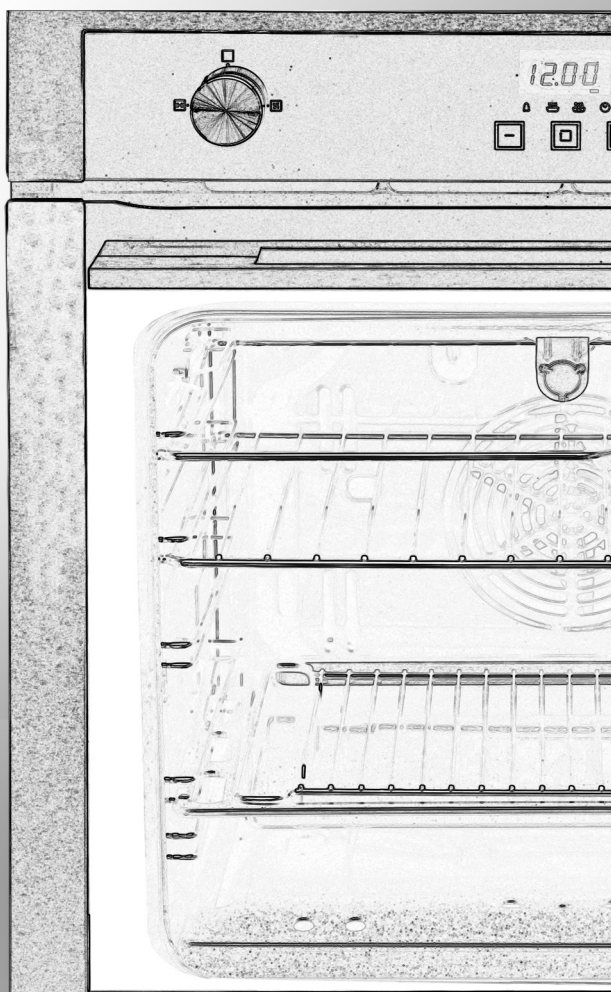


FORNO

Cuisinart®

Manual de Instruções
para instalação e utilização



ÍNDICE

1. Precauções de uso	04
2. Precauções de segurança	05
3. Instalação do aparelho	06
4. Adaptação a diferentes tipos de gás	08
5. Descrição dos controles do painel frontal	10
6. Usando o forno	13
7. Limpeza e manutenção	15
8. Manutenção extraordinária	15
9. Resolução de problemas	17
10. Especificações técnicas	17
11. Termo de garantia	18

Obrigado por escolher este produto!

Obrigado por escolher nosso produto.

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

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

1. PRECAUÇÕES DE USO

Este manual é uma parte integral do aparelho. Cuide bem dele e mantenha-o com você enquanto possuir o forno. Pedimos que você leia este manual e todas as informações que contêm com atenção antes de usar o aparelho. Mantenha também em lugar seguro o conjunto de bicos fornecidos. A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado em conformidade com os regulamentos.

>> Este aparelho destina-se para uso doméstico e cumpre as diretrizes em vigor. O aparelho é utilizado para fornecer a seguinte função: cozinhar e aquecer alimentos. Todos os outros usos são considerados inadequados. O fabricante declina qualquer responsabilidade por usos não mencionados acima.

>> Nunca use este aparelho para aquecer ambientes.

>> Nunca use resíduos de embalagens não utilizados em casa. As peças da embalagem e, especialmente, os sacos plásticos, podem representar um risco de asfixia para as crianças.

>> Separe as embalagens por tipo de material e descarte no centro mais próximo.

>> Não descarte aparelhos elétricos como lixo municipal não classificado, use instalações de coleta separadas. Entre em contato com o governo local para obter informações sobre os sistemas de coleta disponíveis. Se os aparelhos elétricos forem descartados em aterros ou lixões, substâncias perigosas podem vazar para o meio ambiente, prejudicando sua saúde e bem-estar.

>> Ao substituir aparelhos antigos por novos, o revendedor é legalmente obrigado a levar seu aparelho antigo para descarte gratuitamente. O descarte adequado permite a recuperação inteligente de materiais valiosos.

>> Antes de desfazer o seu aparelho, é importante remover as portas e deixar as prateleiras na posição correta, para garantir que as crianças não possam ficar presas acidentalmente dentro do forno durante a brincadeira. Além disso, corte o fio da fonte de alimentação e remova-o e o plugue.

>> Nunca obstrua as aberturas e as fendas fornecidas para ventilação e dispersão de calor.

>> A placa de nome nunca deve ser removida.

>> Nunca use esfregões de metal ou raspadores afiados, pois eles danificarão as superfícies.

>> Use produtos não abrasivos comuns com a ajuda de utensílios de madeira ou plástico. Se necessário, enxágüe bem e seque com um pano macio ou couro de camurça.

>> Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaços do vidro.

>> Não permita que derramamentos de alimentos com alto teor de açúcar sequem dentro do forno. Se secarem por muito tempo, podem danificar o revestimento de esmalte dentro do forno.

>> O fabricante declina toda a responsabilidade por ferimentos ou danos causados pelo não cumprimento das normas acima ou por violações de alguma parte do aparelho e, pelo uso de peças de reposição não originais.

2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

>> Consulte as instruções de instalação para obter os regulamentos de segurança para aparelhos elétricos ou a gás e para as funções de ventilação.

>> Para garantir sua segurança, por lei, todos os aparelhos elétricos devem ser instalados e reparados apenas por pessoal qualificado, de acordo com os regulamentos relevantes.

>> Nossos engenheiros de instalação aprovados garantem um trabalho bem-feito.

>> Aparelhos a gás ou elétricos sempre devem ser desconectados por pessoas com qualificações adequadas.

>> O plugue a ser conectado ao cabo de alimentação e o soquete relativo deve ser do mesmo tipo e estar em conformidade com os regulamentos relevantes.

>> A tomada da fonte de alimentação deve estar acessível mesmo após a instalação do dispositivo. Nunca desconecte o plugue puxando o fio da fonte de alimentação.

>> O aparelho deve ser conectado à terra de acordo com as normas de segurança do sistema elétrico.

>> Imediatamente após a instalação, realize um teste rápido no aparelho seguindo as instruções fornecidas posteriormente neste manual. Se o aparelho não funcionar, desconecte-o da rede elétrica e entre em contato com o centro de serviço mais próximo.

>> Nunca tente reparar o aparelho.

>> Nunca coloque objetos inflamáveis no forno pois caso seja acidentalmente ligado, isso poderá causar um incêndio.

>> O aparelho fica muito quente durante o uso. Nunca toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.

>> O aparelho deve ser utilizado por adultos. Mantenha as crianças a uma distância segura e nunca permita que elas brinquem com o forno.

>> Quando o grill está em operação, as peças acessíveis podem ficar muito quentes: mantenha as crianças a uma distância segura.

>> Antes de colocar o aparelho em funcionamento, todas as etiquetas e filmes de proteção aplicados dentro ou fora devem ser removidos.

>> Após cada uso, verifique sempre se os botões de controle estão na posição 0 (desligado).

>> O fabricante declina toda a responsabilidade por ferimentos ou danos causados por não conformidade com os regulamentos acima ou por violação de apenas uma parte do aparelho e uso de peças de reposição não originais.

>> Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo ou conjunto especial disponível no fabricante ou em seu agente de serviço.

>> Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução 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.

>> Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e usado apenas em um espaço bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou usar este dispositivo.

>> Antes da instalação, verifique se as condições locais de distribuição (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.

>> As condições de ajuste deste aparelho estão indicadas na etiqueta ou placa de dados.

>> Este aparelho não está conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Ele deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação atuais. Atenção especial deve ser dada aos requisitos relevantes em relação à ventilação.

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

AVISO: As peças acessíveis podem esquentar durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

A instalação deve ser realizada por um engenheiro qualificado, em conformidade com os regulamentos relevantes.

3.1 Conexão elétrica

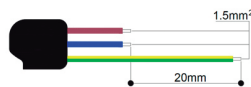
A placa de identificação nunca deve ser removida.

O aparelho deve ser conectado à terra de acordo com as normas de segurança do sistema elétrico.

Se uma conexão permanente for usada, a linha de fonte de alimentação do aparelho deve ser equipada com um dispositivo omnipolar com intervalo de contato de pelo menos 3 mm, localizado em uma posição facilmente acessível perto do próprio aparelho.

Se uma conexão de soquete e plugue for usada, verifique se eles são do mesmo tipo. Não use redutores, adaptadores ou junções, pois podem causar superaquecimento ou queimaduras.

Operação em 220V: Utilize cabo de 3 fios H05VV-F ou H05RR-F (Cabo de 3 x 1,0 mm²).



O fio terra deve ser pelo menos 20 mm mais longo que os outros fios na extremidade para conexão ao aparelho.

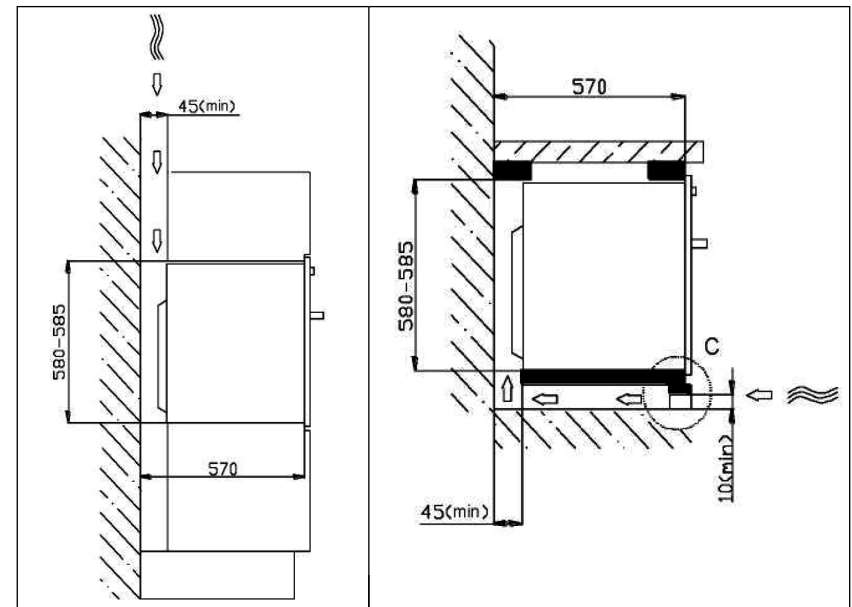
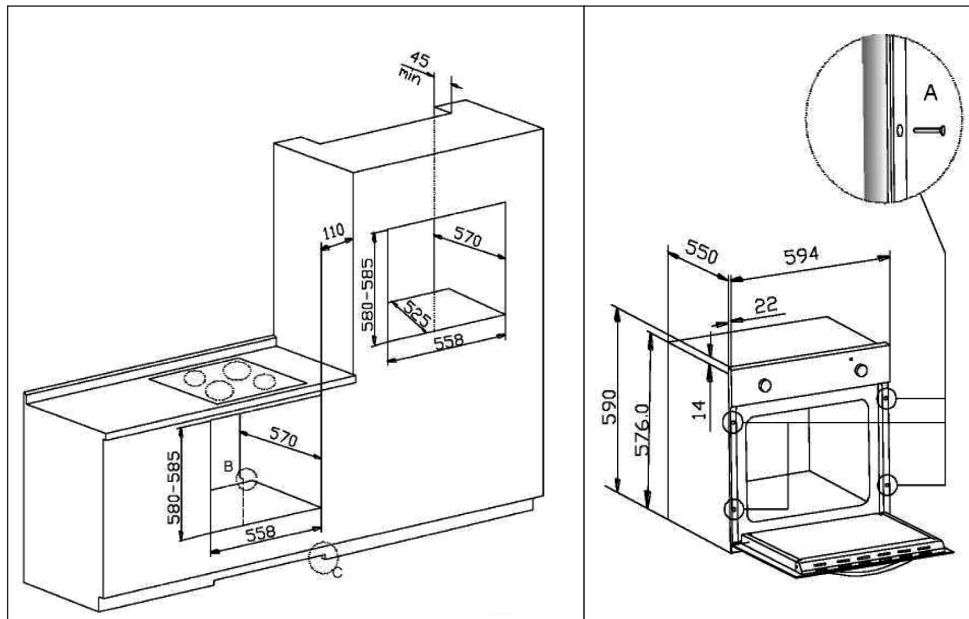
3.2 Posicionando o forno

Somente uma pessoa qualificada em conformidade com as instruções fornecidas instala o dispositivo. O fabricante declina toda a responsabilidade por instalação incorreta, que pode danificar pessoas e animais e danificar propriedades.

IMPORTANTE: A fonte de alimentação do aparelho deve ser cortada antes de realizar qualquer ajuste ou manutenção. O duto de ar deve ser usado na ventilação.

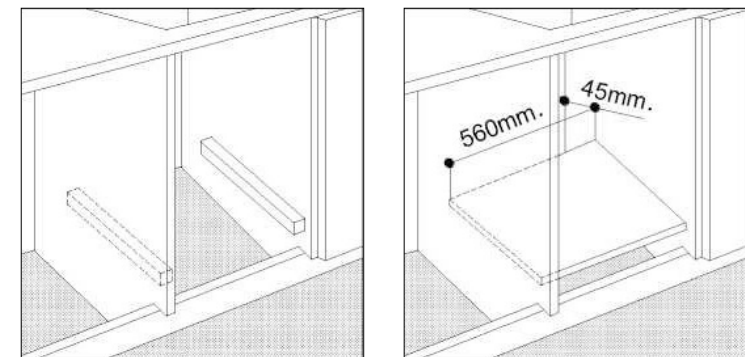
Instalação de fornos embutidos

Para garantir que o aparelho embutido funcione corretamente, o gabinete que o contém deve ser adequado. A figura abaixo mostra as dimensões do recorte para instalação embaixo do balcão ou em uma unidade de armário na parede.



É necessário garantir a circulação de ar, para o correto funcionamento do forno e resfriamento do móvel.

Sugerimos que se remova o painel traseiro dos móveis e mantenha-se uma distância de pelo menos 45mm. É preferível instalar o forno de forma que ele se apoie em dois suportes de madeira. Se o forno estiver em uma superfície contínua e plana, deve haver uma abertura de pelo menos 45x560mm.



Os painéis dos armários adjacentes devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os armários com revestimento externo devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas de até 100°C.

Em conformidade com as normas de segurança atuais, o contato com as partes elétricas do forno não deve ser possível após a instalação.

Todas as peças que garantam o funcionamento seguro do aparelho devem ser removíveis apenas com o auxílio de uma ferramenta. Para prender o forno ao gabinete, abra a porta do forno e prenda-a inserindo os 4 parafusos de madeira nos 4 orifícios localizados no perímetro da estrutura.

Nunca use a porta como alavanca ao inserir o forno no gabinete. Nunca aplique pressão excessiva na porta aberta.

3.3 Ventilação do ambiente

O aparelho só pode ser instalado em um ambiente com ventilação permanente, conforme especificado pelos regulamentos relevantes. O fluxo de ar na sala onde o aparelho está instalado deve ser suficiente para uma combustão adequada de gás e ventilação da sala. As entradas de ar, protegidas por grades, devem ter tamanho adequado (consulte as regulamentações relevantes) e localizadas de modo que não possam ser parcialmente obstruídas. A cozinha deve ser mantida adequadamente ventilada para dispersar o calor e a umidade produzidos pelos processos de cozimento: em particular, uma janela deve ser aberta ou a velocidade de qualquer ventilador aumentada após uso prolongado.

3.4 Descarga de gás de combustão

Os gases de combustão devem ser descarregados por meio de exaustores conectados a uma chaminé com calado natural confiável ou um sistema de extração de ventiladores. Um sistema de extração eficaz requer um projeto cuidadoso por um especialista autorizado e deve cumprir as distâncias e posições do regulamento. Após a instalação, o engenheiro deve emitir um certificado de conformidade.

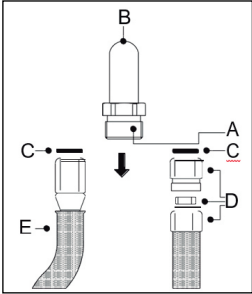
3.5 Conexão de gás

Conexão com tubo de cobre:

A conexão com a rede de suprimento de gás deve ser feita para que não sejam aplicadas tensões ou tensões de qualquer tipo no aparelho. A conexão pode ser feita usando a unidade adaptadora **D** com dois elementos cônicos, sempre encaixando a junta **C** fornecida.

Conexão com mangueira de aço:

Use apenas mangueiras de aço inoxidável de parede contínua, em conformidade com os regulamentos relevantes, e sempre instale a junta **C** fornecida entre a conexão **A** e a mangueira **E**. Ao conectar com uma mangueira, certifique-se de que o comprimento total da tubulação não seja superior a 2 metros; também verifique se as mangueiras não tocam nas partes móveis e não são esmagadas.



4. ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Antes de executar as operações descritas abaixo, desconecte o aparelho da fonte de eletricidade.

O aparelho é testado com gás natural G20 (2H) à pressão de 20 mbar. Se for utilizado com outros tipos de gás, o bico do queimador deve ser trocado e a válvula de gás ajustada. Para substituir o bico, proceda como descrito a seguir.

4.1 Ajustando o queimador do forno

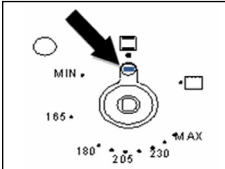
- Remova todos os acessórios (painéis, prateleiras e quaisquer guias de aço);
- Levante a placa inferior do forno e extraia-a para que a parte interna do forno fique como mostra a figura.



4.1.1 Ajustando a configuração mínima

O termostato do forno possui um parafuso para regular a configuração mínima, acessada removendo o botão do termostato. Quando o tipo de gás usado é alterado, a configuração mínima deve ser ajustada da seguinte forma:

- Acenda o queimador do forno e mantenha-o na posição mais alta por 10/15 minutos com a porta fechada. Em seguida, gire o botão para a configuração de temperatura mínima, remova o botão e use uma chave de fenda de cabeça reta para ajustar. Primeiro, gire o botão no

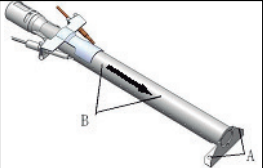


sentido horário firmemente e depois no sentido anti-horário para ajustar a chama. Para o gás natural, você deve girar um círculo enquanto 1/8 do círculo para GLP.

- Ao usar gás de cozinha, o parafuso de ajuste deve ser girado totalmente no sentido horário. O diâmetro do desvio é indicado no ponto "4.2 Tabelas de dados de queimadores e bicos".
- Ao usar gás encanado ou natural, ajuste o parafuso de modo que se o botão do termostato for girado da configuração máxima para a mínima, a chama sempre permaneça estável e uniforme. Feche a porta do forno e verifique se o queimador permanece na configuração mínima.

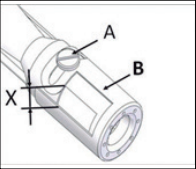
4.1.2 Trocando o bico

- Solte os parafusos de fixação **A** do queimador do forno.
- Mova o queimador **B** para fora até que o bico esteja acessível.
- Use uma chave de tomada 7 para trocar o bico, adaptando-o ao tipo de gás a ser usado (consulte o ponto "4.2 Tabelas de dados dos queimadores e bicos").



4.1.3 Ajustando o fluxo de ar primário do queimador de forno

- Solte o parafuso de ajuste **A** da luva do regulador de ar.
- Gire a manga reguladora **B** para a posição do tipo de gás a ser utilizado, consultando a tabela abaixo.
- Aperte o parafuso de ajuste e restaure as vedações.
- Quando a operação estiver concluída remonte o queimador corretamente.



		Gas Natural (N)	G30/G31 (GLP)
Queimador Superior	x=	5mm	3mm
Queimador Inferior	x=	3mm	5mm

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

4.2 Tabela de dados dos queimadores e bicos

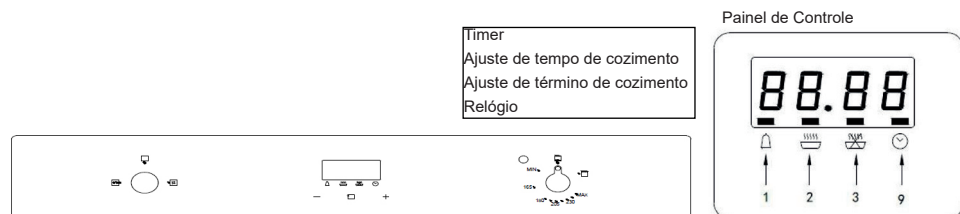
CATEGORIA DO GÁS:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)
TIPOS DE GÁS:	⊠G30	⊠G31	⊠G30	⊠G30		⊠G30
PRESSÃO DE GÁS (mbar)	29	37	29	37	50	
CALOR ENTRADA (Hs)	Queimador superior: 1.7kW		Queimador superior: 1.7kW	Queimador superior: 1.8kW		Queimador superior: 1.4kW
	Queimador inferior: 2.2kW		Queimador inferior: 2.2kW	Queimador inferior: 2.2kW		Queimador inferior: 2.2kW
TAMANHO DO INJETOR	Superior: 0,65 mm Inferior: 0,77 mm		Superior: 0,65 mm Inferior: 0,77 mm	Superior: 0,65 mm Inferior: 0,71 mm		Superior: 0,5 mm Inferior: 0,65 mm
CATEGORIA DO GÁS:	I2H		I2E	I2E+		I2L
TIPOS DE GÁS:	⊠G20		⊠G20	⊠G20	⊠G25	⊠G25
PRESSÃO DE GÁS (mbar)	20 mbar		20 mbar	20	25	25
CALOR ENTRADA (Hs)	Queimador superior: 1.7kW		Queimador superior: 1.7kW	Queimador superior: 1.7kW		Queimador superior: 1.7kW
	Queimador inferior: 2.2kW		Queimador inferior: 2.2kW	Queimador inferior: 2.2kW		Queimador inferior: 2.2kW
TAMANHO DO INJETOR	Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm	Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,95 mm Inferior: 1,18 mm
VOLTAGEM / FREQUENCIA: AC220V/60Hz POTÊNCIA ELÉTRICA: 1.6kW						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
I2H3B/P				✓	✓			
I2H3+	✓				✓			
I2E+3+	✓						✓	

Queimador	Entrada de Calor (kW)	Gás de Bojão - G30/G31 28/37 mbar				
		Diâmetro do bico 1/100 mm	Desvio 1/100 mm	Capacidade de calor reduzida (W)	Quociente de vazão g/h G30	Quociente de vazão g/h G31
Forno	2.5	77	41	700	189	186
Queimador	Entrada de Calor (kW)	Gas Natural - G20 20 mbar				
		Diâmetro do bico 1/100 mm	Capacidade de calor reduzida (W)			
Forno	2.2	118	700			

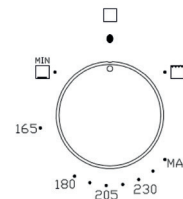
Modelo	Elementos de Aquecimento
FGE21TIX-C70-96-A	Parte superior: tubo eletrotérmico de 1,8kW Parte inferior: queimador de gás
FGE21E3TIX-C70-96-A	Parte superior: tubo eletrotérmico de 1,8kW Parte inferior: queimador de gás
FGE21E6TIX-C70-96-A	Parte superior: tubo eletrotérmico de 1,8kW Parte inferior: queimador de gás
FG11TIX-C70-96-A	Parte superior: queimador de gás Parte inferior: queimador de gás
FG11E3TIX-C70-96-A	Parte superior: queimador de gás Parte inferior: queimador de gás

5. DESCRIÇÃO DOS PAINÉIS DE CONTROLE



>> Botão termostato

Este botão acende o queimador de gás dentro do forno. A temperatura de cozimento é ajustada girando o botão no sentido anti-horário para o valor desejado, entre mín. e máx. Para obter instruções sobre como acender o forno a gás, consulte o ponto “7.3 Uso do forno a gás”.

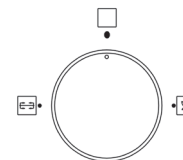


>> Botão de definição de função

A configuração acende a luz e o espeto no interior do forno durante a operação normal (o forno ou a churrasqueira podem estar separados).

A configuração acende a luz e o ventilador de circulação

Dentro do forno durante a operação normal (o grill funciona sem ventilador de circulação).



>> Configuração automática (defina o tempo de início e término totalmente automáticos, disponível apenas no grill elétrico)

1. pressione o botão defina o tempo do assado;
2. pressione o botão defina a hora de término do assado;
3. ajuste as temperaturas e os modos de cozimento girando o botão do termostato e o botão seletor.

Após a configuração acima, “AUTO” estará brilhando, o que significa que o processo de assar do forno está definido.

Por exemplo: se o tempo de cozimento demorar 45 minutos e esperar que termine às 14:00.

Pressione o tempo de espera é de 45 minutos;

Pressione o assado está programado para terminar às 14:00.

Após a configuração acima, a tela mostra o tempo real (hora / minuto) e pisca “AUTO”, o que significa que a configuração do assado foi memorizada automaticamente.

Quando o relógio muda para 13:15 (ou entre 13:14-13:15), o forno inicia automaticamente. Durante o assado, e “AUTO” estarão sempre piscando.

Quando o relógio chegar às 14:00, o assado será finalizado automaticamente. O alarme tocará e “AUTO” piscará, pressione o botão e o alarme será interrompido.

>> Configuração semi-automática (defina o horário de início e término automáticos, disponível apenas na grelha elétrica)

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

pressione o botão para definir o tempo do assado; o forno começará imediatamente e o botão e “AUTO” piscarão. Depois que o assado terminar, o processo de operação do assado será desligado automaticamente. Então piscará “AUTO” e o alarme tocará. O toque irá parar depois que qualquer botão for pressionado.

B) Defina a hora de término (23 horas e 59 minutos no máximo):

Pressione o botão para definir a hora do término; o forno começará imediatamente e o botão e “AUTO” piscarão. Quando o tempo definido para o término é atingido, o processo de cozimento é desligado automaticamente. Então piscará “AUTO” e o alarme toca. O toque irá parar depois que o botão for pressionado.

Quando o botão relacionado for pressionado, o processo definido de configuração do assado será exibido no painel. Sempre que o botão for pressionado e a definição de tempo igual a 0, a configuração do processo de cozimento será cancelada. Quando o botão for pressionado novamente o forno retornará ao mdo de operação manual.

>> Timer

23 horas e 59 minutos podem ser definidos no máximo.

Para configurar o tempo pressione o botão  e então os botões “+” ou “-” até que o tempo definido seja mostrado na tela. Após a configuração, a hora correta (hora, minuto) e o botão  aparecerão na tela. Quando o botão for pressionado, a hora definida será vista. Quando o tempo definido for alcançado, o botão  desaparece e o alarme toca novamente. Para parar o alarme, pressione o botão .

AVISO: depois de pressionar o botão relacionado, a configuração deve ser feita em 5 segundos. Em caso de blackout, o processo definido e o tempo real (hora, minuto) desaparecerão. Depois de ligar novamente, três “0” e “AUTO” aparecem na tela, o forno será reiniciado automaticamente.

>> Modo de cozimento com procedimento com timer de 3 teclas (disponível apenas em alguns modelos)

Ajuste o relógio depois de ligar:

Uma vez conectado à energia elétrica, o visor exibirá “12:00” com o símbolo: .

Pressione o botão “+” ou “-” para aumentar ou diminuir o número até chegar à hora certa; após 5 segundos, ele inicia automaticamente ou você pode pressionar a função  para fazê-lo funcionar.

Configuração automática (defina o tempo de início e término totalmente automáticos)

1. Pressione o botão de função  repetidamente até o símbolo quadrado acima do botão  pisque, então pressione “+” ou “-” para definir o período de duração do cozimento.
2. Pressione o botão de função  repetidamente até o símbolo quadrado acima do botão  pisque, então pressione “+” ou “-” para definir a hora de desligar.
3. Ajuste o botão de temperatura constante e escolha o botão para definir a temperatura e o método de cozimento.

Após essas configurações, os símbolos acima de   piscarão indicando que o procedimento de cozimento do forno foi definido.

Por exemplo: se for necessário assar os alimentos por 45 minutos e devendo parar às 14:00.

Pressione o botão de função repetidamente até o símbolo quadrado acima de  e defina o tempo de cozimento para 45 minutos;

Pressione o botão de função  repetidamente até o símbolo quadrado acima de  piscar e defina e defina o horário final do cozimento às 14:00.

Após essas configurações, a hora definida (hora, minuto) e o símbolo do quadrado aparecerão no visor, indicando que a configuração do modo de cozimento foi lembrada automaticamente.

Quando o relógio mostrar 13:15 (entre 14 e 15 min), o forno ligará automaticamente. Durante o período de cozimento, o símbolo do quadrado continuará piscando. Quando o relógio mostra 14:00, o cozimento parará automaticamente. O alarme tocará e o símbolo do quadrado piscará. Para interromper o toque, pressione qualquer botão.

Configuração semiautomática (defina o horário de início e término automáticos)

A) Definindo o período de cozimento (10 horas).

Pressione o botão de função  repetidamente até o símbolo quadrado acima de  piscar e defina o período de cozimento.

Ligue o forno imediatamente e o símbolo  quadrado acima de começará a piscar. Quando o cozimento estiver pronto o símbolo quadrado acima de  piscará e o alarme soará. Para parar o alarme pressione qualquer botão.

B) Definindo o fim do cozimento (23 horas e 59 minutos)

Pressione o botão de função  repetidamente até o símbolo quadrado acima de  piscar e defina o fim do cozimento.

Ligue o forno imediatamente e o símbolo quadrado acima de  começará a piscar. Quando a temperatura definida é alcançada, o procedimento de cozimento desliga automaticamente. O símbolo quadrado acima de  piscará e o alarme tocará. Para parar o toque, pressione qualquer botão.

O procedimento de cozimento definido pode ser obtido pressionando qualquer botão de função  repetidamente a qualquer momento, apenas se o período de cozimento estiver na posição “0”. Ajustando o horário final do cozimento para o horário atual, o procedimento de cozimento definido pode ser cancelado.

Timer

O período mais longo que pode ser definido é de 23 horas e 59 minutos.

Para definir o tempo, pressione o botão de função  várias vezes até que o símbolo quadrado acima de  pisque e pressione o botão “+” ou “-” até que a definição do tempo ser mostrada no visor. Após a configuração, a hora correta (hora, minuto) e o símbolo quadrado acima de  começará a piscar. Além disso, a contagem regressiva do tempo começa a funcionar. Quando o tempo definido for alcançado, o quadrado acima de  piscará, o alarme tocará e o símbolo quadrado. Para parar o alarme, pressione qualquer botão.

AVISO: depois de pressionar o botão relacionado, a configuração deve ser feita em 5 segundos. Em caso de blackout, o processo definido e o tempo real (hora, minuto) desaparecerão. Depois que a energia elétrica for ligada novamente, “12:00” e o símbolo do quadrado acima de  serão exibidos no visor, é necessário configurá-lo novamente.

6. USANDO O FORNO

6.1 Precauções e recomendações gerais

Quando o forno e o grill são usados pela primeira vez, eles devem ser aquecidos à temperatura máxima por tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos oleosos deixados pelo processo de fabricação, que podem contaminar os alimentos com cheiros desagradáveis.

Para evitar contato desagradável com qualquer vapor dentro do forno, abra a porta em duas etapas: mantenha-a aberta um pouco (cerca de 5 cm) por 4-5 segundos e depois abra-a completamente. Se você precisar verificar ou executar outros procedimentos nos alimentos durante o cozimento, deixe a porta aberta por um curto período de tempo para evitar uma queda na temperatura do forno que prejudicará os resultados do cozimento.

6.2 Sistema de ventiladores de refrigeração (somente em alguns modelos)

O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento que entra em funcionamento alguns minutos após o forno estar aceso. A operação do ventilador gera um fluxo de ar normal que sai acima da porta e pode continuar por um curto período de tempo, mesmo após o forno ser desligado.

6.3 Usando o forno a gás

6.3.1 Ignição elétrica

Abra completamente a porta do forno e pressione o botão do termostato enquanto o gira no sentido anti-horário até a temperatura máxima; isso ativa automaticamente o dispositivo de ignição por faísca elétrica. Quando o queimador acender, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para permitir que o termopar aqueça. Se o queimador não acender após 15 segundos, pare de tentar, deixe a porta do forno aberta e aguarde 1 minuto antes de tentar novamente.

6.3.2 Acendendo o queimador manualmente

Abra completamente a porta do forno e gire o botão do termostato no sentido anti-horário. Coloque um fósforo aceso perto da extremidade do tubo de chama **A** no centro da parte inferior do forno e pressione o botão do termostato. Quando o queimador se acender, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para permitir que o termopar aqueça e verifique se o queimador se acendeu corretamente através do orifício de inspeção **B**. A temperatura de cozimento é ajustada girando o botão no sentido horário para o valor necessário, entre 50°C e 231°C.

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



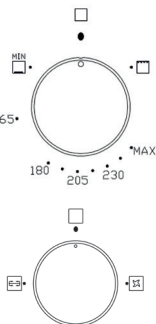
6.4 Usando o grill elétrico

Para ativar a função grill, basta girar o botão do termostato do forno a gás para a posição

AVISO: Forno a gás e grill/rostitserie não podem ser usados simultaneamente. Quando você precisar fechar a porta para grelhar, a grelha colocada na parte superior, a bandeja precisa colocar as 2 camadas inferiores, manter o fogo estável.

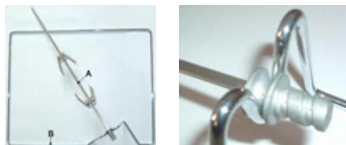
6.4.1 Operação do grill + assador (rostitserie)

Encaixe a haste no espeto no suporte do rostitserie e selecione a função grill, você deve girar o botão de função para a posição



6.4.2 Utilização do assador com forno normal

Coloque a prateleira do assador B no segundo par de corredores da parte inferior e encaixe a haste "A" no orifício na parte traseira do forno.



6.5 Atenção

- Os processos de grelhar nunca devem durar mais de 60 minutos.
- Nos modelos esmaltados, as operações de cozimento do grill e grill + rostitserie devem ser realizadas com a porta entreaberta no primeiro trinco e a proteção do botão fornecida montada na parte superior da cavidade do forno.
- As partes acessíveis podem estar muito quentes durante e após o uso da churrasqueira; mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Durante as operações com o assador, uma das bandejas fornecidas com o aparelho deve ser colocada no fundo do forno, nos corredores inferiores, para coletar qualquer gordura produzida.
- Ao usar o forno, remova todas as painéis e prateleiras não utilizadas do seu interior.
- Durante o cozimento, não cubra o fundo do forno com papel alumínio ou estanho e não coloque painéis ou bandejas, pois isso pode danificar o revestimento de esmalte. Se desejar usar papel à prova de gordura, posicione-o de forma que não interfira na circulação de ar quente dentro do forno.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de executar qualquer operação, desconecte o aparelho da fonte de eletricidade. Nunca use um jato de vapor para limpar a parte interna do forno.

7.1 Limpeza de aço inoxidável

Para manter o aço inoxidável em boas condições, ele deve ser limpo regularmente, depois de cada vez que o fogão for utilizado, depois de deixá-lo esfriar.

7.2 Rotina diária de limpeza

Ao limpar e cuidar de superfícies de aço inoxidável, sempre use somente produtos específicos que não contenham abrasivos ou ácidos à base de cloro.

Instruções de uso: despeje o produto em um pano úmido e limpe-o sobre a superfície, depois enxágüe bem e seque com um pano macio.

7.3 Manchas ou derramamentos de alimentos

Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

Use produtos não abrasivos comuns com a ajuda de utensílios de madeira ou plástico, se necessário. Enxágüe bem e seque com um pano macio.

Não permita que derramamentos de alimentos com alto teor de açúcar (por exemplo, geléia) sequem dentro do forno. Se secarem por muito tempo, podem danificar o revestimento de esmalte dentro do forno.

7.4 Limpando o forno

Para manter o forno em boas condições, ele deve ser limpo regularmente, depois de esfriar. Remova todas as peças removíveis. Limpe as prateleiras do forno com água quente e detergentes não abrasivos, enxágüe e seque.

7.5 Limpando o vidro da porta

O vidro da porta deve sempre ser mantido completamente limpo. Use papel absorvente de cozinha; remova a sujeira persistente com uma esponja úmida e detergente comum.

8. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

Ocasionalmente, o forno exigirá procedimentos de manutenção menores ou a substituição de peças sujeitas a desgastes, como juntas, lâmpadas, etc. As instruções específicas para cada procedimento deste tipo são fornecidas abaixo. Antes de executar qualquer operação que envolva acesso a partes vivas, desconecte o aparelho da fonte de eletricidade.

8.1 Substituindo a lâmpada do forno

- Desconecte o forno da fonte de alimentação por meio do interruptor onipolar usado para conectar o aparelho à rede elétrica ou desconecte o aparelho se o plugue estiver acessível;
- Retire a tampa de vidro do suporte da lâmpada;
- Remova a lâmpada e substitua por uma resistente a altas temperaturas (300°C) com as seguintes características:

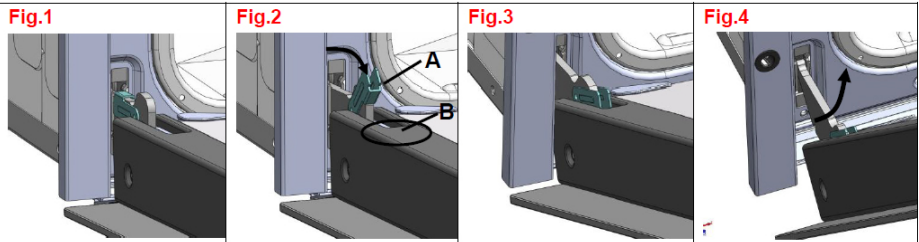
Voltage: 220-240V | Potência: 25W | Tipo: E14

- Recoloque a tampa de vidro e reconecte o forno à fonte de alimentação.

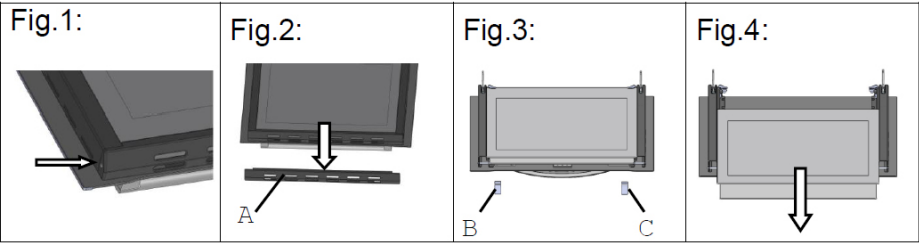
8.2 Remoção de portas

Para uma limpeza mais profunda, você pode remover a porta do forno. Escolha o método de remoção e montagem. Proceda da seguinte forma:

- Abra a porta em toda a extensão (fig.1);
- Abra completamente a alavanca **A** nas dobradiças esquerda e direita (fig.2);
- Segure a porta como mostrado na fig.3
- Feche cuidadosamente a porta (fig.3) até que as alavancas da dobradiça esquerda e direita **A** estejam engatadas na parte **B** da porta (fig.4).
- Retire os ganchos das dobradiças da sua localização, seguindo a seta **C** (fig.4);
- Apoie a porta em uma superfície macia;
- Para substituir a porta, repita as etapas acima na ordem inversa.



- Remoção do painel interno do vidro
- Puxe com cuidado o painel interno do vidro (fig.1-fig.4)
- Limpe o vidro com um limpador apropriado. Seque bem e coloque em uma superfície macia.
- Agora você também pode limpar o interior do vidro externo



8.3 Remoção de juntas

Para permitir uma limpeza completa do forno, a junta da porta pode ser removida. Antes de remover a junta, remova a porta do forno como descrito acima. Depois de remover a porta, levante os espigões nos cantos, como mostra a figura.

RETIRANDO AS PRATELEIRAS



Levante levemente a prateleira para a retirar de sua posição de encaixe e puxe-a.

RECOLOCANDO AS PRATELEIRAS



Insira a guia traseira da prateleira no trilho e deslize-a para dentro até que fique encaixada. Repouse a guia central sobre o apoio.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas e soluções
O forno não liga, não aquece.	Verifique se o forno está conectado à tomada. Verifique se há energia elétrica na tomada onde o forno está conectado. O relógio não foi ajustado. Ajuste o relógio, seguindo as instruções do manual. Verifique no quadro de energia da residência, se algum fusível pode ter queimado. Troque o fusível e ligue a rede elétrica. O disjuntor do forno pode ter desarmado. Religue-o.
Barulho após término de uma programação	O ventilador de resfriamento permanece ligado após o término da programação de cozimento. Ele será desligado automaticamente quando o forno atingir a temperatura de 70°C.
A luz não está funcionando	Retire da tomada, desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor. Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda. Troque por uma lâmpada original nova. Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente. Ligue o aparelho.
Bolos e biscoitos estão dourando desigualmente	Sempre haverá um pedaço desigual. Verifique a temperatura configurada e a posição das prateleiras.
Um código de defeito aparece no visor: ER + um número	ER3 ou ER4: Erro no sensor de temperatura. Chame o Serviço Técnico Autorizado Cuisinart. ER0: Falha de comunicação. Chame o Serviço Técnico Autorizado Cuisinart.

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Código do Produto	4092740107
Modelo	FGE24E3TIX-C70-96A
Dimensões (LxAxP)	59 x 59 x 54,8 cm
Volume Interno	74 L
Voltagem/ Frequência	220 V / 60 Hz
Peso Líquido / Bruto	36 / 40 Kg
Categoria	II2.3
Tipo do Gás	GLP/GN

11. 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 31 proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manípulos, comandos, partes descartáveis, etc...); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, os defeitos deverão ser comunicados ao Revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante, quando a validade dos termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC (11) 3003-9030, salvo se tratar-se de reparações

não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia caduca e a assistência serão efetuadas cobrando-se o chamado técnico, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado num centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso 32 faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

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

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

ATENÇÃO

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

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

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

DESCARTE



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

Cuisinart®

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