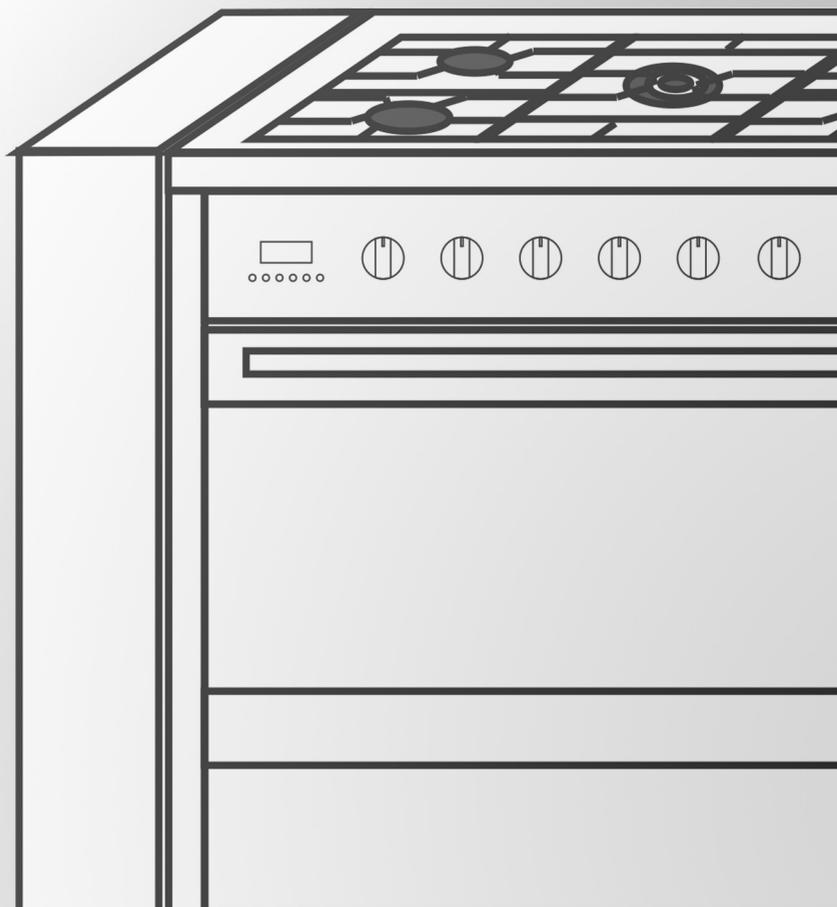


FOGÃO

**Cuisinart®**

Manual de Instruções  
para instalação e utilização



<b>CUIDADOS</b> .....	04
<b>INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO</b>	
Dimensões e recursos para instalação .....	06
Conexão elétrica .....	07
Ventilação e conexão de gás .....	08
Adaptação a diferentes tipos de gás .....	09
Definindo a chama mínima .....	09
Tabela característica de queimador e injetor .....	10
<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
Descrição das principais partes do aparelho .....	12
Ignição e funcionamento dos queimadores .....	13
Conselhos sobre o uso de queimadores a gás .....	13
<b>INSTRUÇÕES DE USO DO FORNO</b> .....	14
Programador eletrônico .....	15
<b>INSTRUÇÕES PARA COZINHAR</b> .....	17
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	20

## **Obrigado por escolher este produto!**

Leia atentamente este manual antes de instalar e utilizar o utensílio, pois as indicações corretas são para a melhor instalação, uso e cuidado do aparelho.

Você vai descobrir que as linhas limpas e a aparência moderna do seu forno combinam perfeitamente com a decoração da sua cozinha. O forno é fácil de usar e possui um alto padrão de funcionamento. Estamos comprometidos em fornecer produtos cada vez mais eficientes e fáceis de usar, respeitando o meio ambiente.

## CUIDADOS

- >> Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas em espaço ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou usar este aparelho.
- >> Muito importante: guarde este manual de instruções com o aparelho para consultas futuras.
- >> Este aparelho foi projetado para uso doméstico. Por favor, esteja ciente de que o acessório frontal pode não ser tocado.
- >> Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- >> Não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- >> Quando a grelha está ligada, todos os elementos acessíveis estão quentes, portanto, mantenha as crianças afastadas desses elementos.
- >> Este aparelho deve ser instalado apenas por pessoas autorizadas e de acordo com as instruções do fabricante: instruções de instalação, regulamentos locais de instalação de gás, códigos de construção municipais, regulamentos de fiação elétrica e regulamentos locais de abastecimento de água.
- >> Antes de ligar o aparelho, verifique se ele está corretamente regulado para o tipo de gás disponível.
- >> Não use jato de vapor para limpeza.
- >> Antes da manutenção ou limpeza, desligue o aparelho da rede e espere que esfrie.
- >> Quando os queimadores estiverem acesos, verifique se a chama está sempre regular. Antes de remover as painéis, desligue os queimadores.
- >> A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal autorizado.
- >> O uso de um aparelho a gás produz calor e umidade na sala. Certifique-se de que a sala é bem ventilada, mantenha as saídas de ventilação natural abertas ou instale um exaustor com duto externo.
- >> Se um aparelho a gás for usado por um longo período, pode ser necessária uma ventilação extra (abrir uma janela ou aumentar o volume de exaustão).
- >> Nunca forne o forno com folhas de alumínio, pois as fendas pré-definidas para manter a troca térmica podem entupir, danificando o esmalte.
- >> Tenha cuidado para não colocar painéis com fundos instáveis ou deformados nos queimadores para evitar tombar ou derramar.
- >> Se a chama de um queimador for desligada acidentalmente, desligue o botão de controle. Apenas acenda o fogão novamente depois de esperar pelo menos um minuto.

Antes de usar o fogão, sugerimos:

- >> Remova todo o filme especial que cobre o vidro da porta do forno (quando fornecido).
- >> Aqueça o forno vazio na temperatura máxima durante 45 minutos (para remover o cheiro desagradável e a fumaça causada pelos resíduos do tratamento do isolamento térmico).
- >> Limpe cuidadosamente dentro do forno com água e sabão e enxágue.
- >> Para qualquer manutenção, contate sempre um centro de assistência técnica autorizado e peça peças sobressalentes originais. Reparos feitos por pessoas não especializadas podem causar danos.
- >> Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças em todos os momentos.

- >> Use sempre luvas de forno para remover e substituir os alimentos no forno. Assegure-se de apoiar a frigideira ao removê-la do forno.
- >> Não deixe que as crianças se sentem ou brinquem com a porta do forno. Não use a porta suspensa como apoio para alcançar os armários acima.
- >> Não pulverize aerossóis nas proximidades deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- >> Não guarde ou utilize líquidos inflamáveis ou itens nas proximidades deste aparelho.
- >> Quando este aparelho estiver instalado em embarcações marítimas ou em caravanas, não deve ser utilizado como aquecedor de ambiente.
- >> Não remova da tomada puxando o cabo.

**ADVERTÊNCIA:** Para impedir o tombamento do aparelho deve ser instalado um meio de estabilização. Consulte as instruções para instalação.

- >> Durante a utilização, o aparelho aquece, portanto tome cuidado e evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

**ADVERTÊNCIA:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- >> Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, resultando na quebra do vidro.

>> Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

>> Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.

>> **NOTA:** Estas instruções são válidas apenas se o símbolo do país aparecer no aparelho. Se o símbolo não aparecer no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que fornecerão as instruções necessárias relativas à modificação do aparelho às condições de utilização do aparelho de gás do país.

**AVISO:**

Nunca use o conjunto de gavetas na parte inferior da gama para armazenar substâncias inflamáveis ou matérias que não possam suportar o calor, tais como: madeira, papel, latas de spray, trapos, etc.

Este aparelho elétrico está em conformidade com as seguintes diretrizes:

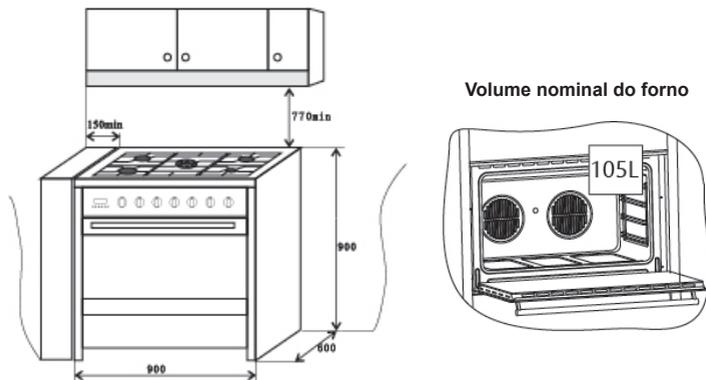
- 89 / 336 / CEE (compatibilidade eletromagnética)
- 89 / 109 / CEE (alimentos)
- 73 / 23 / CEE + 93/68 / CEE (baixa tensão)
- 2009 / 142 / CE (Diretiva de aparelhos a gás)

# INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

## DIMENSÕES E CARACTERÍSTICAS DE INSTALAÇÃO

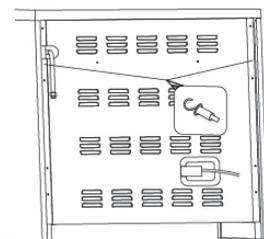
### AVISO:

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza da pressão de gás e o gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis;
- As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na placa de dados;
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação atuais. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes relativos à ventilação.



O fogão é fornecido com uma corrente anti-inclinação para evitar que o aparelho incline para frente e ocorra danos acidentais no tubo de gás. Pegue a expansão com gancho e faça um furo adequado na parede atrás, na mesma altura que a área de fixação da corrente. Insira o plugue na tomada e, em seguida, parafuse o gancho até que ele esteja firmemente fixado à parede. Fixe a corrente ao gancho. Ajustar ao nível do fogão inserindo os pés fornecidos.

Para uma situação em que o aparelho esteja entre dois armários e que a corrente anti-inclinação não possa ser instalada, sugerimos que prenda com parafusos os dois lados dos armários nas laterais do fogão. Os parafusos devem ser montado da seguinte forma. Posicione o forno entre os armários em sua posição final, em seguida, marque a localização do orifício piloto dentro do armário. Consulte o diagrama abaixo para a localização do orifício piloto. Use uma broca de 3,5mm de diâmetro para perfurar o orifício piloto através do armário e de ambos os lados do fogão.



Antes de perfurar, verifique suas medições para garantir que os orifícios piloto estão localizados dentro do intervalo especificado no diagrama. Um buraco perfurado no lado do fogão que está fora do intervalo especificado pode anular a garantia. Inspeção os armários cuidadosamente antes de perfurar para evitar danos aos fios elétricos ou linhas de gás. Fixe dois parafusos auto-roscentes de calibre 12 x 40mm através dos orifícios piloto dentro de ambos os armários e na lateral do fogão.

NOTA! O comprimento do parafuso é baseado na espessura do armário de 20mm, espaço entre o armário e o forno

de 10mm. O comprimento do parafuso pode variar dependendo da espessura do material do armário e do espaço entre o forno e os armários.

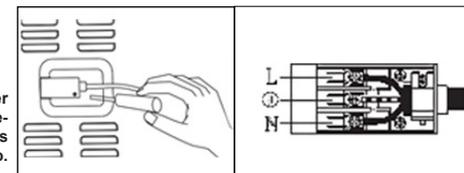
NOTA! Os parafusos devem estar acessíveis para remoção se o fogão precisar de manutenção. Armários não devem ser construídos sobre esses parafusos.

>> O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a coisas ou ferimentos a pessoas ou animais decorrentes de instalação incorreta ou uso do equipamento.

## CONEXÃO ELÉTRICA

O aparelho está equipado com um cabo flexível e um plugue de 15 Amp aprovados que devem ser ligados a uma tomada de corrente com ligação à terra. O fabricante não é responsável por qualquer dano direto ou indireto causado por instalação ou conexão defeituosa. Portanto, é necessário que todas as operações de instalação e conexão sejam executadas por pessoal qualificado em conformidade com as regulamentações locais e gerais em vigor.

A seção de fios no cabo não deve ser inferior a 1,5 Mm<sup>2</sup> (3 x 1,5 x). Use apenas os cabos especiais disponíveis em nossos centros de serviço.



de 10mm. O comprimento do parafuso pode variar dependendo da espessura do material do armário e do espaço entre o forno e os armários.

NOTA! Os parafusos devem estar acessíveis para remoção se o fogão precisar de manutenção. Armários não devem ser construídos sobre esses parafusos.

>> O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a coisas ou ferimentos a pessoas ou animais decorrentes de instalação incorreta ou uso do equipamento.

## CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Conecte o cabo de alimentação a um plugue adequado para a carga indicada na placa de classificação do produto. No caso de uma ligação direta à rede (cabo sem plugue), é necessário inserir um interruptor onipolar adequado antes do aparelho, com abertura mínima entre contatos de 3 mm (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). Antes de ligar à corrente, certifique-se de que:

- >> O contador elétrico, a válvula de segurança, a linha de alimentação e a tomada são adequados para suportar a carga máxima necessária (ver placa de características).
- >> O sistema de abastecimento é regularmente aterrado, de acordo com as normas vigentes e a tomada ou interruptor onipolar sejam facilmente alcançados após a instalação do forno.
- >> Depois de efetuar a ligação à rede, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as peças sujeitas a aquecimento.
- >> Nunca use reduções, desvios, adaptadores que possam causar superaquecimento ou queima.

O fabricante não é responsável por qualquer dano direto ou indireto causado por instalação ou conexão defeituosa. Portanto, é necessário que todas as operações de instalação e conexão sejam realizadas por pessoal qualificado, em conformidade com os regulamentos locais e gerais em vigor.

## RECURSOS ELÉTRICOS

Luz do Forno	2x 25 W
Elemento de aquecimento superior	2200 W
Elemento de aquecimento inferior	1800 W
Elemento de aquecimento do grill	2900 W
Elemento de aquecimento circular	2x 1250 W

Este aparelho deve ser instalado apenas por pessoas autorizadas e de acordo com as instruções do fabricante, instruções de instalação, regulamentos locais de montagem de gás, códigos municipais de construção, regulamentos de fiação elétrica, regulamentos locais de fornecimento de água.

### Ventilação

Em geral, o aparelho deve ter ventilação adequada para combustão completa do gás e manter a temperatura ao redor dentro de limites seguros.

### Superfícies combustíveis

Qualquer superfície de parede adjacente situada a 200 mm da extremidade de qualquer queimador da placa deve ser um material não combustível adequado para uma altura de 150 mm para todo o comprimento da placa. Qualquer construção de combustível acima da placa de aquecimento deve estar pelo menos 600 mm acima do topo do queimador. Nenhuma construção deve estar dentro de 450 mm acima do topo do queimador. A folga zero é permitida nas superfícies adjacentes laterais e traseiras abaixo da placa.

### VENTILAÇÃO E CONEXÃO DE GÁS

O aparelho deve ser ligado ao fornecimento de gás ou ao cilindro de acordo com as normas e depois verificar se está ajustado para o tipo de gás disponível.

A conexão de gás é 1/2" BSP e está situada a 55mm da direita e a 560mm do chão.

É necessário trocar o tubo flexível quando as condições nacionais exigirem.

Há duas maneiras de realizar a conexão para a linha de gás principal:

- O fogão pode ser conectado com material de cobre.
- Solte a ligação e conecte um terminal do tubo com o cotovelo de gás entre 1 e 1,2m de comprimento.

A mangueira não deve ser submetida a abrasão, torção ou deformação permanente e deve ser totalmente inspecionada. Devem ser usadas uniões compatíveis com as conexões de mangueira e as conexões testadas para vazamentos de gás.

O tubo flexível deve ser colocado de maneira a não ficar em contato com uma parte móvel da unidade de alojamento (por exemplo, uma gaveta) e não passar por nenhum espaço em que possa ficar congestionado.

A tomada fixa da tubulação do consumidor deve estar aproximadamente na mesma altura que o ponto de conexão do fogão, apontando para baixo e aproximadamente 150 mm para o lado do fogão. A mangueira deve estar livre no chão quando o fogão estiver instalado. Fixe uma extremidade da corrente no parafuso ao lado da conexão de entrada de gás e a outra extremidade deve ser ancorada ao piso/parede, de modo que a corrente evite a tensão nas conexões da mangueira quando o fogão for puxado para frente.

A configuração de fábrica do aparelho é para gás natural. A pressão do ponto de teste deve ser ajustada para 20 mbar com o queimador de chma tripla operando no máximo.

O aparelho está configurado para funcionar com o gás especificado na etiqueta inserida na parte de trás.

Para realizar estas operações, o instalador qualificado deverá seguir as indicações dadas na seção "Adaptação aos vários tipos de gás". Para uma operação mais segura, certifique-se de que a pressão de alimentação respeita os valores indicados na "Tabela de características do queimador e do injetor".

Se estiver instalando para utilização com gás GLP, certifique-se de que haja um regulador de gás adequado para uma pressão de alimentação de 29mbar no fornecimento de tanque de gás e que a pressão do ponto de teste é ajustada para 29mbar.

Se estiver instalando para utilização com gás TG, certifique-se de que haja um regulador de gás adequado para uma pressão de alimentação de 8mbar no fornecimento de tanque de gás e que a pressão do ponto de teste é ajustada para 8mbar.

Uma vez que o aparelho tenha sido instalado, certifique-se de que o tubo de gás não seja esmagado ou danificado por peças móveis.

Por último, verifique todas as conexões quanto a vazamentos de gás com sabão e água. NÃO use uma chama nua

para detectar vazamentos. Acenda todos os queimadores individualmente e separadamente para garantir a operação correta das válvulas de gás, queimadores e ignição. Gire as torneiras de gás para a posição de baixa chama e observe a estabilidade da chama para cada queimador individualmente e separadamente. Quando estiver satisfeito com o funcionamento do fogão, instrua o usuário sobre o método correto de operação. Caso o aparelho não funcione corretamente após todas as verificações terem sido realizadas, consulte o fornecedor de serviços autorizado em sua área.

### ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS:

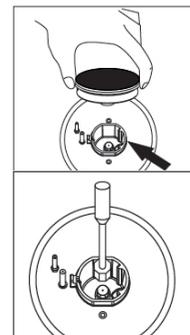
Ao converter de GLP Universal para Gás Natural, certifique-se de que o ponto de teste do GLP seja removido e substituído pelo Regulador de NG aprovado pela CE fornecido neste kit. A pressão do ponto de teste deve ser ajustada para 20 mbar com o maior queimador operando na chama máxima.

Ao converter de Gás Natural para GPL Universal, assegure-se de que o regulador NG seja removido e substituído pelo conjunto de ponto de teste fornecido neste kit. Um regulador de gás aprovado pela CE adequado para uma pressão de alimentação de 29 mbar deve fazer parte da alimentação do tanque de gás e a pressão do ponto de teste deve ser ajustada para 29 mbar.

Para adaptar o aparelho a um gás diferente daquele para o qual foi instalado (consulte a etiqueta do tipo a porta do compartimento de aquecimento), proceda da seguinte maneira:

- Remova as grades
- Remova as tampas dos queimadores
- Com uma chave de soquete de 7 mm desaparafuse e remova os injetores.
- Substitua os injetores por aqueles fornecidos correspondentes ao gás disponível (ver Tabela de características do queimador e do injetor).
- Substitua as várias partes procedendo em sentido inverso.

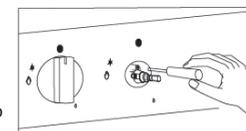
Ao converter de gás natural para GLP, certifique-se de que o regulador NG seja removido e substituído pelo conjunto do ponto de teste. Um regulador de gás adequado para pressão de alimentação deve ser parte da alimentação do tanque de gás e a pressão do ponto de teste deve ser ajustado para a pressão de acordo com a placa de dados.



### AJUSTE DA CHAMA MÍNIMA

A chama na saída pequena é regulada pela fábrica. Quando os injetores forem substituídos ou houver condições especiais de pressão da rede, pode ser necessário regular novamente a chama mínima. As operações necessárias para definir a chama mínima são as seguintes:

- Acenda o queimador
- Gire o botão para a posição mínima
- Retire o botão (e a junta se houver)
- GPL PARA NG: Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso localizado acima da esquerda da válvula de gás, eixo mostrado à direita. Gire suavemente o parafuso no sentido horário até o final completamente e depois gire no sentido anti-horário 1 volta para o queimador tripla, 3/4 de volta para o rápido, meia volta para o semi-rápido e 3/8 de volta para o Auxiliar.
- NG TO LPG: Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso de localizado acima da esquerda do eixo da válvula de gás, conforme mostrado na figura. Vire suavemente o parafuso no sentido horário até o final.
- GLP PARA TG: Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso localizado acima da esquerda da válvula de gás, eixo como mostrado à direita. Gire suavemente o parafuso no sentido horário até o final completamente, em seguida, gire-o no sentido anti-horário 4 vezes e meia para o anel tripla, 1 volta e 3/4 para o rápido, 1 volta e meia para o semi-rápido e 1 volta e 3/8 para o Auxiliar.
- TG para GLP: Use uma chave de fenda de lâmina fina para girar o parafuso localizado acima da esquerda da válvula de gás, como mostrado na figura. Gire suavemente o parafuso no sentido horário até o final.
- NG para TG: Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso localizado acima da esquerda da válvula de gás, eixo mostrado à direita. Gire suavemente o parafuso no sentido horário até o final completamente e depois gire no sentido anti-horário 3 voltas e meia para o queimador tripla, 1 volta para o rápido, 1 volta para o semi-



-rápido e 1 volta para o Auxiliar.

- TG para NG: Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso localizado acima da válvula de gás, eixo mostrado à direita. Gire suavemente o parafuso no sentido horário até o final completamente e depois gire no sentido anti-horário 3 voltas e meia para o queimador triplo, 1 volta para o rápido, 1 volta para o semi-rápido e 1 volta para o Auxiliar.
- Volte a colocar o botão e gire-o rapidamente da posição máxima para a mínima, conferindo que a chama não se apaga;
- Para queimadores com válvula de segurança, certifique-se de que a regulação obtida é suficiente para manter o aquecimento do termopar. Se não for, aumentar a chama mínima.

>> Os queimadores não requerem regulação do ar primário.

>> Operação anormal: qualquer um dos itens a seguir é considerado uma operação anormal e pode exigir manutenção:

- Inclinação amarela da chama do queimador da placa.
- Sooting de utensílios de cozinha.
- Queimadores não acendem adequadamente.
- Queimadores que não permanecem acesos.
- Queimadores extintos pela porta do forno.
- Válvulas de gás, que são difíceis de virar.

Caso o aparelho não funcione corretamente, entre em contato com o provedor de serviços autorizado em sua área.

#### TABELA CARACTERÍSTICA DE QUEIMADOR E INJETOR

	Queimador	Parafuso	Consumo (*)							
			LPG							
			I3B/P(30)		I3+(28-30/37)				I3B/P(50)	
			G30		G30		G31		G30	
			Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm	Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm	Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm	Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm
1	Rápido	0.44	3.0 (218)	0.85	3.0 (218)	0.85	3.0 (214)	0.85	3.0	0.75 (S)
2	Semi-rápido	0.34	1.75 (127)	0.65	1.75 (127)	0.65	1.75 (125)	0.65	1.75	0.58 (M)
3	Peixe/BBQ	0.64	2.8 (203)	0.85	2.8 (203)	0.85	2.8 (200)	0.85	2.8	0.70 (X)
4	Auxiliar	0.29	1.0 (72.7)	0.50	1.0 (72.7)	0.50	1.0 (71)	0.50	1.0	0.43 (H2)
5	Chama Tripla	0.64	3.7 (269)	0.95 (F4)	3.7 (269)	0.95 (F4)	3.7 (264)	0.95	3.7	0.76 (F4)
Teste de Ponto de Pressão			G30: 29 mbar		G30: 29 mbar G31: 37 mbar				G30: 50 mbar	

	Queimador	Parafuso	Consumo (*)					
			Natural Gas			Town Gas		
			I 2H		I 2L		I 1a	
			G20		G25		G110	
			Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm	Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm	Entrada kw(g/h)	Injetor Principal mm
1	Rápido	0.44	3.0	1.18 (Y)	3.0	1.21 (F2)	3.0	2.6 (3)
2	Semi rápido	0.34	1.75	0.97 (Z)	1.75	0.94 (Y)	1.75	1.9 (2)
3	Peixe/BBQ	0.64	2.8	1.15 (Z)	2.8	1.21 (F2)	2.8	2.6 (14)
4	Auxiliar	0.29	1.0	0.72 (X)	1.0	0.72 (F1)	1.0	1.45 (1)
5	Chama Tripla	0.64	3.7	1.35 (K)	3.7	1.42 (K)	3.7	3.5 (13)
Teste de Ponto de Pressão			G20: 20 mbar		G25: 25 mbar		G110: 8 mbar	

MODEL	CALOR TOTAL: ENTRADA Hs: (qn)
F965TFS***	11kW
F965TMS***	11.2kW
F965TLS***	11.2kW
F965T2S***	11.9kW
F965T3S***	14.6kW
F965FS***	10.3kW

(\*) = Com gás seco e com maior poder calorífico (Hs) a 15 e 1013,26 mbar

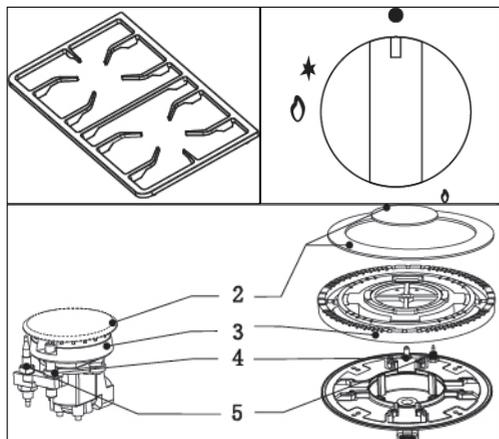
País de Destino		I1a2H	I12H3B/P	I12H3+	I12H3P	I12L3B/P	I12L3P	I12E3B/P	I12E+3+
Austria	AT		x						
Bélgica	BE								x
Dinamarca	DK	x	x						
Finlândia	FI		x						
França	FR								x
Alemanha	GE							x	
Grécia	GR		x	x	x				
Islândia	IS								
Irlanda	IE			x	x				
Itália	IT	x		x					
Luxemburgo	LU								
Holanda	NL					x	x		
Noruega	NO								
Portugal	PT			x					
Espanha	ES	x		x	x				
Suécia	SE	x	x						
Suiça	CH	x	x	x	x				
Reino Unido	UK			x	x				

# INSTRUÇÕES DE USO

## DESCRIÇÃO DAS PRINCIPAIS PARTES DO APARELHO

### AVISO:

- 1 Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e usado apenas em um espaço bem ventilado (por exemplo porão, salas sem janelas, etc.). Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- 2 O uso de um aparelho de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade na sala em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- 3 O uso intensivo prolongado do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando houver.

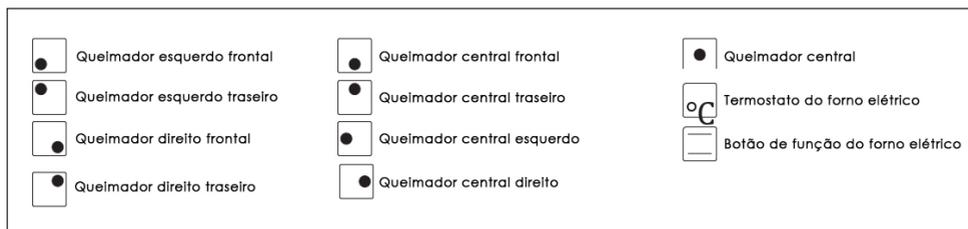


- 1 = GRADE
- 2 = TAMPA DO QUEIMADOR
- 3 = CABEÇA DO QUEIMADOR
- 4 = VELA DE IGNIÇÃO
- 5 = VÁLVULA DE SEGURANÇA
- 6 = BOTÃO DE IGNIÇÃO

## DESCRIÇÃO DE SÍMBOLOS

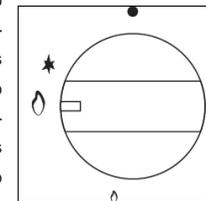
### AVISO:

- 1 Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e usado apenas em um espaço bem ventilado (por exemplo porão, salas sem janelas, etc.). Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- 2 O uso de um aparelho de cozimento a gás resulta na produção de calor e umidade na sala em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- 3 O uso intensivo prolongado do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando houver.



## IGNIÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS QUEIMADORES

Para acender um queimador, é necessário pressionar o botão enquanto roda no sentido anti-horário até que o índice esteja alinhado com a posição correspondente ao fornecimento máximo de gás (isto é, o grande símbolo de chama). No que diz respeito aos modelos equipados com uma válvula de segurança, uma vez que a chama esteja acesa, segure o botão por cerca de 3-4 segundos até que o dispositivo mantenha o queimador aceso automaticamente. Se o queimador não acender, espere um minuto para o gás se dissipar antes de tentar reacender. Neste momento, é possível ajustar a intensidade da chama girando o botão no sentido anti-horária posição máxima para a mínima (isto é, o pequeno símbolo de chama).



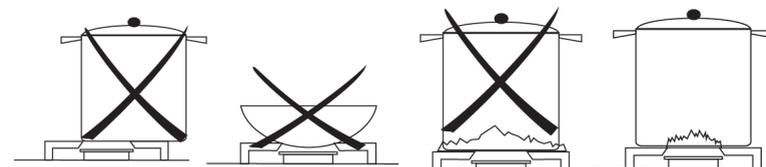
Para desligar o queimador, gire o botão no sentido horário, o índice volta para a posição correspondente ao símbolo de fechamento (●).

## RECOMENDAÇÕES

- >> Em caso de falha de energia elétrica, é necessário realizar as operações acima descritas, colocando um isqueiro a gás ou uma chama perto do queimador (nesse caso, preste a máxima atenção para não se queimar).
- >> A válvula de segurança (para modelos onde tal item é fornecido) intervém em caso de falha acidental da chama, bloqueando a entrega de gás (por exemplo: correntes de ar, derramamento de líquidos, etc.).
- >> Em qualquer caso, o dispositivo de ignição não deve ser acionado por mais de 15 segundos. Se a manobra de ignição falhar ou se o queimador for desligado acidentalmente, feche imediatamente o botão de ativação e repita a ignição após um minuto, pelo menos.
- >> Depois que a ignição ocorrer, ajuste a chama de acordo com suas necessidades.

## CONSELHOS SOBRE O USO DE QUEIMADORES DE GÁS:

- Para reduzir o consumo de gás e obter um melhor rendimento, use panelas com diâmetro adequado para os queimadores, evitando que a chama suba pela lateral da panela (consulte a Tabela do Recipiente). Use apenas panelas de fundo plano.
- Assim que um líquido começar a ferver, abaixe a chama para um nível suficiente para manter a fervura.
- Durante o cozimento, ao usar gorduras e óleos, tenha muito cuidado, pois se superaquecer, poderá pegar fogo.



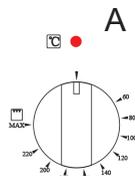
## USE PANELAS COM FUNDO CHATO

QUEIMADOR	φmin CAÇAROLA (mm)	φmax CAÇAROLA (mm)
AUXILIAR	90	160
SEMI-RÁPIDO	130	180
PANELA DE PEIXE	310x140	380x230
RÁPIDO	150	260
CHAMA TRIPLA	210	260

# INSTRUÇÕES DE USO DO FORNO

## BOTÃO DO TERMOSTATO DO FORNO ELÉTRICO A

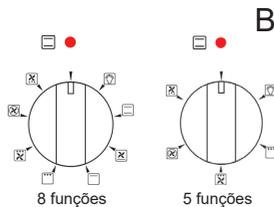
A seleção da temperatura de cozimento é realizada girando o botão no sentido horário até a temperatura desejada, entre 60°C e MAX. Se o aparelho estiver com um forno elétrico ligado, a luz de aviso acenderá quando o forno estiver aquecendo. Quando se apaga, significa que atingiu a temperatura necessária. Piscar regularmente significa que a temperatura do forno está sendo constantemente mantida no nível programado.



## BOTÃO ELÉTRICO DE CONTROLE DO FORNO

Cada uma das funções listadas abaixo pode ser usada apenas em conjunto com a temperatura correta.

O controle do seletor B e do termostato A é usado para selecionar as várias funções do forno e escolher o temperaturas de cozimento que melhor correspondem aos alimentos a serem cozidos. Durante o funcionamento do forno, a lâmpada permanecerá sempre acesa.



A lâmpada do forno é acesa sem elementos de aquecimento operados (resistências elétricas). Durante o funcionamento do forno, a lâmpada permanece sempre acesa.

## COZIMENTO TRADICIONAL

### INTERRUPTOR DO SELETOR DE TERMOSTATO DE 60°C AO MÁXIMO



O calor é fornecido a partir dos elementos superior e inferior. O forno deve ser pré-aquecido antes da comida ser colocado dentro. O cozimento estático fornece ótimos resultados com: bolos, pizzas, pão e para cozimento lento e suave das caçarolas. Características do cozimento estático: calor proveniente de cima e de baixo, só é possível cozinhar na prateleira do meio e deve estar centralmente localizado no forno.

## COZIMENTO DELICADO

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO DE 60°C AO MÁXIMO



Ideal para doces e bolos com cobertura úmida e pouco açúcar e sobremesas úmidas em moldes. Excelentes resultados também podem ser alcançados na finalização do cozimento na parte inferior e em pratos que requerem calor na área inferior em particular. A placa é melhor inserida no nível inferior.

## COZIMENTO DO FORNO SUPERIOR

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO DE 60°C AO MÁXIMO



Forno superior - use o final do cozimento de alimentos marrons (brown foods).

## COZIMENTO POR GRILL

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO DE 60°C AO MÁXIMO



Elemento Grill - Use para tostar e derreter queijo ou dourar. O tempo de cozimento não deve ser superior a 5 minutos. Para operar, selecione a função Full Grill juntamente com a temperatura.

## COZIMENTO POR GRILL COM VENTILAÇÃO ASSISTIDA

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO DE 60°C A 200°C

Uso do elemento grill e ventilador. Use para grelhar carnes, legumes e aves. Pré-aqueça o forno, coloque os alimentos



na grelha na assadeira e coloque no meio do forno. Outros alimentos podem ser cozidos por baixo enquanto grelhados. A porta do forno deve estar fechada para todos os métodos de cozimento

## COZIMENTO POR VENTILAÇÃO FORÇADA

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO DE 60°C AO MÁXIMO



O elemento de aquecimento circular e o ventilador entram em operação e o calor é espalhado uniformemente por todas as posições da prateleira. Vários tipos de alimentos podem ser cozidos em prateleiras diferentes, naturalmente com os respectivos tempos de cozimento. O forno deve ser pré-aquecido antes de colocar os alimentos no interior. O modo ventilador oferece ótimos resultados com: bolos (macios e grossos), grandes quantidades de alimentos e para cozinhar vários pratos simultaneamente. Para operar, selecione a função Ventilação Forçada junto com a temperatura.

## DESCONGELAR

### CHAVE SELETORA DO TERMOSTATO QUALQUER



O ventilador localizado na parte inferior do forno faz o ar circular à temperatura ambiente ao redor dos alimentos. Isso é recomendado para o degelo de todos os tipos de alimentos, mas principalmente para tipos delicados de alimentos que não requerem calor, como por exemplo: bolos de sorvete, sobremesas com creme ou creme, bolos de frutas. Para usar o ventilador, o tempo de degelo é aproximadamente pela metade. No caso de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando a "Ventilação forçada" e ajustando a temperatura de 80°C a 100°C.

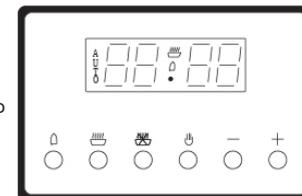
A porta do forno deve estar fechada para todos os métodos de cozimento.

O espeto está disponível apenas em alguns modelos. Para utilizá-lo proceda da seguinte maneira:

1. Coloque a bandeja do forno no 1º rack;
2. Insira o suporte especial do espeto no 2º rack e posicione o espeto, inserindo-o no orifício específico do espeto na parte traseira do forno;
3. Inicie o espeto usando o botão de controle do forno elétrico para selecionar a configuração

## PROGRAMADOR ELETRÔNICO: RELÓGIO DIGITAL DE 6 BOTÕES

- Mostrando hora (0: 00-24: 00) e minutos.
- A tela mostra 3 números piscando e "AUTO" se a energia estiver ligada.
- Para definir a hora correta, pressione o botão e, em seguida, o botão + ou - para avançar para trás até a hora exata aparecer.



### Configuração de operação manual:

- Pressione este botão para remover o piscar de "AUTO". Se "AUTO" estiver piscando (programa automático ou semi automático foi configurado), pressione o botão para remover "AUTO" e depois o processo de operação manual estará ativado.

### Configuração automática (defina a inicialização e finalização automáticas completas)

1. Pressione este botão e ajuste o tempo inicial de cozimento.
2. Pressione este botão e ajuste o tempo final do cozimento.
3. Ajuste as temperaturas e os modos de assado girando o botão do termostato e o botão seletor.
4. Após a definição acima, "AUTO" começará a piscar, o processo de cozimento automático está definido. Por exemplo: se o tempo de assado precisar de 45 minutos e deve terminar às 14:00. Pressione e ajuste para 45 minutos; depois pressione e defina o término de cozimento para 14:00. Após a definição acima, a tela mostra o horário atual (hora e minuto) e "AUTO" começa a piscar, isso significa que o processo de assado foi memorizado automaticamente. Quando o relógio passa a ser 13:15 (ou entre 13: 14-13: 15, o forno iniciará automaticamente no tempo de assado, o botão e "AUTO" estarão sempre piscando. Quando o relógio passa a ser 14, o assado está pronto, o alarme está tocando e piscando "AUTO". Depois de pressionar o botão o toque será interrompido.

### Configuração semi-automática (ajuste o tempo inicial e final)

A) Ajuste o limite de tempo de assado (10 horas no máximo):

Pressione o botão  para definir o tempo de assado; o forno começa imediatamente, e o botão "AUTO" piscará, após o processo de cozimento concluir, ele desligará o forno automaticamente. A mensagem "AUTO" piscará e o alarme soará. Para parar o alarme, pressione o botão .

B) Definir o tempo de término (23 horas e 59 minutos no máximo):

Pressione o botão  para definir o tempo de término; O forno começa imediatamente e o botão  e "AUTO" piscarão. Quando o tempo de término ajustado vem, o processo de operação do assado será fechado automaticamente. Então "AUTO" pisca, o alarme toca. O anel irá parar pressionando o botão .

Sempre que o botão relacionado é pressionado, o processo de assado será visto. Sempre que o botão  for pressionado e levar de volta o tempo para "0", o processo de assado será cancelado. Se o botão for pressionado novamente, o forno estará no processo de operação manual.

Temporizador: 23 horas e 59 minutos pode ser definido como máximo.

Ao acertar a hora, prima o botão e, em seguida, o botão + ou -, até que a hora pretendida apareça no ecrã. Após a definição, a hora correcta (hora, minuto) e o botão aparecem no ecrã e a temporização começa imediatamente.

Sempre que o botão for pressionado, o tempo será visto. Quando o tempo definido for atingido, o alarme tocará. O toque parará após pressionar o botão. .

AVISO: Depois de pressionar o botão relacionado, a configuração deve ser feita em 5 segundos. Em caso de blackout, o processo de configuração, bem como o tempo real (hora, minuto) irá aparecer. Após a energia ser ligada novamente, três "0" e "AUTO" aparecerão no ecrã, o que significa que o forno foi automaticamente reposto.

Ventilação de refrigeração: para arrefecer o exterior do aparelho, o modelo está equipado com um sistema de arrefecimento ventilador, que liga automaticamente quando o forno está quente.

Quando o ventilador está ligado, pode-se ouvir um fluxo normal de ar entre a porta e o painel de controle. NOTA: Quando o cozimento estiver concluído, a ventoinha permanecerá ligada até o forno arrefecer o suficiente.

### >> RELÓGIO DIGITAL DE 3 BOTÕES

Este modelo tem um display digital, o relógio tem o formato de 24 horas com 3 botões de controle. Quando o aparelho é ligado à energia, o display exibirá "12:00" e uma barra acima do símbolo .

#### Ajustando relógio digital

Para definir as horas, pressione o botão + ou -. Após ajustar, deixe que passe 5 segundos para validar ou pressione o botão de função para validar imediatamente.

#### Definição de operação manual

Pressione o botão de função para selecionar a operação manual.

### AJUSTE AUTOMÁTICO

O ajuste automático do forno permite que você selecione o tempo que deseja para o processo de cozimento, bem como qual temperatura usar. O forno liga, cozinha de acordo com o modo de cozimento escolhido e também usa a temperatura escolhida, em seguida, desliga-se automaticamente.

1. Pressione o botão de função várias vezes até que a barra acima do símbolo comece a piscar, em seguida, pressione + ou - para definir o período do cozimento.

2. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do símbolo  comece a piscar e pressione o botão + ou - para definir o tempo para desligar.

3. Defina a temperatura de cozimento e modo de cozimento girando o botão do termostato e o botão seletor.

Após estas definições, as barras acima dos símbolos   piscarão, indicando que o recurso de cozimento automático do forno está definido.

Por exemplo, se o tempo de cozimento for de 45 minutos e você quiser finalizar às 14:00:

1. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do símbolo  pisque e ajuste o tempo de cozimento 45 minutos.

2. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do símbolo  pisque e então defina o final do tempo para 14:00.

Após a configuração acima, a hora atual é exibida e as barras acima dos símbolos   piscarão indicando que o recurso de cozimento automático está definido. Quando o relógio exibir 13:15, o forno começará automaticamente a cozinhar. Enquanto estiver funcionando a barra piscará.

### >> CRONÔMETRO

O temporizador digital pode ser ajustado para 23 horas e 59 minutos no máximo.

Para configurar o cronômetro pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do símbolo seja  exibida. Uma vez que a função é liberada a hora atual é exibida e a barra acima do símbolo  pisca. Quando o botão de função é pressionado o tempo restante é exibido. Quando o tempo definido for atingido, o símbolo desaparecerá e o alarme soará. Para parar o alarme, pressione qualquer botão.

NOTA: Depois de pressionar o botão da função, a configuração do cronômetro deve ser feita em até 5 segundos. Em caso de falha de energia, todas as configurações, inclusive a exibição da hora, serão perdidas. Quando a energia retornar a barra acima do símbolo  e "12:00" serão exibidas.

## INSTRUÇÕES PARA COZINHAR

### UTILIZANDO O FORNO

Para um cozimento perfeito, é necessário pré-aquecer o forno à temperatura de cozimento predefinida. Apenas carne muito gorda pode ser colocada em um forno frio. Para minimizar os respingos de comida no forno (que às vezes podem produzir fumaça), recomenda-se assadeiras profundas. Use recipientes elevados, de preferência recipientes de terracota, coloque na grelha a cerca da metade da altura do forno. A tabela mostra alguns exemplos de como ajustar o termostato e o tempo de cozimento. Os tempos de cozimento variam de acordo com o tipo de alimento, sua homogeneidade e volume. Temos certeza de que, após alguns esforços, a experiência sugerirá possíveis variações dos valores mostrados na tabela.

### >> Dicas práticas para economizar energia

O forno pode ser desligado alguns minutos antes do final do cozimento; a temperatura residual é suficiente para concluir o cozimento. Abra a porta do forno apenas quando for absolutamente necessário; para verificar a fase de cozimento, olhe através do vidro (a lâmpada do forno está sempre acesa).

### >> Conselho Geral

O forno oferece vários tipos de aquecimento:

- O aquecimento tradicional para cozinhar assados especiais
- O ventilador forçada que distribui o aquecimento para o cozimento de bolos, biscoitos e similares.

Se for escolhida o cozimento forçado do ventilador, recomenda-se a sua utilização. Por isso, recomenda-se cozinhar ou assar em mais prateleiras para poupar tempo e energia.

## VENTILAÇÃO ASSISTIDA



Uma circulação contínua de ar quente é criada, permitindo que os alimentos sejam colocados e cozidos em diferentes prateleiras ao mesmo tempo. O forno atingirá a temperatura predefinida em um tempo muito curto.

## COZIMENTO TRADICIONAL



Isto é especialmente adequado para carnes / aves que requeiram um cozimento longa e lenta, bem como para assar pães e pão de ló. É aconselhável colocar o alimento a ser cozido no forno quando a temperatura de cozimento certa é atingida, ou seja, quando a luz piloto do termostato acender.

## GRILL



Pré-aqueça o forno durante cerca de 5 minutos. Durante a operação da grelha, o calor vem de cima, baseado na radiação infravermelha, sendo adequado para carne de baixa espessura e para torradas.

A carne e peixe a serem grelhados devem ser ligeiramente oleados e sempre colocados na grelha; sendo organizadas mais próximas ou distantes na grade da grelha, de acordo com a espessura da carne a ser cozida. A tabela mostra alguns exemplos de tempos de cozimento e posições dos alimentos. Os tempos de cozimento variam de acordo com o tipo de alimento, sua homogeneidade e volume.

## PÂTISSERIE

A circulação de ar do forno garante uma distribuição de calor instantânea e uniforme, não sendo necessário o pré-aquecimento do forno. No entanto, para pâtisseries especialmente delicadas, o forno pode ser pré-aquecido. Mais bandejas podem ser inseridas no forno junto com os doces, tomando cuidado para não usar a primeira grade começando de cima.

## GRATINAR



Por este termo entende-se a alteração da superfície dos alimentos, muitas vezes pré-cozidos, quando, depois de ser introduzido no forno, tem um aspecto dourado-acastanhado e crocante. Algumas massas e legumes são ideais para este tipo de cozimento.

## TEMPOS DE COZIMENTO

A tabela mostra alguns exemplos para o ajuste do termostato e do tempo de cozimento. Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o tipo de alimento e o volume. Temos certeza de que, após alguns esforços, a experiência sugerirá possíveis variações dos valores mostrados na tabela.

Observação:

Os horários indicados na tabela referem-se ao cozimento de apenas uma porção; para mais de uma porção, os tempos de cozimento devem ser aumentados em 5 a 10 minutos.

## TABELA DOS TEMPOS DE COZIMENTO

A tabela abaixo fornece posições de prateleira indicativas para uso com o seu forno. Por favor note, a temperatura e os tempos de cozimento são apenas indicativos. De acordo com diferentes hábitos de cozinha, pode ser necessário fazer outras modificações. Por favor, adicione os 15 minutos aos tempos indicados para o pré-aquecimento.

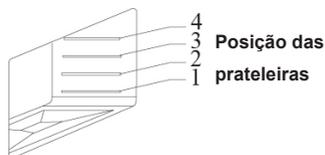
Ajuste do botão seletor	Alimento a ser cozido	Nível de baixo	Temperatura °C	Tempo em Minutos (*)
	<b>Primeiros cursos</b>			
	Lasanha	2-3	210-230	30
	Massa assada no forno	2-3	210-230	40
	<b>Carnes</b>			
	Vitela assada	2	175-200	30-40/kg
	Carne assada	2	210-240	30-40/kg
	Carne de porco assada	2	170-200	30-40/kg
	Frango	2	170-200	45-60
	Pato	2	170-200	45-60
	Ganso/peru	2	140-170	45-60
Coelho	2	170-200	50-60	
Perna de cordeiro	1	170-200	15/kg	
	<b>Peixe assado</b>	1-2	170-200	De acordo com o tamanho
	<b>Pizza</b>	1-2	210-240	40-45
	<b>Sobremesas</b>			
	Mergues	1-2	50-70	60-90
	Pequenas confeitarias	1-2	170-200	15-20
	Ciambella	1-2	165	35-40
	Savoyards	1-2	150	30-50
	Brioques	1-2	170-200	40-45
	Bolos de Frutas	1-2	170-200	20-30
	<b>Perfeito cozimento de brown food</b>	3-4	15	220

(\*) Com forno pré-aquecido

Ajuste do botão seletor	Alimento a ser cozido	Nível de baixo	Temperatura °C	Tempo em Minutos	
	<b>Primeiros cursos</b>				
	Lasanha	2	190-210	20-25	
	Massas assadas no forno	2	190-210	25-30	
	Arroz crioulo	2	190-220	20-25	
	<b>CARNE</b>				
	Vitela assada	2	150-170	65-90	
	Porco assado	2	150-160	70-100	
	Bife assado	2	160-170	65-90	
	Filé de carne	2	160-180	35-45	
	Filé de cordeiro	2	130-150	100-130	
	Carne assada	2	170-180	40-45	
	Frango assado	2	170	70-90	
	Pato assado	2	160-170	100-160	
	Peru assado	2	150-160	160-240	
	Coelho assado	2	150-160	80-100	
	Lebre assada	2	160-170	30-50	
	Pombo assado	2	140-170	15-25	
		<b>Peixe</b>	2-3	150-170	De acordo com as dimensões
		<b>Pizza</b>	2-3	210-240	30-50
		<b>Sobremesas (patisserie)</b>			
		Ciambella	2-3	150-170	35-45
		Bolo de frutas	2-3	170-190	40-50
		Pão de ló	2-3	190-220	25-35
		Brioques	2-3	160-170	40-60
		Strudel	1-2	150	25-35
	Pudim de Savoyard	2-3	160-170	30-40	
	Pão	2-3	190-210	40	
	Torrada	1-2	220-240	7	

Ajuste do botão seletor	Alimento a ser cozido	Nível de baixo	Tempo em Minutos	
			Primeira superfície	Segunda superfície
<b>Grill</b>  	Costeletas de porco	4	7-9	5-7
	Filé de porco	3	9-11	5-9
	Filé de carne bovina	3	9-11	9-11
	Fígado	4	2-3	2-3
	Escalopes de vitela	4	7-9	5-7
	Meio frango	3	9-14	9-11
	Salsicha	4	7-9	5-6
	Almôndegas	4	7-9	5-6
	Filetes de peixe	4	5-6	3-4
	Torradas	4	2-4	2-3

VENTILADOR DO FORNO



Posição das prateleiras

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

>> Não utilize jato de vapor para a limpeza deste forno.

>> Antes de qualquer limpeza, desligue o aparelho da eletricidade.

>> Lave as peças esmaltadas com água morna e detergente. Não use produtos abrasivos. Lave o espalhador do queimador frequentemente com água quente e detergente, certifique-se de remover quaisquer depósitos que possam bloquear a saída da chama. Lave as peças de aço inoxidáveis com água e seque-os com um pano macio.

>> Para limpar o fogão, use esponjas úmidas e panos de limpeza: o uso de água abundante, pode penetrar nas partes internas e danificar as peças elétricas. As grades do fogão podem ser lavadas em lavadora de louças.

>> Para manchas persistentes, utilize detergentes não abrasivos, produtos específicos comumente disponíveis no mercado ou um pouco de vinagre quente. Limpe as peças de vidro com água quente, evitando o uso de panos ásperos.

>> Não use esponjas de aço ou ácidos para a limpeza. Para evitar problemas na parte de ignição elétrica, limpe cuidadosamente as velas de cerâmica e eletrodos regularmente com pano.

>> Caso os botões comecem a ficar difíceis de girar, entre em contato com um técnico qualificado para lubrificá-los. Entre sempre em contato com assistência especializada quando precisar resolver qualquer dificuldade com o aparelho.

>> Para manter o brilho das partes esmaltadas por mais tempo, é necessário limpar o forno depois de cada utilização. Uma vez que o forno esteja frio, devem-se remover facilmente os depósitos de gordura com uma esponja ou um pano úmido com água morna e sabão ou detergente comum. Nunca use panos abrasivos ou esponjas que possam danificar o esmalte. Em fornos brancos, mesmo partes do painel de controle, como puxador e botão devem sempre ser higienizados, porque ficam amarelados devido às emissões de vapores de gordura.

>> Limpe sempre o aparelho sempre que algum alimento for derramado.

>> Para manter a segurança durante a utilização deste aparelho, recomenda-se que este produto seja revisado por assistência autorizada a cada 5 anos.

>> Fornos com facilidade para baixar a grelha para fins de limpeza

1. Aviso: verifique se todos os controles estão na posição "OFF" e aguarde o resfriamento do elemento da grade.
2. Apoie a frente do elemento da grade enquanto remove o parafuso recartilhado que prende o elemento.
3. Baixe a frente do elemento cuidadosamente para a posição de descanso.
4. Ao limpar o forno, certifique-se de não aplicar nenhuma força ao elemento do grill
5. Quando a limpeza estiver concluída, remova cuidadosamente quaisquer produtos químicos de limpeza e água do elemento grill.
6. Levante cuidadosamente a frente do elemento na posição e prenda com o parafuso recartilhado.

>> Nunca utilize o forno com o elemento do grill pendurado!

>> IMPORTANTE: No caso de remoção dos queimadores para fins de limpeza, recomendamos que todas as peças estejam posicionadas corretamente antes de acender os queimadores novamente.

>> As grades do plano de cozimento são equipadas com almofadas de borracha adequadas, com o objetivo de proporcionar melhor estabilidade e evitar arranhões nas superfícies do plano durante o uso.

>> Após uma possível remoção da grade para necessidades de limpeza e / ou manutenção, recomendamos verificar a presença dessas almofadas de borracha e recolocar as grades em sua posição original.

### LIMPEZA DA PORTA

Para uma limpeza mais completa, é necessário remover a porta do forno. Escolha o método de remoção e montagem de acordo com a estrutura diferente da porta do forno adquirida. Proceda da seguinte forma:

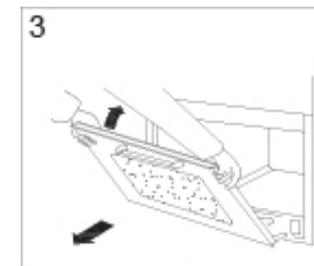
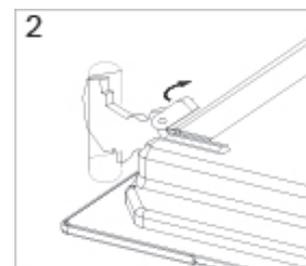
Porta totalmente aberta.

Levante e gire totalmente as pequenas alavancas situadas nas duas dobradiças.

Segure a porta pelos dois lados externos; feche-o lentamente até a porta entrar em contato com os cliques. Continue fechando a porta até que esteja a cerca de 10 cm de fechar completamente.

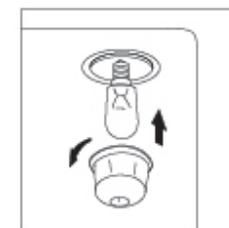
Puxe a porta em sua direção, puxando-a para fora do assento. A porta sai suavemente do forno. Para remontar a porta, siga os procedimentos acima para trás.

Observe que se a porta não sair facilmente do forno, não force a remoção total.



### SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO

Depois que o forno for desconectado eletricamente, desaparafuse a tampa de proteção de vidro e a lâmpada. Lembre-se sempre de usar a lâmpada de alta temperatura (300 / E14) no forno. Remonte a tampa de vidro e reconecte o forno após substituir a lâmpada.



## INSTRUÇÕES DE USO DO FORNO

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado pelo período de um ano, a contar da data de aquisição comprovada através de nota fiscal emitida por Revendedor M.CASSAB. Nesse documento deverá constar a data legível e sem rasuras ou emendas, em que foi efetuada a compra. Para que a garantia seja válida, é necessário que o cliente exiba, em caso de reparação técnica, esse certificado de garantia junto com a nota fiscal, na qual estejam mencionados os elementos identificadores do produto e a tarjeta identificadora de modelo e número de série do aparelho, constante do livro de Serviço e Garantia. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador, poderá optar pela substituição do aparelho.

A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Garantia Legal: vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base a Ordem de Serviço e a nota fiscal. Lições desta garantia: 1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na instalação ou na alimentação hidráulica, elétrica ou de gás, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na Manutenção ou outras e quaisquer causa não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também

excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções; 2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no serviço respectivo. A garantia não cobre o desgaste 31 proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manípulos, comandos, partes descartáveis, etc.); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, os defeitos deverão ser comunicados ao Revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir

expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante,

## TERMO DE GARANTIA

quando a validade dos termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC (11) 3003-9030, salvo se tratar-se de reparações não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia caduca e a assistência serão efetuadas cobrando-se o chamado técnico, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado num centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso 32 faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais. Esta é a única garantia válida e é expressamente proibido alterar os prazos ou substituí-los, que verbalmente que por escrito.

Os Fabricantes se reservam o direito de modificar os produtos (características ou componentes) sem prévio aviso.

### ATENÇÃO

Este produto está sujeito à corrosão se submetido às seguintes condições:

- Umidade; Maresia; Calor excessivo; Frio excessivo; Chuva; Granizo; Oxidação; Ferrugem; Produtos abrasivos.

Esta garantia tem prazo de validade de nove meses "garantia contratual" a partir da data do término da "garantia legal" que é de 90 dias, totalizando um ano a partir da data da venda ao primeiro consumidor (consumidor final), com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

## DESCARTE



*Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros lixos domésticos em toda União Europeia. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causada pelo descarte não controlado de resíduos, recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu equipamento usado, utilize os sistemas de descarte e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este material para reciclagem ambientalmente segura.*

**Cuisinart®**

Atendimento ao consumidor:  
(11) 3003-9030