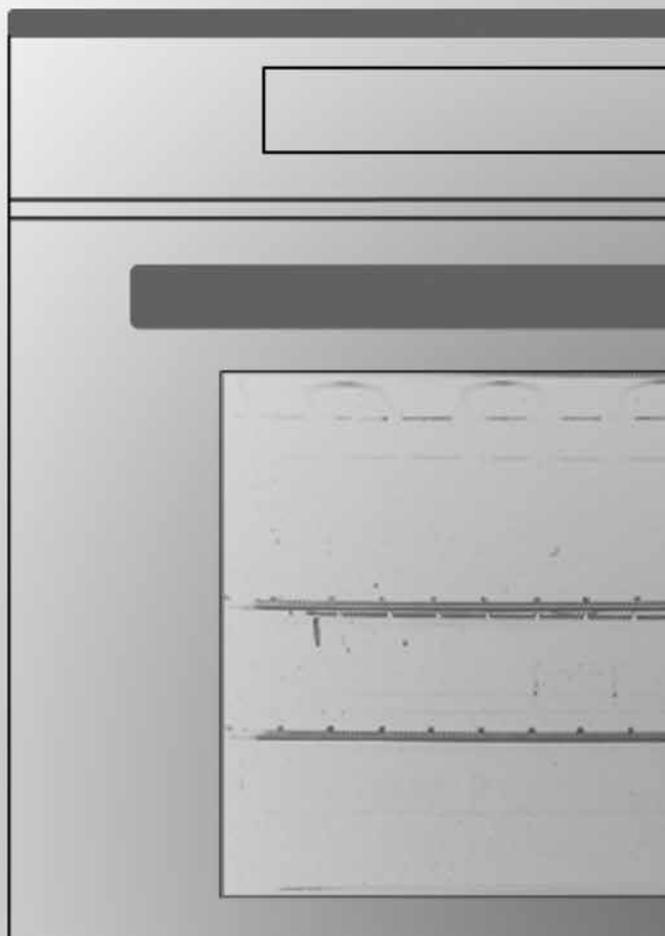


FORNO

Cuisinart®

ARKTON

Manual de Instruções
para instalação e utilização



ÍNDICE

SEGURANÇA	04
INSTALAÇÃO DO FORNO	08
PARTES E FUNCIONALIDADES	10
UTILIZAÇÃO DO FORNO	13
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	18
DICAS DE PREPARO	20
PERGUNTAS FREQUENTES	24
TERMO DE GARANTIA	25

Obrigado por escolher este produto!

Estas instruções foram elaboradas para sua segurança e de outras pessoas. Por conseguinte, pedimos que você as leia cuidadosamente antes de instalar e usar o aparelho. Guarde este manual de instruções para referência futura conforme necessário. Caso o aparelho seja vendido ou movido, certifique-se que o manual seja entregue ao novo usuário.

>> Como utilizar este manual

Este manual do usuário contém informações importantes sobre as instruções de segurança, feitas para auxiliar você na utilização e manutenção do seu equipamento.

Não esqueça de ler este Manual do Usuário antes de utilizar o seu forno, e mantenha este manual em fácil acesso para referência futura.

>> Instruções de Segurança

A instalação desse forno deve ser feita por um electricista devidamente qualificado. O electricista será responsável por conectar o equipamento à rede de fornecimento de energia, sempre observando as recomendações de segurança relevantes.

>> Segurança elétrica

- Caso o forno tenha sido danificado durante o transporte, não o conecte à rede elétrica.
- O equipamento deve estar conectado à fonte principal de energia elétrica por um electricista devidamente qualificado.
- Em caso de danificação ou deformação do aparelho, não tente utilizá-lo.
- Os reparos devem ser realizados apenas por um técnico devidamente qualificado. Um reparo inapropriado pode resultar em riscos iminentes a você e a outros. Caso o seu forno necessite de reparos, entre em contato com o Centro de Reparos ou com o seu Revendedor.
- Se o cabo de energia está com defeitos, ele deve ser substituído por um cabo especial ou montagem disponível pela fabricante ou por um representante autorizado.
- Cabos elétricos não devem entrar em contato com o forno.
- Instale um circuito multipolar - interruptor com uma abertura mínima de 3 mm entre o equipamento e a fonte de energia. O tamanho do interruptor de circuito multipolar deve estar de acordo com a carga e deve estar de acordo com os regulamentos vigentes (o fio terra não deve ser interrompido pelo interruptor de circuito).
- A etiqueta com especificações está localizada no lado direito da porta.
- O fornecimento de energia do aparelho deve ser desligado quanto estiver sendo limpo ou reparado.
- Tenha cuidado ao conectar aparelhos elétricos à rede elétrica, que estejam próximos ao forno.

ATENÇÃO: O equipamento deve ser retirado da energia antes de repor a lâmpada, a fim de evitar choques elétricos. Durante o uso do forno, as superfícies internas podem ficar muito quentes.

>> Segurança durante o uso

- Este forno foi fabricado para o preparo de comidas e para consumo doméstico.
- Durante o uso, as superfícies internas do forno estão quentes o suficiente para causar queimaduras. Não toque nos elementos que possam esquentar até que eles tenham tempo suficiente para esfriarem.
- Nunca armazene materiais inflamáveis dentro do forno.
- As superfícies do forno ficam quentes quando o aparelho for utilizado em altas temperaturas por um grande período.
- Ao cozinhar, tome cuidado ao abrir a porta do forno, pois o ar e vapor quente pode sair rapidamente.
- Quando cozinhar alimentos que contenham álcool, este pode evaporar devido à alta temperatura e o vapor pode causar incêndio se entrar em contato com alguma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não limpe com água pressurizada ou jatos de vapor.
- Comidas congeladas, como pizzas, devem ser cozinhadas em cima da grelha. Caso você use uma forma, ela pode se deformar devido à grande variação em temperatura.
- Não ponha água na parte inferior do forno quanto estiver quente. Isso pode danificar o esmalte na superfície.
- A porta do forno deve estar fechada durante o cozimento.

- Não alinhe papel alumínio com a superfície inferior, e não coloque formas ou latas sobre ela. O papel alumínio bloqueia o calor, o que pode danificar o esmalte nas superfícies e prejudicar os resultados esperados no cozimento.
- Os sucos de frutas podem respingar, e ainda encrustar no esmalte das superfícies do forno. Quando for assar bolos úmidos, utilize a forma alta.
- Não deixe formas e outros objetos descansando em cima da porta do forno.
- Este equipamento não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com alguma debilidade, sem a devida supervisão de um responsável para que garantir que eles utilizem o equipamento de forma segura.
- Certifique-se de que o equipamento esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar choques elétricos.
- Se você não inserir algum tempo, o forno será desligado automaticamente após os períodos de tempos indicados abaixo.

>> Segurança das Crianças

- Crianças menores de 3 anos devem ser mantidas distantes do equipamento, a menos que elas sejam supervisionadas constantemente.
- Crianças com 3 anos de idade e menores de 8 anos devem apenas ligar / desligar o aparelho se o forno for posicionado ou instalado em sua posição normal de operação, e desde que eles estão sob supervisão ou tenham instruções de como utilizar o forno de forma segura, e tenham ciência dos riscos que elas correm. Crianças entre 3 e 8 anos de idade não devem ligar o equipamento na tomada, regular, ou limpar, tampouco realizar manutenções.
- **CUIDADO:** Algumas partes desse produto podem ficar muito quentes e causar queimaduras. Você deve ter atenção especial quando crianças ou pessoas vulneráveis estiverem presentes.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos, e pessoas com mobilidade física, sensorial ou capacidade mental reduzida, ou ainda por pessoas que tenham pouca experiência ou conhecimento, desde que elas estejam sob supervisão, e instruções de como usar o equipamento de forma segura, e ainda compreendam os riscos que elas correm.
- A crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem a devida supervisão.
- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais e sensoriais reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimento, a menos que elas estejam sob supervisão ou instrução de como usar o aparelho por uma pessoa responsável pela segurança.
- As crianças devem estar sob supervisão para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha equipamentos elétricos fora do alcance de crianças ou pessoas com deficiências. Não deixe que eles utilizem os aparelhos sem supervisão.
- **ATENÇÃO:** As partes de fácil acesso podem ficar quentes quando a grelha estiver em uso. Essas partes devem ser mantidas fora do alcance de crianças.
- **ATENÇÃO:** Certifique-se de que o equipamento esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar choques elétricos.
- Sempre coloque as grelhas no local desejado enquanto o forno estiver frio. Caso precise mover uma grelha enquanto o forno estiver quente, não deixe que as alças entrem em contato com os elementos que estejam quentes.
- Sempre deixe as alças secas. Alças úmidas ou molhadas que entrem em contato com superfícies quentes podem resultar em queimaduras. Não deixe que as alças entrem em contato com as partes quentes. Não use uma toalha ou outro tecido molhado.
- **ATENÇÃO:** Algumas partes podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas longe do equipamento durante o uso.
- Certifique-se de todas as peças estejam presas, etc. antes de começar. Prenda o cabelo longo de modo que não fique solto próximo ao forno, e não use roupas largas ou que fiquem penduradas, tais como gravatas, lenços, joias, ou mangas muito longas.
- Quando as crianças tiverem idade suficiente para utilizarem o aparelho, é responsabilidade legal dos pais ou responsáveis garantirem que eles estejam instruídos corretamente em como utilizar o aparelho.
- Não deixe que ninguém se pendure, apoie, sente, segure ou fique inclinado sobre o aparelho, especialmente na porta, compartimento de aquecimento ou gaveta de armazenamento. Isto pode danificar o aparelho, e ainda o aparelho pode cair

sobre a pessoa, causando lesões graves.

● **ATENÇÃO:** O aparelho e suas partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Deve-se tomar o devido cuidado para evitar tocar nessas partes aquecidas. Não deixe que crianças menores de 8 anos utilizem esse aparelho a menos que estejam estritamente supervisionadas por um adulto. As crianças e animais de estimação não devem ser deixados sozinhos próximo ao aparelho enquanto ele estiver em uso. As crianças e os animais domésticos não devem brincar próximo ao aparelho, mesmo que este não esteja sendo utilizado.

>> Segurança na Limpeza

CUIDADO: Itens de interesse das crianças não devem ser armazenados dentro do forno, dentro de armários acima do forno ou ainda na parte traseira. As crianças podem sofrer lesões graves caso elas se pendurem nos aparelhos para alcançar algum objeto.

Não limpe o aparelho enquanto ele estiver quente. Alguns produtos de limpeza podem liberar gases tóxicos quando utilizados em superfícies quentes. E panos ou esponjas molhadas podem causar queimaduras por conta do vapor quente produzido.

Parte Externa do Forno

- Para limpar tanto a parte interior quanto a exterior do forno, utilize um pano e um produto de limpeza leve, ou ainda água e sabão.
- Seque com papel toalha ou um pano seco.
- Não utilize esfregões, limpadores a base de soda cáustica ou produtos abrasivos.

Parte Frontal em Aço Inoxidável dos Fornos

- Não utilize palha de aço, esfregões ou outros abrasivos. Eles podem danificar o acabamento.

Parte Frontal em Alumínio do Forno

- Limpe a placa com um pano macio ou um pano de microfibra, e com um detergente suave para vidros.

ATENÇÃO: Certifique-se de que o forno esteja frio quando você for limpá-lo.

Parte Interna do Forno

- Não limpe a vedação da porta manualmente.
- Não utilize escovões ou esponjas abrasivas.
- Para evitar danos às superfícies esmaltadas do forno, utilize os limpadores específicos para fornos disponíveis no mercado.
- Para remover sujeira encrostada, utilize um limpador para fornos especial.

Vidro da Tampa do Forno

A porta do forno está equipada com três folhas de vidro sobrepostas. As folhas internas e intermediária podem ser removidas para limpeza. **ATENÇÃO**

- Quando a porta for removida do forno, as travas devem estar abertas.
- Não utilize limpadores abrasivos ou utensílios de metais para limpar os vidros da tampa do forno pois eles podem riscar a superfície, e resultar na quebra do vidro.
- Quando a porta for colocada de volta, remover algumas dessas partes (o vidro da tampa ou alguma outra parte) da porta pode resultar em lesões. Atenção

O vidro pode quebrar se você aplicar força excessiva nas laterais da folha externa.

Acessórios

Lave todos os acessórios após cada utilização, e seque-os com pano de cozinha. Para uma limpeza mais fácil, deixe os utensílios de molho em água e sabão por 30 minutos.

Esmalte da Superfície Catalisado

O revestimento da tampa removível é coberto com um esmalte catalítico cinza escuro que pode ser coberto com óleo e

gordura pela circulação do ar de convecção. Esses depósitos irão queimar a 200°C, por exemplo, quando você estiver assando ou grelhando.

Temperaturas mais altas resultarão em queima mais rápida. O forno e os seus acessórios devem ser limpos logo após cada uso. Se não fizer a limpeza imediata, o óleo e a gordura irão encrustar, deixando a limpeza mais difícil, e, em alguns casos, impossíveis de serem feitas.

Limpeza Manual

Certifique-se de que o forno esteja frio quando você for limpá-lo.

- O revestimento de esmalte catalítico da tampa removível pode ser limpo utilizando uma solução de água quente e líquido detergente com uma escova macia de náilon.

Não utilize detergentes abrasivos, escovões, ou panos abrasivos, palhas de aço, facas ou outros materiais abrasivos. Não utilize spray de forno sobre o esmalte catalítico, pois os compostos químicos utilizados em spray de forno danificam o esmalte catalítico, e torná-lo ineficiente.

Caso utilize spray de forno nas partes internas, o revestimento catalítico da tampa deve ser removido do forno.

Limpeza sob Altas Temperaturas

Antes de limpar o revestimento catalítico da tampa sob altas temperaturas, certifique-se de que as superfícies internas do forno tenham sido limpas como descrito anteriormente. Caso contrário, as altas temperaturas podem cozinhar os resíduos no interior do forno e deixá-los impossíveis de serem removidos.

Se, após a limpeza manual, o forno ainda tenha muitos resíduos encrustados, aquecê-los a altas temperaturas ajudará a remover os resíduos encrustados de óleo e gordura.

Observe que os resíduos de condimentos, xaropes e substâncias similares não são removidos pelo processo descrito até aqui. Essas substâncias devem ser removidas manualmente com uma solução de água quente e líquido detergente com uma escova macia.

- Retire todos os acessórios do forno.
- Deixe o forno na função convencional.
- Deixe aquecer a 250°C
- Aqueça pelo período de 1 hora. A duração irá depender de quanto esses resíduos estão grudados.

É uma boa ideia definir um tempo final para o processo, caso você esqueça de desligar o forno no final do processo.

Qualquer resíduo irá desaparecer gradualmente a cada uso subsequente do forno em altas temperaturas.

Instruções de Descarte

Descarte do material da embalagem:

- O material empregado na embalagem do forno é reciclável.
- Descarte os materiais da embalagem de forma apropriada, no seu local apropriado de descarte de aparelhos em desuso.

ATENÇÃO: Antes de descartar qualquer aparelho, certifique-se de ele esteja inoperante e não possa ser uma fonte de riscos.

Para fazer isso, corte o fornecimento de energia do aparelho, e remova os componentes principais.

Para proteger o meio-ambiente, é importante que aparelhos antigos sejam descartados de forma correta.

- O aparelho não deve ser descartado junto do lixo doméstico.
- Você pode obter mais informações sobre as datas de coletas e os locais de recebimento de lixo por meio do conselho ou departamento local de reciclagem.

Significado da lixeira com um X no meio:



Não descarte aparelhos elétricos em lixões municipais, utilize instalações de descarte próprias para isso.

Entre em contato com o seu governo local para obter informações sobre os sistemas de coletas disponíveis.

Caso aparelhos elétricos sejam descartados em lixões, substâncias tóxicas podem ser depositadas em lençóis freáticos, e chegar até a cadeia alimentícia trazendo danos a sua saúde e bem-estar.

Ao substituir aparelhos elétricos antigos, o revendedor é judicialmente obrigado a retirar o seu aparelho antigo para descarte, totalmente gratuito.

INSTALAÇÃO DO FORNO

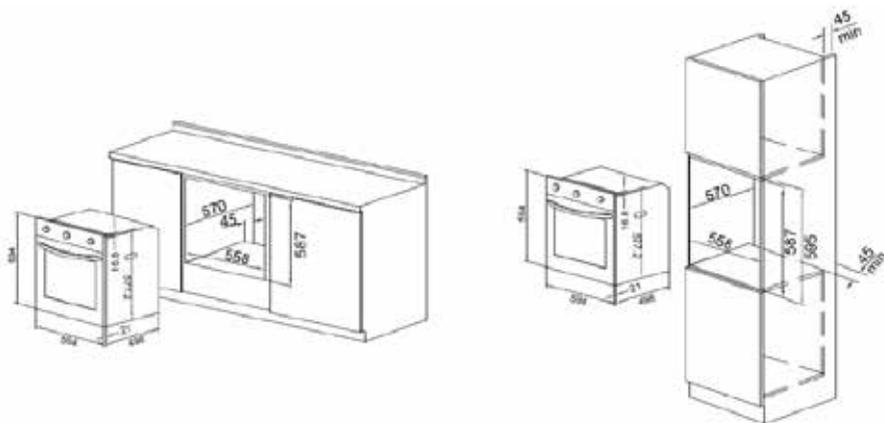
IMPORTANTE: A instalação elétrica do forno deve ser feita por um electricista devidamente qualificado. O forno deve ser instalado de acordo com as instruções fornecidas. Remova a proteção de vinil da porta, antes de iniciar a instalação.

>> Instruções de Segurança para o Responsável pela Instalação

- A instalação deve assegurar a proteção contra exposição a partes elétricas.

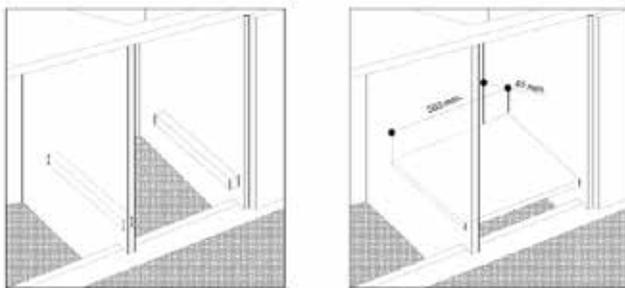
>> Instalação de Fornos Embutidos

Para garantir que o aparelho embutido funcione corretamente, o gabinete deve ser apropriado ao aparelho. A imagem abaixo traz as dimensões de corte para a instalação sob bancada ou em um gabinete fixado à parede.



OBS.: A instalação deve ser feita de acordo com a declaração de consumo

A fim de garantir a ventilação adequada, o painel traseiro do gabinete deve ser removido. A instalação do forno deve ser feita, de forma que ele fique sustentado por duas ripas de madeira. Caso o forno esteja sob uma superfície única, plana, ela deve possuir uma abertura mínima de 45 X 560mm.



Os painéis dos gabinetes subjacentes devem ser feitos de materiais resistentes a calor. Em especial, os gabinetes compensados devem montados com colas que sejam capazes de suportar temperaturas acima de 100°C.

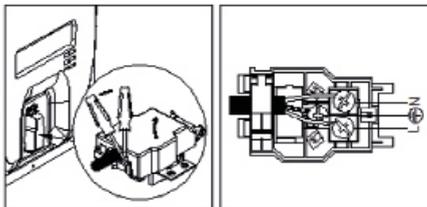
Em consonância com os padrões atuais de segurança, não deve existir contato entre as partes elétricas do forno após estarem conectadas.

Todas as peças, as quais garantam a segurança da utilização do aparelho, devem ser removíveis somente com o auxílio de ferramentas.

Para prender o aparelho ao gabinete, abra a porta do forno e prenda-o inserindo 4 parafusos de madeira nos 4 furos feitos dentro do perímetro do quadro.

>> Conexão Elétrica

Os fornos equipados com fornecimento de energia de 3 polos são designados para operação em corrente alternada. O fio terra do aparelho está em cor amarela.



>> Conectando o Cabo de Energia

Abrindo o Terminal do Painel:

- Com o auxílio de uma chave de fenda, aperte o parafuso nas laterais da tampa do terminal.
- Com o auxílio de uma chave de fenda afogue os dois ganchos de fixação, puxe para fora a tampa do terminal.

Siga os baixos abaixo para instalar o cabo:

- Retire o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos de contato L—N
- Prenda os cabos abaixo das cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde
- Prenda o cabo de fornecimento no lugar correto com o grampo, e feche a tampa do terminal.

>> Conectando o cabo de fornecimento ao principal

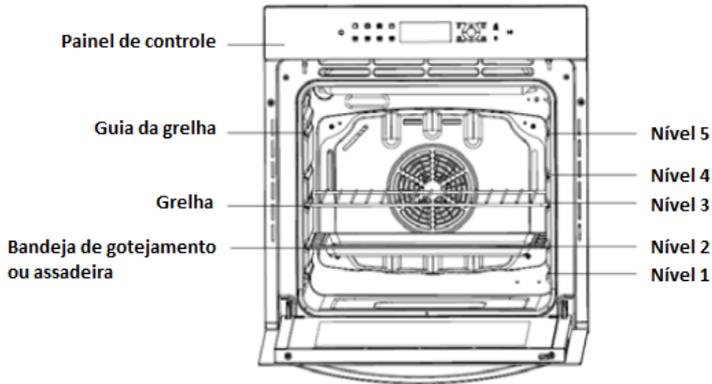
Instale um conector padronizado à carga indicada na placa. Ao conectar o cabo ao principal, instale um interruptor de circuito multipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre o equipamento e a fonte de energia. O tamanho do interruptor de circuito multipolar deve estar de acordo com a carga e deve estar de acordo com os regulamentos vigentes (o fio terra não deve ser interrompido pelo interruptor de circuito).

O cabo de fornecimento deve ser posicionado de modo que ele não atinja, em nenhum ponto de toda sua extensão, mais do que 50°C em relação à temperatura ambiente. Ou ele deve ser protegido por isolamento, com qualificação razoável.

Antes de conectar, verifique se:

- A segurança elétrica do aparelho pode ser assegurada se o forno foi aterrado de forma efetiva e correta, de acordo com as leis de segurança elétrica. Sempre se certifique de que o aterramento é eficaz; caso esteja com alguma dúvida, chame um técnico devidamente qualificado para verificar o sistema. A fabricante recusa toda e qualquer responsabilidade sob qualquer problema que venha a ocorrer devido ao mal aterramento.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, você verificou que todas as especificações indicadas na placa de dados (presente no próprio aparelho e/ou na embalagem) se enquadram aos sistemas elétricos presentes na sua casa.
- A capacidade do sistema e plugues elétricos irão suportar a potência máxima do aparelho, conforme indicado na placa de dados. Caso você tenha alguma dúvida, chame um técnico devidamente qualificado.
- Caso o plugue do aparelho e o plugue da rede elétrica sejam incompatíveis, providencie a troca do plugue por um modelo adequado, desde que devidamente feito por um técnico devidamente qualificado. Este último, em particular, deverá garantir que a seção cruzada dos cabos do plugue seja adequada para a potência absorvida pelo aparelho. Não se recomenda o uso de adaptadores, régua ou extensões. Caso o uso destes sejam necessários, lembre-se de usar um adaptador ou uma régua que sejam compatíveis com os regulamentos de segurança vigentes. Nesses casos, nunca ultrapasse a corrente indicada no adaptador ou régua, incluindo a potência máxima suportada pela régua. O plugue e o soquete devem estar em fácil acesso.

PARTES E FUNCIONALIDADES



OBSERVAÇÃO: Os níveis da grelha estão numerados da base para o topo. Os níveis 4 e 5 são utilizados para a função grelhar. Consulte os guias de cozimento fornecidos nesse manual para determinar qual nível de grelha é aconselhável para o alimento.

>> Funcionalidades Especiais

Sonda (a escolha do cliente): Esses modos não o suportam 
Existe uma Saída de Sonda que deve combinar com a Sonda.



Como configurar o forno para assar com o uso da sonda

- Insira a sonda dentro da carne.
- Conecte a sonda à saída correspondente dentro do forno. Certifique-se de que esteja devidamente inserido. Caso a Sonda esteja inserida corretamente, o ícone  será exibido no visor.
- Feche a porta do forno.
- Selecione a função que você precisa.
- Pressione o Botão de Temperatura, será exibida a temperatura no visor, você pode utilizar o Botão de Ajuste de Temperatura / Função para definir a temperatura desejada, aumentando sempre em múltiplos de 5°C, de 40°C até 260°C .
- Pressione o Botão de Temperatura, será exibida a temperatura no visor, você pode utilizar o Botão de Ajuste de Temperatura / Função para definir a temperatura desejada, aumentando sempre em múltiplos de 5°C, de 40°C até 260°C .
- pressione o Botão Iniciar/Parar, para que o forno comece a funcionar.
- Quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura que você definiu, a sonda e o forno serão desligados, o visor irá exibir "End", e o controle sonoro do forno irá apitar.

>> Acessórios (acessórios opcionais, o atual prevalecerá)

O forno vem acompanhado dos seguintes acessórios.



2 grelhas inclusas



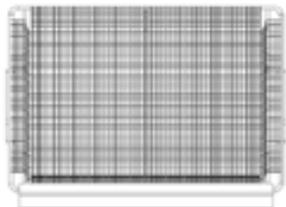
1 bandeja coletora de gordura



3- Grelha para assar



4 -Bandeja funda para assar ou coletar pingos de gordura



Cesto da Airfryer para o modo Air Fry:



A assadeira, panela funda ou grelha deve ser inserida corretamente nos trilhos laterais. Ao retirar os alimentos do forno, tenha cuidado com as superfícies e utensílios quentes.

Exemplo

Nível 1: Bandeja Funda

Nível 4: Assadeira

Ao utilizar a bandeja funda ou a assadeira para coletar gordura, certifique-se de que a bandeja ou assadeira esteja devidamente inserida nos trilhos laterais. Deixar esses acessórios em contato com a superfície da base interna do forno, pode causar danos ao esmalte da superfície. Assadeiras e bandeja colocadas no nível 1 devem estar, pelo menos, 2cm acima da base interna.

>> Utilizando os Acessórios

Grelha, assadeira e bandeja funda

Posicionando a grelha

Posicione a grelha no nível desejado.

Posicionando a assadeira ou bandeja funda

Insira a assadeira no nível 4 do forno, e a bandeja funda no nível 1 do forno

>> Desligamento Seguro

Se você não inserir algum tempo, o forno será desligado automaticamente após duas horas. O circuito elétrico desse forno possui um sistema térmico de desligamento. Caso o forno aqueça a temperaturas anormais, o sistema irá interromper o fornecimento de energia por certo tempo.

Ventilação de Resfriamento

Para resfriar a camada externa do forno, alguns modelos estão equipados com uma ventoinha de resfriamento. Quando o forno aquecer, a ventoinha é ligada automaticamente.

Quando a ventoinha estiver ligada, fluxo de ar começará a circular entre a porta e o painel de controle.

OBSERVAÇÃO: Após cozinhar, a ventoinha é o suficiente para resfriar o aparelho.



- 1. Botão de Atalho de Função
- 3. Botão ON/OFF
- 5. Visor
- 7. Botão da Lâmpada

- 2. Botão de aquecimento rápido
- 4. Botão de acesso rápido
- 6. Função Auxiliar
- 8. Botão Iniciar/Parar

	8 funções incluídas: 		Cozimento rápido		Modo de prato quente
	Aquecimento por convecção		Delicado		Botão de temperatura
	Assar		Aquecimento superior		Botão de temporizador
	Grelhar		Cozimento múltiplo		Botão de temporizador de cozinha
	Ventoinha da grelha		Descongelar		Botão de memória
	Pizza		Modo de cozimento em economia de energia		Temperatura / Função
	Air Fry		Modo de fermentação		Botão de ajuste
	Limpeza assistida por vapor		Autolimpeza		

>> Antes de começar

Configurando o Relógio

Quando o aparelho receber energia elétrica pela primeira vez, o visor piscará rapidamente, e passará a exibir 12:00. O relógio só pode ser configurado no forno em modo de espera.

1. “12:00” aparecerá no visor quando o aparelho receber energia elétrica pela primeira vez.
2. Pressione o Botão do Temporizador , “12:00” piscará, e ficará sendo exibido no visor.
3. Pressione o Botão de Ajuste Temperatura / Função para definir o tempo.
4. Pressione o Botão do Temporizador novamente para finalizar a configuração.

>> Limpeza Inicial

Limpe bem o forno antes de utilizá-lo pela primeira vez.

IMPORTANTE: Não utilize materiais abrasivos ou pontiagudos. Pois eles podem danificar a superfície do material. Para os fornos com painéis esmaltados, utilize os limpadores disponíveis no mercado

Para limpar o forno

1. Abra a porta, a luz do forno se acenderá ao pressionar o Botão da Lâmpada.
2. Limpe as grelhas do forno, acessórios e trilhos laterais com água morna ou líquido detergente, e finalize com um pano macio limpo.
3. Limpe o a parte interna do forno com um pano macio limpo.
4. Limpe a parte frontal do aparelho com um pano úmido.

Verifique se o relógio está correto. Remova todos os acessórios e utilize o forno na configuração de convecção a 200°C por 1 hora antes de iniciar o uso.

Você sentirá um odor estranho, mas é normal. Certifique de que a sua cozinha possua ventilação adequada durante o processo.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

>> Configurando a função do forno

Após configurar o relógio, selecione o ícone da função de cozimento que você deseja no painel de controle, pressione o Botão Iniciar / Parar , para que o forno comece a funcionar.

>> Configurando a Temperatura do Forno.

Após selecionar a função, Pressione o botão  para iniciar a configuração da temperatura de preparo, pressione e segure o Botão de Ajuste de Temperatura / Função  ou  para ajustar a temperatura de preparo.

>> Ligar / Desligar o Forno

Para ligar / desligar o forno, pressione o Botão Liga / Desliga.

>> Ligar / Desligar a Lâmpada

Para ligar / desligar a lâmpada, pressione o Botão da Lâmpada.

>> Tempo Final

Você pode configurar o tempo final durante o preparo.

1. Pressione o Botão do Temporizador  várias vezes até que o ícone de tempo final  no visor comece a piscar.
2. Pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para configurar o tempo final desejado.
3. O forno opera com o tempo final selecionado logo após pressionar o Botão do Temporizador  ou aguarde aproximadamente 3 segundos.

>> Tempo de Preparo

Você pode configurar o tempo final durante o preparo.

1. Pressione o Botão do Temporizador  várias vezes até que o ícone de tempo final  no visor comece a piscar.
2. Pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para configurar o tempo final desejado.
3. O forno opera com o tempo final selecionado logo após pressionar o Botão do Temporizador  ou aguarde aproximadamente 3 segundos.

>> Início Atrasado

Caso o tempo final seja inserido após o tempo de preparo ser definido, o tempo de preparo e o tempo final são calculados, e, se necessário, o forno irá definir um ponto de atraso;

1. Pressione o Botão do Temporizador  e o ícone de tempo de preparo  no visor começará a piscar. Exemplo: O tempo atual é de 3:00, e o tempo desejado de preparo é de 1 hora.
2. Pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para configurar o tempo final desejado.
3. Pressione o Botão do Temporizador  várias vezes até que o ícone de tempo final  no visor co-

mece a piscar.

Exemplo: Você quer cozinhar por 1 hora, e terminar às 8:30

4. Pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para configurar o tempo final desejado.

5. Pressione o Botão do Temporizador  novamente. O forno fica inoperante até o ponto inicial de atraso.

>> Temporizador de Cozinha

1. Pressione o botão do Temporizador de Cozinha  até o ícone  e os três dígitos no visor comecem a piscar.

2. Pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para configurar o tempo final desejado.

3. Pressione o Botão do Temporizador de Cozinha  para iniciar o temporizador de Cozinha. Quando o temporizador chegar a zero, você ouvirá um aviso sonoro.

>> Função de Bloqueio para Crianças

1. Pressione o Botão de Aquecimento Rápido  por 3 segundos. O ícone  irá aparecer no visor.

2. Pressione o Botão de Aquecimento Rápido  por 3 segundos novamente para desbloquear.

>> Cozimento Rápido

Em um forno configurado para finalizar mais tarde, utilizando a função de aquecimento rápido, você pré-aquecer rapidamente um forno vazio.

Importante: antes de completar a função de cozimento rápido, utilizando a função atual em andamento, você não deve colocar nenhum alimento dentro do forno para cozimento.

1 Defina a função desejada, se necessário, altere a temperatura.

2 Pressione O Botão de Cozimento Rápido . Você irá ouvir o som de uma voz.

Quando a temperatura desejada for atingida. Você irá ouvir o som de uma voz por 2 segundos.

Agora, siga a função pré-configurada e a temperatura continuará a aquecer e você poderá levar o alimento ao forno.

>> Função de Memória

1. Quando a função terminar o ciclo e  aparecer, o modo atual de preparo poderá ser armazenado ao pressionar e manter o Botão de Memória  sem pressionar nenhum outro botão. Você poderá armazenar 4 modos de preparo, e eles são representados na ordem.

Quando mais de 4 modos forem armazenados, o primeiro modo de preparo será substituído.

2. No modo standby, pressione o Botão de Memória , e a tela exibirá os modos de     que foram armazenados, pressione o Botão de Ajuste de Função / Temperatura  ou  para selecionar o modo de preparo desejado, e após pressione o Botão Iniciar / Parar  para iniciar o preparo.

>> Funções do Forno

Modo de Convecção

Os elementos de aquecimento inferior e superior serão ligados. Este é o tipo convencional de forno que foi aperfeiçoado, com distribuição de calor excepcional e consumo reduzido de energia. O forno por convecção ainda é subjugado quando se trata no preparo de pratos com diversos ingredientes, por exemplo, costelas com couve, bacalhau, bacalhau à moda Ancona, lascas de vitela acompanhadas

com arroz, etc. Resultados excelentes são obtidos ao preparar pratos com vitela ou bife, bem como (carne na brasa, guisado, goulash, presunto, etc.) que precisam de cozimento lento e requerem atenção especial por conta do molho, ou adição de líquidos. Ele ainda é o melhor sistema para o preparo de bolos, frutas, e o cozimento utilizando caçarolas para fornos. Quando for cozinhar no modo convecção, utilize apenas uma forma, ou grelha, caso contrário a distribuição de calor não será uniforme. Ao utilizar as alturas de grelha disponíveis você vai balancear a quantidade de calor no topo e na base do forno. Escolha uma das alturas disponíveis com base das necessidades do prato de mais ou menos calor no topo do prato.

Modo de Preparo Rápido

Os elementos de aquecimento superiores e inferiores, bem como a ventoinha, serão ligados, garantindo aquecimento uniforme em todo forno. Recomenda-se esse modo para o preparo rápido de alimentos (já que o pré-aquecimento não é necessário), como: comida congelada, ou pré-cozida, bem como alguns pratos caseiros.

Melhores resultados são obtidos utilizando o “Cozimento Rápido” se você utiliza apenas um cozimento (o segundo, de baixo para cima). Veja a tabela “Dicas Práticas de Preparo”.

Modo de Multi-preparo

Os elementos de aquecimento superiores, circulares e inferiores, bem como a ventoinha, serão ligados alternadamente. Considerando que o calor se mantém constante e uniforme dentro do forno, o ar quente cozinha e doura o alimento de forma uniforme sobre toda a superfície. Com esse modo, você ainda pode cozinhar vários alimentos no mesmo tempo, bem como as temperaturas corretas de preparo de cada alimento. No máximo 2 grelhas podem ser utilizadas ao mesmo tempo, seguindo as instruções na seção “Cozinhando com Mais de Uma Grelha”. “Cozinhando em Mais de Uma Grelha”

Esse modo de preparo é especialmente recomendado para pratos que requerem uma finalização de gratinada, ou para pratos que precisem de um maior tempo de preparo, por exemplo: lasanha, receitas com macarrão ao forno, frango assado e batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição de calor faz com que seja possível usar temperaturas mais baixas ao assar. Isso resulta em menos perda de molho, carnes mais macias, e diminui a perda de peso do assado. O modo multi-preparo é especialmente recomendada para preparo de peixes, que podem ser preparados com a adição limitada de condimentos, mantendo o sabor e a aparência. Você pode obter excelentes resultados ao preparar pratos com legumes, por exemplo: abobrinha italiana, berinjelas, pimentões etc...

Sobremesas: esse modo também é perfeito para cozinhar bolos.

Ainda, esse modo também pode ser utilizado para descongelar rapidamente frangos, peixes, carne vermelha e pães, ajustando a temperatura para 80°C. Para descongelar comidas mais delicadas, ajuste o termostato para 60°C ou utilize apenas a função de circulação de ar gelado, ajustando a temperatura para 0°C.

Modo Pizza

Os elementos de aquecimento inferior e circular, assim como a ventoinha, serão ligados. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido às grandes quantidades de energia utilizadas pelo aparelho, o que resulta na produção de calor considerável proveniente, principalmente, da base.

O modo pizza é ideal para alimentos que requerem altas temperaturas para cozinhar, como pizzas e grandes assados. Use apenas uma bandeja de forno ou grelha de cada vez.

No entanto, se mais de um for utilizado, estes devem ser trocados de posição na metade do processo de cozimento.

>> Preparo Delicado

O elemento de aquecimento inferior e a ventoinha serão ligados. São adequados para massas, bolos e doces não secos em formas ou forminhas de silicone. Você pode obter resultados excelentes no preparo de alimentos que exigem que o calor venha da parte inferior. Aconselha-se a colocar a forma em um nível baixo.

Modo Air Fry

Os elementos de aquecimento superior e circular, bem com a ventoinha, serão acionados. O modo air fry permite a função de cozimento por convecção avançada sem ter que virar a comida, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo sem todo o óleo. É adequado para batatas fritas, asas de frango, nuggets e produtos similares.

Parte Superior do Forno

O elemento de aquecimento externo superior será ligado. Este modo pode ser usado para dourar a comida no final do preparo.

Grill

Os elementos de aquecimento superiores serão ligados. A temperatura extremamente alta e direta do grelhador permite dourar a superfície das carnes e assados, retendo o molho para mantê-los macios. A grelha também é altamente recomendada para pratos que exigem uma alta temperatura na superfície: bifés, vitela, costela, filés, hambúrgueres etc...

Grelha auxiliada por ventoinha

Os elementos de aquecimento superiores e a ventoinha serão ligados. Esta combinação de características aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional dos elementos de aquecimento por meio da circulação forçada do ar dentro do forno. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre diretamente nos alimentos. Você obterá excelentes resultados com kebab de carnes e legumes, salsichas, costeletas de cordeiro, frango em molho picante, codorna, costeletas de porco, etc.

Preparar comida no modo “grelha com auxílio da ventoinha” com a porta do forno fechada. Esse modo também é ideal para preparar iscas de peixes, linguado, etc.

Modo Assar

O elemento de aquecimento traseiro e a ventoinha acompanham o produto, garantindo distribuição uniforme delicada do calor dentro do forno.

Esse modo é ideal para assar e cozer comidas delicadas - em especial os bolos que precisem crescer bastante - e, ainda para o preparo de algumas camadas de tortas, divididos em 3 grelhas ao mesmo tempo. Veja alguns exemplos: Profiteroles, biscoitos doces, salgados, rocamboles, e porções pequenas de legumes gratinados, etc....

Modo Descongelar

A ventoinha localizada na parte inferior do forno faz com que o ar circule à temperatura ambiente ao redor da comida. Isto é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para os alimentos delicados que não precisem de calor, como por exemplo: bolos gelados, sobremesas em profiteroles, bolos de frutas. Utilizando a ventoinha, o tempo de descongelamento é aproximadamente reduzido pela metade. No caso de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando o modo "Assar" e ajustando a temperatura para 80°C-100°C.

Modo de Fermentação

No modo de espera, para a farinha enriquecida com fermento quando estiver dentro do forno. Pressione o botão Modo de Fermentação , e pressione o Botão de Ajuste de Temperatura / Função para ajustar o tempo e a temperatura. Após, pressione o Botão Iniciar / Parar  para iniciar o cozimento.

Modo de Prato Quente

No modo de espera, leve os pratos ao forno. Pressione o botão de Modo de Prato Quente , e pressione o Botão de Ajuste de Temperatura da Função para ajustar o tempo e a temperatura. Após, pressione o Botão Iniciar / Parar  para iniciar o cozimento.

Modo de Cozimento em Economia de Energia

O elemento de aquecimento traseiro e a ventoinha acompanham o produto, garantindo distribuição uniforme delicada do calor dentro do forno. O tubo de aquecimento intermitente faz uso completo do calor dentro do forno, reduzindo as perdas de energia, economizando, assim, energia.

Esse modo é ideal para assar e cozer comidas delicadas - em especial os bolos que precisem crescer bastante - e, ainda para o preparo de algumas camadas de tortas, divididos em 3 grelhas ao mesmo tempo. Veja alguns exemplos: Profiteroles, biscoitos doces, salgados, rocambolos, e porções pequenas de legumes gratinados, etc....

Espeto (disponível somente em alguns modelos)

Para utilizar o espeto, siga os seguintes passos:

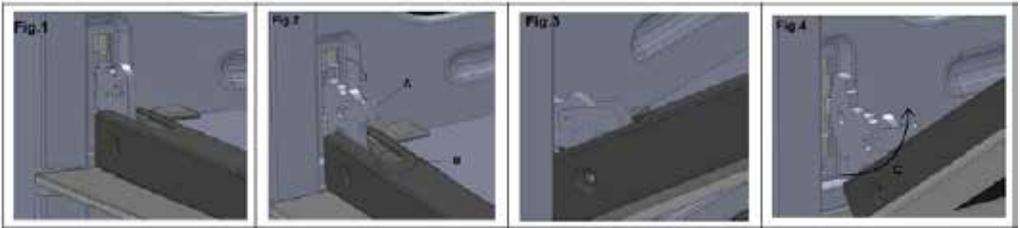
- Coloque a grelha do forno no primeiro trilho;
- Insira o suporte especial do espeto no Nível 3, e posicione o espeto inserindo no furo especial para o espeto na parte traseira do forno;
- Pressione o Botão de Ajuste de Temperatura / Função  ou  para selecionar os ajustes  

>> Limpeza da Porta do Forno

Para uso normal, a porta do forno não deve ser removida, mas se for extremamente necessário, por exemplo, para limpeza, siga as instruções abaixo. A porta do forno é pesada.

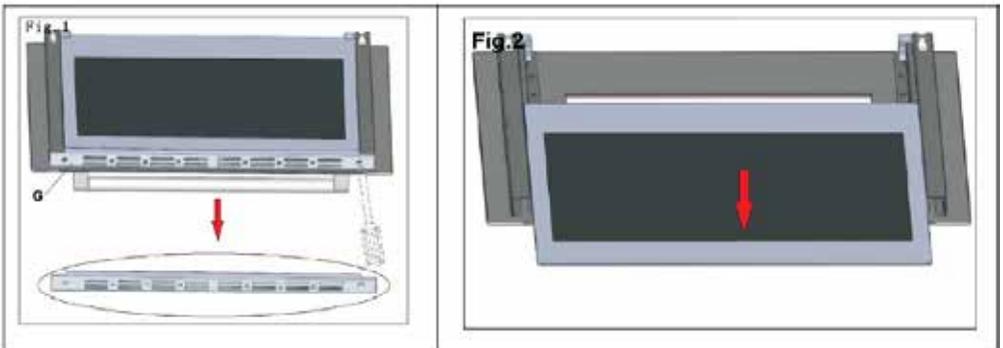
>> Como Remover a Porta do Forno

- Para uma limpeza profunda, você pode remover a porta. Siga os passos abaixo:
- Abra a porta em toda sua extensão (Fig.1);
- Abra a Alavanca A completamente nas dobradiças esquerda e direita (Fig.2);
- Segure a porta conforme exibido na figura (Fig.3);
- Feche gentilmente a porta até que a Alavanca A das dobradiças estejam anexas à parte B da porta (Fig.4);
- Remonte a porta, seguindo os passos acima, mas ao inverso.



>> Removendo o painel interno de vidro

- Porta dupla do forno: Remova a junta G desparafusando os parafusos n°2 (fig.1);
- Puxe cuidadosamente o vidro interior (fig.2);
- Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque bem e coloque sobre uma superfície macia;
- Agora você também pode limpar o interior do vidro externo;



>> Autolimpeza

Escolha a função de autolimpeza dentre um dos três padrões abaixo:

Padrão	Grau de autolimpeza	Duração
1	Baixo	Aproximadamente 2 horas
2	Médio	Aproximadamente 2,5 horas
3	Alto	Aproximadamente 3 horas

O que devemos saber

- Por razões de segurança, o forno bloqueia automaticamente quando o forno começa a funcionar. Você só poderá abrir a porta novamente quando a temperatura cair abaixo de 250 °C.
- O exterior do forno ficará muito quente. Certifique-se de que nada seja colocado próximo ao painel frontal.
- Mantenha as crianças a uma distância segura.
- Nunca tente abrir o forno durante o processo de autolimpeza. O processo de limpeza pode ser interrompido.
- Por favor, não tente empurrar a trava manualmente.
- Não acender a luz do forno durante a auto-limpeza.

Antes da autolimpeza

- Remova os acessórios inadequados e todos os utensílios do forno.
- Risco de incêndio. Restos de comida soltos, gordura e sucos de carne são inflamáveis.
- Limpe o forno e os acessórios em simultâneo com um pano úmido.
- Limpe a porta e ao longo das bordas do forno ao redor da vedação. Não esfregue a borracha de vedação.
- Certifique-se de que a porta do forno esteja fechada antes de iniciar a limpeza.

Acessórios para limpeza ao mesmo tempo

- A grelha não é adequada para auto-limpeza.
- Nunca limpe chapas metálicas e louças revestidas com material antiaderente utilizando a função de autolimpeza automática do forno (operação de pirólise).
- Temperaturas elevadas podem originar a formação de gases inflamáveis a partir do revestimento antiaderente - risco de graves danos para a saúde.

Selecionando a função de autolimpeza

1. Selecione a função de autolimpeza
2. Pressione o botão de ajuste de temperatura/função  ou  para definir a duração desejada.
3. Pressione o botão Start/Stop , o forno começa a aquecer.

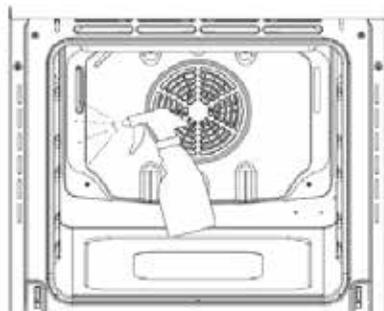
>> Limpeza assistida por vapor

Esta função auxilia na retirada de resíduos de alimentos de dentro do forno. Este método é eficaz apenas na remoção de sujeira leve. Não é eficaz na remoção de manchas persistentes de cozimento.

Esta função só pode ser utilizada com o forno frio.

Procedimento para limpeza

1. Remova todas as prateleiras, pratos e grades laterais.
2. Faça uma solução de água (85%), vinagre branco (10%) e detergente para louça (5%) e borrife generosamente na porta, paredes laterais e parede traseira da cavidade do forno.
3. Despeje 40ml de água no poço da base da cavidade.
4. Feche a porta. Defina a função para Steam Assist Clean e defina a temperatura para 130°C.
5. Desligue o forno após 18 minutos.
6. Deixe esfriar até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano úmido.



DICAS PRÁTICAS DE PREPARO

O forno oferece uma ampla gama de alternativas que permitem que você cozinhe qualquer tipo de alimento, da melhor forma possível. Com o tempo você vai aprender a tirar melhor proveito deste aparelho de cozinha versátil. As seguintes instruções são apenas uma orientação que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

>> Cozinhando em Mais de Uma Grelha

Se você tiver que cozinhar alimentos utilizando várias grelhas, use o modo Assar  de modo "Multi-preparo" , como estes são os únicos modos que permitem que você faça isso.

Quando cozinhar alimentos delicados em mais de uma grelha, use o modo "assar", que permite que você cozinhe em até 3 grelhas ao mesmo tempo (a 1ª e 3ª grelha de baixo para cima). Alguns exemplos são incluídos na tabela "Dicas Práticas de Preparo". Quando cozinhar outros alimentos em várias grelhas, use o "Multi-preparo" mantendo as seguintes sugestões em mente:

- O forno está equipado com 5 grelhas. Durante o preparo com auxílio de ventilação, use duas das três prateleiras centrais; a prateleira mais baixa e a mais alta recebem o ar quente e, portanto, diretamente alimentos delicados podem ser facilmente queimados quando estiver em alguma dessas prateleiras.
- Como regra geral, use a 2ª e a 4ª grelha de baixo para cima, colocando os alimentos que precisam de mais calor na 2ª grelha de baixo. Por exemplo, quando cozinhar carne, juntamente com outros alimentos, coloque a carne na 2ª grelha de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª grelha de baixo para cima.
- Quando cozinhar alimentos que necessitem de diferentes tempos e temperaturas, defina uma temperatura que está em algum lugar entre as duas temperaturas exigidas, coloque os alimentos mais delicados na 4ª grelha de baixo e aproveite os alimentos que exigem menos tempo fora do forno.
- Use a forma na grelha mais baixa e a grade na parte superior; usando o modo "Cozimento Rápido".

>> Utilizando o Modo de Preparo Rápido

É funcional, rápido e prático para aqueles que usam os produtos pré-embalados (como por exemplo: congelado ou alimentos pré-cozidos), juntamente com outros alimentos. Você encontrará sugestões úteis em "Dicas Práticas de Preparo".

>> Usando a Grelha

Este forno multifunção oferece 2 modos diferentes.

Use o modo "grelhar" , colocando o alimento sob o centro da grelha (localizada na 3ª ou 4ª grelha de baixo para cima) pois apenas a parte central da parte superior do elemento de aquecimento é ligado.

Utilizar a 1ª grelha de baixo para cima, colocando a forma fornecida para coletar qualquer molho e /ou gordura para evitar que o mesmo pingue na superfície do forno. Ao usar este modo, recomendamos que você defina o termostato na configuração mais alta. No entanto, isso não significa que você não possa usar temperaturas mais baixas, simplesmente ajustando o botão do termostato para a temperatura desejada.

Definir  "Preparo auxiliado por ventoinha", é extremamente útil para grelhar alimentos rapidamente, como a distribuição de calor torna possível não só dourar a superfície, mas também para cozinhar a parte inferior.

Além disso, ele também pode ser usado para dourar os alimentos no final do processo de cozimento, como, por exemplo, acrescentando o toque dourado em massas, por exemplo.

Ao usar este modo, coloque a grelha no 2º ou 3º nível do forno de baixo para cima (veja a tabela de cozimento) e, em seguida, para evitar que a gordura derrame na base do forno e, assim, a formação de fumaça, coloque uma bandeja na 1º

grelha da parte inferior..

Ao usar este modo, recomendamos que você ajuste o termostato a 200°C , como é a maneira mais eficiente de usar a grelha, que é baseado no uso de raios infravermelhos. No entanto, isso não significa que você não possa usar temperaturas mais baixas, simplesmente ajustando o botão do termostato para a temperatura desejada.

Sendo assim, para obter melhores resultados utilizando o modo de cozimentos, coloque a grelha nos níveis mais baixos (veja a tabela de cozimento) e, em seguida, para evitar que a gordura derrame na base do forno e, assim, a formação de fumaça, coloque uma bandeja na 1º grelha da parte inferior.

>> Usando a Air Fryer

Use o modo "Air Fry" , colocando a comida na 3ª prateleira do forno de baixo para , pois o elemento de aquecimento superior e circular é ligado. O modo Air Fry permite o cozimento por convecção avançada sem ter que virar a comida, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo sem todo o óleo. É adequado para batatas fritas, asas de frango, nuggets e produtos similares. Coloque a grelha na posição mais baixa para evitar respingos. Ao usar o modo "Air Fry", ajuste a temperatura para 230°C.

>> Assar bolos

Quando for assar bolos, sempre pré-aqueça o forno. Sempre espere o forno pré-aquecer completamente. Não abra a porta do forno durante o preparo do bolo para evitar que ele caia. Em geral:

- A massa está muito seca: aumente a temperatura em 10°C e reduza o tempo de cozimento.
- A massa caiu: use menos líquido ou baixe a temperatura em 10°C .
- A massa está muito escura no topo: coloque-o em uma grelha mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de preparo.
- Bem assado por dentro, mas por fora está grudento: use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de preparo.
- A massa gruda na assadeira: unte a panela bem e polvilhe com farinha ou use papel impermeável.
- Eu usei mais de um nível (na função "forno com uso de ventoinha") e eles não estão todos no mesmo ponto de cozimento: use uma temperatura mais baixa. Não é necessário remover o alimento de todas as prateleiras ao mesmo tempo.

>> Preparar Pizza

Para melhor resultado no preparo de pizzas, utilize o "Modo Pizza"  :

- Pré-aqueça o forno, por pelo menos 10 minutos;
- Usar uma forma de alumínio leve própria para pizza, colocando-a na grelha, acompanha o forno.
- Se utilizar uma forma alta, este irá aumentar o tempo de preparo, tornando-se difícil obter uma crosta crocante:
- Não abra a porta do forno durante o preparo da pizza;
- Se a pizza tem um monte de coberturas (três ou quatro), recomendamos que você adicione o queijo muçarela em cima no meio do preparo.
- Quando preparar pizza em duas grelhas, use a 2ª e a 4ª com uma temperatura de 220°C e coloque as pizzas no forno depois de ter pré-aquecido, por pelo menos 10 minutos.

>> Preparando Peixes e Carnes

Quando cozinhar carnes brancas, aves e peixes, ajuste a temperatura entre 180°C a 200°C .

Para a carne vermelha, que deve estar bem assado por fora, e suculento por dentro, é uma boa ideia para começar com uma definição de alta temperatura (200 °C -220 °C) por um curto período e, em seguida, diminuir a temperatura.

Em geral, quanto maior o assado, menor a temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e coloque uma bandeja sob a carne para recolher a gordura.

Certifique-se de que a grelha esteja inserida para que fique no centro do forno. Se você quer aumentar a quantidade de calor a partir de baixo, use o nível mais baixo. Para salgados assados (especialmente o pato), cubra a carne com banha ou toucinho.

Configuração do Botão Seletor	Alimento a ser preparado	Peso (kg)	Posição da grelha de baixo p/ cima	Tempo de pré aquecimento (min.)	Configuração do Botão Seletor	Tempo de preparo (min.)	
1. Convecção 	Pato	1	3	15	200	65-75	
	Vitela ou Bife Assado	1	3	15	200	70-75	
	Carne de Porco Assada	1	3	15	200	70-80	
	Biscoitos (massa pequena)	-	3	15	180	15-20	
	Tortas	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-Preparo 	Pizza (em 2 grelhas)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasanha	1	3	10	200	30-35	
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60	
	Frango assado + batatas	1	2-4	10	180	60-75	
	Cavalinha	1	2	10	180	30-35	
	Bolo de ameixa	1	2	10	170	40-50	
	Profiteroles (2 grelhas)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Biscoitos (em 2 grelhas)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Pão de Ló (1 grelha)	0,5	2	10	170	15-20	
	Pão de Ló (2 grelhas)	1	2-4	10	170	20-25	
	Tortas salgadas	1,5	3	15	200	25-30	
3. Forno Superior 	Perfeito para dourar os alimentos Preparo	-	3/4	15	220	-	
4. Descongelar 	Todas as comidas congeladas						
5 Grelhar 	Choco e Linguado	1	4	5	200	8-10	
	Kebab de lulas e camarão	1	4	5	200	6-8	
	Filé de Bacalhau	1	4	5	200	10	
	Legumes Grelhados	1	3/4	5	200	10-15	
	Steak de Vitela	1	4	5	200	15-20	
	Costeletas	1	4	5	200	15-20	
	Hambúrgueres	1	4	5	200	7-10	
	Cavalinhas	1	4	5	200	15-20	
	Sanduiches Tostados	-	4	5	200	2-3	
	Com churrasqueira (evitar)						
	Espeto de Vitela	1,0	-	5	200	80-90	
	Espeto de Frango	1,5	-	5	200	70-80	
	Espeto de Cordeiro	1,0	-	5	200	70-80	
6. Auxílio da Ventoinha Grelhar 	Frango Grelhado	1,5	3	5	200	55-60	
	Linguado	1,5	3	5	200	30-35	
	Com churrasqueira (evitar)						
	Espeto de Vitela	1,5	-	5	200	70-80	
	Espeto de Frango	2,0	-	5	200	70-80	
	Espeto de Frango + batatas (gratinadas)	1,5	-	5	200	70-75	
Espeto de Cordeiro	-	2	5	200	70-75		
	1,5	-	5	200	70-80		
7. Assar 	Tortas	0,5	3	15	180	20-30	
	Bolos de Frutas	1	2/3	15	180	40-45	
	Bolo de Frutas	0,7	3	15	180	40-50	
	Pão de Ló	0,5	3	15	160	25-30	
	Panquecas recheadas (em 2 grelhas)	1,2	2-4	15	200	30-35	
	Bolos pequenos (em 2 grelhas)	0,6	2-4	15	190	20-25	
	Pão de queijo (em 2 grelhas)	0,4	2-4	15	210	15-20	
	Profiteroles (em 3 grelhas)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Biscoitos (em 3 grelhas)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Merengues (em 3 grelhas)	0,5	1-3-5	15	90	180	

Configuração do Botão Seletor	Alimento a ser preparado	Peso (kg)	Posição da grelha de baixo p/ cima	Tempo de pré aquecimento (min.)	Configuração do Botão Seletor	Tempo de preparo (min.)
8. Cozimento Rápido 	Comida Congelada					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Torta de abobrinha e camarão	0,4	2	-	200	20
	Torta de espinafre	0,5	2	-	220	30-35
	Interrupções no preparo para virar	0,3	2	-	200	25
	Lasanha	0,5	2	-	200	35
	Croissant	0,4	2	-	180	25-30
	Pedaços de frango	0,4	2	-	220	15-20
	Alimentos pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0,4	2	-	200	20-25
Alimentos frescos						
Biscoitos (massa pequena)	0,3	2	-	200	15-18	
Bolo de Frutas	0,6	2	-	180	45	
Profiteroles	0,2	2	-	210	10-12	
9. Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Vitela ou Bife Assado	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2/3	10	180	60-70
9. Air Fryer 	Bife de filé escocês, grelhado primeiro	1	3	5	220	8
	Batatas fritas congeladas	1	3	5	220	15
	Asa de frango	1	3	5	230	15
	Filé de peixe fresco	1	3	5	230	15
	Batatas cortadas em rodela	0,5	3	5	230	14
	Produtos congelados (Nuggets de frango/ peixe empanado)	1	3	5	230	15

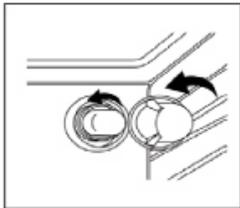
PERGUNTAS FREQUENTES

Perguntas Frequentes e Resolução de Problemas

Sob nenhuma hipótese abra o a carcaça do aparelho!

Instalação, manutenção e reparação podem apenas realizados por uma pessoa devidamente qualificada e competente, em estrita conformidade com os regulamentos de segurança nacionais e locais.

Reparos e manutenções por pessoas não qualificadas podem ser perigosos. O fabricante não se responsabiliza por manutenções não autorizadas. Certifique-se de não conectar o aparelho até que o a manutenção ou reparo tenha sido efetuada.

PROBLEMA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
O forno não aquece	<ul style="list-style-type: none">- O forno pode estar desligado. Ligue o forno.- O relógio não pode ser ajustado. Ajustando o Relógio.- Verifique se os ajustes necessários foram aplicados.- Uma família pode ter queimado o fusível ou disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis ou resete o circuito. Se isso acontece repetidamente, chame um electricista autorizado.
Um ruído pode ser ouvido após o término do preparo	A ventoinha permanece ligado após o fim de um programa de culinária.
A iluminação não está funcionando	<ul style="list-style-type: none">• Desligue o aparelho da alimentação de energia elétrica:
	<p>Desligue e desconecte o plugue, ou desconecte o fusível ou desligue a chave, conforme o caso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Gire a lâmpada no sentido anti-horário para soltá-la e puxe-a para baixo para / retirá-la.• Substitua-a por uma nova lâmpada de halogêneo.• Recoloque a tampa da lâmpada e gire-a no sentido horário para prendê-la.• Desligue o aparelho da alimentação de energia elétrica:
Bolos e biscoitos não estão dourando igualmente	Sempre haverá uma pequena diferença depois de dourar os alimentos. Caso a diferença seja grande, verifique se a temperatura foi ajustada corretamente, e que a grelha estava na altura correta.
Aparece o seguinte código de falha:HE1	<ul style="list-style-type: none">• Erro no sensor de temperatura• Entre em contato com o serviço local de reparo
Aparece o seguinte código de falha:HE2	<ul style="list-style-type: none">• Erro no sensor de temperatura da sonda• Entre em contato com o serviço local de reparo

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
Dimensões Internas do forno: Largura: 42,3cm Comprimento: 40,7cm Altura: 39,2cm	Volume interno do forno: 73 litros Voltagem e Frequência do Fornecimento de Energia: 220V ~ 60Hz

TERMO DE GARANTIA

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 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, 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®
ARKTON

Atendimento ao consumidor:
(11) 3003-9030