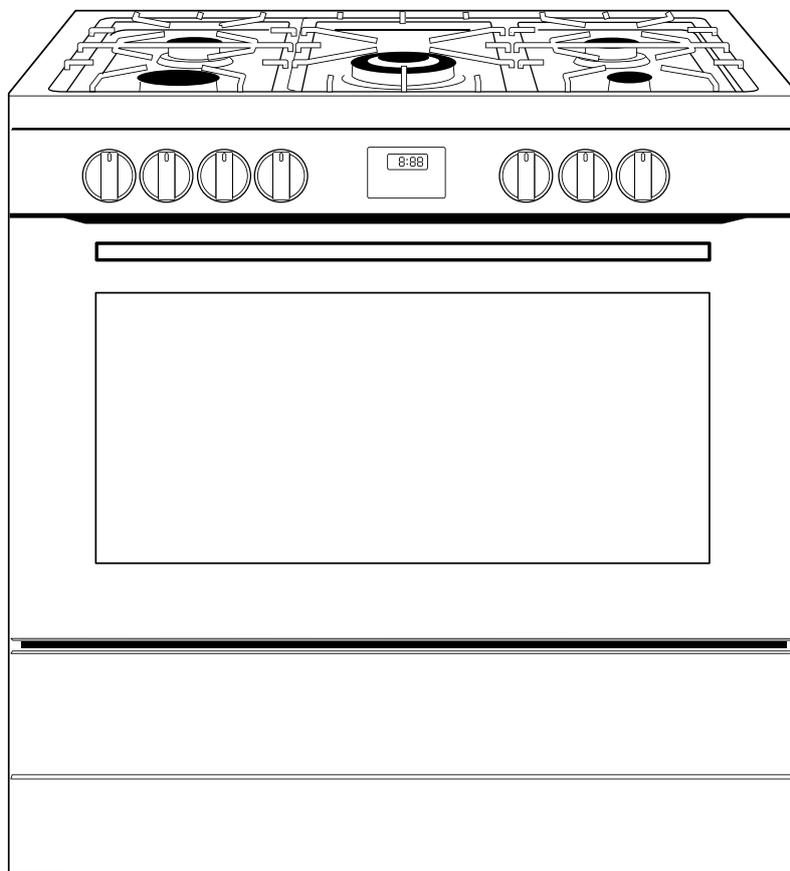
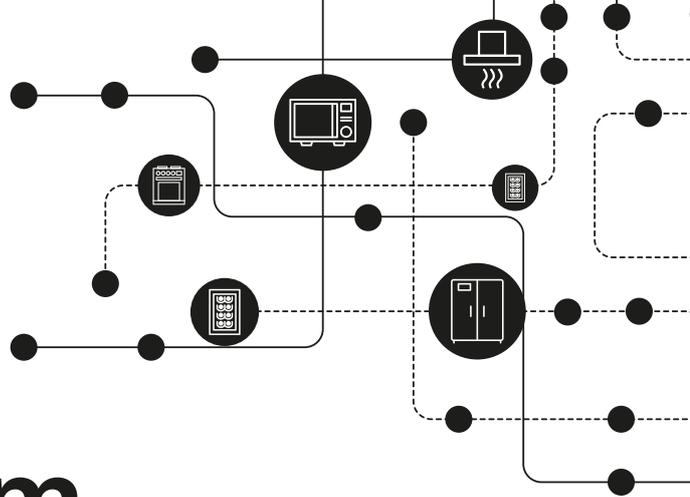


Mod.: F965TLSP102-A1

Cód.: 4092740311

Manual de Instruções

Fogão a Gás com Forno Elétrico - 90cm



Cuisinart
ARKTON

ÍNDICE

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	04
CONHECENDO SEU FOGÃO AUTÔNOMO	07
INSTALANDO SEU FOGÃO AUTÔNOMO	09
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	25
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	29
DESCARTE CORRETO DESTE PRODUTO	29

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Importante - Leia estas instruções completamente antes de instalar ou operar

- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor e utilizado somente em local bem ventilado.
- Muito importante: guarde este manual de instruções junto ao aparelho para consultas úteis.
- Este aparelho foi projetado para uso residencial. Observe que os acessórios frontais podem estar fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças pequenas.
- Não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Quando a grelha estiver ligada, todos os elementos acessíveis estarão quentes, portanto, mantenha as crianças longe desses elementos.
- Este aparelho deve ser instalado somente por pessoas autorizadas e de acordo com as instruções de instalação do fabricante, os regulamentos locais de instalação de gás, os códigos municipais de construção, os regulamentos de fiação elétrica e os regulamentos locais de abastecimento de água.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se ele está regulado corretamente para o tipo de gás disponível (consulte a seção correspondente).
- Não utilize jato de vapor para limpeza.
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desconecte o aparelho da rede elétrica e espere que ele esfrie.
- Quando os queimadores estiverem acesos, verifique se a chama está sempre regular.
- Antes de retirar as panelas, desligue os queimadores.
- A manutenção deve ser realizada somente por pessoal autorizado.
- O uso de um aparelho a gás produz calor e umidade no ambiente. Certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado, mantendo as saídas de ventilação natural abertas ou instalando uma coifa com duto de saída de chuva.
- Se um aparelho a gás for usado por muito tempo, pode ser necessária ventilação extra (abrir uma janela ou aumentar o volume de exaustão).
- Nunca forre o forno com folhas de alumínio, pois as ranhuras pré-programadas para manter a troca térmica podem entupir, danificando o esmalte.
- Tenha cuidado para não colocar panelas com fundos instáveis ou deformados sobre os queimadores para evitar que tombem ou derramem.

Antes de utilizar o forno, sugerimos:

- Remova toda a película especial que cobre o vidro da porta do forno (quando presente).
- Aqueça o forno vazio na temperatura máxima por 45 minutos (para remover odores desagradáveis e fumaça causada pelos resíduos do trabalho e pelo isolamento térmico).
- Limpe cuidadosamente o interior do forno com água e sabão e enxágue.
- Para qualquer reparo, entre sempre em contato com um Centro de Atendimento Técnico autorizado e solicite peças de reposição originais. Reparos feitos por pessoas não treinadas podem causar danos.
- Mantenha a embalagem sempre fora do alcance das crianças.
- Use sempre luvas de forno para retirar e recolocar os alimentos no forno. Certifique-se de apoiar a grelha ao retirá-la do forno.
- Não deixe que crianças se sentem ou brinquem com a porta do forno. Não use a porta suspensa como banquinho para alcançar os armários acima.
- NÃO BORRIFE AEROSSÓIS NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO ENQUANTO ELE ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO ARMAZENE OU USE LÍQUIDOS OU ITENS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTA APARELHO.
- QUANDO ESTE APARELHO FOR INSTALADO EM EMBARCAÇÕES OU CARAVANAS, ELE NÃO DEVE SER USADO COMO AQUECEDOR DE AMBIENTE.
- Não remova o plug puxando o cabo.

AVISO: Para evitar que o aparelho tombe, este dispositivo de estabilização deve ser instalado. Consulte as instruções de instalação. O aparelho esquenta durante o uso. Tome cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

AVISO: As partes acessíveis podem esquentar durante o uso. Mantenha crianças pequenas afastadas.

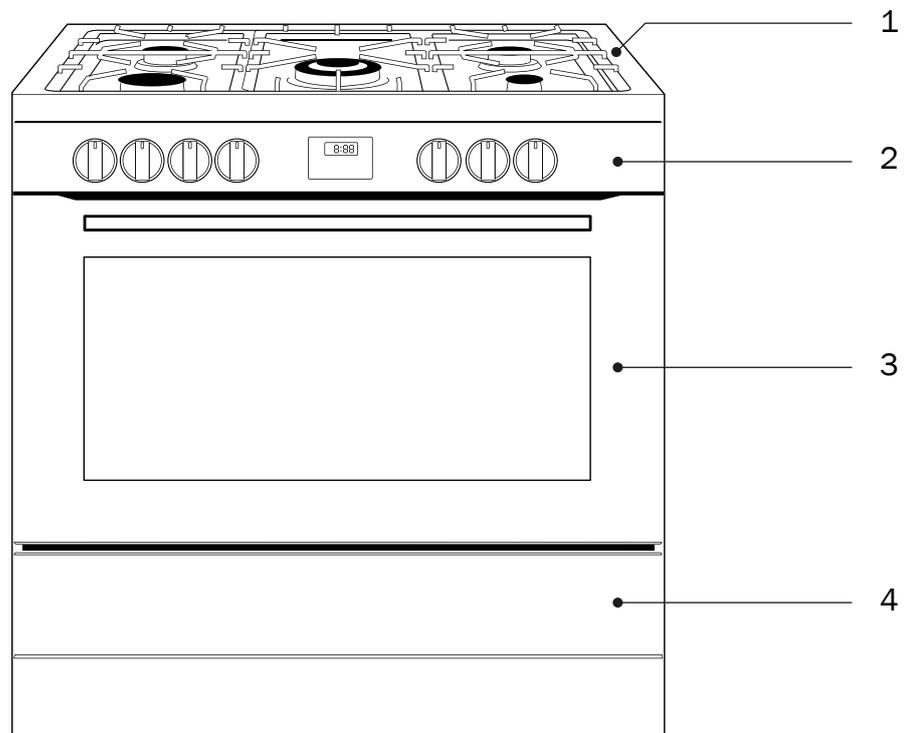
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar em estilhaçamento do vidro. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar riscos. Em caso de extinção acidental da chama do queimador, desligue o controle do queimador e não tente reacendê-lo por pelo menos 1 minuto.

Consultar estas instruções são válidas somente se o símbolo do país estiver presente no aparelho. Caso o símbolo não esteja presente no aparelho, é necessário as instruções técnicas, que fornecerão as instruções necessárias para a adaptação do aparelho às condições de uso do aparelho a gás do país.

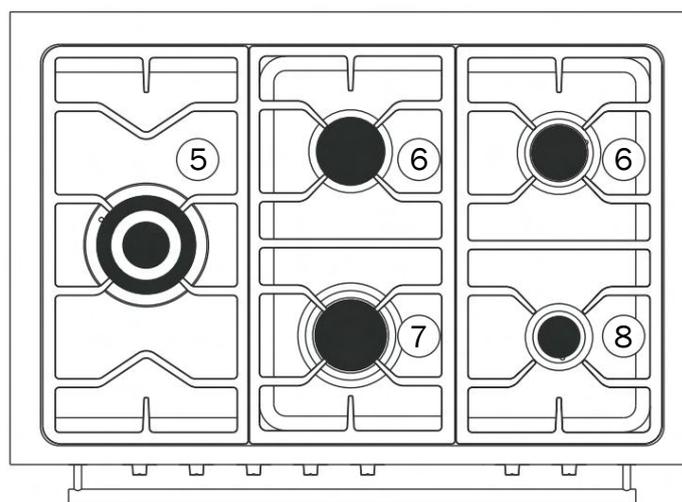
CONHECENDO SEU FOGÃO AUTÔNOMO

Visão Geral:



1. Fogão
2. Painel de controle
3. Forno
4. Gaveta de armazenamento

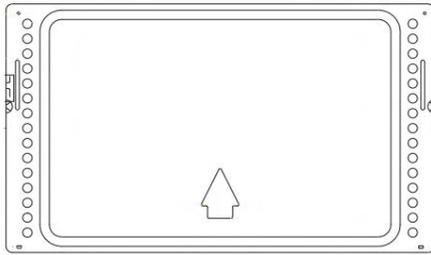
Fogão:



5. Queimador de anel triplo
6. Queimador semi-rápido
7. Queimador rápido
8. Queimador auxiliar

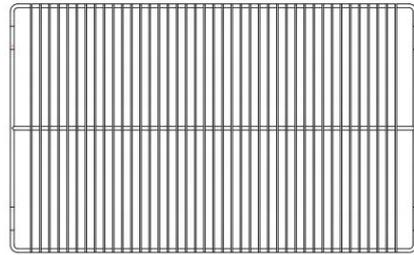
Acessórios:

1.



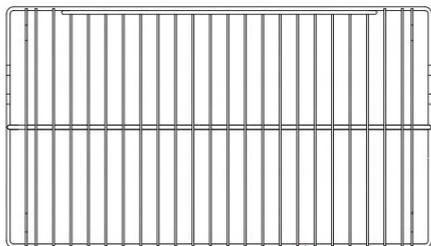
assadeira x 1

2.



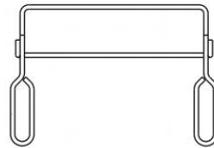
1 grelha

3.



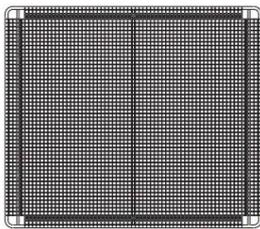
2 prateleiras cromadas

4.



alça para grelha x 1

5.



1 cesta para air fryer

INSTALANDO SEU FOGÃO AUTÔNOMO

Requisitos de Instalação

OBSERVAÇÃO: Este fogão deve ser instalado por um instalador qualificado, de acordo com as regulamentações locais.

1. Certifique-se de que não haja materiais combustíveis ou inflamáveis, como cortinas, nas proximidades da instalação.
2. Os móveis e armários que circundam o fogão devem ser de material resistente a temperaturas superiores a 100°C.
3. Móveis, armários e exaustores ao redor devem ser posicionados de acordo com o diagrama mostrado abaixo.
4. Deve haver pelo menos 2 cm de espaço livre entre a parede traseira e a parte traseira do aparelho para permitir ventilação e circulação de ar.
5. O exaustor deve estar pelo menos 75cm acima dos suportes para panelas, se houver.

Rótulo de dados

A etiqueta de dados está localizada na parte traseira do aparelho. Este aparelho é adequado para gás natural e GLP universal; certifique-se de que o fornecimento de gás disponível corresponda à etiqueta de dados e à etiqueta do tipo de gás.

Desembalagem

Desembale cuidadosamente e inspecione o aparelho para verificar se há algum dano. Se você suspeitar de algum defeito, não utilize o aparelho e entre em contato com a equipe de Suporte ao Produto.

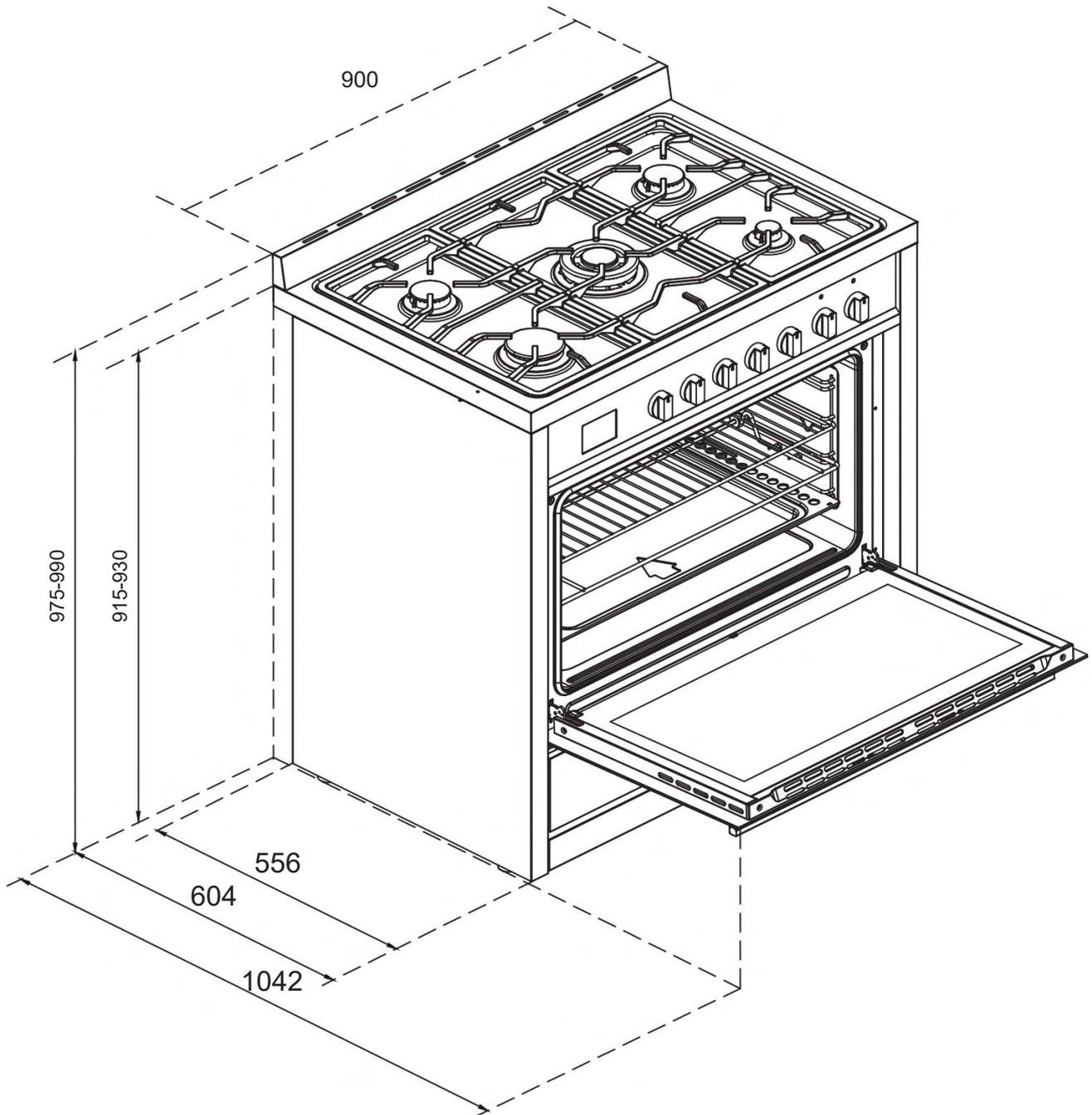
PRIMEIRO USO

IMPORTANTE: Ao usar o forno pela primeira vez, ele pode exalar um odor incomum. Isso é normal e se deve aos elementos de aquecimento e aos materiais de isolamento. Para eliminar esse odor, ligue o forno a 250 graus por 40 a 60 minutos com o forno vazio.



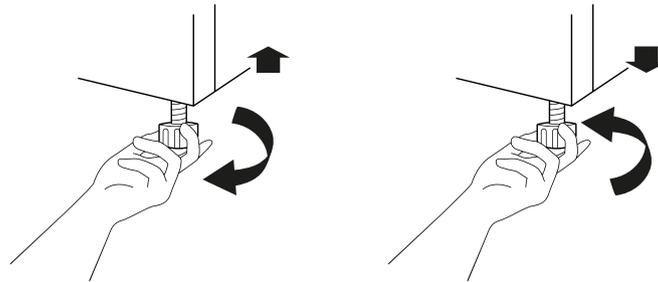
Dimensões do Produto

Este manual abrange vários modelos. O seu modelo pode ser diferente dos modelos apresentados. As dimensões fornecidas são as dimensões máximas para todos os modelos.



Pés Niveladores

A altura e o nível do aparelho podem ser ajustados girando os pés localizados na parte inferior do aparelho, em cada canto. Gire os pés no sentido horário para diminuir a altura e no sentido anti-horário para aumentar.



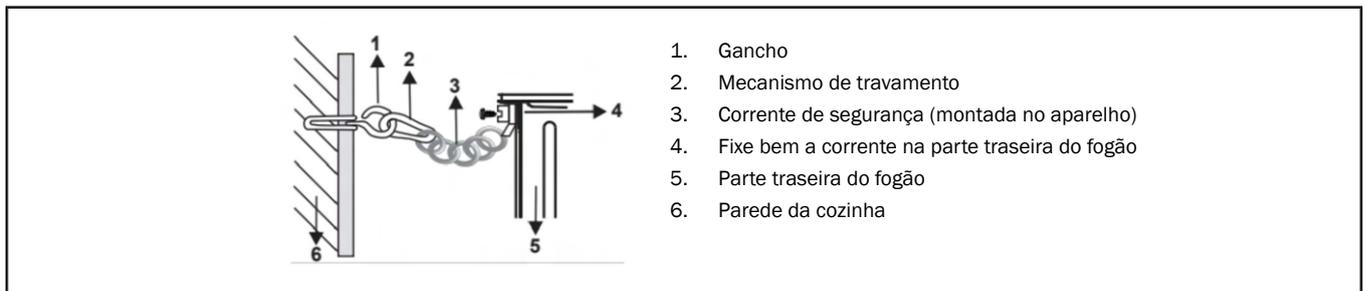
Sequência de instalação

As correntes de segurança na parte traseira do fogão devem ser instaladas.

Certifique-se de que as correntes estejam fixadas em uma superfície sólida, como uma viga de madeira na parede. Gesso cartonado NÃO é uma superfície sólida.

As correntes de segurança devem ser o mais curtas possível para evitar que o fogão tombe para a frente.

Fixe o gancho (1) com um pino adequado na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho por meio do mecanismo de travamento (2).



Observação: a corrente de segurança deve ser o mais curta possível para evitar que o fogão tombe para a frente.

Aviso para o instalador

Somente uma pessoa qualificada e em conformidade com as instruções fornecidas deve instalar o aparelho.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por instalação inadequada, que possa causar danos a pessoas e animais, além de danos materiais.

A alimentação elétrica do aparelho deve ser cortada antes de qualquer ajuste ou manutenção ser feita nele.

Especificação Técnica

Modelo	F965TLSP102-A1
Tensão de alimentação	220-240 V, 50-60 Hz
Consumo de energia do forno	3000-3600W
Consumo de energia em modo de espera	0,71 W
Capacidade utilizável do forno	105L
Classificação energética	UM

Queimador	Desvio (mm)	Gás natural		GLP	
		Tamanho do injetor (mm)	Entrada (kW)	Tamanho do injetor (mm)	Entrada (kW)
Auxiliar	0,29	0,72	1.0 W	0,5	1.0 W
Semi-rápido	0,34	0,97	1.75 kW	0,65	1.75 kW
Rápido	0,44	1.18	3.0 W	0,85	3.0 W
Anel triplo	0,65	1,49	3.8 W	0,95	4.5 W

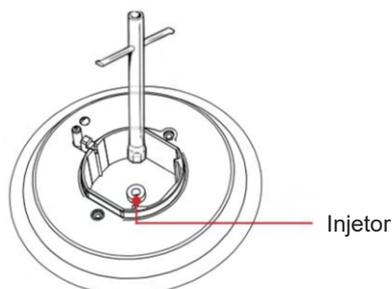
Conversão de gás (GN para U-GLP)

Convertendo para um tipo de gás diferente

A CONVERSÃO PARA UM TIPO DE GÁS DIFERENTE DEVE SER REALIZADA POR UM CENTRO DE GÁS ADEQUADAMENTE QUALIFICADO INSTALADOR REGISTRADO SEGURO.

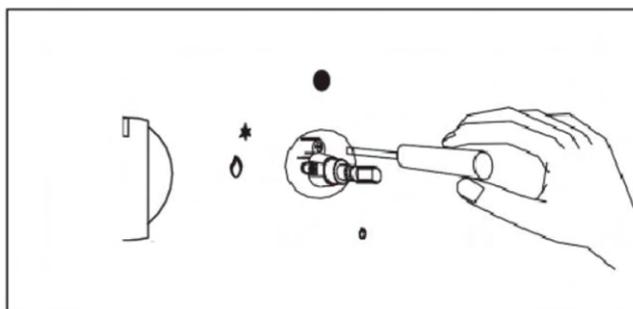
Troca dos jatos

1. Remova os suportes para panelas, as cabeças dos queimadores e as tampas.
2. Use uma chave soquete tamanho 7 para desparafusar e remover os bicos, substituindo-os pelos fornecidos no kit de conversão. Certifique-se de usar o bico correto para o queimador correspondente.



Definindo o nível mínimo

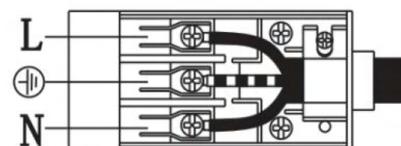
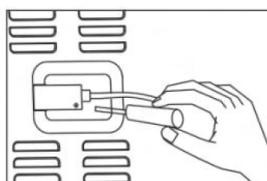
1. Acenda um dos queimadores e abra a torneira na chama mínima.
2. Remova o botão de controle correspondente.
3. Use uma chave de fenda fina para girar o parafuso de desvio localizado acima, à esquerda, do eixo da válvula de gás, conforme mostrado à direita. Gire o parafuso de desvio totalmente no sentido horário. O resultado deve ser uma chama pequena, estável e uniforme em todo o anel do queimador. Caso contrário, gire o parafuso de desvio no sentido anti-horário até atingir a chama desejada.
4. Verifique se o queimador não apaga quando a torneira é girada rapidamente da posição máxima para a mínima.
5. Repita para cada queimador.



Correção de conexão elétrica

IMPORTANTE: As conexões elétricas devem ser realizadas por uma pessoa devidamente qualificada e de acordo com todas as normas locais de construção e instalação relevantes. O aparelho está equipado com um cabo flexível de 15 A e um plugue aprovados, que devem ser conectados a uma tomada com aterramento adequado. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos diretos ou indiretos causados por instalação ou conexão incorretas. Portanto, é necessário que todas as operações de instalação e conexão sejam realizadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas locais e gerais em vigor.

A seção transversal do cabo não deve ser inferior a 1,5 mm² (cabo 3×1,5).
Utilize somente cabos especiais disponíveis em nossos centros de serviço.

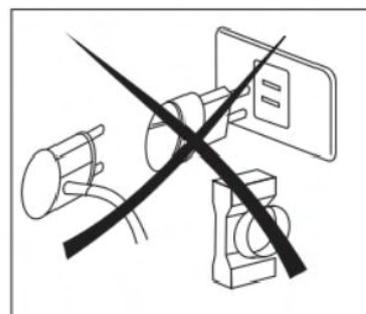


Ligação do cabo de alimentação à rede elétrica

Conecte o cabo de alimentação a um plugue adequado à carga indicada na placa de características do produto. Em caso de conexão direta à rede elétrica (cabo sem plugue), é necessário instalar um interruptor omnipolar adequado antes do aparelho, com abertura mínima entre os contatos de 3 mm (o fio terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de conectar à rede elétrica, certifique-se de que: o contador elétrico, a válvula de segurança, a linha de alimentação e a tomada sejam adequados para suportar a carga máxima necessária (consulte a placa de características).

O sistema de alimentação é aterrado regularmente, conforme as normas vigentes.



Após efetuar a ligação à rede elétrica, verifique se o cabo de alimentação não entra em contato com partes sujeitas a aquecimento.

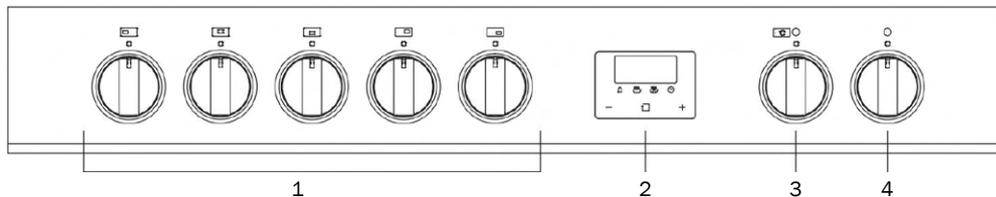
Nunca utilize reduções, derivações ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou queimaduras.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos diretos ou indiretos causados por instalação ou conexão defeituosas.

Portanto, é necessário que todas as operações de instalação e conexão sejam realizadas por pessoal qualificado e em conformidade com as normas locais e gerais em vigor.

Painel de controle

Conecte o cabo de alimentação a um plugue adequado à carga indicada na placa de características do produto. Em caso de conexão direta à rede elétrica (cabo sem plugue), é necessário instalar um interruptor onipolar adequado antes do aparelho, com abertura mínima entre os contatos de 3 mm (o fio terra não deve ser interrompido pelo interruptor).



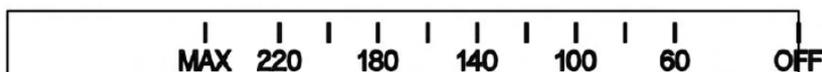
1. Botões de controle do queimador Gooktop - acendem o gás e ajustam a temperatura individual
2. Temporizador programável - define o relógio e o temporizador
3. Botão de controle de temperatura do forno - define a temperatura do forno
4. Botão de controle da função do forno - define a função desejada do forno

Ícones dos botões de controle (impressos ao redor dos botões)

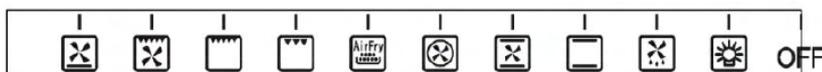
- Botão de controle do queimador do fogão



- Botão de seleção de temperatura do forno



- Botão de controle da função do forno

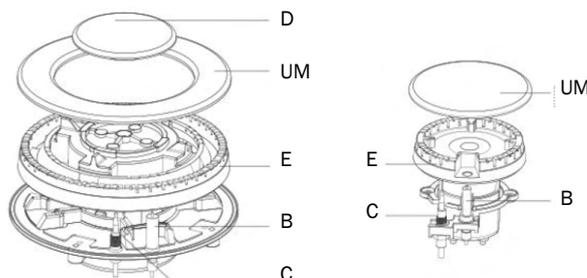


⚡ Ponto de ignição

HI Fluxo máximo de gás

LO Fluxo mínimo de gás

OFF Sem fluxo de gás



A..Tampa do queimador

B. Plugue da iluminação

C. Termopar

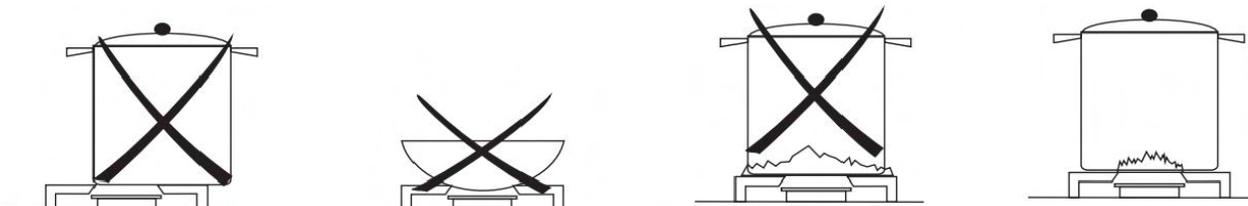
D. Tampa do queimador wok

D. Cabeça do queimador

Para o uso correto do fogão

Para menor consumo de gás e maior eficiência, utilize apenas panelas de fundo plano e com dimensões adequadas aos queimadores, conforme a tabela abaixo. Além disso, assim que o líquido ferver, certifique-se de reduzir a chama a um nível que permita a fervura.

O uso de panelas com diâmetro superior ao recomendado na tabela acima pode causar superaquecimento/descoloração da superfície do fogão. Durante processos de cozimento que envolvam gorduras e óleos, observe atentamente os alimentos, pois essas substâncias podem pegar fogo se superaquecidas.



Mesa de recipiente (use panelas de fundo plano)

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máx.
Auxiliar	90 mm	160 mm
Semi-rápido	130 mm	180 mm
Rápido	150 mm	260 mm
Anel triplo	210 mm	260 mm

Na primeira vez que usar o seu aparelho, recomendamos que você ajuste o termostato para a configuração mais alta, ajuste o botão de seleção do modo de cozimento para um modo de cozimento específico e deixe o forno ligado por cerca de meia hora, sem nada dentro e com a porta fechada. Em seguida, abra a porta do forno e deixe-o esfriar. Qualquer odor que possa ser detectado durante esse uso inicial é devido à evaporação de substâncias usadas para proteger o forno durante o armazenamento.

Para o uso correto do fogão



Cozimento delicado:

quando configurado para o modo de cozimento delicado, o elemento inferior e o ventilador funcionam. Este modo é adequado para tortas, bolos e doces secos em formas ou formas que necessitem de calor da parte inferior.



GRILL COM CONVECÇÃO

Esta função utiliza o ventilador para circular o calor da resistência da grelha ao redor dos alimentos. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem na superfície, permitindo que o calor penetre diretamente nos alimentos. Excelentes resultados são obtidos com kebabs feitos com carnes e vegetais, salsichas, costelas, costeletas de cordeiro, frango com molho picante, codorna, costeletas de porco, etc. Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190-200 °C.



GRILL:

A resistência do grill começará a funcionar. Esta função é ideal para grelhar e tostar alimentos; utilize as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos grudem e coloque-os no centro da grelha. Coloque sempre uma bandeja embaixo para coletar quaisquer gotas de óleo e gordura. Recomenda-se pré-aquecer o forno por aproximadamente 10 minutos. Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve estar entre 190 e 200 °C.



GRILL:

O elemento de aquecimento central superior estará em funcionamento. A temperatura extremamente alta e direta da grelha permite dourar a superfície de carnes e assados, retendo os sucos para mantê-los macios. A grelha também é altamente recomendada para pratos que exigem alta temperatura na superfície: bifes de carne bovina, vitela, costela, filés, hambúrgueres, etc. Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190-200 °C.



AIR FRY:

Utiliza os elementos de aquecimento superior e circular em conjunto com o ventilador. Para ser usado com a cesta de air fry. Selecione uma temperatura entre 150 °C e 230 °C. Função avançada de cozimento por convecção sem a necessidade de virar os alimentos, proporcionando resultados crocantes e saborosos em menos tempo, sem a necessidade de óleo. Adequado para batatas fritas, asas de frango e nuggets.



CONVECÇÃO:

FORÇADA: O elemento de aquecimento circular e a ventoinha começarão a funcionar. Esta função distribui o calor uniformemente no forno. Todos os alimentos nas grades serão cozidos uniformemente. Recomenda-se pré-aquecer o forno por aproximadamente 10 minutos.



MULTICOZIMENTO:

Utiliza os elementos de aquecimento superior e circular em conjunto com o ventilador. Selecione uma temperatura entre 50 °C e 260 °C. Capaz de cozinhar vários pratos ao mesmo tempo com as mesmas temperaturas de cozimento. Podem ser utilizadas no máximo 2 grelhas simultaneamente. Recomendado para pratos que exigem um acabamento gratinado ou tempos de cozimento prolongados (por exemplo, lasanha, massa assada, frango assado, batatas, etc.), para cozinhar peixes, acompanhamentos à base de vegetais e para assar bolos fermentados.



FORNO CONVENCIONAL:

O ar quente sai dos elementos superior e inferior do forno. Esta é a função normal do forno e é ideal para peças de carne e para cozinhar no dia a dia. A temperatura desejada deve ser selecionada para esta função. Você pode equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior do prato selecionando uma altura de prateleira diferente. Se desejar mais calor na parte superior do prato, coloque-o na prateleira superior ou na segunda prateleira. Para mais calor na parte inferior do prato, coloque-o na terceira ou quarta prateleira.



DESCONGELAR:

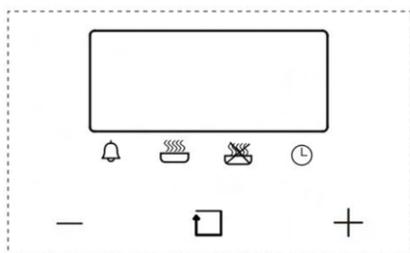
Quando configurado para descongelar, o ventilador localizado na parte traseira do forno circula o ar em temperatura ambiente ao redor dos alimentos. Isso é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para alimentos delicados que não requerem calor, como por exemplo: bolos de sorvete, sobremesas com creme ou creme, bolos de frutas, etc.



LUZ DO FORNO:

A luz do forno funcionará em todas as funções do forno.

Usando o relógio programável (relógio digital de 3 botões)



Descrição da função	
—	Diminuir temporizador
☐	Função de modo
+	Aumentar o temporizador
🔔	Temporizador
🔥	Tempo de cozimento
🕒	Hora de término do cozimento
🕒	Mudar o horário

Definir a hora em que a energia é conectada pela primeira vez

Para acertar a hora, pressione o botão '+' ou '-' botão para avançar ou retroceder até que a hora correta seja exibido. Após 5 segundos, a hora será definida.

Ajustando o tempo

Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do tempo apareça.

Após 5 segundos, o tempo será bloqueado.

Configuração de operação manual

Quando a energia é conectada pela primeira vez, o forno entrará em operação manual assim que o tempo for definido. Manual a operação só será cancelada se a energia do forno for desligada ou se um tempo de cozimento automático for definido.

COMECE A COZINHAR AGORA E DEFINA O TEMPO DE COZIMENTO

Esta configuração semiautomática do forno permite que você comece a cozinhar imediatamente, defina o tempo de cozimento (até 10 horas), selecione a temperatura e o modo de cozimento.

O forno irá cozinhar de acordo com o modo de cozimento e a temperatura selecionados e depois desligará automaticamente depois de decorrido o tempo de cozimento.

Configuração automática

A configuração automática do forno permite selecionar o tempo de término, o tempo de cozimento, a temperatura e o modo de cozimento. O forno ligará, cozinhará de acordo com o modo de cozimento e a temperatura selecionados e depois desligará automaticamente.

Antes de utilizar o forno, sugerimos:

1. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima pisque e, em seguida, pressione + ou - botão para definir a hora o quadro para cozinhar.
2. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do tempo de desligamento apareça.
3. Ajuste a temperatura e o modo de cozimento girando o botão do termostato e o botão seletor.

Após essas configurações, as barras acima  e  piscará, indicando que o recurso de cozimento automático

POR EXEMPLO: se o tempo de cozimento leva 45 minutos e você quer que ele termine às 14:00.

1. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima  pisca e define o tempo de cozimento para 45 minutos.
2. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima  pisca e define o tempo de término para 14:00.

Após a configuração acima, a hora atual será exibida e as barras acima piscarão indicando  e  que o recurso de cozimento automático está definido. Quando o relógio mostrar '13:15', o forno começará a cozinhar automaticamente. Durante o cozimento, a barra piscará.

Quando o relógio indicar '14:00', o forno para de cozinhar automaticamente. O alarme soará e a barra flash, pressione qualquer botão para parar o alarme.

Configuração semiautomática

Existem dois métodos de cozimento semiautomático:

1. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima do  pisca, então pressione + ou - botão para definir intervalo de tempo de cozimento.
2. Ajuste a temperatura e o modo de cozimento girando o botão do termostato e o botão seletor.

O forno liga imediatamente, a barra acima piscará. Após o tempo de cozimento, o forno interrompe o cozimento automaticamente. O alarme soará e a barra acima interromperá o alarme.

Comece a cozinhar agora e defina o tempo de fim

1. Pressione o botão de função repetidamente até que a barra acima  pisca, então pressione + ou - botão para definir o tempo para terminar o cozimento (até 23 horas e 59 minutos).
2. Ajuste a temperatura e o modo de cozimento girando o botão do termostato e o botão seletor.

O forno será ligado imediatamente e o ícone de aquecimento  começará a piscar. Quando o tempo programado terminar, o forno interromperá o cozimento automaticamente. Um alarme soará, e o mesmo ícone continuará piscando. Pressione qualquer botão para silenciar o alarme.

Ao pressionar qualquer botão durante o cozimento semiautomático, o tempo de cozimento definido é exibido. Se o tempo de término estiver definido para a hora atual, a configuração semiautomática será cancelada.

Temporizador

O cronômetro digital de contagem regressiva pode ser configurado para até 23 horas e 59 minutos no máximo.

Para definir o timer, pressione o botão de função repetidamente até que o ícone  pisque. Em seguida pressione os botões + ou - para definir o timer de contagem regressiva. Após 5 segundos, o tempo será definido e a contagem regressiva começará.

Quando o tempo for atingido, o ícone  desaparecerá e o alarme soará. Pressione qualquer botão para parar o alarme.

Após pressionar o botão de função, as configurações do timer devem ser feitas em 5 segundos.

Em caso de falha de energia, todas as configurações, incluindo a exibição da hora, serão perdidas. A hora e todas as configurações precisarão ser redefinidas.

Conselhos práticos de cozinha

O forno oferece uma ampla variedade de configurações que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor maneira possível. Com o tempo, você aprenderá a aproveitar ao máximo este versátil aparelho de cozinha e as seguintes instruções são apenas uma orientação que pode variar de acordo com sua experiência pessoal.

Pré-aquecimento

Se o forno precisar ser pré-aquecido, o modo 'Convecção' ou o modo 'Assar' devem ser selecionados.

são os modos mais eficientes, que atingirão a temperatura desejada o mais rápido possível usando o mínimo quantidade de energia.

Depois que o alimento for colocado no forno, o modo de cozimento desejado deverá ser selecionado.

Cozinhar em várias prateleiras

Se você quiser cozinhar alimentos em várias prateleiras, selecione o modo "Convecção" , pois este é o único modo de cozimento que permite.

Ao cozinhar alimentos delicados em mais de uma prateleira, use o modo 'Assar'. Este modo permite cozinhar em 3 prateleiras ao mesmo tempo. Consulte a tabela "Guia de Culinária".

Usando o grill

Este forno multifuncional tem 2 modos diferentes de grelhar.

Utilize o modo 'Grill'  com a porta do forno entreaberta, coloque os alimentos no centro da grelha, insira e encaixe a grelha na 3ª ou 4ª prateleira a partir do fundo. Observação: apenas a parte central do elemento de aquecimento superior funciona para grelhar.

Ao usar o modo 'Grill', recomendamos que você ajuste o termostato para a configuração mais alta.

No entanto, isso não significa que significa que você não pode usar temperaturas mais baixas, basta ajustar o botão do termostato para a temperatura desejada.

Utilize o modo "Grill com convecção"  com a porta do forno fechada. Este modo é muito útil para grelhar alimentos rapidamente, pois a distribuição do calor pelo ventilador permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar o fundo do alimento. Também pode ser usado para dourar alimentos no final do processo de cozimento, como adicionar aquele acabamento gratinado para massas assadas, por exemplo.

Ao usar o modo 'Grill com convecção', coloque os alimentos na 2ª ou 3ª prateleira do forno a partir do fundo e, em seguida, coloque uma pingadeira na primeira grade de baixo para cima para evitar que gordura e gordura pinguem no chão do forno.

recomendamos que você ajuste o termostato para 200 °C, pois é a temperatura mais eficiente para o modo 'Grelhador com ventilador' No entanto, isso não significa que você não possa usar temperaturas mais baixas, basta ajustar o botão do termostato para a posição temperatura desejada.

Importante: para melhores resultados e economia de energia, utilize sempre o 'Grill com convecção' com a porta do forno fechada.

Assando bolos

Ao assar bolos, coloque-os sempre no forno pré-aquecido. Certifique-se de esperar até que o forno esteja completamente pré-aquecido (a luz indicadora se apagará). Para evitar perda de calor e que o bolo caia, não abra a porta do forno durante o cozimento.

Em geral...

- Se a massa estiver muito seca: Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- Se a massa solou: Use menos líquido ou reduza a temperatura em 10 °C.
- Se a massa estiver muito escura por cima: Coloque-o em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se bem cozido por dentro, mas pegajosa por fora: Use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a massa grudar na forma: Unte bem a forma e polvilhe com farinha ou use papel manteiga.
- Se usar cozimento em várias prateleiras e em uma prateleira a massa estiver mais cozida: Use uma temperatura mais baixa da próxima vez. Não é necessário retirar os alimentos de todas as prateleiras ao mesmo tempo.

Cozinhar pizza

Para melhores resultados ao preparar pizza:

- Pré-aqueça o forno por pelo menos 10 minutos.
- Use uma forma de pizza leve de alumínio, colocando-a na grade fornecida com o forno. Não use a bandeja coletora de gordura, pois isso aumentará o tempo de cozimento, dificultando a obtenção de uma crosta crocante.
- Não abra a porta do forno com frequência enquanto a pizza estiver assando.
- Se a pizza tiver muitos ingredientes (três ou quatro), recomendamos adicionar o queijo mussarela por cima na metade do tempo de cozimento.
- Para melhores resultados, use apenas uma prateleira por vez, mas se quiser cozinhar em duas prateleiras, use a 2ª e a 4ª prateleiras de baixo com uma temperatura de 220 °C e troque-as na metade do cozimento.

Cozinhar peixe e carne

Ao cozinhar carnes brancas, aves e peixes, use uma temperatura entre 180°C e 200°C.

Para carne vermelha que você quer bem passada por fora e macia e suculenta por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C-220°C) por um curto período e depois diminuir o forno. Em geral, quanto maior o assado, menor a temperatura. Coloque a carne no centro da grade e coloque a pingadeira embaixo para coletar a gordura.

Certifique-se de que a prateleira esteja inserida de forma que fique no centro do forno. Se desejar aumentar a quantidade de calor

vindo de baixo, use uma prateleira mais baixa. Para assados salgados (especialmente pato e caça), tempere a carne com banha ou bacon por cima.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO: Isole a fonte de alimentação do fogão e certifique-se de que o forno esteja frio.

Antes de limpar o forno ou realizar a manutenção, certifique-se de que o botão de seleção do modo de cozimento e o botão de seleção da temperatura de cozimento estejam na posição "OFF". Para prolongar a vida útil do seu forno, ele deve ser limpo com frequência.

O interior do forno deve ser limpo, de preferência, imediatamente após o uso, enquanto ainda estiver morno (mas não quente), com água morna e sabão. O sabão deve ser enxaguado e o interior bem seco. Evite usar detergentes abrasivos, esfregões, produtos de limpeza ácidos, como removedor de calcário, etc., pois podem danificar o esmalte e causar ferrugem e corrosão. Se as manchas forem particularmente difíceis de remover, use produtos de limpeza especificamente recomendados para limpar fornos e siga as instruções fornecidas com o produto.

Nunca utilize limpador a vapor para limpar o interior do forno.

Não limpe com cremes cáusticos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço grossa ou ferramentas duras. As partes esmaltadas do forno podem ser danificadas se o excesso de líquidos de limpeza não for removido imediatamente.

Após limpar as partes internas do forno com um pano com sabão, enxágue-o e seque bem com um pano macio.

Limpe as superfícies de vidro com agentes especiais de limpeza de vidro.

Nunca use agentes inflamáveis como ácidos, diluentes ou gasolina ao limpar seu forno.

- Não limpe seu forno com um limpador a vapor
- Não lave qualquer parte do seu forno na máquina de lavar louça

Tampas dos queimadores: Periodicamente, o suporte esmaltado para panelas, as tampas esmaltadas e os queimadores devem ser lavados com água morna e sabão, enxaguados e secos. Após secá-los bem, coloque-os de volta em suas posições originais sobre os queimadores.

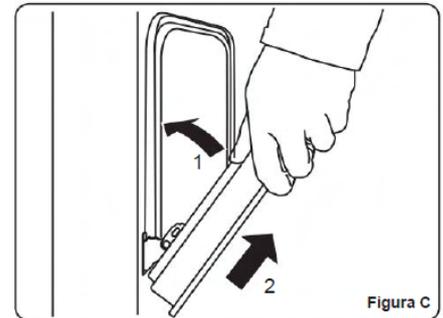
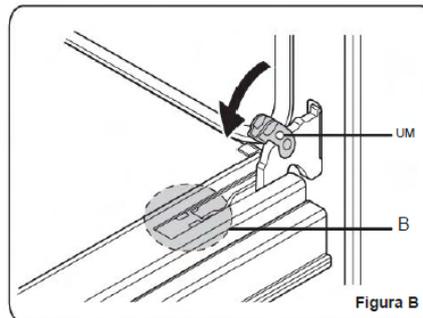
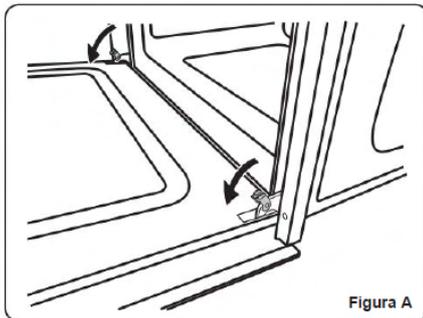
Peças esmaltadas: Para manter as peças esmaltadas como novas, é necessário limpá-las frequentemente com água morna e sabão neutro e, em seguida, secá-las com um pano. Não as lave enquanto estiverem quentes e nunca use pós ou materiais de limpeza abrasivos. Não deixe nada derramado sobre as peças esmaltadas por longos períodos.

Aço inoxidável: As peças de aço inoxidável devem ser limpas frequentemente com água morna e sabão neutro e uma esponja macia, e depois secas com um pano macio. Não utilize pós abrasivos ou materiais de limpeza abrasivos. Não deixe nada derramado sobre as peças de aço inoxidável por longos períodos.

Removendo a porta do forno

Para facilitar a limpeza e o acesso à cavidade do forno, a porta do forno pode ser removida.

1. Abra a porta completamente. Destrave os cliques de travamento nas dobradiças esquerda e direita (Fig. A).
2. Feche e alinhe cuidadosamente as alavancas da dobradiça esquerda e direita "A" que estão enganchadas na parte "B" da porta (Fig. B).
3. Segure as laterais da porta e recue indo para frente e para cima (Fig. C).
4. Coloque a porta sobre uma superfície macia.



Recolocando a porta do forno

Para recolocar a porta, deslize as dobradiças de volta para seus respectivos encaixes. Gire os cliques de travamento em "U" para encaixá-los nas dobradiças.



Não use palha de aço, esponjas de limpeza de forno ou qualquer outro material que possa arranhar a superfície.

Para remover o vidro interno

1. Primeiro remova a porta

4. Puxe cuidadosamente o vidro interno (Fig. E&F).

1. Abra a porta completamente. Destrave os cliques de travamento nas dobradiças esquerda e direita (Fig. A).

4. Coloque a porta sobre uma superfície macia.

2. Feche e alinhe cuidadosamente as alavancas da dobradiça esquerda e direita "A" que estão enganchadas na parte "B" da porta (Fig. B).

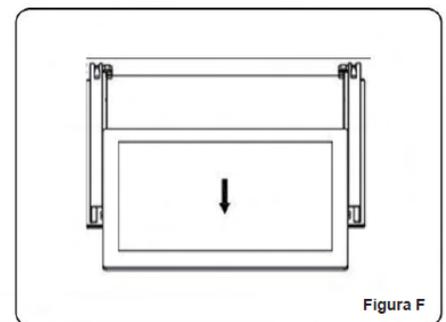
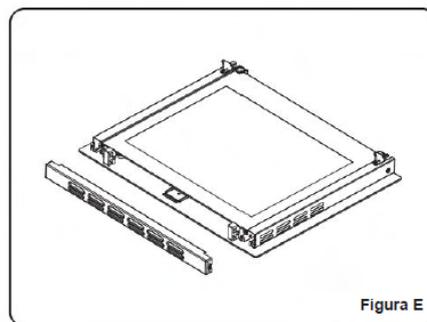
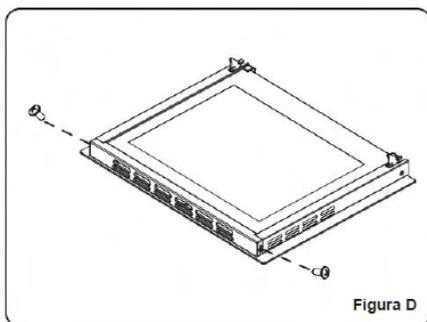
Para facilitar a limpeza e o acesso à cavidade do forno, a porta do forno pode ser removida.

3. Remova os dois parafusos (Fig. D).

5. Limpe a porta de vidro usando produtos não abrasivos ou esponjas e seque com um pano macio.

2. Coloque a porta sobre uma superfície macia, limpa e acolchoada.

6. Tome cuidado para montar o vidro da maneira correta.



Substituição das lâmpadas do forno

Lâmpadas de substituição estão disponíveis em nossa equipe de suporte.

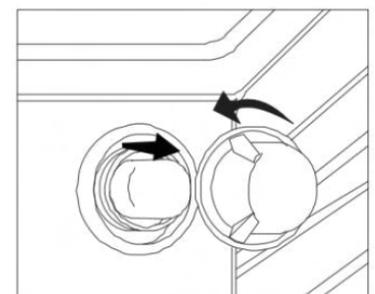
A fonte de luz deverá ser substituída por um profissional.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Remova a tampa de vidro do soquete da lâmpada, conforme mostrado abaixo.

Retire a lâmpada e substitua-a por uma lâmpada resistente a altas temperaturas (300 °C) com as seguintes características:

- **Voltagem: 220-240V**
- **Potência: 25W**
- **Tipo: G9**



Recoloque a tampa de vidro e reconecte o forno à rede elétrica.

AVISO: Isole a fonte de alimentação do fogão e certifique-se de que o forno esteja frio.

ATENÇÃO: A substituição da lâmpada não é coberta pela garantia.

Manutenção de rotina

Verifique periodicamente o estado e a eficiência da tubulação de gás e do regulador de pressão (se instalado).

Se forem encontradas anomalias, não repare componentes, mas substitua-os. Para garantir o bom desempenho e a segurança, as torneiras do regulador de gás devem ser lubrificadas periodicamente.

A lubrificação periódica das torneiras e qualquer outra manutenção do aparelho devem ser realizadas somente por Pessoal Autorizado.

Operação anormal

Qualquer um dos seguintes é considerado uma operação anormal e pode exigir manutenção:

- Ponta amarela da chama do queimador.
- Fuligem em utensílios de cozinha.
- Queimadores não acendem corretamente.
- Queimadores não conseguem permanecer acesos.
- Queimadores apagados pelas portas dos armários. Válvulas de gás, que são difíceis de girar.

Caso o aparelho não funcione corretamente, entre em contato com nossa Equipe de Suporte.

Solução de problemas

1. Se nenhuma função elétrica parece funcionar, verifique se o interruptor de isolamento do fogão não foi desligado e também verifique fusível no interruptor e o disjuntor na sua unidade de consumo.
2. Após substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor, ligue as partes individuais do seu fogão, uma de cada vez, para verificar função.
3. NÃO TENHA TENTADO REPARAR ESTE FOGÃO SOZINHO. ENTRE EM CONTATO COM NOSSA EQUIPE DE SUPORTE AO PRODUTO. OU CONSULTE UM INSTALADOR REGISTRADO DA GAS SAFE.

Problema	Possível causa	Solução
Apenas algumas partes do fogão funcionam, pode ser que os fornos ou a grelha, não funcionem	Podem estar faltando links na caixa de conectores traseira	-Consulte o Início rápido -Guia para verificar o posicionamento correto dos links -Isto deve ser feito por uma pessoa qualificada
Nada funciona	- A energia é desligada em interruptor de isolamento ou a unidade consumidora - Conexão elétrica ruim	-Certifique-se de que o interruptor de isolamento esteja ligado -Verifique se a unidade do consumidor não desarmou -Mande verificar as conexões por um eletricitista qualificado
Os queimadores do fogão não funcionam corretamente	Verifique se as peças do queimador estão montadas corretamente (especialmente após a limpeza)	-A pressão de fornecimento de gás pode estar muito baixa/alta. -Para aparelhos que funcionam com GLP engarrafado, o cilindro de GLP pode estar vazio.
O forno não está esquentando	-A temperatura do forno não está definida corretamente -A porta não está fechada corretamente	Certifique-se de que a temperatura correta foi selecionada e que a porta está devidamente fechada.



Descarte correto deste produto:

Esta marcação indica que este aparelho não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte descontrolado de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável de recursos materiais.

Cuisinart[®]
ARKTON

Atendimento ao consumidor:
SP (11) 3003-9030 / Demais localidades: 0800 770-6222