso deste manual.

## IMPORTANTE

Para que o forno funcione corretamente, os móveis da cozinha devem ser adequados. Os painéis do móvel de cozinha próximos ao forno devem ser de material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas das unidades feitas de madeira folheada possam suportar temperaturas de pelo menos 120 °C. Plásticos ou colas que não suportem tais temperaturas derreterão e deformarão a unidade. Após alojar o forno no interior das unidades, as partes elétricas devem ser completamente isoladas. Isso é uma exigência legal de segurança. Todas as proteções devem ser fixadas firmemente no lugar para que seja impossível removê-las sem o uso de ferramentas especiais. Remova a parte traseira do móvel de cozinha para assegurar que haja uma corrente de ar adequada circulando ao redor do forno. A placa deve ter uma folga traseira de pelo menos 45 mm.

## Conexão Elétrica



### ADVERTÊNCIA

Trabalhos elétricos devem ser realizados por um electricista legalmente qualificado.



Este aparelho não é equipado com outros meios de desconexão da rede elétrica com separação de contatos em todos os polos que proporcionem desconexão total sob condições de sobretensão da categoria III. Os meios de desconexão devem ser incorporados no cabeamento fixo de acordo com as normas de cabeamento.

Verifique os serviços públicos locais quanto aos códigos elétricos aplicados na área. A falha em conectar o aparelho de acordo com as regulamentações vigentes pode resultar em uma condição perigosa.

Após a instalação, mostre ao cliente onde está localizado o disjuntor do aparelho. Ele deve ser facilmente acessível com o aparelho instalado.



Para este aparelho, é necessário possibilitar a desconexão da alimentação após a instalação. A desconexão pode ser obtida deixando o plugue acessível ou incorporando uma chave externa no cabeamento fixo de acordo com as normas de cabeamento.

A placa de identificação com os dados técnicos, número do modelo e marca está visivelmente posicionada no forno (consulte a página 12). Não remova essa placa de identificação por motivo algum.

O forno deve ser aterrado de acordo com as normas de segurança do sistema elétrico.

Deve-se usar uma conexão fixa, instalando na linha de alimentação um disjuntor de no mínimo 16 A com abertura de contatos igual ou superior a 3 mm, em uma posição de fácil acesso próxima ao aparelho.  
O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo com o padrão NBR 14136.

# Instruções de Instalação

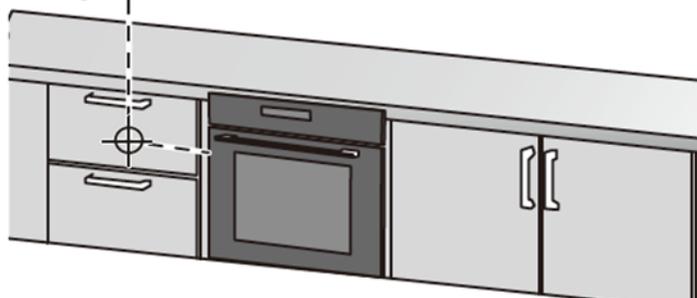
Para o Instalador

Fonte de alimentação



É necessária a instalação de chave externa próxima ao forno elétrico.

Cabeamento do forno



## IMPORTANTE:

A instalação correta é responsabilidade do instalador. Qualquer mau funcionamento ou acidente resultante do descumprimento das Instruções de Instalação não é coberto pela garantia.

## CUIDADO

### Posicionamento do Forno



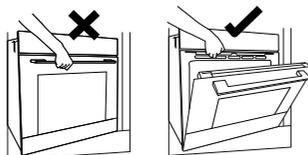
Recomenda-se a instalação do forno com a ajuda de uma segunda pessoa.



A base sobre a qual o forno é apoiado deve ser completada conforme a ilustração abaixo.



Nunca exerça pressão no puxador durante a instalação no gabinete.

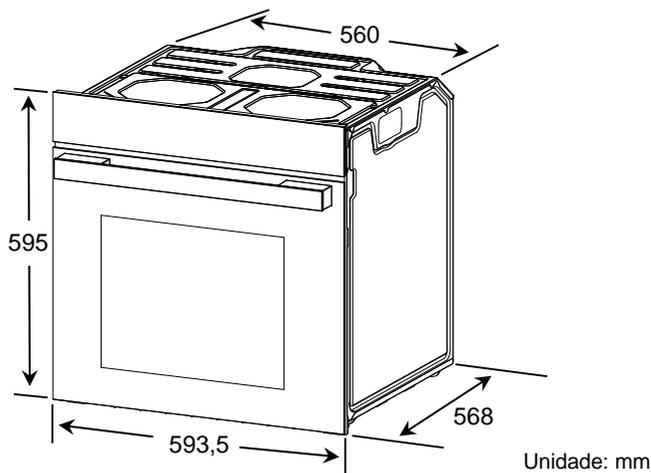


# Instruções de Instalação

Para o Instalador

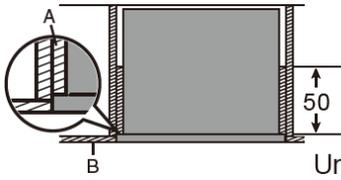
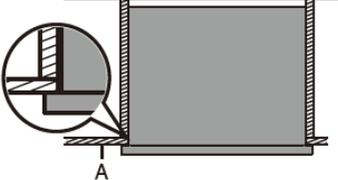
## 1. Anote as dimensões gerais necessárias para a instalação.

A figura abaixo mostra as dimensões gerais do forno.



## 2. Instalação Nivelada e Instalação Elevada.

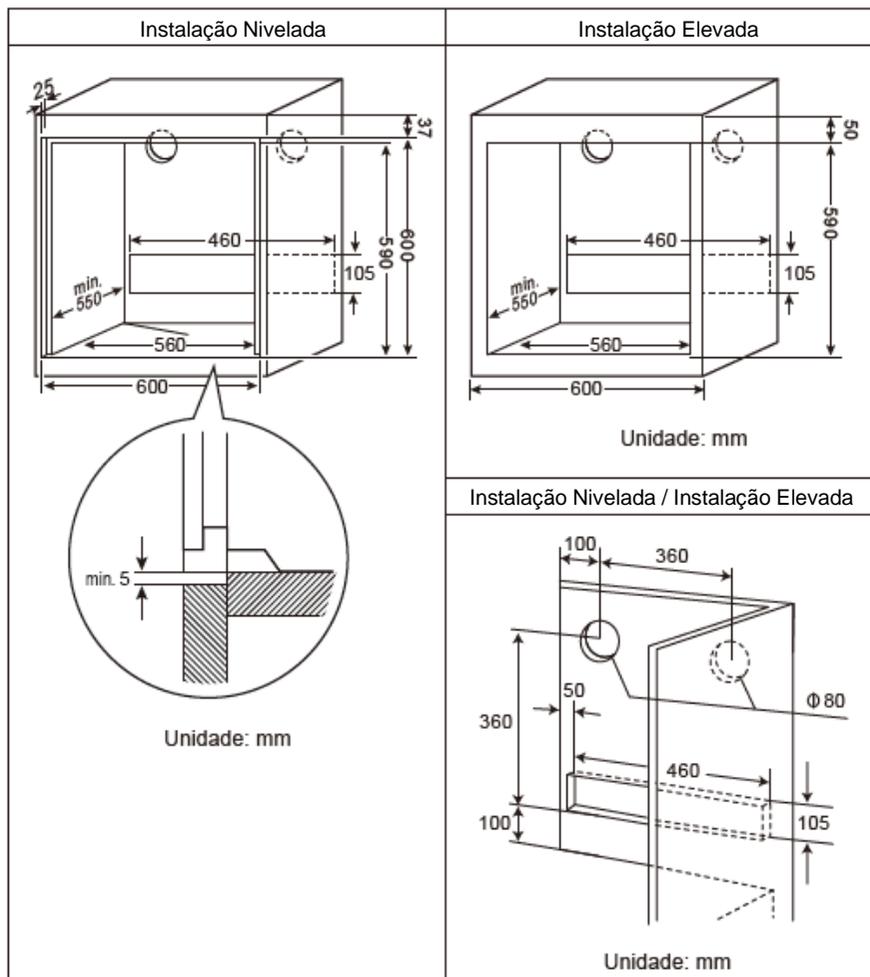
Para uma melhor integração dentro de uma cozinha, instale este forno em um gabinete padrão de 600 mm de largura que proporcione uma instalação nivelada com as frentes dos gabinetes ao redor. Um recuo de 25 mm é o ideal. Ele também pode ser instalado usando uma instalação elevada com o gabinete ao redor.

Instalação nivelada (vista de cima)	Instalação elevada (vista de cima)
 <p>Unidade: mm</p>	
<p>A: Painel de preenchimento embutido a 25 mm da parte externa do gabinete/porta para acomodar uma instalação nivelada.</p> <p>B: Porta do gabinete.</p>	<p>A: Porta do gabinete.</p>

# Instruções de Instalação

Para o Instalador

3. Antes de mover o forno para instalação, verifique se o gabinete dispõe das seguintes dimensões de espaço interno. Para possibilitar uma ventilação adequada, as medidas e distâncias do diagrama abaixo devem ser aplicadas na fixação do forno.

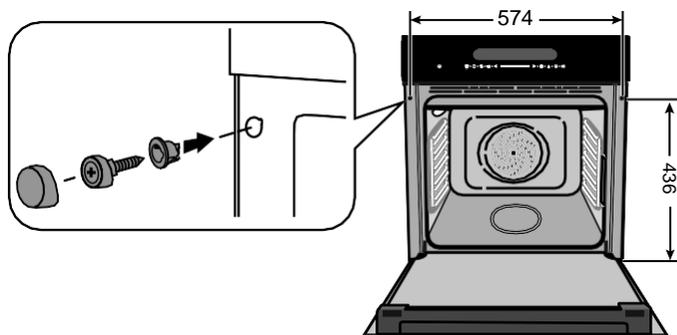


## ■ Observação:

- O forno foi projetado para ser montado em qualquer gabinete de cozinha, desde que seja resistente ao calor.

## Fixação do Forno em um Gabinete

Fixe o forno no gabinete com 2 parafusos e espaçadores fornecidos conforme ilustrado abaixo. Monte 2 tampas de rosca para melhorar a aparência de acabamento.



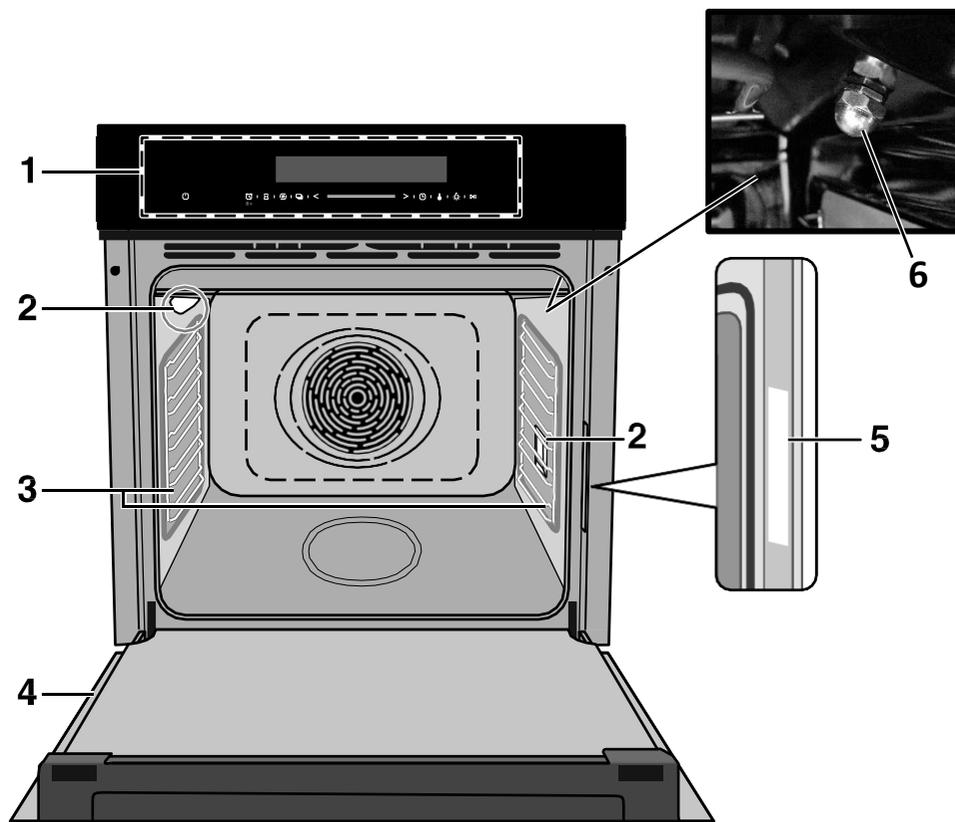
Base do gabinete de cozinha  
Unidade: mm

### ■ Observação:

- Para localizar os orifícios de fixação, abra a porta do forno e observe a sua moldura lateral.

# Identificação das Partes

## Identificação das Partes



1. Painel de Controle
2. Lâmpadas do Forno
3. Racks Removíveis
4. Porta
5. Etiqueta de Identificação
6. Tampa de Proteção do encaixe do Termômetro para Carnes

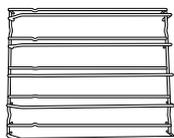
# Identificação das Partes

## Acessórios



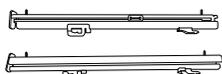
### Grelha

Para assar e grelhar.



### Rack Removível

Os racks de suporte da grelha e das assadeiras, localizados nos lados direito e esquerdo do forno, podem ser removidos durante a limpeza das paredes do aparelho.



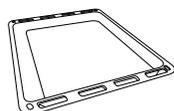
### Trilhos Telescópicos (trilho extensível em 50% do comprimento)

O sistema telescópico de retirada de prateleiras possibilita o acesso fácil e seguro aos alimentos.



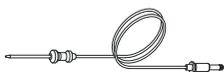
### Assadeira Rasa

Para assar bolos, biscoitos e pequenos itens de confeitaria.



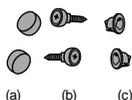
### Assadeira Funda

Para assar carne e confeitaria. Também pode ser usada como bandeja coletora de resíduos.



### Termômetro para Carnes

Com o termômetro, você pode medir a temperatura dos alimentos, possibilitando um maior controle do cozimento e maior praticidade.



### Pacote de Parafusos

a: Tampa de Rosca (2 unid.)

b: Parafuso (2 unid.)

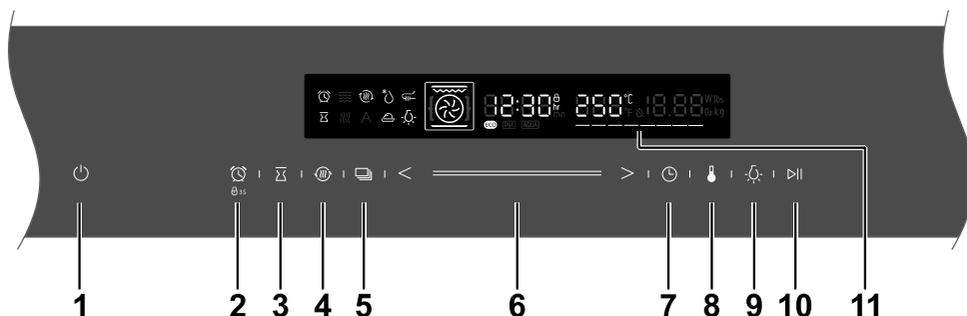
c: Espaçador (2 unid.)

### ■ Observação:

- Entre em contato com o centro de assistência ou revendedor autorizado da Panasonic para manutenção e reparos.
- As informações de contato para o SAC encontram-se no verso do manual.
- Use apenas acessórios originais da Panasonic.

# Identificação das Partes

## Painel de Controle



### 1. Desliga / Liga

- Cancela o estado atual e entra no modo de espera.

### 2. Lembrete / Trava de Segurança

- Use para a Função de Lembrete.
- Use para acionar a Trava de Segurança ao pressionar e manter pressionado por 3s.

### 3. Término

- Defina um tempo para o término do cozimento.

### 4. Pré-aquecimento rápido

- Use para ter um pré-aquecimento rápido.

### 5. Forno - Função

- Pressione este símbolo para alterar o modo de aquecimento. Segure para alterar rapidamente.

### 6. Controle deslizante

- Deslize para alterar os valores de ajuste mostrados no visor.

### 7. Duração e Configuração do Relógio

- Defina um tempo de duração e selecione a função e configure o relógio no modo de espera.

### 8. Configuração da Temperatura

- Pressione para definir a temperatura.

### 9. Desligar / Ligar Lâmpadas

- Desligue e ligue as lâmpadas.

### 10. Iniciar / Pausar

- Inicie e pause o processo de cozimento.

### 11. Indicador de Temperatura

- Acende de acordo com a temperatura do forno. Todas as partes do indicador acendem quando a temperatura configurada é atingida.

# Uso do Forno

## Configuração da Função

O seu aparelho dispõe de vários modos de funcionamento que facilitam a sua utilização. Para que você possa encontrar o tipo de aquecimento correto para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os âmbitos de aplicação.

Tipos de Aquecimento	Temperatura	Uso
 Cozimento Convencional	30 - 250 °C	Para cozimento tradicional e cozimento em um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas úmidas.
 Convecção	50 - 250 °C	Para assar em um ou mais níveis. O calor vem do aquecedor ao redor do ventilador de maneira uniforme.
 ECO	140 - 240 °C	O aquecedor inferior e o aquecedor com ventilador funcionarão de forma intermitente, proporcionando um cozimento com maior economia de energia.
 Convencional Com Ventilador	50 - 250 °C	Para assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente ao redor da cavidade.
 Grelhado Radiante	150 - 250 °C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e dourar alimentos. Coloque os alimentos na parte central sob o elemento de aquecimento da grelha.
 Grelha Dupla com Ventilador	50 - 250 °C	Para grelhar e dourar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente ao redor da cavidade.
 Grelha Dupla	150 - 250 °C	Para grelhar e dourar alimentos.
 Convecção com Aquecimento Inferior	50 - 250 °C	Para pizzas e pratos que necessitam de muito calor por baixo. O aquecedor inferior e o aquecedor com ventilador serão usados.
 Aquecimento Inferior	30 - 220 °C	Para dourar adicionalmente bases de pizzas, tortas e doces. O aquecimento vem do aquecedor inferior.
 *  Descongelamento	-	Para descongelar suavemente alimentos congelados. A circulação de ar sob temperatura ambiente possibilita um descongelamento mais rápido dos alimentos congelados (sem a utilização de qualquer calor). Trata-se de uma maneira suave, mas rápida, de acelerar o tempo de descongelamento e degelo de pratos prontos e produtos recheados etc.
 Fermentação de Massa	30 - 45 °C	Para fazer massa com levedura e massa azeda e cultivar iogurte.

# Uso do Forno

Tipos de Aquecimento	Temperatura	Uso
 Termômetro para Carnes	40 - 99 °C	Para um cozimento com maior precisão, permitindo configurar uma temperatura para atingir o ponto ideal de cozimento. Indicado para o cozimento de carnes bovina, suína e frango. A função será habilitada quando o termômetro for conectado ao forno.

## ■ Observação:

- Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível retirar os racks laterais e colocar o recipiente no fundo da cavidade. Faça somente ao utilizar a Função Descongelamento.
- Para o aquecimento de talheres, é benéfico remover os racks laterais e usar os modos de aquecimento “Convencional” e “Convecção” com configuração de temperatura de 50 °C. “Convencional” deve ser usado quando mais da metade do fundo da cavidade estiver coberto pelos talheres.
- Em função da uniformidade ideal de distribuição de calor dentro da cavidade durante a “Convecção”, o ventilador funcionará em determinados momentos do processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.

## Antes de Usar o Forno

### Uso pela primeira vez

Antes de utilizar o aparelho para preparar alimentos pela primeira vez, é necessário limpar a cavidade e os acessórios.

1. Remova todos os adesivos, as películas de proteção da superfície e as peças de proteção do transporte.
2. Remova todos os acessórios e os racks laterais da cavidade.
3. Limpe bem os acessórios e os racks laterais com água e sabão e um pano de prato ou escova macia.
4. Limpe as superfícies lisas da cavidade e da porta com um pano macio e úmido.
5. Para eliminar o cheiro de aparelho novo, aqueça o aparelho vazio com a porta do forno fechada.
6. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho estiver aquecendo pela primeira vez. Mantenha crianças e animais de estimação fora da cozinha durante esse período. Feche a porta para os ambientes adjacentes.
7. Aqueça o forno vazio na Função Convencional, a 250 °C por 1 hora, para eliminar eventuais resíduos de fabricação.

### Depois que o aparelho resfriar:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de prato.
2. Seque todas as superfícies
3. Instale os racks laterais

# Uso do Forno

## Durante o Uso do Forno

### CUIDADO



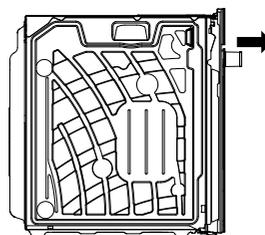
Todas as atividades culinárias devem ser realizadas com a porta inteiramente fechada.



Não cubra o fundo do forno com folhas de papel alumínio durante o cozimento e não coloque painéis ou assadeiras sobre ele para evitar danos à superfície esmaltada.

#### ■ Observação:

- O forno é equipado com um sistema de resfriamento que entra em funcionamento quando o sensor de temperatura detecta 75 °C durante o cozimento, fazendo com que o ventilador provoque uma saída constante de ar por cima da porta. Caso a temperatura caia abaixo de 75 °C, o ventilador interromperá sua operação.



## Operações

### Configuração do Relógio

Após conectar o forno à fonte de alimentação, o símbolo  ficará visível no visor.

1. Pressione  , e os números das horas piscarão.
2. Pressione  ou  , ou toque na barra deslizante para ajustar a hora. (A hora deve estar entre 0 e 23.)
3. Pressione  e os minutos piscarão.
4. Pressione  ou  , ou toque na barra deslizante para ajustar os minutos. (Os minutos devem estar entre 0 e 59.)
5. Pressione  para finalizar a configuração do relógio. “:” no visor da hora piscará e o relógio estará configurado.

### Configuração da Função

1. Pressione  para escolher a função de cozimento desejada. A função de cozimento correspondente ficará visível no visor.
2. Pressione  ou  , ou toque na barra deslizante para ajustar a temperatura de cozimento.
  - Para a Função Descongelamento, pule esta etapa.

# Uso do Forno

3. Pressione , depois pressione  ou , ou toque na barra deslizante para ajustar o tempo de duração do cozimento. (O tempo deve estar dentro de 1 minuto - 9 horas. Os incrementos de minuto são de 1 minuto entre 1 minuto e 30 minutos; 5 minutos de 30 minutos a 9 horas.)
4. Pressione  para começar a cozinhar. A contagem regressiva começará. O indicador de temperatura \_\_\_\_\_ ficará visível no visor, indicando que o aquecimento está em andamento. O forno desligará automaticamente se o tempo atingir . O bipe soará 5 vezes e  será exibido.
5. Caso a etapa 3 seja ignorada, o tempo de cozimento padrão é de 9 horas. (Isso significa que o forno será desligado automaticamente após 9 horas.)

## ■ Pré-aquecimento Rápido

Você pode usar o pré-aquecimento rápido para reduzir o tempo de pré-aquecimento. Após a etapa 3 acima, pressione  para começar a cozinhar com o pré-aquecimento rápido.  ficará visível no visor.

- O pré-aquecimento rápido não está disponível para as funções ECO, Descongelamento e Fermentação de Massa.
- O pré-aquecimento rápido será automaticamente desabilitado após a temperatura configurada for atingida. Uma vez ativado, ele só poderá ser cancelado através do cancelamento da função, pressionando .

## ■ Observação:

- As lâmpadas do forno acendem em todas as funções de cozimento. Pressione  para desligar / ligar as lâmpadas.
- Caso  não seja pressionado dentro de aproximadamente 10 minutos após todo o programa de cozimento ter sido definido, o visor mudará para o relógio indicando a hora atual. Isso significa que o programa de cozimento foi cancelado.
- Pressione  durante o cozimento para cancelar o cozimento.
- Durante o cozimento, você pode alterar a função de cozimento pressionando . Caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 6 segundos, a alteração será confirmada.
- Enquanto o cozimento estiver em andamento, você pode ajustar a temperatura ou o tempo de duração do cozimento pressionando  ou , depois pressione  ou , ou toque na barra deslizante. Caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 6 segundos, a alteração será confirmada.

## Função Iniciar/Pausar/Cancelar

1. Para cada função, pressione  para começar a operar a função.
2. Pressione  uma vez para pausar a função. Para retomar a função, pressione .
3. Pressione  para cancelar a função.

# Uso do Forno

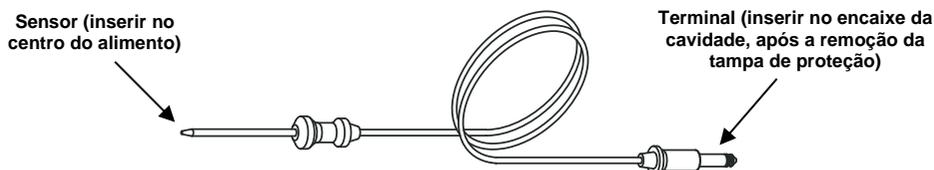
## Função de Trava de Segurança

**Travar:** Pressione e mantenha  pressionado por aproximadamente 3 segundos, o bipe soará e  ficará visível no visor. Todos os controles serão desabilitados.

**Destruar:** Pressione e mantenha  pressionado por aproximadamente 3 segundos, o bipe soará e  apagará. Todos os controles estão prontos para uso.

## Função Termômetro para Carnes

Com o Termômetro para Carnes, você pode medir a temperatura do alimento para saber o exato ponto de cocção do alimento que está sendo preparado.



Termômetro para Carnes

1. Desrosqueie a tampa de proteção da cavidade e remova-a (identificado na página 12, item 6).
  - Quando não for utilizar a função do termômetro, feche o orifício com a tampa de proteção.
2. Insira o terminal do termômetro na abertura e dê um pequeno giro. Quando conectado,  ficará visível no visor, e um bipe irá soar.
3. Insira a ponta do sensor do termômetro no alimento que deseja cozinhar.
4. Enquanto o termômetro estiver conectado, o visor mostrará a configuração de temperatura. Pressione  ou , ou toque na barra deslizante para ajustar a temperatura.
5. Pressione  para selecionar a função. As funções disponíveis para uso serão limitadas em: Convencional, Convecção, Grelha Dupla com Ventilação, e Convecção com Aquecimento Inferior.
6. Pressione  para iniciar a função. O cozimento será encerrado quando o termômetro atingir a temperatura ajustada.

### ■ Observação:

- Para uma maior precisão, insira a ponta do sensor do termômetro no centro da carne, longe de ossos e gordura, na parte mais grossa da carne.
- Para prolongar a vida útil do sensor, utilize o termômetro sempre com a ponta do sensor inserida no alimento. Caso não deseje utilizar a função de termômetro, remova-o do forno e feche a abertura com a tampa de proteção.
- Use somente o termômetro que acompanha este forno.

# Uso do Forno

## Função de Atraso / Função de Término

**Caso a hora atual tenha sido configurada, você pode usar a função de atraso/função de término.** A função de atraso/término inicia e interrompe o cozimento automaticamente de acordo com o tempo de término e o tempo de duração que você configurou.

### No modo de espera,

1. Pressione  uma vez e  ficará visível no visor.
2. Pressione  ou  ou toque na barra deslizante para definir a hora de término. (A hora deve estar entre 0 e 23.)
3. Pressione  novamente.
4. Pressione  ou  ou toque na barra deslizante para definir o minuto de término. (Os minutos devem estar entre 0 e 59.)
5. Pressione .
6. Pressione  para escolher a função de cozimento desejada.
7. Pressione  ou  ou toque na barra deslizante para configurar a temperatura de cozimento.
8. Pressione , depois pressione  ou , ou toque na barra deslizante para ajustar a duração do cozimento.
9. Pressione  para iniciar a função de atraso.  ficará piscando no visor.
10. O forno desligará automaticamente quando o temporizador de atraso atingir 00:00. O bipe soará 5 vezes e  será exibido.

**Exemplo:** Caso o alimento seja colocado (não cozido) no forno na hora atual 12:00 e você deseje cozinhar por 1 hora e terminar o cozimento em 17:00,

- Nas etapas 2 a 4, defina a hora de término como 17:00,
- Na etapa 8, defina o tempo de cozimento como 0 1:00.

**Resultado:** O cozimento começará às 15:00. Ele começará a contagem regressiva pelo temporizador de atraso. Eventualmente, o forno desligará automaticamente em 17:00, com um sinal sonoro.

### ■ Observação:

- Para cancelar a função, pressione .
- As funções de Atraso e de Término ficam indisponíveis para descongelamento e fermentação de massa.
- Quando  estiver piscando no visor, você não poderá alterar o tempo de duração, a temperatura ou a função de cozimento.
- Quando  estiver piscando no visor, não é possível configurar a função de lembrete (instruções na próxima página).

# Uso do Forno

## Função de Lembrete

Você pode usar a função de lembrete tocando em . Quando chegar a hora, o forno emitirá um “bipe” como lembrete.

1. Pressione  uma vez;  e  ficarão visíveis e a hora piscará.
2. Pressione  ou , ou toque na barra deslizante para ajustar a configuração da hora. (A hora deve estar entre 0 e 23.)
3. Pressione  e os minutos piscarão.
4. Pressione  ou , ou toque na barra deslizante para ajustar a configuração dos minutos. (Os minutos devem estar entre 0 e 59.)
5. Pressione  para finalizar a configuração do lembrete. “:” no visor da hora piscará e a função de lembrete estará configurada.

### ■ Observação:

- Quando  estiver piscando no visor, não é possível configurar a função de lembrete.
- O bipe soará quando o lembrete atingir .
- O aquecimento continuará até que a operação seja cancelada ou o forno entre no modo de espera após um total de 10 horas.
- Para cancelar a função, pressione .

## Saber o Tempo

Quando a função de atraso/término ou a função de lembrete estiver ativa, pressione  para exibir o tempo atual (somente quando o forno não estiver em operação).

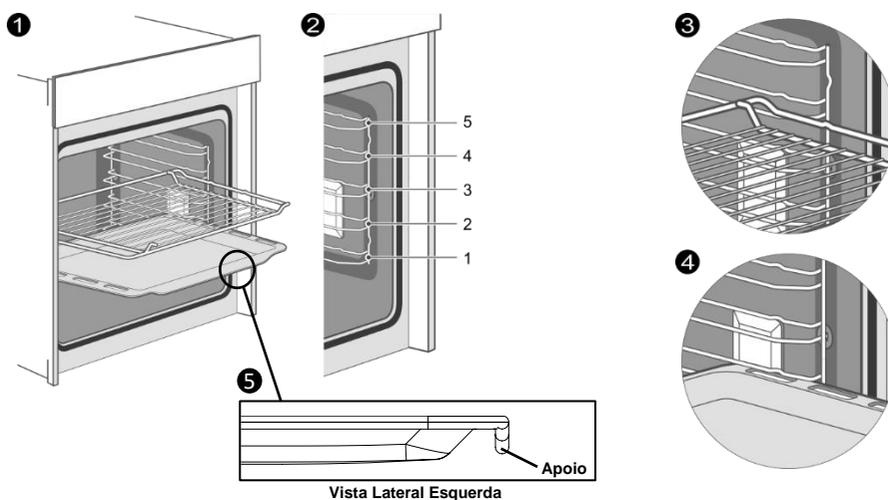
# Uso do Forno

## Colocação do Rack

A cavidade tem cinco posições de prateleira, conforme imagem 2 abaixo. As posições de prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser retirados aproximadamente até a metade sem tombar.

### ■ Observação:

- Insira a grelha ou assadeiras entre os trilhos, conforme imagens 1, 3 e 4, abaixo. Os trilhos são divididos em cinco pares de cada lado. Certifique-se de sempre inserir os acessórios na cavidade da forma correta.
- Sempre insira os acessórios totalmente na cavidade para que não toquem na porta do aparelho.



### Colocação da Grelha

A parte central da grelha deve estar voltada para baixo e o arame externo virado para cima. Ao inserir a grelha, levante levemente a sua frente, e assim ela entrará de forma mais suave. Desta forma, garante-se o encaixe correto da grelha.

### Colocação das Assadeiras

As assadeiras possuem, na parte frontal, um apoio que auxilia a puxá-las para fora do forno, conforme imagem 5. Insira as assadeiras com esse lado virado para o lado externo.

 **CUIDADO**

 Use luvas para forno, pois o forno e os acessórios estarão extremamente quentes.

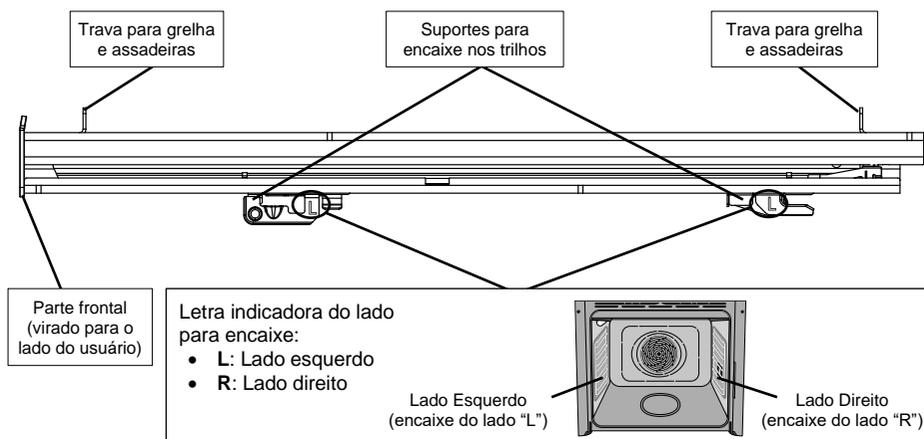
# Uso do Forno

## Fixar os Trilhos Telescópicos

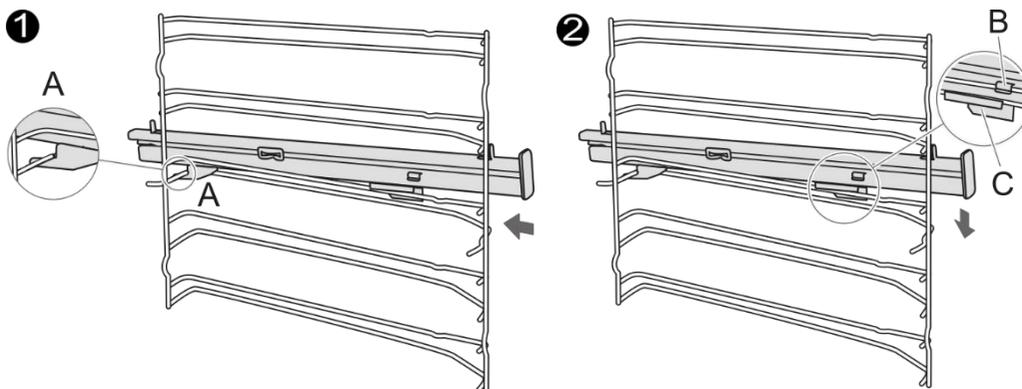
Os trilhos telescópicos, uma vez instalados nos trilhos dos racks laterais, permitem o encaixe das assadeiras e da grelha, possibilitando um melhor manuseio na colocação e/ou visualização dos alimentos.

(Ilustração do lado esquerdo como exemplo, o mesmo vale para o lado direito).

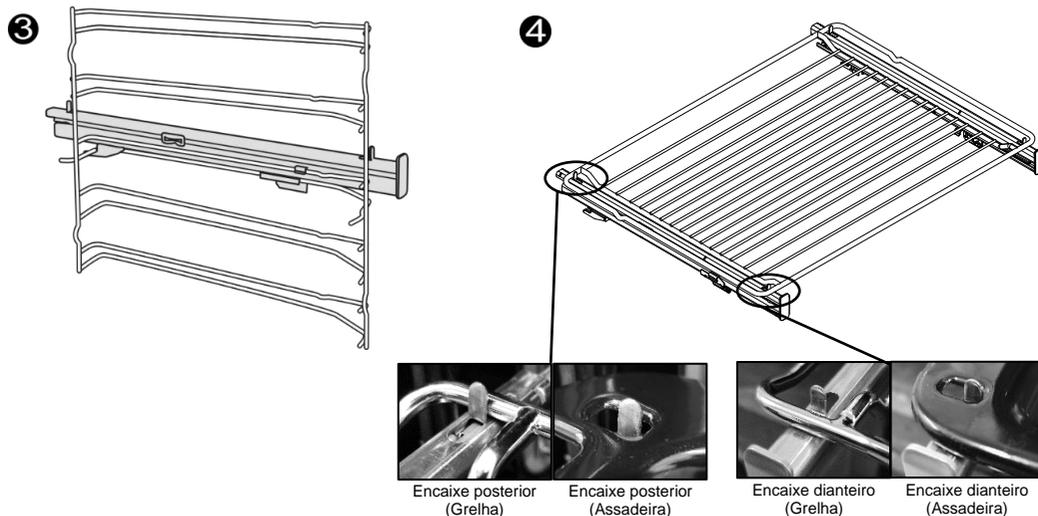
1. Os trilhos telescópicos podem ser identificados da seguinte maneira:



2. Empurre o trilho telescópico horizontalmente no arame externo (do par de trilhos, é o arame inferior), de forma que o ponto A engate na parte traseira do arame, conforme imagem ❶.
3. Encaixe os pontos B e C nos arames superior e inferior, conforme imagem ❷.
4. A imagem ❸ mostra o trilho encaixado nos arames laterais.
5. Após a instalação dos trilhos, encaixe a assadeira ou grelha nas travas para fixá-la aos trilhos, conforme imagem ❹. Ao puxar a grelha ou assadeira fixada nos trilhos, verifique se eles permanecem encaixados, caso contrário, repita o procedimento para realizar o encaixe correto.

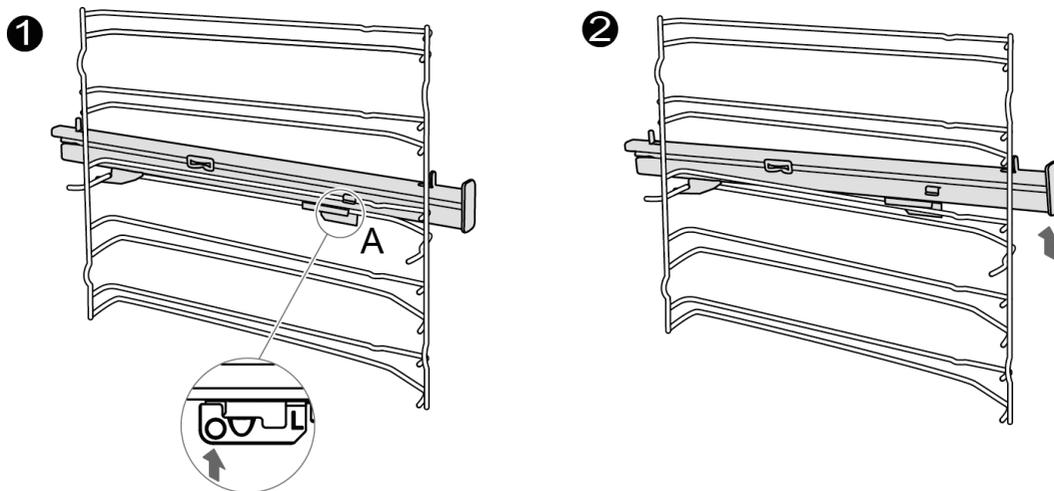


# Uso do Forno



## Remover os Trilhos Telescópicos (ilustração do lado esquerdo como exemplo, o mesmo vale para o lado direito)

1. Aguarde que o interior do forno e os trilhos estejam frios para evitar queimaduras.
2. Localize o engate frontal do trilho (ponto A), e pressione a trava na área circular, em direção à parte lateral da cavidade.
3. Com a trava pressionada, levante a parte frontal do trilho para desencaixá-lo e depois puxe para frente para remover o trilho. Repita o procedimento para o outro lado.



# Uso do Forno

## Recomendações e Instruções para Cozinhar

### Recomendações Gerais

Recomenda-se pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos. Não coloque alimentos dentro do forno até que todas as partes do indicador de temperatura estejam acesas para confirmar que a temperatura configurada foi atingida.

Para cozinhar em vários níveis, recomenda-se a utilização de uma função com ventilação para obter um cozimento uniforme em todas as alturas.

De modo geral, não é possível diminuir os tempos de cozimento aumentando a temperatura (os alimentos podem estar bem passados por fora, mas mal passados por dentro).

Para melhores resultados de cozimento, recomendamos colocar utensílios de cozinha adequados no centro da Grelha ou da Assadeira.

A fim de evitar a formação excessiva de condensação no vidro interno, os alimentos quentes não devem ser deixados dentro do forno por muito tempo após o cozimento.

Todos os utensílios de cozimento resistentes ao calor podem ser usados. Recomenda-se não usar alumínio em contato direto com alimentos, especialmente no caso de alimentos azedos. Caso um recipiente use tampa, assegure um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.

### Recomendações para Cozinhar Carne

Os tempos de cozimento, principalmente para carnes, variam de acordo com a espessura e a qualidade do alimento e com a preferência do consumidor.

Recomenda-se usar o termômetro ao assar carnes. Utilize somente o termômetro fornecido com este forno.

### Recomendações para Cozinhar Bolos e Biscoitos

Use formas de metal escuro para bolos. Elas ajudam a absorver melhor o calor.

A temperatura e a duração do cozimento dependem da qualidade e da consistência da mistura.

Verifique se o bolo está bem cozido. No fim do tempo de cozimento, insira um espeto de metal no ponto mais alto do bolo e retire-o. Se a massa não grudar no espeto de metal, o bolo está cozido.

Se o bolo desmoronar ao sair do forno, na próxima ocasião, reduza a temperatura configurada em cerca de 10 °C, selecionando um tempo de cozimento mais longo, quando necessário.

# Uso do Forno

## Recomendações para Descongelar

Recomenda-se colocar os alimentos congelados em um recipiente sem tampa.

Os alimentos devem ser descongelados sem a sua embalagem.

Prepare os alimentos em uma única camada para descongelar uniformemente, sem sobrepor.

Ao descongelar a carne, recomenda-se a utilização da Grelha com os alimentos posicionada no nível 2 do rack e a Assadeira posicionada no nível 1. Assim, o líquido dos alimentos descongelados é drenado dos alimentos.

As partes mais delicadas podem ser cobertas com papel alumínio.

## Recomendações para Cozinhar com funções que usam Grelha (Resistência)

Usando a função que usam a Grelha (Grelhado Radiante / Grelha Dupla), a carne pode ser grelhada mesmo quando colocada no forno frio. O pré-aquecimento é recomendado quando o usuário deseja alterar o efeito do cozimento.

Com a função Grelha com Ventilação, no entanto, é recomendado que o forno seja pré-aquecido antes de grelhar.

Feche a porta do forno ao usar qualquer modo de grelhar. Não utilize o forno com a porta aberta, exceto para carregar, retirar ou verificar os alimentos.

# Uso do Forno

## Receitas Típicas

Bolo/ Biscoitos	Peso/ Quantidade	Posição da Prateleira	Configuração de função	Temp. (°C)	Pré- aquecimento	Tempo de cocção (em minutos)
Bolo Pequeno	20 pedaços	2	Convecção	150	Sim	20-25
Bolo Pequeno	40 pedaços	2 & 4	Convecção	150	Sim	23-28
Torta de maçã	20 cm de diâmetro	2	Convecção	160	Sim	70-75
Pão de Ló	26 cm de diâmetro	3	Convecção	160	Sim	30-35
Bolo Japonês (Butter Cake)	18 cm de diâmetro	1	Convecção	160	Sim	45-50
Biscoitos	30-40 pedaços	2	Convencional	170	Sim	15-20
Pão	Peso/ Quantidade	Posição da Prateleira	Configuração de função	Temp. (°C)	Pré- aquecimento	Tempo de cocção (em minutos)
Pão de forma	1 (500g de farinha)	3	Convecção	190	Sim	30-35
Carne	Peso/ Quantidade	Posição da Prateleira	Configuração de função	Temp. (°C)	Pré- aquecimento	Tempo de cocção (em minutos)
Filé mignon	1,6 kg	2	Grelha Dupla com Ventilador	180	Sim	50-60
Bolo de carne	1,0 kg	1	Convencional	180	Sim	70-80
Porco assado	1,2 kg	1	Convecção	160	Sim	80-90
Frango inteiro	1,2 kg	Grelha 2 Assadeira 1	Convecção	200	Sim	65-75
Grelhar	Peso/ Quantidade	Posição da Prateleira	Configuração de função	Temp. (°C)	Pré- aquecimento	Tempo de cocção (em minutos)
Torradas	2-6 fatias	5	Grelha Dupla	250	Não	3-5

- Os tempos de cozimento para grelhar e assar convecção são aproximados e podem variar.

# Uso do Forno

## Dicas para Economizar Energia

- Remova todos os acessórios que não sejam necessários durante os processos de cozinhar e assar.
- Não abra a porta desnecessariamente durante os processos de cozinhar e assar.
- Antes de você abrir a porta durante os processos de cozinhar e assar para verificar o ponto de cozimento dos alimentos, veja antes se é possível avaliar através do acendimento das lâmpadas.
- Diminua a configuração da temperatura nos modos sem ventilação para 50 °C em 5 min a 10 min antes do fim do tempo de cozinhar e assar. Assim, você pode usar o calor da cavidade para completar o processo.
- Use “Convecção” sempre que possível. Você pode reduzir a temperatura em 20 °C a 30 °C.
- Você pode cozinhar e assar usando “Convecção” em mais de um nível ao mesmo tempo.
- Caso não seja possível cozinhar e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, você pode aquecer um após o outro para usar o estado de pré-aquecimento do forno.
- Não pré-aqueça o forno vazio caso isso não seja necessário. Quando necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura indicada pela iluminação de todas as partes do indicador de temperatura primeiro.
- Não use folhas refletivas, como papel alumínio, para cobrir o fundo da cavidade.
- Use o temporizador e/ou o termômetro para carne sempre que possível.
- Use formas e recipientes leves e com acabamento fosco escuro. Tente não usar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inoxidável ou alumínio.

# Limpeza e Manutenção



## ADVERTÊNCIA

Antes de realizar atividades de limpeza e manutenção, desligue o disjuntor ou a chave externa, ou remova o plugue da tomada para desconectar a fonte de alimentação. Crianças não devem limpar o forno nem realizar atividades de manutenção.

Área externa do aparelho	Limpeza
Exterior do aparelho	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Pode haver corrosão sob essas manchas. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.
Superfícies pintadas	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio.
Painel de controle	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou raspador de vidro.
Painéis da porta	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use um raspador de vidro nem uma esponja de aço inoxidável.
Puxador	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Caso o desincrustador entre em contato com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, as manchas não poderão ser removidas.
Superfícies esmaltadas e superfícies autolimpantes	Observe as instruções para as superfícies do interior do forno na tabela a seguir.
Cobertura de vidro da iluminação interior	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Caso o compartimento de cozimento esteja muito sujo, utilize um produto de limpeza próprio para fornos.
Vedação da porta (Não remova!)	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato. Não esfregue.
Acessórios	<b>Água quente com sabão:</b> Molhe e limpe com um pano de prato ou escova. Se houver grandes acúmulos de sujeira, use uma palha de aço inoxidável.

# Limpeza e Manutenção

Área externa do aparelho	Limpeza
Trilhos	<b>Água quente com sabão:</b> Molhe e limpe com um pano de prato ou escova.
Trilhos Telescópicos	<b>Água quente com sabão:</b> Limpe com um pano de prato ou uma escova. Não remova o lubrificante enquanto os trilhos de retirada estiverem para fora. É melhor limpá-los quando eles estão inseridos. Não limpe na máquina de lavar louça.

## ■ Observação:

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de materiais diferentes, como vidro, plástico e metal.
- O esmalte do revestimento pode sofrer ligeira variação de cor devido às altas temperaturas do forno. Isso é normal e não afeta o seu funcionamento. As bordas das assadeiras finas não podem ser completamente esmaltadas. Como resultado, essas arestas podem ser rugosas. Isso não prejudica a proteção anticorrosiva.
- Mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujeira imediatamente para que não haja acúmulo de depósitos de sujeira persistente.

## Dicas para Limpeza

- Limpe o compartimento de cozimento após cada utilização. Isso assegurará que a sujeira não seja aquecida durante cada uso do forno e se torne mais difícil de remover.
- Remova sempre e imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo).
- Remova partículas de alimentos com teor de açúcar imediatamente, se possível, quando a mancha ainda estiver quente.
- Utilize utensílios adequados para assar.

## Limpeza da Porta do Forno

**A porta de vidro deve ser mantida sempre limpa. Use papel toalha e remova a sujeira persistente com uma esponja úmida (lado macio) e detergente neutro.**

- Não use limpador a vapor para limpar o forno.
- Não use limpador abrasivo ou corrosivo para limpar a porta de vidro.
- Não use materiais ásperos e/ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois eles podem arranhar a superfície.

# Limpeza e Manutenção

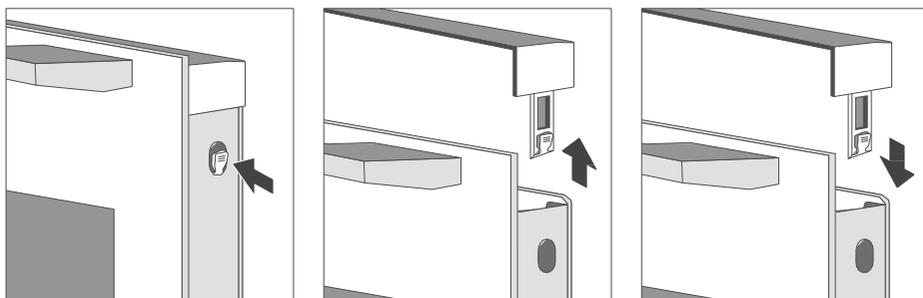
## Remover a Proteção da Porta

Siga as instruções abaixo para a remoção da proteção da porta.

Para realizar uma limpeza completa, você pode remover a proteção da porta. A remoção dela permite também a remoção dos vidros da porta para uma melhor limpeza (página 32).

**Observação:** Recomendamos a remoção da proteção da porta e dos vidros com a porta montada no aparelho, pois não é necessário o desencaixe da porta para a limpeza desses itens.

1. Para a remoção com a porta montada no aparelho, abra a porta totalmente. Cuidado, pois a remoção de partes da porta a torna mais leve, e a porta pode se fechar abruptamente.
2. Pressione nos lados direito e esquerdo da proteção.
3. Remova a proteção da porta.
4. Depois de remover a proteção da porta, os vidros da porta do aparelho podem ser facilmente retirados para que você possa prosseguir com a limpeza (conforme página 32). Quando a limpeza da porta do aparelho terminar, recoloque a proteção e pressione-a até encaixar de forma sonora.
5. Certifique-se de que a proteção da porta está bem encaixada, de forma que nenhum vidro fique solto.



## CUIDADO

Enquanto a porta do aparelho estiver corretamente instalada, a proteção da porta também pode ser retirada.

- Ao remover a proteção da porta, o vidro interno ficará solto. Cuidado, pois o vidro poderá se mover facilmente e causar danos ou ferimentos, ou se quebrar.
- Uma vez que a remoção da proteção da porta e do vidro interno reduzem o peso total da porta do aparelho, as dobradiças podem se mover com maior facilidade ao fechar a porta e prender partes do corpo. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

**Em função dos 2 pontos acima, recomendamos fortemente que você remova as proteções e os vidros com a porta totalmente aberta e a mantenha assim. Caso necessário, feche a porta com muito cuidado e devagar. Danos causados pela operação incorreta não são cobertos pela garantia.**

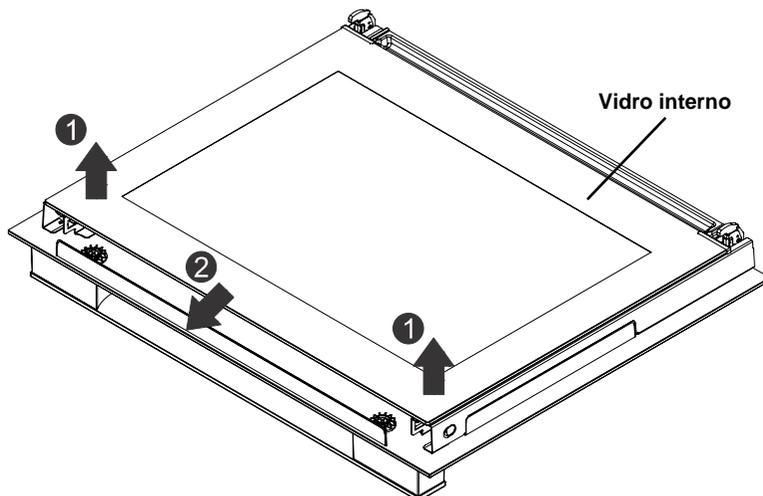
# Limpeza e Manutenção

## Remover os Vidros Internos da Porta

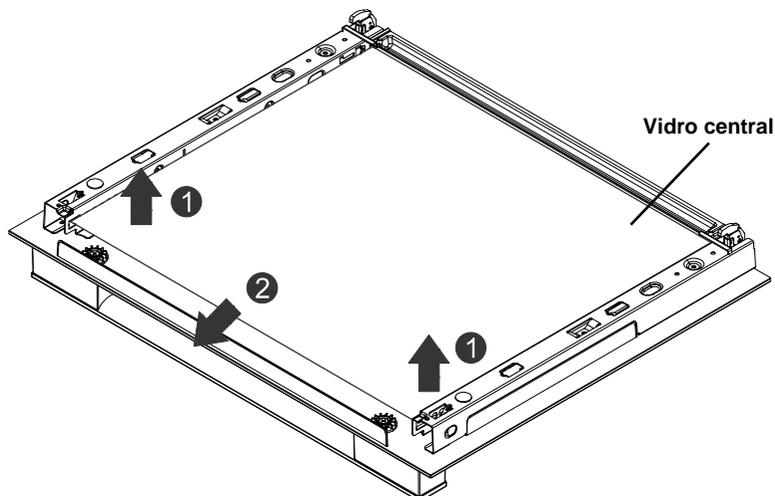
Remova a Proteção da Porta conforme as instruções na página 31.

A porta possui, ao total, três vidros: um externo, um interno, e um central (interior da porta). As instruções abaixo são para a remoção dos vidros interno e central, para que a limpeza deles possa ser realizada.

1. Remova a Proteção da Porta, conforme a página 31.
2. Levante levemente o vidro interno (1), e depois puxe-o para liberá-lo (2).



3. Com acesso ao vidro central, levante-o levemente (1) e puxe-o para soltá-lo das travas centrais (2).

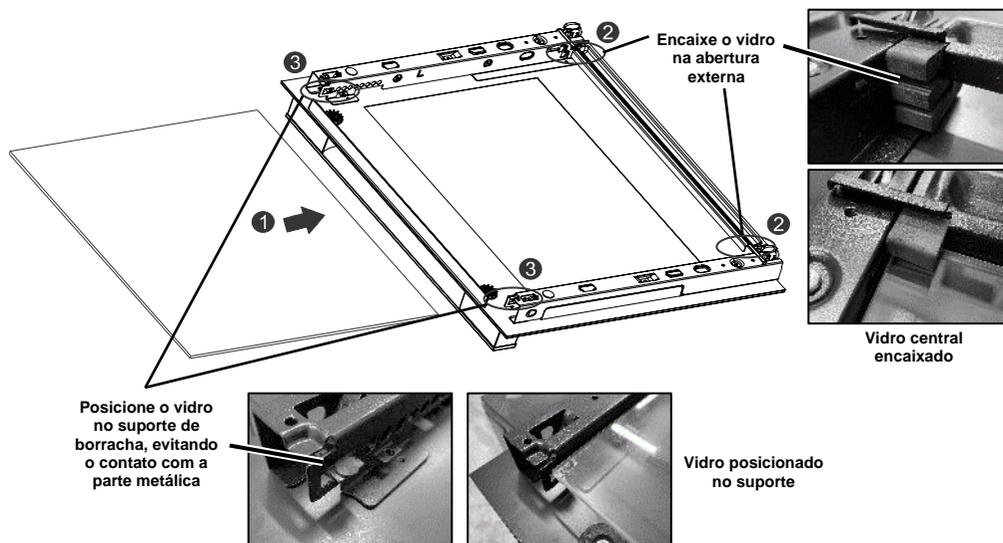


# Limpeza e Manutenção

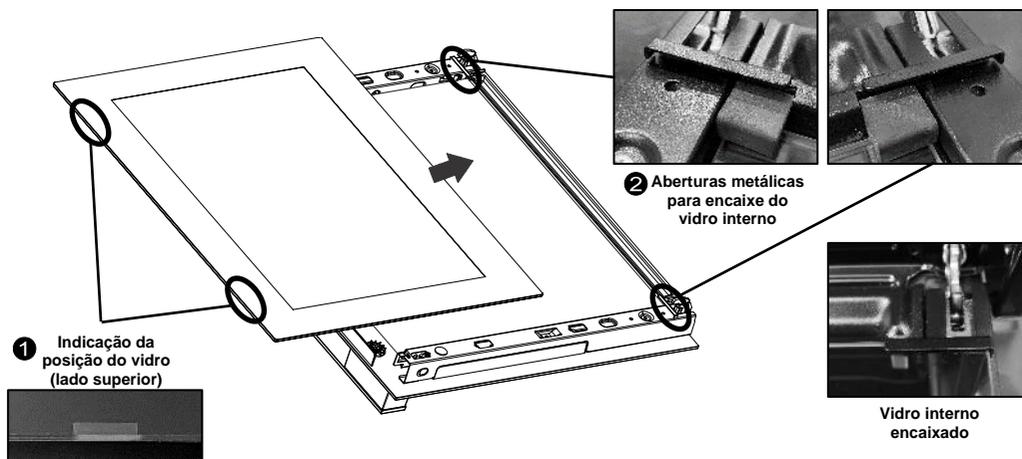
## Colocação dos Vidros Internos da Porta

Siga as instruções abaixo para colocar os vidros internos da porta (vidro interno e vidro central).

1. Para o encaixe do vidro central (1), insira o vidro no suporte indicado em 2. Depois, posicione o outro lado do vidro no suporte indicado em 3.



2. Para o encaixe do vidro interno, localize o lado superior (em relação ao encaixe padrão da porta) conforme mostrado em 1. Depois, insira o lado inferior nas aberturas metálicas, conforme indicado em 2. Apoie o restante do vidro na porta, e faça o encaixe da Proteção da Porta (conforme página 31), para travar os vidros com segurança.



# Limpeza e Manutenção

## Porta do Aparelho

Com bons cuidados e uma boa limpeza, seu aparelho manterá sua aparência e permanecerá plenamente funcional por muito tempo. A seguir, há instruções sobre como remover a porta do aparelho e limpá-la.

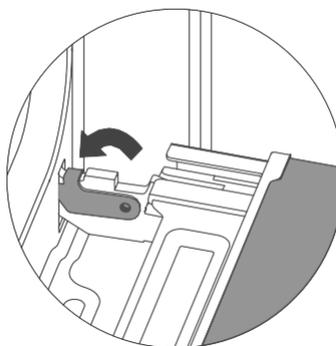
**Para fins de limpeza e desmontagem dos vidros das portas, não é necessário a remoção da porta do aparelho. Remova a porta somente se estritamente necessário.**

As dobradiças da porta do aparelho têm uma alavanca de travamento. Quando as alavancas de travamento estão fechadas, a porta do aparelho fica travada no lugar, e ela não pode ser removida.

Quando as alavancas de travamento estão abertas para soltar a porta do aparelho, as dobradiças permanecem travadas e elas não podem se fechar.



Para liberar a porta, levante a alavanca de travamento.



Para travar a porta, feche a alavanca de travamento.



## ADVERTÊNCIA

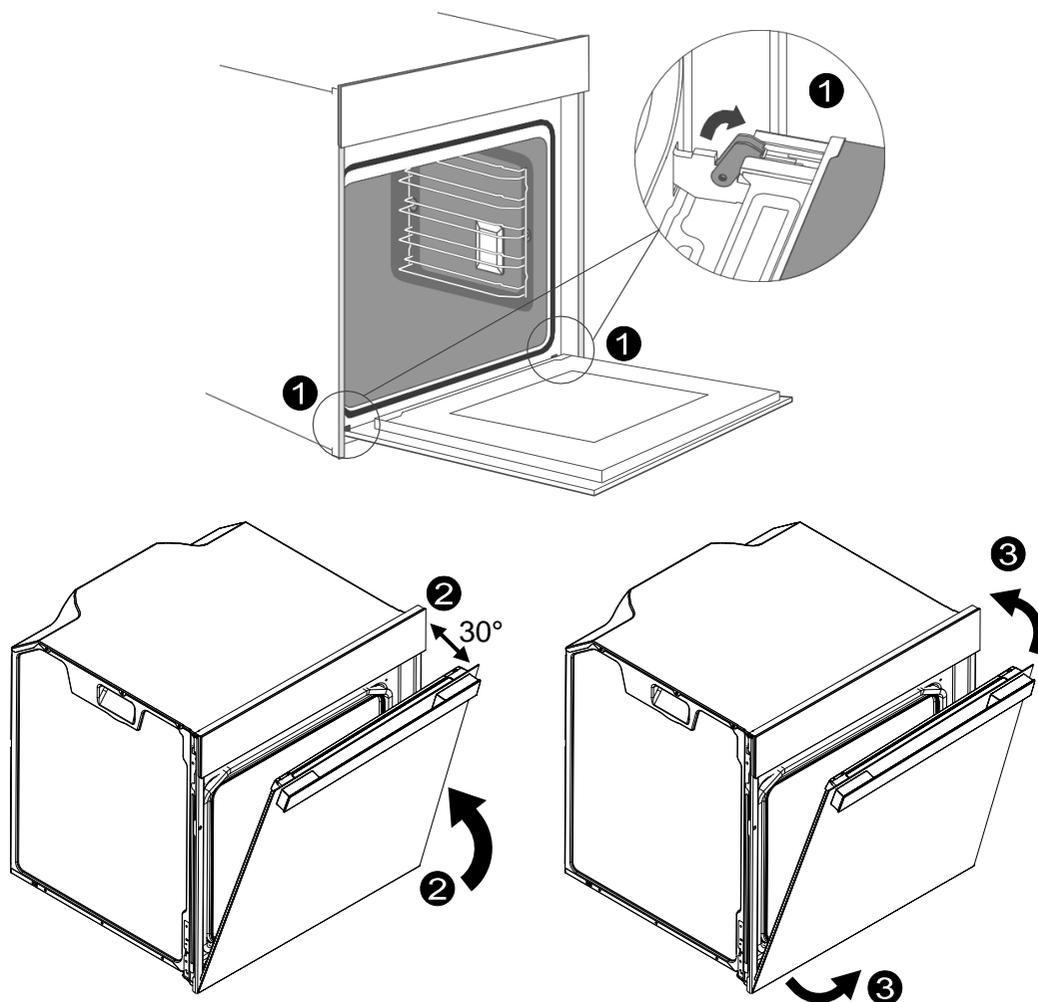
- Caso não estejam travadas, as dobradiças podem travar subitamente com grande força. Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam sempre totalmente fechadas ou, quando for remover a porta do aparelho, totalmente abertas.
- As dobradiças na porta do aparelho se movem ao abrir e fechar a porta e podem prender partes do seu corpo. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

# Limpeza e Manutenção

## Remover a Porta do Forno

Devido ao peso da porta, indicamos a remoção da porta somente se realmente necessário (a limpeza dos vidros pode ser feita sem a remoção da porta, conforme instruções a partir da página 31 a 33).

1. Abra totalmente a porta do aparelho.
2. Abra completamente as duas alavancas de travamento à esquerda e à direita (1).
3. Feche a porta do aparelho até restar em torno de 30° até o fechamento completo da porta (2).
4. Segurando em ambos os lados da porta, levante a porta de modo a levar a parte superior da porta próxima ao forno, enquanto a parte inferior da porta deve ser movida para fora, de modo a desencaixar as dobradiças da cavidade do forno (3).

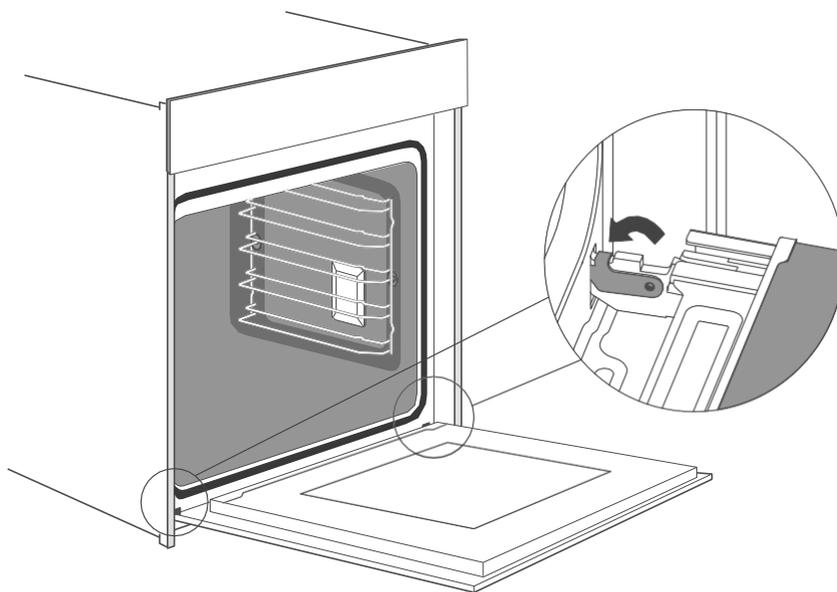


# Limpeza e Manutenção

## Reinstalando a Porta do Forno

Remonte a porta do aparelho seguindo a sequência oposta à remoção.

1. Ao fixar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças estejam colocadas nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade. Certifique-se de que as dobradiças estejam inseridas na posição correta. Você deve conseguir inseri-las facilmente e sem resistência. Caso sinta alguma resistência, verifique se as dobradiças estão inseridas corretamente nos orifícios.
2. Após encaixar as dobradiças, abra a porta do aparelho vagarosamente. Caso sinta dificuldades ao abrir, ou ouça barulhos e estalos, verifique novamente o encaixe das dobradiças, pois a porta poderá ser danificada se aberta totalmente com as dobradiças mal encaixadas.
3. Feche as duas alavancas de travamento novamente. Atente-se para fechar as alavancas corretamente, de modo que fiquem deitadas por completo no encaixe. Caso contrário, a porta poderá apresentar dificuldades para abrir.
4. Feche a porta do forno. Ao mesmo tempo, recomendamos que você verifique novamente se a porta está na posição correta e se as aberturas de ventilação não estão bloqueadas, ou se há algum desalinhamento.



# Limpeza e Manutenção

## Limpeza do Interior do Forno

Para uma melhor manutenção do forno, limpe o forno regularmente depois do arrefecimento após cada período de cozimento.

- Retire todas as partes removíveis.
- Para facilitar a limpeza, a porta do forno pode ser removida.

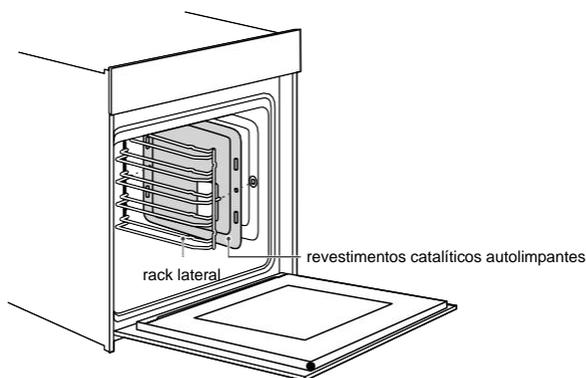
### ■ Observação:

- O forno deve ser operado na potência máxima por 15 a 20 minutos após o uso de detergentes de limpeza específicos para queimar os resíduos deixados no interior do forno. Durante esse processo, a parte acessível pode ficar mais quente do que o habitual e as crianças devem ser mantidas afastadas.

## Remover Racks e Revestimentos Catalíticos Autolimpantes

Quando se deseja uma boa limpeza dos trilhos e da cavidade, pode-se remover os racks e os revestimentos catalíticos autolimpantes para limpá-los. Assim, seu aparelho manterá sua aparência e permanecerá plenamente funcional por muito tempo.

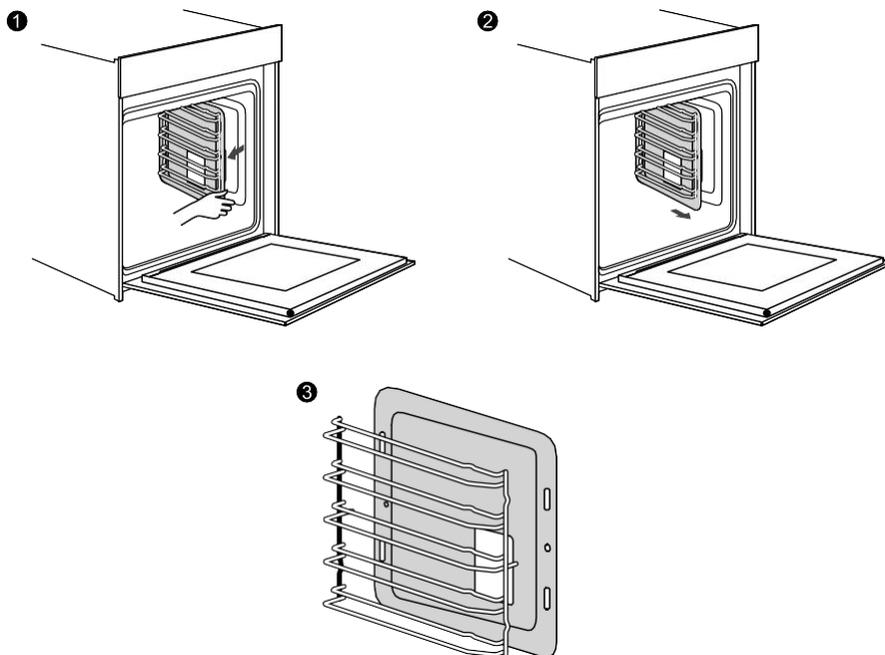
- Revestimentos catalíticos autolimpantes: Revestimentos com tratamento especial de esmaltação em sua superfície, podendo absorver óleo e gordura, volatilizá-los posteriormente, deixar a cavidade limpa e sem odores peculiares durante o processo de cozimento.



# Limpeza e Manutenção

1. Puxe o rack lateral pela parte dianteira para fora da cavidade horizontalmente. Os revestimentos catalíticos autolimpantes serão retirados juntamente com o rack lateral.
2. Retire o rack lateral da cavidade juntamente com os revestimentos catalíticos autolimpantes.
3. Separe os revestimentos catalíticos autolimpantes do rack lateral.

**(Ilustração do lado direito como exemplo, o mesmo vale para o lado esquerdo).**



- Quando a limpeza estiver concluída, inverta os procedimentos acima para reinstalar o rack e os revestimentos catalíticos autolimpantes em suas posições originais.

# Limpeza e Manutenção



## ADVERTÊNCIA

**Pare de usar o produto quando houver qualquer anormalidade/falha e desligue o disjuntor. (Risco de fumaça/fogo/choque elétrico)**

Entre em contato imediatamente com um Centro de Assistência Autorizada da Panasonic para manutenção/repares.

### Corrija seu Aparelho Quando Necessário

Se houver uma falha, antes de entrar em contato com o serviço pós-venda, certifique-se de que a falha não seja resultado de operações incorretas e consulte a tabela de falhas para tentar corrigi-la você mesmo.

Muitas vezes, você pode corrigir facilmente certas falhas técnicas no aparelho.

Caso um prato não fique exatamente como você queria, você pode encontrar dicas e instruções de preparação de algumas receitas na página 27.

Falha	Possível Causa	Observações/solução
O aparelho não funciona.	Fusível com defeito.	Verifique o disjuntor na caixa de fusíveis.
	Corte da alimentação	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos de cozinha estão funcionando.
O ventilador não funciona o tempo todo no modo: "Convecção"		Esta é uma operação normal em função da melhor distribuição de calor possível e do melhor desempenho possível do forno.
Após um processo de cozimento, um ruído pode ser ouvido e um fluxo de ar próximo ao painel de controle pode ser observado.		O ventilador de resfriamento ainda está funcionando para evitar condições de alta umidade na cavidade e arrefecer o forno para a sua conveniência. O ventilador de arrefecimento desliga-se automaticamente.
Os alimentos não cozinham suficientemente no tempo indicado na receita.		Uma temperatura diferente da receita é usada. Verifique novamente as temperaturas. As quantidades dos ingredientes são diferentes da receita. Verifique novamente a receita.
Processo de dourar desigual		A configuração da temperatura está muito alta ou a posição na prateleira pode ser melhorado. Verifique a receita e as configurações. O acabamento e/ou a cor da superfície e/ou o material dos utensílios de assar não foram a melhor escolha para a função do forno selecionada. Ao usar Grelhado Radiante, use utensílios de forno leves, escuros e com acabamento fosco.
A(s) lâmpada(s) não acende(m).		A(s) lâmpada(s) precisa(m) ser trocada(s). Entre em contato com o SAC Panasonic.

# Limpeza e Manutenção

## ADVERTÊNCIA

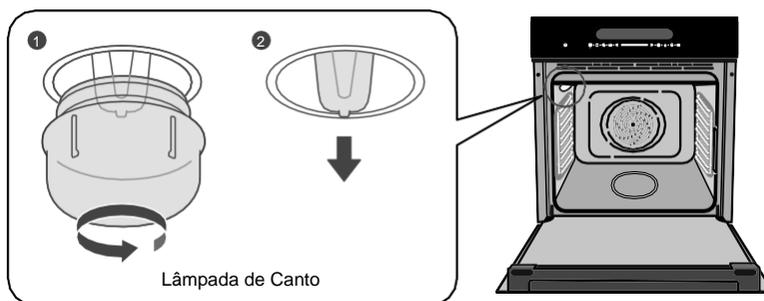
**Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.**

As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas afastadas

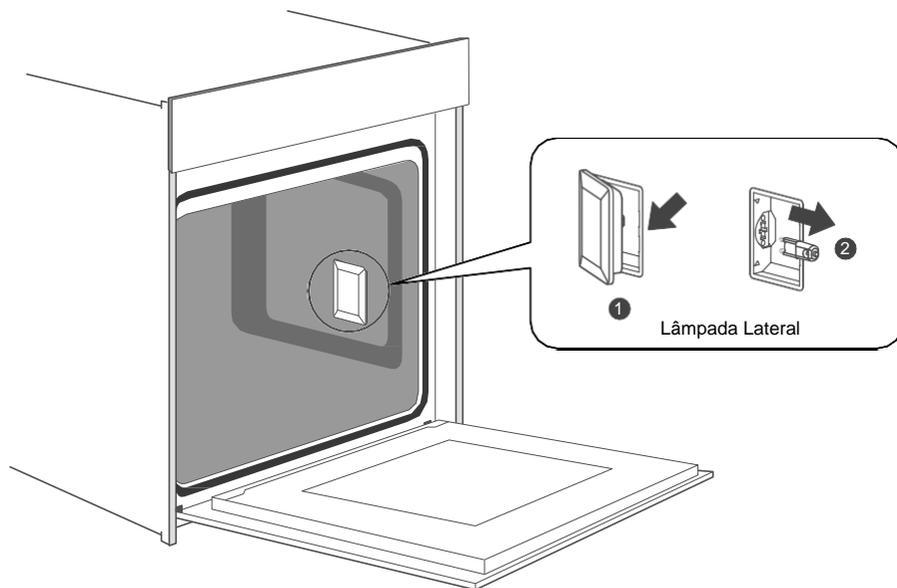
## Troca das Lâmpadas

**As lâmpadas utilizadas no forno são lâmpadas especiais que possuem resistência a altas temperaturas (220 V ~ 25 W). Portanto, é necessário comprar lâmpadas originais de um revendedor autorizado. Para a troca, proceda da seguinte forma:**

1. Antes de trocar a lâmpada, certifique-se de que o forno tenha sido desconectado da rede elétrica e/ou que o disjuntor esteja desligado para evitar choques elétricos.
2. **Lâmpada de Canto:** Gire a cobertura de vidro no sentido anti-horário para removê-la.  
**Lâmpada Lateral:** Puxe a grade lateral para fora e, em seguida, levante ligeiramente a cobertura de vidro com uma ferramenta de cabeça chata.
3. Puxe a lâmpada - não a gire.
4. Monte a cobertura de vidro de volta.
5. Ligue o disjuntor e/ou o forno à rede elétrica, e toque em  para ver se a lâmpada acende.
6. Para a lâmpada lateral, caso ela funcione bem após a troca, lembre-se de recolocar a grade lateral.



# Limpeza e Manutenção



## Cobertura de vidro

Caso a cobertura de vidro da lâmpada halógena esteja danificada, ela deve ser substituída. Você pode obter uma nova cobertura de vidro entrando em contato com o SAC Panasonic.

## Questões Ambientais

A Panasonic já desenvolve as atividades, produtos e serviços atendendo as legislações ambientais. Proteger o meio ambiente é dever de todos. Não descarte produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios e embalagens no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários, córregos ou riachos. Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso setor de SAC.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

# Especificações

Modelo	HL-CX672BRPK
Tensão	220 V ~
Potência	2650 W
Frequência	60 Hz
Dimensões Externas (P x L x A)	Aprox. 612 mm x 593,5 mm x 595 mm
Dimensões internas (P x L x A)	Aprox. 396 mm x 503 mm x 360 mm
Volume da Cavidade do Forno	Aprox. 72 litros
Peso Líquido	Aprox. 36,2 kg

# Certificado de Garantia

## HL-CX672BRPK

A **Panasonic do Brasil Limitada** assegura ao proprietário-consumidor do aparelho aqui identificado, garantia contra qualquer defeito de fabricação, desde que constatado por técnicos autorizados pela **Panasonic**, pelo prazo de 90 dias, por força da lei, mais 275 dias por liberalidade da **Panasonic (totalizando 1 ano)**, a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador-consumidor, aquisição esta feita em revendedor **Panasonic**, e contado a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada** restringe suas responsabilidades à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, constate-se a falha em condições normais de uso.

A mão-de-obra e a substituição de peça(s) com defeito(s) de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do período de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada** declara a garantia nula e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.), uso em desacordo com o **Manual de Instruções**, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeito a flutuações excessivas, pela utilização de adaptadores de tomada, ou ainda, no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **Panasonic**.

Também, será considerada nula a garantia se o consumidor não apresentar a Nota Fiscal de Compra, ou se a mesma apresentar rasuras ou modificações.

A forma e o local de utilização da garantia são válidos apenas em território brasileiro.

**Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:**

- a) **Instalação do produto ou orientação de manuseio.**
- b) **Avárias resultantes de acidentes ocorridos devido ao uso incorreto, uso inadequado, queda, riscos no gabinete, quebra de peças plásticas, abuso ou negligência por parte do cliente ou devido a qualquer uso não previsto no manual de instruções.**
- c) **Produtos cujos números de série tenham sido alterados, falsificados ou removidos.**
- d) **Serviço de limpeza em geral.**
- e) **Defeitos ou avarias causadas durante o transporte do produto.**
- f) **Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios apenas no prazo legal de 90 (noventa) dias.**

**Nota:** Os aparelhos que possuem acessórios, a garantia contra defeitos de fabricação é de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da nota fiscal de compra do produto.

# Não esqueça

Sempre que seu aparelho apresentar problema, contate o Serviço Autorizado Panasonic mais próximo da sua residência, pois somente o Serviço Autorizado possui:

- **Técnicos treinados pela Panasonic;**
- **Manuais e informações técnicas fornecidos pela Panasonic.**
- **Equipamentos adequados;**
- **Peças originais.**



## Proteja seu Aparelho

Confie seus aparelhos somente ao Serviço Autorizado Panasonic. Não confunda com as “Oficinas Especializadas”, pois somente o Serviço Autorizado Panasonic trabalha com as peças originais, tem seus técnicos treinados pela fábrica, fornece garantia real dos serviços, trabalha sob nossa supervisão, recebe constantes orientações e atualizações. Se, apesar de tudo isso, o serviço ainda não ficar bom, V.Sa. pode solicitar nossa intervenção e no caso de “Oficina Especializada”, nada podemos fazer.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL  
E PARA DEFICIENTES VISUAIS:  
0800 776 0000\*  
4004 6600

\* Não disponível para celulares

ANTES DE LIGAR PARA O SAC, TENHA EM MÃOS O MODELO E O  
NÚMERO DE SÉRIE DO SEU APARELHO.  
ESSAS INFORMAÇÕES SERÃO SOLICITADAS NO INÍCIO DO ATENDIMENTO.

Modelo:

Nº de Série:

[www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)

### Panasonic do Brasil Limitada

Estrada Municipal Eduardo Gomes Pinto, 304  
Bairro Ponte Alta  
CEP: 37640-000 – Extrema – MG  
CNPJ: 04.403.408/0013-07

V.2