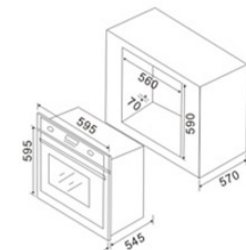




## MANUAL DE INSTRUÇÃO

### FORNO STERN EG



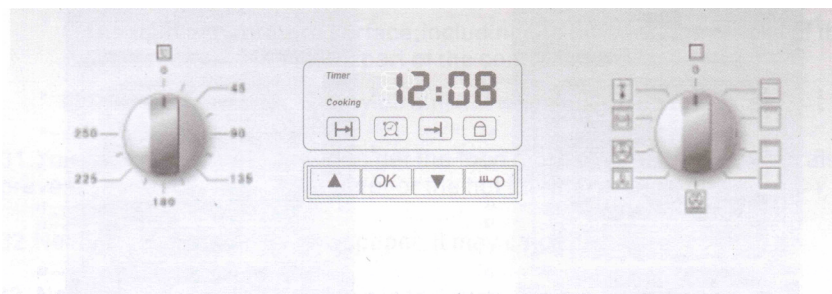
CE CB SASO PAI RoHS













Serviço de Atendimento Cookerhood  
SAC: (62)3576-2111  
contato@tokens.com.br


### INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



















Muito obrigado por ter escolhido a Cookerhood e seus produtos para a sua cozinha. Este Forno foi cuidadosamente desenvolvido com os melhores materiais existentes no mundo. Entretanto é importante a leitura deste manual para que se tenham resultados satisfatórios na utilização deste.




## 1. FUNÇÕES

- a) **Ajuste do relógio:** Primeiramente ajuste o relógio para que o TIMER funcione corretamente.
- b) **Ajustando:** Pressione  e  simultaneamente, o display ficará com os MINUTOS piscando, use  e  para ajustar os MINUTOS. Depois que os mesmos forem ajustados corretamente, ajuste a HORA, pressionando , use  e  para ajustar a HORA e a pressione .
- c) **Assando sem ajustar o timer:** Ajuste a TEMPERATURA e pressione  até aparecer à palavra COOKING no display. Em seguida gire o manípulo para a função desejada (grill, espeto giratório, descongelamento, etc.) e pressione . O forno não desligará até a intervenção manual.

**NOTA:** Sempre que pressionar  por alguns segundos o forno irá desligar e cancelar todas as funções.

- d) **Modo AUTO STOP:** Ajuste a TEMPERATURA e pressione  até aparecer  no display. Em seguida pressione  para confirmar. O relógio ficará piscando no display, pressione  e  para ajustar o tempo (hora e minuto podem ser alternados pressionando a tecla ). O maior período de ajuste é de 01h59min, depois pressione  para confirmar a programação. Dez segundos depois o forno começará a funcionar automaticamente e  ficará aceso no display. Durante essa programação o display ficará mostrando a contagem regressiva dos minutos. O forno irá desligar quando tempo chegar a ZERO. O forno irá mostrar a hora atual e o alarme tocará por um minuto, avisando que o cozimento finalizou. O alarme pode ser desligado pressionando qualquer tecla.
- e) **Ajuste do alarme:** Pressione  várias vezes até aparecer , pressione  para confirmar. Pressione  e  ajustar o relógio, pressione  para confirmar. Espere por três segundos para o alarme iniciar. O maior tempo do alarme é de 99 minutos.
- f) **Bloqueio TOUCH SCREEN:** pressione  por três segundos, o  ficará aceso no display e todas as funções ficarão bloqueadas. Pressione  por três segundos e o  irá apagar do display e o teclado estará desbloqueado. O bloqueio ocorrerá automaticamente após cinco minutos.

**NOTA:** Sempre que pressionar  por alguns segundos o forno irá desligar e cancelar todas as funções.

## 2. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica, ou desligue o disjuntor.
- Recomendamos limpar o forno sempre após cada uso. O ideal é que o forno esteja ainda morno, **mas não quente**. Desta maneira a camada de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará de fácil remoção. Após o forno esfriar essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, mais difícil de limpar. Esse procedimento garantirá o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Não utilizar equipamento de limpeza a vapor.
- Evitar que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, para não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.
- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte. Isto poderá causar uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é bastante resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como: limão, ameixa, etc., podem deixar manchas escuras nas superfícies do esmalte. Estas manchas não prejudicam o funcionamento do produto.
- Para limpar as partes internas esmaltadas e/ou cromadas, bandejas esmaltadas, grelhas cromadas e suportes de prateleiras, usar um pano ou esponja macia umedecidos com água morna e detergente neutro, desta maneira os resíduos ou restos de alimentos serão facilmente removidos.
- Cuidado para não remover a pasta de lubrificação das guias telescópicas, pois elas garantem o bom funcionamento das mesmas.

- Ao recolocar os suportes laterais para as prateleiras, certifique-se de que foram fixadas corretamente.
- Sempre após a limpeza seque todo o forno.
- Não utilizar produtos de limpeza que contêm alvejantes ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos tais como; sapólio, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, etc., ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

## 3. RESUMO DAS FUNÇÕES



**LUZ** - Toda vez que a função COOKING aparecer acesa no display a lâmpada interna do forno ligará automaticamente.



**COZIMENTO CONVECCIONAL** - O elemento de aquecimento superior será ligado. O calor é propagado naturalmente e a temperatura pode ser regulada entre 45 a 250°C através do controle. Recomendado para: Alimentos que precisam ser bem cozidos, por dentro e fora. Exemplo: carnes em geral.



**COZIMENTO COM AR QUENTE** - O elemento aquecedor redondo e ventilador serão ligados. A temperatura pode ser entre 45 a 250°C. Este modo é para assar algum tipo de alimento sem afetar o gosto e o cheiro. É recomendado para assar bolos e tortas.



**MODO DE ASSAR INTENSO** - O elemento de aquecimento inferior, superior e o redondo serão ligados simultaneamente. É indicado para assar uma grande quantidade de comida como por exemplos: biscoitos, pão, tortas, etc.



**MODO CONVENCIONAL + VENTILADOR** - O elemento de aquecimento superior, inferior e o ventilador são ligados simultaneamente.



**COZIMENTO COM VENTILADOR QUENTE** - Quando o elemento inferior e redondo são transferidos pelo ventilador. É ideal para desinfetar copos e talheres.



**GRILL CONVENCIONAL** - Nesta função a resistência central superior é acionada. O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados. Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça. Para garantir um cozimento uniforme, virar os alimentos sempre que necessário e ajuste o termostato para 250°C. Mantenha a porta do forno fechada para pré-aquecer por 5 minutos.



**VENTILADOR GRILL** - O elemento de aquecimento superior e o ventilador serão ligados. O ar quente será transferido pelo ventilador para manter a temperatura entre 50 a 200°C. O tempo não pode ser maior do que 30 minutos por vez.

**DESCONGELAMENTO**

**CHURRASQUEIRA** – Essa função utiliza o ESPETO GIRATÓRIO.

**AVISO IMPORTANTE:**

A porta do forno ficará muito quente, mantenha crianças fora do alcance.

**Dicas:**

Para informação do usuário veja na tabela abaixo algumas receitas e suas temperaturas de cozimento respectivas. O tempo de cozimento poderá variar e acordo com a quantidade.

Tortas -----	180°C
Rosquinhas -----	180°C
Suflê de queijo -----	200°C
Suflê de batata -----	200°C
Cordeiro -----	200°C

Crepe de espinafre -----	200°C
Purê de batata -----	200°C
Peito de frango com tomate -----	200°C
File de peixe -----	200°C
Bacalhau -----	200°C
Torta de ameixa -----	200°C
Almôndegas -----	200°C
Lasanha -----	220°C
Roast beef -----	220°C
Torta de limão -----	220°C
Pizza com anchovas -----	225°C
Rizoto -----	225°C
Cebola assada -----	225°C
Batata recheada -----	225°C
Torta de marmelada -----	225°C
Frango assado -----	225°C

**SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO**

- Desligar o produto da rede elétrica, desligando o disjuntor ou desconectando o cabo de alimentação da tomada se estiver acessível.
- Verificar se o Forno está frio.
- Remover a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário.
- Remover a lâmpada do soquete. Lâmpada 220 V - 25 W - Tipo E 14 - temperatura 300 °C.
- Recolocar corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas.

**SOLUCIONANDO PROBLEMAS**

PROBLEMAS	CAUSAS / VERIFICAR SE:
O forno não liga	-Os seletores de função e de temperatura estão na posição “Zero”. -O timer esta programado corretamente. -O disjuntor da instalação elétrica da residência não desarmou. -O cabo de alimentação não está bem conectado ou com problema.

	-Falta de energia elétrica. -Tensão do produto é a mesma da residência. -Desligou por superaquecimento
A lâmpada não acende	-Falta de energia elétrica. -A lâmpada está queimada. -A lâmpada está bem encaixada. -Existe uma função selecionada.
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	-Ocorreu super aquecimento.
O vapor e a água condensada caem sobre os alimentos	-Não deixar os alimentos no forno por mais de 15 minutos após o término do cozimento.
Os alimentos demoram a cozinhar ou cozinham muito rápido	-Consultar o item “utilização do produto” no manual de instruções.

## DICAS PRÁTICAS DE COZIMENTO

O forno oferece uma ampla variedade de alternativas, que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento.

As informações a seguir são apenas umas orientações, que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

**Pré-aquecimento:** Em geral é utilizado para cozinhar alimentos fermentados, a fim de atingir a temperatura desejada o mais rápido possível.

**Assando Bolos:** Pré-aquecer sempre o forno.

Não abrir a porta do forno durante o cozimento, para impedir que o bolo desande.

**Exemplo:**

- A massa está muito seca: Aumentar a temperatura em 100C e reduzir o tempo de cozimento.
- A massa desandou: Usar menos líquido ou diminuir a temperatura em 100C.

- A massa esta muito escura em cima: Colocar o bolo em uma prateleira mais baixa, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas: Utilizar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozimento.
- Massa gruda na fôrma: Untar bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou usar papel resistente à gordura.
- Fazendo Pizza: Pré-aquecer o forno por pelo menos 10 minutos. Utilizar uma fôrma leve para pizza.

Não abrir a porta do forno com frequência enquanto estiver assando.

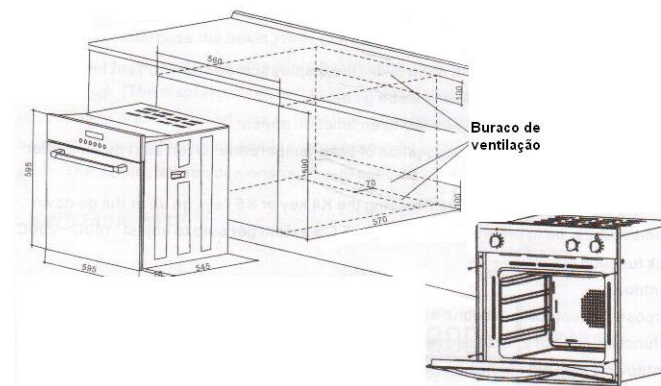
Assando Carnes: Carne branca, aves e peixes, ajustar a temperatura entre 1800C e 2000C.

Carnes vermelhas, que devem ser bem cozidas externamente, ficando macia e suculenta internamente, recomendamos ajustar a temperatura inicial entre 2000C e 2200C por um curto período de tempo e após diminuir conforme necessidade. Colocar a carne no começo da grelha ou bandeja.

## INSTALAÇÃO:

Itens necessários para a Instalação do forno:

- Fio 4 mm na instalação elétrica
- 5 cm laterais e de profundidade (para ventilação)
- Buraco no móvel (para saída de ar quente)
- Plug de 3 pinos (padrão ABNT)



## TERMO DE GARANTIA

O forno elétrico Cookerhood é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- Três primeiros meses – garantia legal.

### **Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:**

- O forno COOKERHOOD for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O forno COOKERHOOD for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, compatível com o produto.
- O forno COOKERHOOD tiver recebido maus tratos, descuidos [riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente] ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela COOKERHOOD.
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O forno COOKERHOOD não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.

### **Serviço de Atendimento Cookerhood**

**SAC: (62)3576-2111**

**[contato@tokens.com.br](mailto:contato@tokens.com.br)**