

Parabéns por escolher Cuisinart! A seguir você terá acesso às informações para a sua segurança e o uso adequado do seu Forno. Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde esse manual para consultas posteriores.

Em caso de qualquer dúvida, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente Cuisinart através dos telefones 0800 7706222 (Fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo) ou acesse o site www.cuisinartbrasil.com.br, onde você poderá encontrar informações sobre toda a linha de produtos Cuisinart.

INFORMAÇÕES GERAIS

A instalação deste forno deve ser realizada apenas por pessoa qualificada, solicite através do nosso SAC o serviço de instalação. Esta instalação não compreende serviços de adequação do local (ex.: Preparação do nicho, rede elétrica, tomadas, disjuntor, molduras, aterramento entre outros), pois são de responsabilidade do consumidor.

IMPORTANTE: Antes de solicitar a instalação avalie o local e o nicho onde o forno será instalado, assim como o ponto de energia e disjuntor adequado a potência do produto.

CUIDADOS E PREVENÇÃO DE SEGURANÇA

Sempre manuseie as prateleiras do forno enquanto estiver fria. Se necessário manusear a prateleira enquanto o forno estiver quente, tome cuidado para que a luva para forno não entre em contato com as resistências de aquecimento.

Utilize sempre luvas de forno secas, pois luvas úmidas em contato com as superfícies quentes podem resultar em queimaduras devido ao vapor. Não use toalha ou outro tecido volumoso.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso.

Não subir, sentar, ou pendurar em qualquer parte do produto, especialmente a porta, isso pode danificar e causar ferimentos graves.

AVISO: O produto e suas partes acessíveis aquecem durante o uso. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nas resistências. Não permita que crianças usem o forno.

Crianças e animais de estimação não devem ser deixados sozinhos ou próximos ao forno em uso. Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao produto em funcionamento, desligado ou ainda quente.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. Mantenha o material da embalagem do forno fora do alcance das crianças.

Não permita que seu eletrodoméstico seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.

SEGURANÇA ELÉTRICA

O forno deve ser ligado à corrente elétrica apenas por um técnico qualificado e autorizado Cuisinart.

Em caso de avarias ou danos no aparelho, não tente operá-lo.

Reparos devem ser realizados apenas por equipe qualificada e autorizada Cuisinart. O reparo inadequado pode resultar em perigo considerável para o usuário.

Caso seja necessário reparo, entre em contato com o SAC Cuisinart para solicitar visita técnica para manutenção.

Se o cabo de alimentação (Cabo de energia) apresentar defeito ou avaria não tente trocá-lo, solicite a substituição através do SAC Cuisinart. Não tente consertá-lo não é seguro e pode danificar o produto. Substitua pelo cabo original de acordo com as normas vigentes. Cabos elétricos e ligações elétricas não devem tocar o forno, risco de curto circuito e incêndio.

O forno deve ser ligado à rede elétrica compatível com a voltagem do produto. Não utilize adaptadores ou extensões. Necessário disjuntor independente adequado à potência do produto.

Verifique as especificações técnicas ao final deste manual, ou etiqueta fixada na lateral do forno.

Para limpeza ou reparo, desligue o forno da corrente elétrica e retire o plugue da tomada. Não desligue da tomada puxando o plugue pelo cabo.

Tomar cuidado ao conectar aparelhos elétricos em tomadas próximas do forno.

Importante: Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Este aparelho possui um cabo de alimentação com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.

ATENÇÃO: O produto deve ser desligado da tomada antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico. Aguarde o resfriamento da área para evitar queimaduras. Durante o funcionamento do forno, a superfície interior fica extremamente quente.

TROCA DA LÂMPADA

Desligue o forno da tomada, ou desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor.

Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda.

Troque por uma lâmpada original nova.

Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente.

Ligue o aparelho.

SEGURANÇA DURANTE O USO

Este forno foi desenvolvido apenas para cocção de alimentos e uso doméstico.

Durante o uso, a superfície interior do forno fica quente o suficiente para causar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento ou superfície interior do forno até que estejam totalmente frias.

Nunca guarde materiais inflamáveis no interior ou próximo do forno.

As superfícies do forno ficam quentes quando o aparelho estiver operando a uma temperatura elevada durante um período prolongado de tempo.

Quando cozinhar pratos que contenham álcool, o mesmo pode evaporar, devido às altas temperaturas e o vapor pode pegar fogo se entrar em contato com uma parte quente do forno.

Para sua segurança, não use limpadores de alta pressão de água ou a vapor.

Alimentos congelados, como pizzas devem ser preparados na grelha. Se a bandeja de cozimento for usada, ela poderá deformar devido a grande variação de temperatura.

Não despejar água no fundo do forno quando estiver quente. Isso poderá causar danos à superfície do esmalte.

A porta do forno deve ficar fechada durante o cozimento.

Não cubra o fundo do forno com papel alumínio, assadeiras ou chapas de alumínio, esse procedimento bloqueia o calor, prejudica o desempenho e pode causar danos na superfície do esmalte do forno.

Os sucos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se irreversíveis na superfície do esmalte do forno. Ao cozinhar bolos muito úmidos, utilize formas adequadas para evitar transbordamentos.

Não colocar objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta. Utilize apenas termômetros de temperatura recomendados para fornos.

ATENÇÃO: Cuidado ao abrir a porta durante o uso, pois o ar quente e o vapor podem causar queimadura. Mantenha uma distância segura e deixe o vapor escapar antes de manusear o forno.

AVISO: Quando o forno é ligado pela primeira vez, você poderá sentir cheiro forte acompanhado de fumaça, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolamento dos painéis ao redor do forno. Este processo é normal e, neste caso, mantenha a porta aberta e aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do forno.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor, quando este vapor entra em contato com o vidro da porta do forno ocorre condensação, resultando na formação de gotículas de água. Isto é normal e não indica defeito no produto. Seque as gotas de água após cada cozimento.

LIMPEZA COM SEGURANÇA

CUIDADO: Não guarde brinquedos e nenhum objeto de interesse infantil, dentro do forno ou armários acima do produto, crianças podem subir e se apoiar no forno, isso pode causar acidentes graves.

Não limpe o produto enquanto ele estiver quente. Alguns produtos de limpeza podem produzir fumaças nocivas quando aplicados a uma superfície quente. Roupas molhadas ou esponjas poderão causar queimaduras provenientes do vapor.

Parte Externa do forno

ATENÇÃO: Certificar que o forno esteja frio antes de iniciar a limpeza.

A- Use um pano macio, úmido, água morna e um produto de limpeza suave (sem abrasivos) ou sabão neutro.

B- Seque com papel toalha ou uma toalha seca.

C- Não use esponjas/palhas de aço, produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, na parte de aço escovado do painel frontal e puxador do forno, eles podem danificar e causar manchas.

D- Limpe o painel digital delicadamente com um pano macio ou pano de microfibra e se necessário utilize detergente neutro.

Parte Interna do forno

A- Use água morna e sabão neutro para limpeza da vedação da porta, não utilize nenhum objeto pontiagudo para limpeza, pode cortar e danificar a vedação.

B- Não use esfregão áspero ou esponjas de limpeza.

C- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize limpadores de forno disponíveis no mercado sem componentes abrasivos.

D- Para remover sujeiras difíceis, utilize um limpador de forno especial para limpeza interna de fornos esmaltados, sem uso de abrasivos.

Vidro da porta do forno

Para maior segurança a porta possui três folhas de vidro. O vidro interno e o do meio podem ser facilmente removidos para limpeza conforme instruções na seção - Limpeza e Cuidados neste manual.

Sempre que a porta do forno for removida para limpeza, desencaixe o vidro e coloque-o cuidadosamente em uma superfície plana e macia.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pode causar riscos na superfície ou resultar na quebra do vidro.

Cuidado: O vidro pode quebrar se você usar força excessiva, especialmente nas bordas da folha interna.

Após limpeza seque o vidro, recoloque na posição e certifique que esteja totalmente fixo antes de fechar a porta do forno.

Acessórios

Retire todos os utensílios e acessórios após cada utilização. Lave com sabão neutro e seque com uma toalha de cozinha. Para limpar facilmente, coloque de molho em água morna e sabão por cerca de 30 minutos.

Limpeza Manual

Certifique-se que o forno esteja frio antes de limpar.

A parte esmaltada deve ser limpa com uma solução de água quente e detergente líquido neutro.

Não utilize produtos abrasivos para limpeza, escovas de cerdas duras, lã de aço, objetos pontiagudos/facas ou outros materiais.

Não usar sprays de fornos no esmalte, pois os produtos químicos usados nesses produtos podem danificar o esmalte catalítico e torná-lo ineficaz.

Limpeza utilizando altas temperaturas

Antes de iniciar a limpeza com altas temperaturas, certifique-se que todas as superfícies interiores do forno tenham sido limpas de acordo com o descrito acima. Caso contrário, a temperatura elevada pode queimar restos de alimentos sobre as superfícies interiores do forno e torna-las irreversíveis de remover.

Se, após a limpeza manual, o forno ainda estiver muito sujo, aquecer em uma temperatura alta ajudará a remover a sujeira causada por óleo e gordura.

Nota: Restos de especiarias, xaropes e substâncias semelhantes não serão removidos por este processo. Estes devem ser retirados manualmente com uma solução de água quente e detergente líquido neutro aplicado com um pincel macio.

1 - Retire todos os acessórios do forno.

2 - Ligue o forno na função convencional. 3 - Ajuste a temperatura em 250°C.

4 - Deixe o forno em funcionamento durante 1 hora. O período de tempo vai depender do grau de sujeira.

Defina o horário de término do processo usando a programação finalizar cozimento.

Qualquer resíduo irá desaparecer gradualmente à cada utilização de forno em altas temperaturas.

INSTRUÇÕES PARA DESCARTE



O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.

Este eletrodoméstico não pode ser tratado como lixo doméstico. Ele deve ser descartado apenas nos centros de coletas seletivas para reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos que atenda a legislação local.

Retire o cabo de alimentação antes de descartá-lo, para torná-lo inoperante de modo que não seja uma fonte de perigo.

Instruções para o instalador

2. INSTALAÇÃO DO APARELHO

A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado em conformidade com os regulamentos locais.

2.1 Conexão elétrica

A placa de informações nunca deverá ser removida.

O aparelho deve ser ligado ao fio terra em conformidade com as normas de segurança da instalação eléctrica.

O fabricante não se responsabiliza por prejuízos ou danos causados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho.

2.2 Posicionando o forno

Somente uma pessoa qualificada, em conformidade com as instruções fornecidas devem instalar o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por instalação incorreta, o que pode prejudicar pessoas, animais e danos materiais.

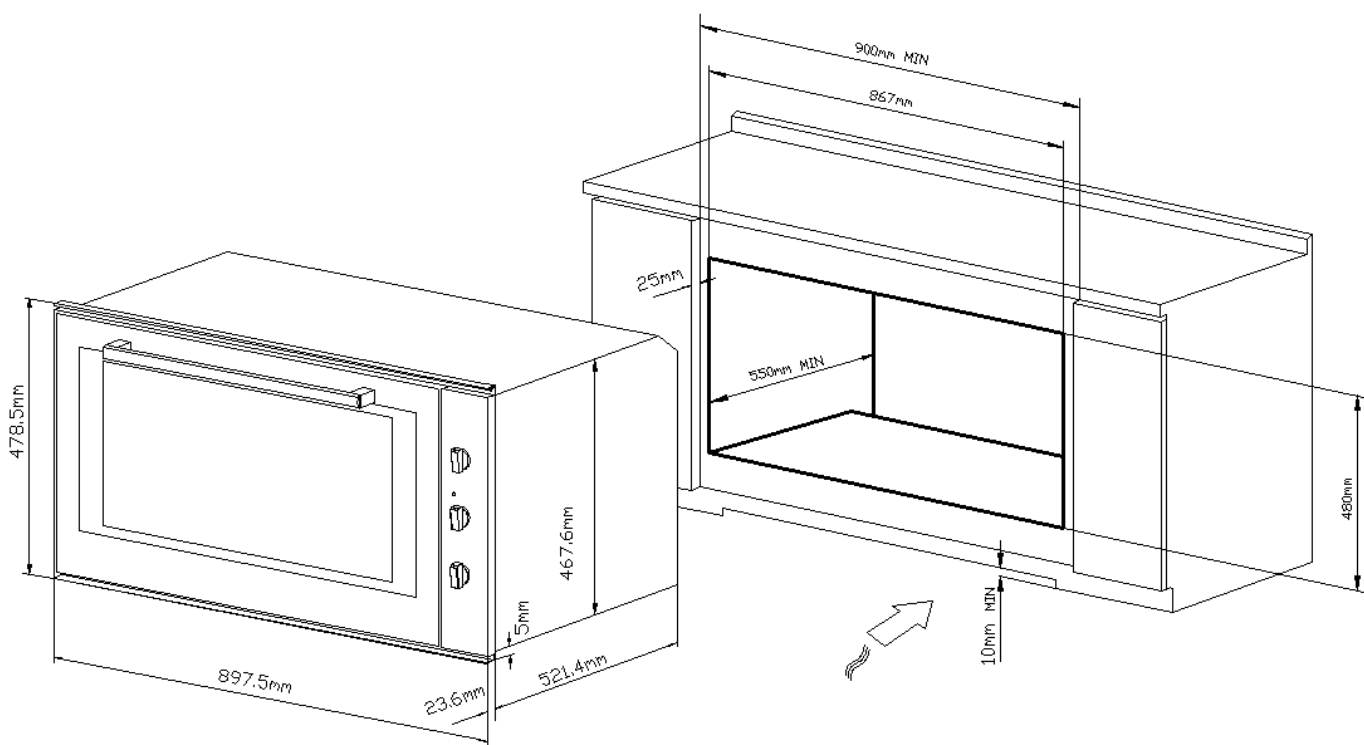
Importante: - O fornecimento de energia para o aparelho deve ser cortada antes de qualquer ajuste ou manutenção.

- O duto de ar deverá apenas ser usado para ventilação.

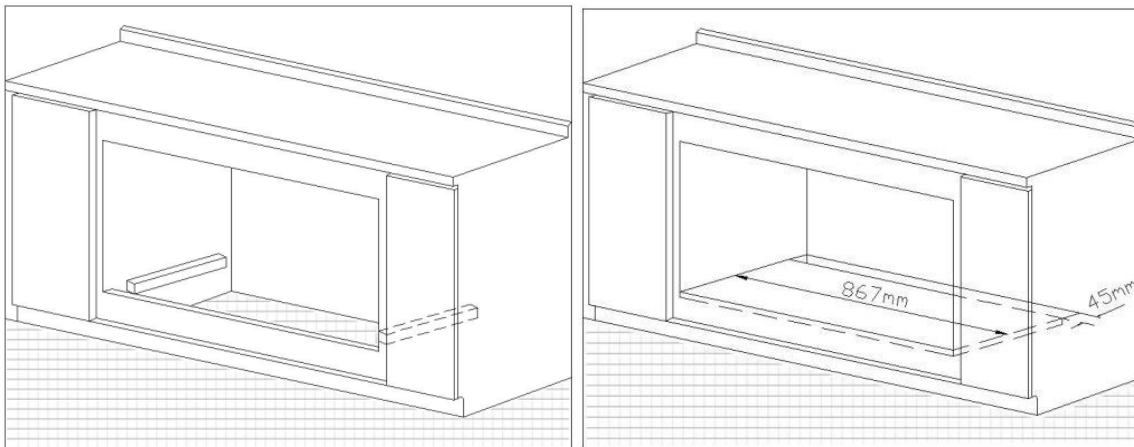
PREPARANDO O LOCAL PARA INSTALAÇÃO

O nicho deverá ter as dimensões indicadas na imagem abaixo.

É indispensável a circulação do ar na parte inferior e posterior do forno, necessário para o resfriamento ideal deste produto.



A fim de garantir uma boa ventilação, o painel traseiro do móvel deve ser removido. O forno deverá ficar sobre suportes de madeira. Caso seja instalado em superfície contínua e plana, providenciar uma abertura de pelo menos 50X867mm. Veja ilustração abaixo:



Certificar que o ponto de energia está de acordo com a voltagem do produto e em local de fácil acesso.

Qualquer adequação elétrica deverá ser realizada por um eletricista capacitado.

Se o forno for instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos produtos devem ser feitas independentes.

O material usado para o nicho deve ser resistente ao calor. Em especial armários com tratamento em verniz, deverão ser montados com colas que suportam a temperaturas de até 120°C, pois plásticos ou cola não resistentes a esta temperatura, podem derreter e deformar o nicho.

Em conformidade com as normas de segurança em vigor, após o forno ser colocado dentro do nicho, todas as partes elétricas devem ser completamente isoladas. Nenhuma parte elétrica deve ficar em contato com o produto. A montagem do nicho e do forno devem estar firmemente fixadas de maneira que o produto não possa ser removido sem a ajuda de ferramentas.

4.3 VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

O produto só pode ser instalado em local com ventilação permanente, conforme especificado pelas regras e legislações pertinentes. O fluxo de ar do ambiente onde o produto está instalado deve ser suficiente para uma adequada combustão de gás e adequada ventilação do ambiente. As entradas de ar, protegidas por grades, devem ser de tamanho adequado (ver regulamentação pertinente) e localizadas de modo que não possam ser parcialmente obstruídas. A cozinha deve ter sempre boa ventilação para dispersar o calor e a humidade produzidas pelo uso do produto. A janela deve estar sempre aberta e a utilização de um exaustor/depurador é recomendado após uso prolongado do produto.

4.4 Descarga de gás de combustão

Os gases de combustão devem ser dissipados através do uso de exaustores ligados a uma chaminé com exaustão natural e confiável, ou um sistema de extração de gás e calor.

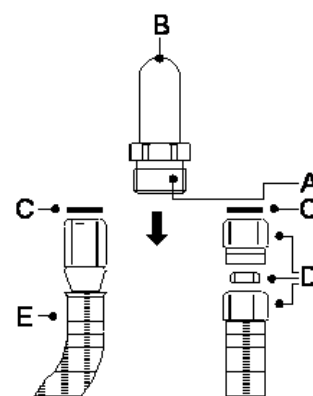
4.5 Ligação do gás

Ligação com tubo de cobre:

A ligação à rede de fornecimento de gás deve ser feita de modo a não provocar qualquer deformação ao produto. A conexão pode ser feita utilizando adaptadores tipo D com dois elementos cônicos, sempre utilizando a junta C.

Ligação com tubo flexível de aço:

Utilize apenas tubos contínuos de aço inoxidável de parede em conformidade com as regulamentações vigentes, e sempre utilize a



junta de vedação C fornecida entre a conexão A e o tubo E.

Ao conectar com uma mangueira, verifique se o comprimento total do gasoduto não é maior que 2 metros; também assegure que as mangueiras não toquem peças móveis e que não estejam esmagadas.

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

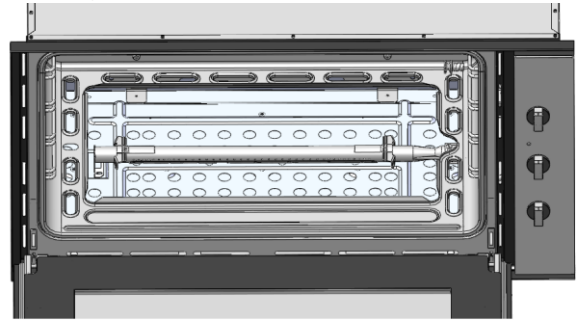
Antes de realizar as operações descritas a seguir, desligue o aparelho da rede eléctrica.

O aparelho foi testado com gás natural G20 (2H) à pressão de 20 mbar. Se este aparelho for utilizado com outros tipos de gás, o bico do queimador deverá ser alterado e a válvula de gás ajustada. Para substituir o bico, proceder conforme descrito a seguir.

5.1 Ajustando o queimador do forno

Para ajustar o queimador do forno, abra a porta do forno e siga as instruções a seguir:

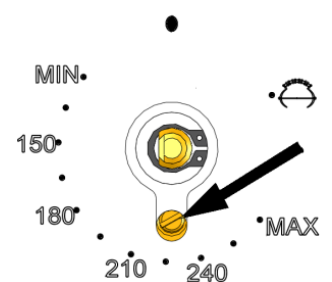
- Retire todos os acessórios (bandejas, prateleiras e quaisquer guias de prateleiras); Levante a placa do fundo do forno e remova-a de modo a exibir o fundo do forno, como mostrado na imagem ao lado.



5.1.1 Ajustes mínimos

O termostato do forno tem um parafuso para regular a configuração mínima, acessado através da remoção do botão do termostato. Quando o tipo de gás utilizado é alterado, a configuração mínima deve ser ajustada como mostrado a seguir:

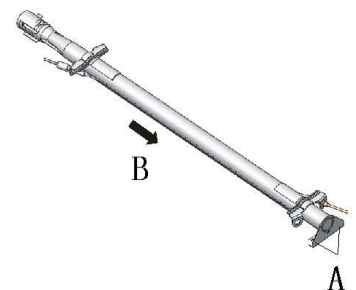
Acenda o queimador do forno e mantenha-o operando com a configuração mais alta por 10/15 minutos com a porta fechada. Em seguida, gire o botão para a definição de temperatura mínima, retire o botão e use uma chave de fenda para ajustar. Primeiramente, gire o botão em sentido horário firmemente, em seguida, no sentido anti-horário para ajustar a chama. Para gás natural, o usuário deverá girar 1/8, enquanto para o GLP deverá girar 5/8.



- Ao usar gás de cozinha, o parafuso de ajuste deve ser girado totalmente no sentido horário. O diâmetro do desvio é definido em "5.2 – Tabela para Bico e Queimador".
- Ao utilizar o gás encanado ou natural, ajuste o parafuso de modo que se o botão do termostato estiver ligado no máximo ou mínimo, a chama sempre permaneça estável e uniforme. Feche a porta do forno e verifique se o queimador permanece no menor nível possível.

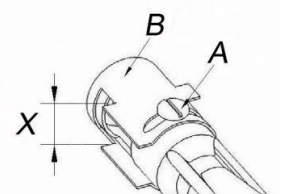
5.1.2 Alterando o bocal

- Solte os parafusos de fixação dos queimadores do forno **A**.
- Mova o queimador **B** para fora até que o bocal fique acessível.
- Use uma chave de tomada 7 para mudar o bico, encaixando o ao tipo de gás a ser utilizado (ver parágrafo "5.2 – Tabela para Bico e Queimador").



5.1.3 Ajustando o fluxo de ar primário do queimador

- Solte o parafuso de ajuste "A" da manga reguladora de ar.
- Gire a manga reguladora "B" para a posição do tipo de gás a ser utilizado, consulte o quadro abaixo:
- Aperte o parafuso e refaça as vedações.
- Quando a operação estiver concluída, remonte o queimador



corretamente.

GAS NATURAL (N)G30 / G31 (GPL)

X = 2 mm 8 mm

Quando a operação estiver concluída, substitua a placa de identificação na parte de trás do forno com a fornecida para o novo tipo de gás.

2.3 Tabela para Bico e Queimador

CONEXÃO À REDE ELÉTRICA

CATEGORIA DO	I3+(28-30 / 37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TIPOS DE GÁS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30
PRESSÃO DO GÁS	29	37	29	37	50
ENTRADA DE CALOR (Hs)	Queimador Superior: 2,0kW (146 g/h) Queimador inferior: 3,5 kW (255,5 g/h)		Queimador Superior: 2,0kW (146g/h) Queimador inferior: 3,5 kW (255,5 g/h)	Queimador Superior: 2,0kW (146 g/h) Queimador inferior: 3,5 kW (255,5 g/h)	Queimador Superior: 2,0kW (146g/h) Queimador inferior: 3,5 kW (255,5g/h)
TAMANHO DO INJETOR	Superior: 0,70 mm Inferior: 0,95 mm		Superior: 0,70 mm Inferior: 0,95 mm	Superior: 0,70 mm Inferior: 0,95 mm	Superior: 0,65 mm Inferior: 0,86 mm
CATEGORIA DO	I2H		I2E	I2E+	I2L
TIPOS DE GÁS:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20 <input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
PRESSÃO DO GÁS	20 mbar		20 mbar	20 25	25
ENTRADA DE CALOR (Hs)	Queimador Superior: 2,0 kW Queimador inferior: 3,5 kW		Queimador Superior: 2,0 kW Queimador inferior: 3,5 kW	Queimador Superior: 2,0 kW Queimador inferior: 3,5 kW	Queimador Superior: 2,0 kW Queimador inferior: 3,5 kW
TAMANHO DO INJETOR	Superior: 1,05 mm Inferior: 1,30 mm		Superior: 1,05 mm Inferior: 1,30 mm	Superior: 1,05 mm Inferior: 1,30 mm	Superior: 1,05 mm Inferior: 1,4 mm
Voltagem / Frequência: AC220-240V / 50-60Hz ENERGIA ELÉTRICA: 2,5kW					

Queimador	Capacidade e nominal de calor	Gás de botijão - G30 / G31 28/37 mbar				
		Diâmetro do bico 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Capacidade de calor reduzida (W)	Vazão g/h G30	Vazão g/h G31
Forno	3,5	95	45	1200	255,5	255,5
Queimador	Capacidade e nominal de calor	GÁS NATURAL - G20 20 mbar				
		Diâmetro do bico 1/100 mm	Capacidade de calor reduzida (W)			
Forno	3,5	130	1200			

Certificar se a tensão da tomada onde o forno será ligado é a mesma indicada na etiqueta de identificação do Forno. Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva, não usar extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, acidentes e prejudicar o funcionamento do forno. Nunca cortar ou remover, sobqualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação. O aterramento é necessário para sua segurança. Não nos responsabilizamos em caso de acidente resultante do não aterramento adequado.

A tomada do forno deverá estar em local próximo o suficiente para que o cabo de alimentação não fique esticado, e de fácil acesso para que possa ser desligado da tomada se necessário sem necessidade de retirá-lo do nicho.

O plugue de seu forno está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136. Portanto, caso a tomada da sua residência não seja compatível (Padrão antigo), recomendamos a adequação, consulte um eletricista qualificado. Nunca usar um adaptador para adequar o plugue à tomada, pois poderá causar superaquecimento e incêndio. Certifique-se de que a tomada esteja devidamente aterrada antes de usar o produto.

O uso de um disjuntor exclusivo para o forno é obrigatório. Certificar se o sistema elétrico suporta a corrente máxima deste forno. Consulte um eletricista ou a concessionária de energia elétrica da sua cidade, caso haja dúvidas com relação ao sistema elétrico de sua residência.

Se houver quedas frequentes no fornecimento de energia ou variação de tensão fora dos limites (201~230V) o forno poderá sofrer alterações no seu funcionamento. Solicite a concessionária de energia a devida adequação dos níveis de tensão e instale um estabilizador de energia de potência igual ou superior a 3500VA.

INSTALAÇÃO DO FORNO

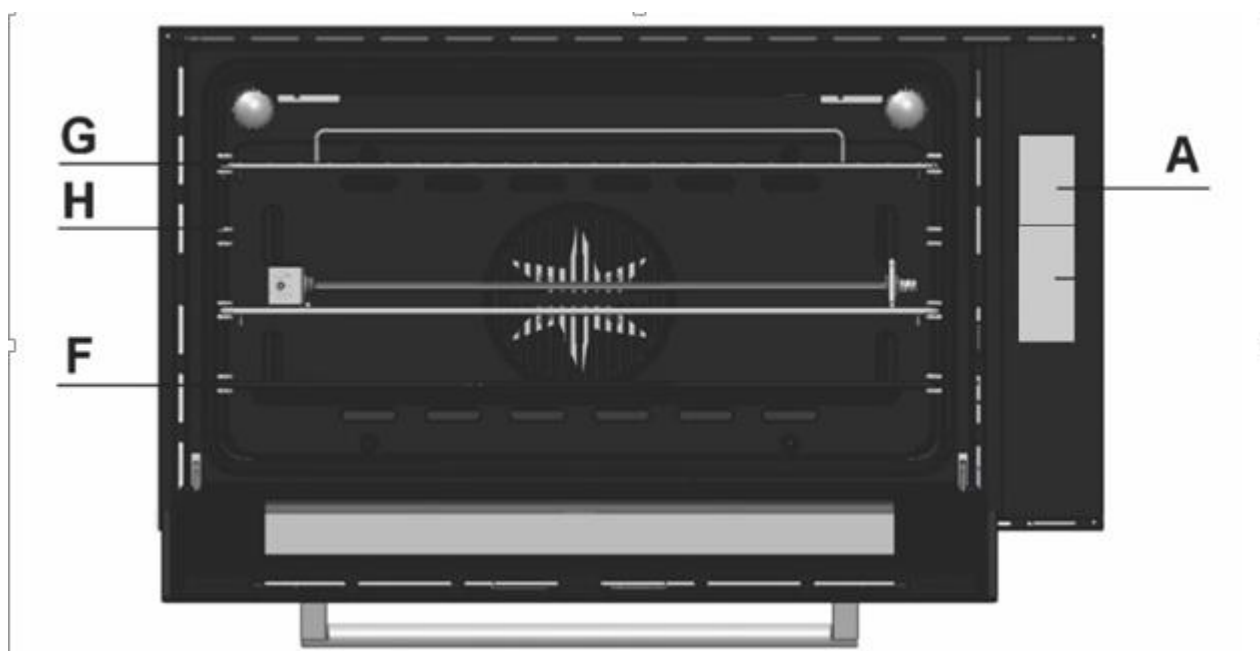
Para sua comodidade a Cuisinart possui equipe técnica qualificada para instalar o seu forno, solicite através do nosso SAC nos telefones 0800 7706222 (Fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo).

Lembrando que a instalação não compreende serviços de preparação do local e os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, aterramento, tomada, disjuntor, etc.), estes deverão ser providenciados pelo Consumidor.

Retire todo material de proteção, papelões, isopor, plásticos e filme da parte interna e externa do forno.

Para fixar o forno em um nicho, abra a porta do forno e fixe-o usando 4 parafusos apropriados para o material do armário, nos 4 furos localizados no perímetro do gabinete do forno.

CONHECENDO SEU FORNO A GÁS



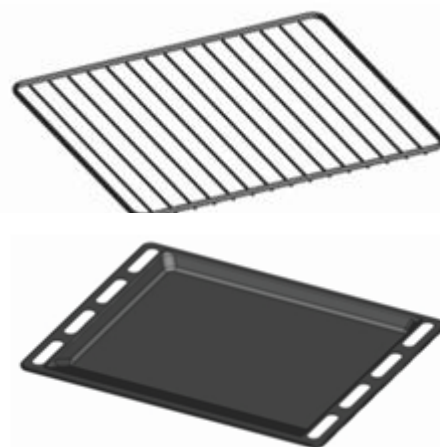
- A. Painel de Controle;
- F. Bandeja coletora de gordura ou Assadeira;
- G. Prateleiras;
- H. Guias Laterais para Prateleiras;

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos com o seu forno.

1. Grelha (Grelha adicional pode ser solicitada através do SAC – Serviço Atendimento ao Cliente Cuisinart).

2. Bandeja para assar ou coletar a gordura da carne ou alimentos engordurados.



LIMPEZA INICIAL

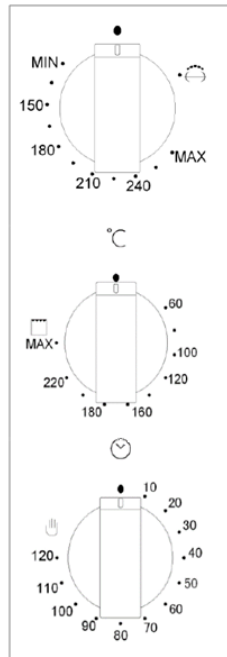
Antes de utilizar pela primeira vez o seu forno a gás, faça uma limpeza inicial. Não utilize materiais de limpeza agressivos ou abrasivos. Estes materiais podem danificar a superfície do forno. Para fornos esmaltados, utilize produtos de limpeza disponíveis no mercado, sem elementos abrasivos.

Abra a porta e limpe todas as bandejas, acessórios e as guias laterais com água

morna, detergente neutro e um pano limpo e macio.

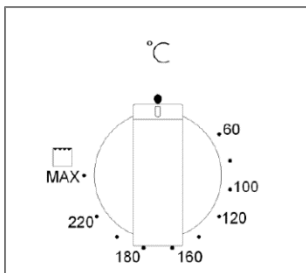
Utilize um pano limpo, macio e úmido para limpeza da parte interna e externa do seu forno.

Painel analógico do seu forno a gás



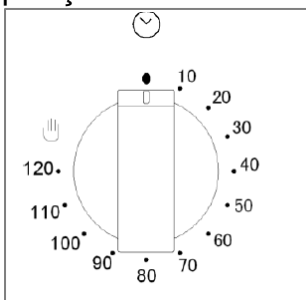
SELETOR DE TEMPERATURA

O termostato acende o queimador de gás no interior do forno. Ajuste a temperatura girando o botão no sentido anti-horário, do MIN para o MAX.



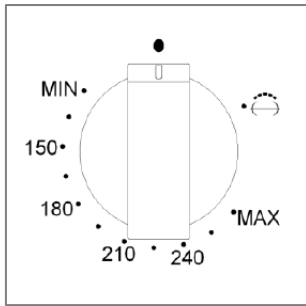
TIMER (Disponível apenas em alguns modelos)

Para utilizar o timer, gire o botão no sentido horário. Os números correspondem aos minutos (máximo de 120 minutos). Ao terminar o tempo definido, o sinal de bip irá tocar, mas não desligará o forno automaticamente. Para desligar o forno volte os seletores de temperatura a posição inicial.



SELETOR DO GRILL ELÉTRICO

Para ativar a função do grill elétrico, basta girar o seletor do grill no sentido horário, do MIN para o MAX.

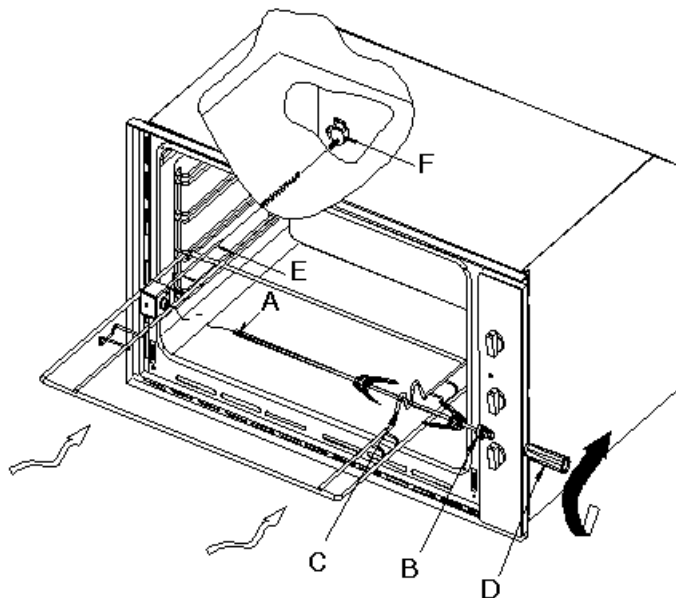


Espeto Giratório (disponível apenas em alguns modelos)


Para utilizar o espeto giratório, proceda da seguinte forma:

1. Coloque a assadeira e/ou bandeja coletora de gordura na primeira prateleira (prateleira inferior).
2. Insira a grelha do espeto giratório na segunda guia lateral e posicione o espeto no orifício apropriado para o espeto giratório na parte traseira do forno.
3. Ajuste o seletor de função para o espeto giratório.
4. Ajuste o seletor de temperatura.
5. O espeto giratório iniciará imediatamente.

ATENÇÃO: O GRILL E O ESPETO GIRATÓRIO NÃO PODEM SER USADOS SIMULTANEAMENTE COM O FORNO A GÁS.



2.3.1 Grill + Espeto Giratório

Encaixe o espeto giratório no orifício e selecione a função grill, é preciso colocar o botão de função na posição .

6.1 Atenção

- A operação grelhar não deve exceder 60 minutos.
- Em modelos esmaltados, operações com grill e grill com espeto giratório devem ser realizadas com a porta entreaberta no primeiro uso e **o botão de proteção fornecido deve estar encaixado na parte superior da cavidade do forno.**
- As partes acessíveis podem ficar muito quentes durante e após a utilização do grill; mantenha as crianças longe do produto.
- Durante as operações de cozimento do espeto giratório, a bandeja coletora de gordura, deve ser colocada no fundo do forno, nas guias inferiores, para recolher qualquer resíduo de molhos e gorduras.
- Ao utilizar o forno, remova todas as bandejas e prateleiras não utilizadas do forno.
- Durante o cozimento, não cubra o fundo do forno com papel alumínio e não coloque bandejas,

assadeiras ou panelas sobre ele, isso pode danificar o revestimento de esmalte. Se desejar usar papel vegetal, coloque-o de modo que não interfira na circulação de ar quente dentro do forno.

VENTILAÇÃO DE ARREFECIMENTO

Com o propósito de resfriar a parte externa do forno, este modelo está equipado com um ventilador de refrigeração, que é ligado automaticamente quando o forno está quente. Quando o ventilador está ligado, um fluxo normal de ar pode ser ouvido, saindo entre a porta do forno e o painel de controle.

NOTA: Após o cozimento, o ventilador de refrigeração do seu forno continuará em funcionamento até que ele arrefeça. O ventilador irá desligar automaticamente.

6.2 Utilização do seu forno a gás

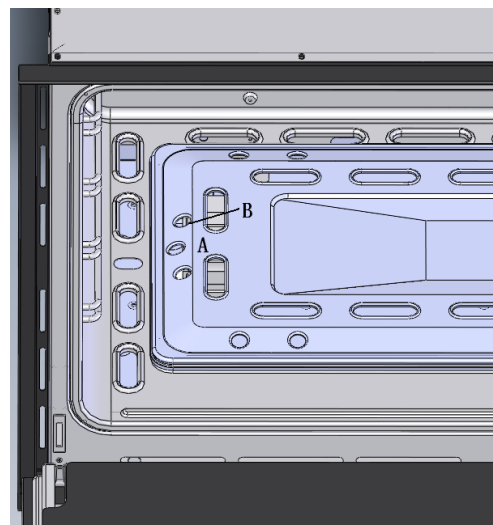
6.2.1 Sistema de ignição automática

Abra completamente a porta do forno e pressione o botão do termostato, girando-o no sentido anti-horário para definir a temperatura máxima. Este processo ativa automaticamente o dispositivo de ignição. Uma vez efetuado o acendimento, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para permitir que o termopar aqueça. Se o queimador não acender após 15 segundos, não tente novamente, deixe a porta do forno aberta e aguarde 1 (um) minuto antes de tentar novamente.

6.2.2 Acendimento Manual

Abra a porta do forno completamente e gire o botão do termostato no sentido anti-horário. Coloque um fósforo aceso perto da extremidade do tubo da chama A ao centro da parte inferior do forno e pressione o botão do termostato do forno. Uma vez efetuado o acendimento, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para permitir que o termopar aqueça. Verifique se o queimador acendeu corretamente através do orifício B. A temperatura de cozimento é ajustada girando o botão no sentido anti-horário.

Se o queimador se apagar acidentalmente, gire o botão para a posição desligado ● e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar reacendê-lo.



Manutenção e Cuidados

Limpeza da porta

Para uso normal, a porta do forno não deve ser removida, mas se a remoção for necessária para a limpeza, por exemplo, siga estas instruções.

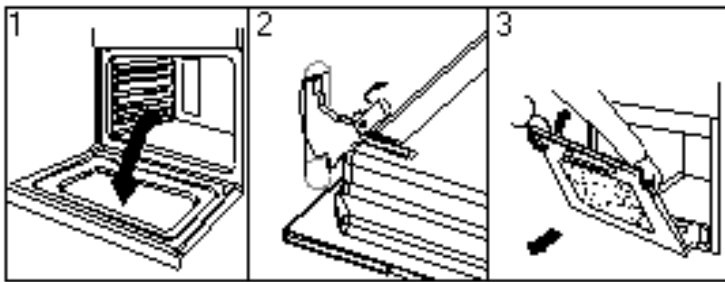
Cuidado: A porta do forno é pesada.

Como remover a porta do forno

Para uma limpeza mais completa, você pode remover a porta do forno.

1. Abra a porta totalmente (Fig.1).
2. Levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças. (Fig.2).
3. Segure a porta dos dois lados externos (Figura 3).

4. Com cuidado, feche a porta lentamente, mas não completamente. Puxe a porta para a frente, puxando-a para fora do corpo do forno.
5. Remontar a porta, seguindo os procedimentos de trás para frente.



Cuidados Especiais

Utilize apenas esponjas macias, pano úmido e sabão neutro para limpeza das partes esmaltadas, aço inox e vidros.

Nunca utilize palha de aço, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam causar riscos. Evite que substâncias ácidas, como vinagre, café, água salgada, suco de tomate, etc. permaneçam em contato com as superfícies esmaltadas. Caso ocorra derramamento deste tipo de líquido dentro do forno limpe o mais rápido possível.

Mantenha a rotina de limpeza a cada uso, assim evita o acúmulo de gordura na parte interna do aparelho durante o cozimento, o que pode afetar o próximo cozimento com o mau cheiro e a fumaça que esses resíduos podem causar.

Independente da qualidade e resistência do aço inox, ele pode sofrer corrosão (ferrugem) quando submetido a produtos de limpeza que contenham cloro ou quaisquer substâncias abrasivas como alvejantes água sanitária e produtos removedores de gordura.

Em eletrodomésticos é possível acumular sujeira ou resíduos de produtos de limpeza nos cantos e frestas, por isso exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

Resolução de problemas

Não abrir o aparelho em nenhuma circunstância! Instalação, manutenção e quaisquer reparos devem ser feitos pela assistência autorizada Cuisinart, evitando que sua garantia seja anulada.

O reparo por pessoas não qualificadas pode ser perigoso. O fabricante não pode ser responsabilizado pelo reparo não autorizado. Assegure que o produto fique desligado até que a manutenção ou reparo seja realizado.

Abaixo encontrará algumas possíveis falhas, causas e soluções. Caso as soluções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Sistema de Atendimento ao Cliente (SAC) Cuisinart para solicitar o atendimento técnico especializado.

Problemas	Possíveis causas e soluções
O forno não liga, não aquece.	<p>Verifique se o forno está conectado à tomada. Verifique se há energia elétrica na tomada onde o forno está conectado.</p> <p>O relógio não foi ajustado. Ajuste o relógio, seguindo as instruções do manual.</p> <p>Verifique no quadro de energia da residência, se algum fusível pode ter queimado. Troque o fusível e ligue a rede elétrica.</p> <p>O disjuntor do forno pode ter desarmado. Religue-o</p>
Barulho após término de uma programação	<p>O ventilador de resfriamento permanece ligado após o término da programação de cozimento. Ele será desligado automaticamente quando o forno atingir a temperatura de 70°C</p>
A luz não está funcionando	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire da tomada, desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor. 2. Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda. 3. Troque por uma lâmpada original nova. 4. Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente.

Problema	Possíveis causas e soluções
Bolos e biscoitos estão dourando desigualmente	<p>Sempre haverá um pedaço desigual. Verifique a temperatura configurada e a posição das prateleiras.</p>
Um código de defeito aparece no visor: ER+um número	<p>ER3 ou ER4: Erro no sensor de temperatura. Chame o Serviço Técnico Autorizado Cuisinart.</p> <p>ER0: Falha de comunicação. Chame o Serviço Técnico Autorizado Cuisinart.</p>

Diagrama Elétrico

Forno a gás

Cód. Mcassab	4092740109
Modelo	F948-GE21TIX
Tipo	gás
Painel de Controle	analógico
Volume interno bruto	125
Tipo de Gás	GLP/GN
Voltagem/Frequência	220V~60 Hz
Potência do Gás	3,8 kWh
Potência Elétrica	2,5 kWh
Corrente	
Peso Liquido	51,0 Kg
Peso Bruto	58,5 Kg
Dimensões (LXAXP)	898x480x521

Termo de Garantia

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

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.

Para que a garantia seja válida, é necessário que o cliente exiba, em caso de reparos técnicos, a nota fiscal, na qual estejam mencionados os elementos identificadores do produto (código, modelo e descrição).

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 pelo 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 causas 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 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 diferente 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, quanto 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 – São Paulo 11-2162-7616 e demais localidades 0800-7706222, salvo se tratar 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 expira e passará a ser cobrada pela visita técnica, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado em um centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso 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, seja verbalmente seja 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.