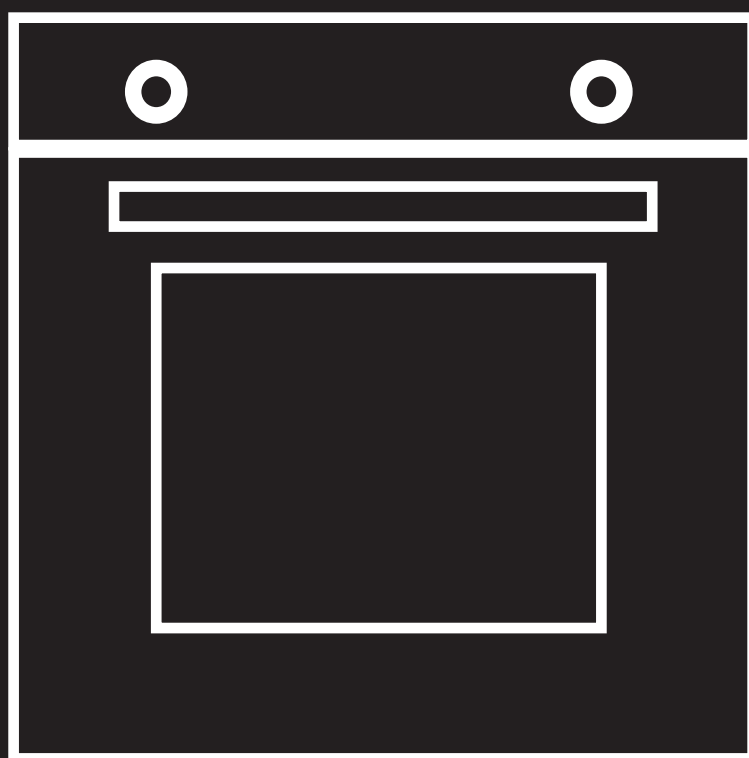


# Cuisinart®

*Casual Cooking*

Forno Eléctrico



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

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

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

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

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

## **CUIDADOS E PREVENÇÃO DE SEGURANÇA**

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

Utilize sempre pegadores de panela secos, pois pegadores úmidos em contato com as superfícies quentes podem resultar em queimaduras devido ao vapor. Não use uma toalha ou outro tecido volumoso.

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

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

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

Crianças e animais de estimação não devem ser deixados sozinhos ou próximos do forno em uso.

Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao produto em funcionamento, desligado ou ainda quente.

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

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

## **SEGURANÇA ELÉTRICA**

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

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

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

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

Se o cordão de alimentação (Cabo de energia) apresentar defeito ou avaria não tente

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

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

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

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

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

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

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

### **Para a troca da lâmpada**

- Desligue o forno da tomada, ou desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor.
- Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda.
- Troque por uma lâmpada original nova.
- Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente.
- Ligue o aparelho.

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

## **SEGURANÇA DURANTE O USO**

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

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

Nunca guarde materiais inflamáveis no interior ou próximo do forno.

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

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

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

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

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

A porta do forno deve ficar fechada durante o cozimento.

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

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

Não colocar objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta.

Utilize apenas termômetros de temperatura recomendados para fornos.

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

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

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

## LIMPEZA COM SEGURANÇA

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

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

### Parte Externa

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

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

B- Seque com papel toalha ou uma toalha seca.

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

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

### Parte Interna

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

B- Não use esfregão áspero ou esponjas de limpeza.

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

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

### Vidro da porta do forno

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

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

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

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

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

### **Acessórios**

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

### **Limpeza Manual**

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

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

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

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

### **Limpeza utilizando altas temperaturas**

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

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

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

1 - Retire todos os acessórios do forno.

2 - Ligue o forno na função convencional.

3 - Ajuste a temperatura em 250°C.

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

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

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

### **Instruções para descarte**



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

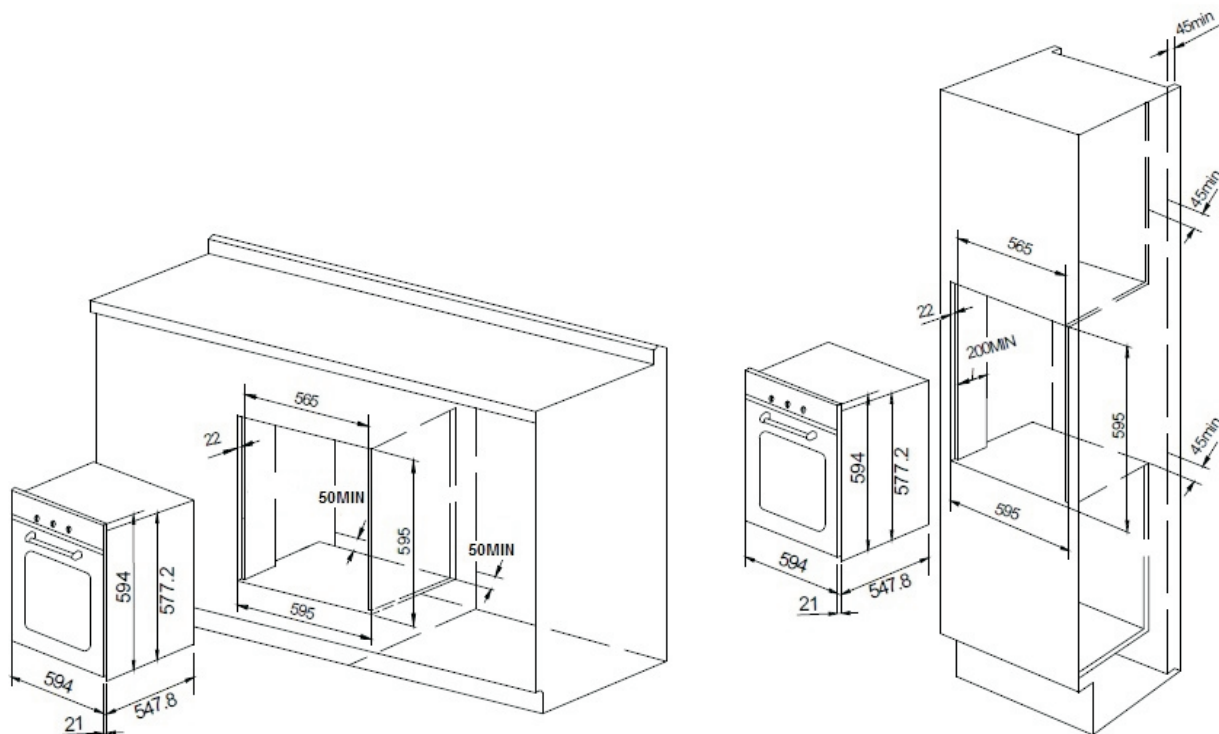
Este eletrodoméstico não pode ser tratado como lixo doméstico. Ele deve ser descartado apenas nos centros de coletas seletivas para reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos que atenda a legislação local.

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

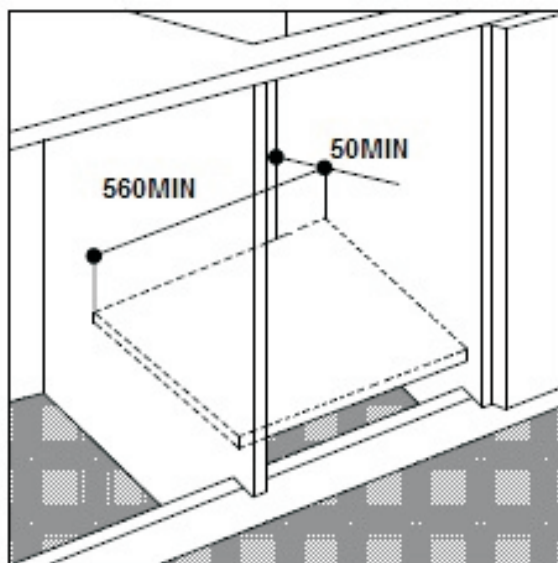
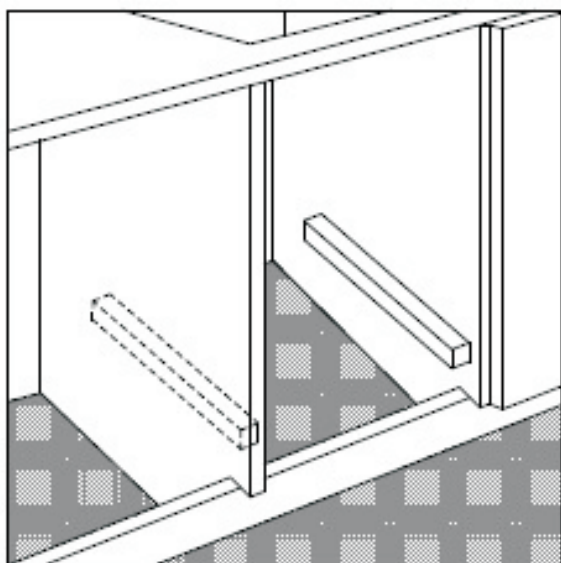
## Preparando o Local para Instalação

O nicho deverá ter as dimensões indicadas na imagem abaixo.

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



A fim de garantir uma boa ventilação, o painel traseiro do móvel deve ser removido. O forno deverá ficar sobre suportes de madeira. Caso seja instalado em superfície contínua e plana, providenciar uma abertura de pelo menos 300X560mm. Veja ilustração abaixo:



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

Qualquer adequação elétrica deverá ser realizada por um eletricista capacitado.

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

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

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

## **Conexão à rede elétrica**

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

Não nos responsabilizamos em caso de acidente resultante do não aterramento adequado.

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

O plugue de seu forno está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136. Portanto, caso a tomada da sua residência não seja compatível (Padrão antigo), recomendamos a adequação, consulte um eletricista qualificado.

Nunca usar um adaptador para adequar o plugue à tomada, pois poderá causar superaquecimento e incêndio. Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o produto.

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

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

## **Instalação do Forno**

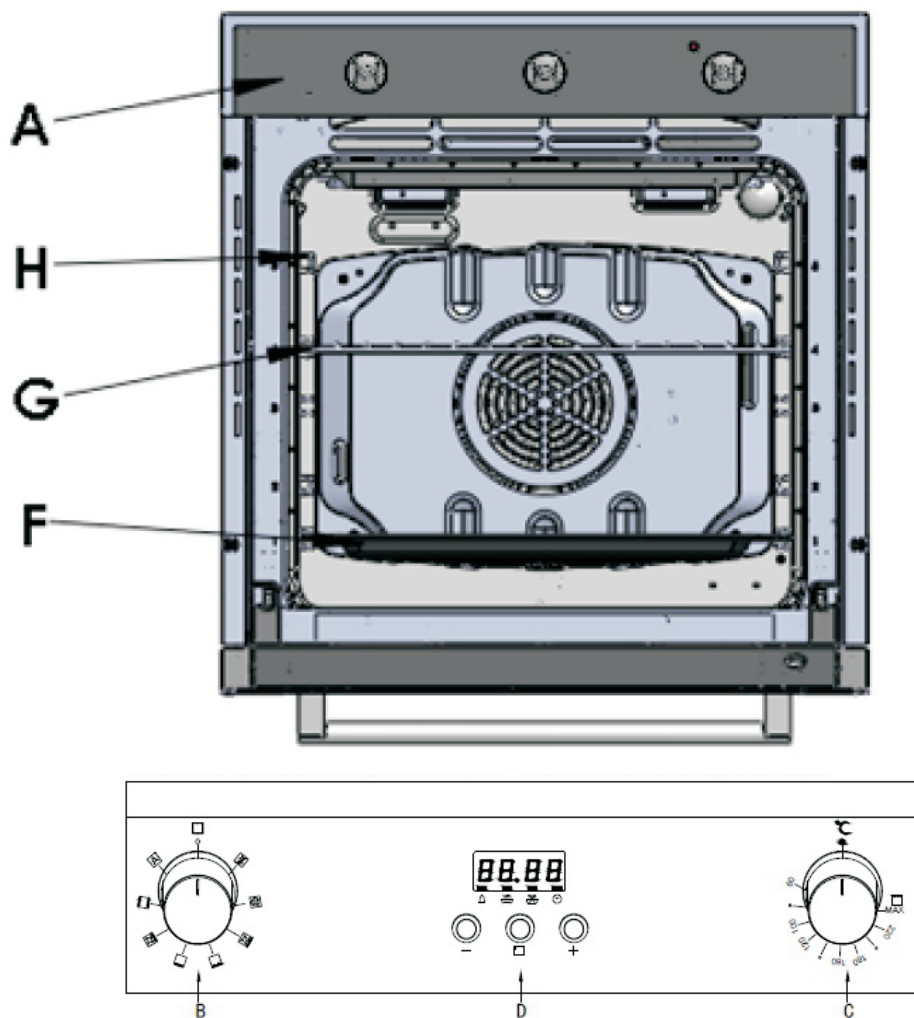
Para sua comodidade a Cuisinart possui equipe técnica qualificada para instalar o seu forno, solicite através do nosso SAC nos telefones 0800 7706222 (Fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo).

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

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

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

## Conhecendo seu Forno



A - Painel De Controle.

B - Botão para seleção do modo de cozimento.

C - Botão de seleção de temperatura de cozimento.

D - Programador eletrônico - Permite programar o cozimento desejado, selecionando o tempo de cozimento e tempo de cozimento final. Ele também pode ser usado como um temporizador (disponível apenas em alguns modelos).

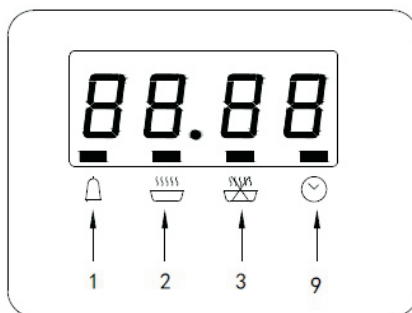
F - Bandeja Coletora de Gordura.

G - Assadeira do forno/Grelha.

H - Guias para deslizar as grelhas e bandeja coletora de gorduras para dentro ou para fora.



1. Temporizador
2. Ajuste de tempo de cozimento
3. Ajuste de término de cozimento
9. Relógio



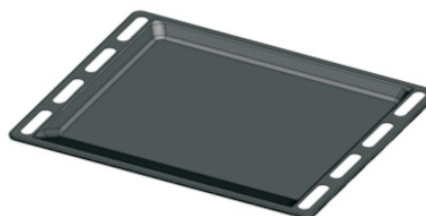
### Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

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



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



### LIMPEZA INICIAL

Antes de utilizar pela primeira vez o seu forno elétrico, faça uma limpeza inicial.

Não utilize materiais de limpeza agressivos ou abrasivos. Estes materiais podem danificar a superfície do forno. Para fornos esmaltados, utilize produtos de limpeza disponíveis no mercado, sem elementos abrasivos.

Abra a porta e limpe todas as bandejas, acessórios e as guias laterais com água morna, detergente neutro e um pano limpo e macio.

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

### Como Utilizar

Este forno multifuncional combina as vantagens de fornos de convecção tradicionais com os modelos mais modernos em um único aparelho.

É um aparelho extremamente versátil que permite ao usuário escolher facilmente e com segurança entre os diferentes modos de preparo. Os vários recursos oferecidos pelo forno

são selecionados com uso do botão seletor " B " e termostato "C" situado no painel de controle.

**Atenção:** Ao usar pela primeira vez, recomendamos que defina o termostato para a temperatura mais alta e deixe o forno por cerca de 30 minutos sem nada dentro, com a porta do forno fechada. Em seguida, abrir a porta do forno e deixar o ar do ambiente entrar para dissipar o vapor e odor.

O odor é normal durante esta utilização inicial, é devido à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o armazenamento, até que esteja instalado.

OBS: Coloque a bandeja coletora de gordura fornecida na prateleira inferior do forno para evitar que qualquer molho e ou gordura pingue no fundo do forno apenas quando grelhar alimentos ou ao usar o espeto giratório (disponível apenas em alguns modelos). Para todos os outros tipos de cozimentos, nunca use a prateleira inferior e nunca coloque nada sobre o fundo do forno quando estiver em funcionamento, isso poderá danificar o esmalte. Coloque os acessórios de cozinha (pratos, papel alumínio, formas, refratários, etc.) na grelha fornecida com o aparelho inserido especialmente ao longo das guias do forno.

### **Modo de convecção 2145 - 2540W**

Posicione o botão do termostato "C" defina a temperatura desejada, as resistências de aquecimento superior e inferior ligarão. Este é o tipo tradicional de forno que foi aperfeiçoado, com distribuição de calor e consumo de energia reduzida. O forno de convecção ainda é inigualável quando se trata de pratos de cozinha feitos com ingredientes, por exemplo, repolho com costelas, bacalhau ao estilo espanhol, bacalhau seco ao estilo Ancona, vitela com arroz, etc..Excelentes resultados são alcançados quando se prepara vitela ou pratos à base de carne como (carnes assadas, guisado, goulash, caçados, presunto etc.), que precisam de cozimento lento, pincelagem ou a adição de líquido .Ele continua a ser o melhor sistema para assar bolos, bem como frutas e cozinhar usando pratos de caçarolas cobertas. Ao cozinhar no modo de convecção, utilizar apenas uma pingadeira ou assadeira de forno ao mesmo tempo, caso contrário, a distribuição de calor será desigual. Ao utilizar as diferentes alturas disponíveis para as assadeiras, é possível equilibrar a quantidade de calor entre o topo e o fundo do forno. Utilize as várias alturas disponíveis com base no prato, caso precise de mais ou menos calor a partir da parte superior.

### **Modo Cozimento Rápido 2175 - 2590W**

Posicione o botão do termostato "C" selecione a temperatura desejada. As resistências de aquecimento superior e inferior, bem como o ventilador ligarão, garantindo que calor constante seja distribuído uniformemente por todo o forno.

Este modo é especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré embalados (pré-aquecimento não é necessário), por exemplo: alimento congelada ou pré-cozida), bem como alguns pratos caseiros.

Os melhores resultados ao cozinhar usando o modo cozimento rápido, são obtidos se o usuário usar apenas uma forma.

### **Modo Multi-Cooking / Cozimento Multi 2480 - 2950W**

Posicione o botão do termostato "C" selecione a temperatura desejada. O círculo superior e os elementos de aquecimento inferiores, assim como o ventilador, ligarão alternadamente. Fazendo com que o calor seja constante e uniforme em todo o forno, o ar cozerá e dourará os alimentos de maneira uniforme ao longo de toda a sua superfície. Com este modo, o usuário também poderá preparar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respectivas temperaturas de cozimento sejam a mesma. Duas assadeiras podem ser usadas ao mesmo tempo, no máximo, seguindo as instruções na seção "Cozinhando em mais de uma assadeira".

Este modo de cozimento é especialmente recomendado para pratos que requerem um acabamento gratinado ou para aqueles que requerem tempos de cozimento consideravelmente prolongados, como por exemplo: lasanha, massas assadas, frango assado com batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição de calor faz com que seja possível utilizar menores temperaturas ao cozinhar assados. Isto resulta em menos perda de sucos, carnes, ficam mais macias e diminui a perda de peso para o assado. O modo “Multi-cooking” é especialmente adequado para o cozimento de peixes, que podem ser preparadas com a adição de uma quantidade limitada de condimentos, mantendo, assim, seu sabor e aparência. Excelentes resultados podem ser obtidos ao cozinhar pratos à base de vegetais como abobrinhas, berinjelas, pimentas, etc.

Sobremesas: este modo também é perfeito para assar bolos fermentados.

Este modo pode também ser utilizado para descongelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas e pães, ajustando a temperatura para 80°C para descongelar alimentos mais delicados, defina o termostato a 60 °C ou use apenas a funcionalidade de circulação de ar frio, definindo o termostato para 0°C.

### **Modo Pizza 2850 – 3390W**

Posicione o botão do termostato “C” selecione a temperatura desejada. O círculo inferior e resistências de aquecimento, bem como o ventilador, ligarão. Esta combinação aquece rapidamente o forno, devido às grandes quantidades de energia utilizada pelo aparelho, o que resulta na produção de calor considerável proveniente predominantemente a partir da parte inferior.

O modo de pizza é ideal para alimentos que requerem altas temperaturas para cozinhar, como pizzas e grandes assados. Usar apenas uma assadeira ou grade por vez. No entanto, se mais de uma for utilizada, devem ser trocadas durante o meio do processo de cozimento.

### **Cozimento Delicado 1205 - 1435W**

Posicione o botão do termostato “C” selecione a temperatura desejada. A resistência de aquecimento inferior e o ventilador ligarão. Adequado para pastéis, bolos e doces não secos em latas de cozimento ou moldes. Excelentes resultados também são obtidos em cozinhar, exigindo acima de tudo de calor a partir do fundo do forno.

Aconselha-se a colocar a assadeira em nível próximo ao fundo do forno.

### **Parte Superior do forno 995 - 1195W**

Posicione o botão do termostato “C” selecione a temperatura : Entre 60 °C e Max. O elemento de aquecimento superior ligará. Este modo pode ser usado para dourar o alimento ao término de seu cozimento.

### **Grill 2385 - 2835W**

Posicione o botão do termostato “C” selecione a temperatura desejada. Os principais elementos de aquecimento centrais ligarão. A temperatura extremamente alta e direta do grill possibilita dourar a superfície de carnes e assados mantendo seus sucos, mantendo-os macios e suculentos. O Grill também é altamente recomendável para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: carnes, vitelas, costelas, filés, hambúrgueres etc.

### **Grill Ventilado 2415-2875W**

Posicione o botão do termostato “C” selecione a temperatura desejada entre 60°C e 250°C. Os principais elementos de aquecimento central e o ventilador ligarão. Esta combinação de características aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional dos elementos de aquecimento por meio de circulação forçada de ar durante todo o forno. Isso ajuda a evitar que os alimentos queimem em sua superfície, permitindo que o calor penetre direta e internamente ao alimento. Excelentes resultados são obtidos com espetos feitos com carnes e vegetais, salsichas, costeletas de cordeiro, frango ao molho picante, codorna, carne de porco, etc.

Cozinhe alimentos no modo "Grill com assistência de ventilação" com a porta do forno fechada.

Este modo é ainda ideal para cozinhar filés de peixe, como o espadarte, lula recheada, etc.

### **Modo de cozimento Delicado 1705-2030W**

Posicione o botão do termostato "C" selecione a temperatura entre 60°C e 250°C. Os elementos de aquecimento traseiros e o ventilador ligarão, garantindo que o calor suave seja distribuído uniformemente por todo o forno.

Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos especialmente delicados, por exemplo, bolos que precisam crescer, e para a preparação de certas tortinhas em 3 prateleiras ao mesmo tempo. Alguns exemplos: sonhos, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, pães suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.

### **Modo de Descongelamento 45 - 55W**

Posicione o botão do termostato em qualquer grau.

O ventilador localizado na parte inferior do forno faz o ar circular com temperatura ambiente em torno do alimento. Este modo é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para tipos de alimentos delicados que não necessitam de calor, tais como, bolos de sorvete, cremes e sobremesas, bolos de frutas. Ao usar o ventilador, o tempo de descongelamento é aproximadamente metade.

No caso de peixes, carne e pão, é possível acelerar o processo usando o modo "cozimento" e definir a temperatura de 80°C à 100°C.

### **Espeto Giratório (disponível apenas em alguns modelos)**

Para iniciar o espeto giratório, faça o seguinte:

Coloque a assadeira/bandeja coletora de gorduras na primeira prateleira;

Insira o suporte do espeto rotativo especial na segunda grade e posicione o espeto introduzindo-o através do orifício apropriado do espeto giratório até a parte de trás do forno;

Inicie o processo do espeto utilizando o botão "B" para selecionar a configuração. Este modelo está equipado com um temporizador para controlar quando o forno irá desligar-se durante o cozimento. Posicione o botão do temporizador "1"

### **Relógio digital**


Exibe horas e minutos (0:00-24:00).

A tela mostra três números "AUTO" se o aparelho estiver ligado.

A fim de definir a hora correta, pressione primeiramente o botão  , em seguida, o botão + ou - para ajustar a hora exata.


### **Definição de operação manual**

Pressione o botão  para remover a mensagem "AUTO", que fica piscando.

Se "AUTO" estiver piscando (programa automático ou semiautomático foi definido), pressione  para remover "AUTO" e, em seguida, o processo de operação manual estará ativo.

### **Ajuste automático (defina a hora de início e final totalmente).**

1. Pressione o botão  , defina o tempo para assar;

2. Pressione o botão  , defina a hora para término;

3. Defina os modos de assado e temperaturas girando o termostato e o botão seletor.

Após a definição acima, "AUTO" ficará piscando, o que significa que o processo de assado do forno está definido.

Por exemplo: se o tempo de assado levar 45 minutos, e o usuário deseja que termine às 14:00:

1 - Pressione,  o tempo de cozimento é de 45 minutos;

2 - Pressione,  o assado está definido para terminar às 14:00.

Após a definição acima, a tela mostra o tempo real (hora: minutos) e pisca "AUTO", isso significa que o processo de assado escolhido está memorizado automaticamente.

Quando o relógio chegar a 13:15 (ou entre 13:14 - 13:15), o forno iniciará automaticamente.

No tempo de assado,  e a mensagem "AUTO" começará a piscar.

Quando o relógio chegar às 14:00, o processo será finalizado automaticamente. O alarme irá soar e "AUTO" piscará, pressione o botão.

## Definição Semi-automática (defina o tempo de início e término automático)

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


Pressione o botão  para definir o tempo de assado;


O forno iniciará imediatamente, e "AUTO" piscará. Após o assado terminar, o processo desligará automaticamente.



Então, "AUTO" piscará e o alarme soará. O alarme irá parar após pressionar o botão.

B. Defina o tempo de final (23 horas, 59 minutos no máximo):

Pressione o botão  para definir o tempo de término;




O forno começa imediatamente, e "AUTO" irá piscar. Quando o tempo programado de finalização for atingido, o processo será desligado automaticamente. Então "Auto" piscará e o alarme soará. O alarme irá parar após pressionar o botão  para definir o tempo de término;

O forno começa imediatamente, e "AUTO" irá piscar. Quando o tempo programado de finalização for atingido, o processo será desligado automaticamente. Então "Auto" piscará e o alarme soará. O alarme irá parar após pressionar o botão .

Quando este botão é pressionado, a definição do processo de assado será exibida. Sempre que o botão  é pressionado, e o tempo é definido para "0", a definição do processo será cancelada. Quando o botão  for pressionado novamente, o forno será revertido para o processo de operação manual.

## Temporizador


No máximo, 23 horas 59 minutos podem ser programados.

Para definir a hora, pressione o botão  e, em seguida, botão + ou -, até que o tempo desejado seja alcançado. Após a definição, a hora correta (hora, minutos) e o botão serão exibidos na tela. Quando o botão  desaparecerá e o alarme soará novamente. Para parar o alarme, pressione .



**Atenção:** Após pressionar o botão relacionado, a configuração deverá ser realizada em 5 segundos. Em caso de falta de eletricidade, as definições, bem como o ajuste de hora e minutos retornarão ao padrão. Após o retorno da alimentação elétrica ao aparelho, três zeros "0" e "AUTO" serão exibidos na tela, o forno reiniciará automaticamente.

## Modo de cozimento com temporizador em três etapas (disponível apenas em alguns modelos)

Ajuste o relógio após liga-lo: Uma vez conectado à energia elétrica, o display irá mostrar "12:00" com o símbolo .


Pressione a tecla "+"  "-" para ajustar o horário correto; depois de 5 segundos ele vai começar automaticamente ou o usuário pode pressionar o botão de função para que ele inicie.


## Ajuste automático (defina o tempo totalmente automático para início e término)

1. Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  comece a piscar e pressione "+" ou "-" para definir o tempo de cozimento;
2. Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  comece a piscar e pressione "+" ou "-" para definir o tempo para desligar o forno;
3. Ajustando o botão de temperatura constante e escolhendo o botão para definir a temperatura e método de cozimento.

Após essa configuração, os símbolos  e  piscarão, indicando que o processo de cozimento do forno foi definido.

Por exemplo: se o alimento precisar de cozimento por 45 minutos e deverá terminar às 14:00.

Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  comece a piscar, e defina o tempo de cozimento para 45 minutos;

Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  comece a piscar, e defina a hora para término de cozimento às 14:00.

Após essa configuração (de hora e minutos) o símbolo quadrado será exibido no visor, indicando que a definição do processo de cozimento foi armazenada.

Quando o relógio atingir 13:15 (entre 13:14-13:15 min), o forno ligará automaticamente.

Durante o período de tempo de cozimento, o símbolo quadrado ficará piscando.

Quando o relógio exibir 14:00, o forno desligará automaticamente. O alarme irá soar, o símbolo piscará, para pará-lo, pressione qualquer botão.


## Definição Semi-automática (defina o tempo de início e término automático)

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

Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  apareça e defina o período de cozimento;

Ligue o forno imediatamente, o símbolo  começa a piscar. Quando o cozimento terminar o símbolo  piscará, e o alarme soará, para parar, pressione qualquer botão.

B. Definindo a hora de término do cozimento (23 horas e 59 minutos mais longo)





Pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  pisque, e defina o tempo final de cozimento;

Ligue o forno imediatamente, o símbolo  começa a piscar. Quando atinge o tempo definido, o cozimento irá desliga-se automaticamente.


O símbolo  piscará, o alarme irá soar. Para parar o alarme, pressione qualquer botão.

O procedimento de cozimento definido pode ser visto pressionando qualquer tecla de função repetidamente a qualquer momento, apenas se o período de tempo de cozimento estiver na posição "0". Ao ajustar o tempo final do cozimento para a hora atual, o cozimento definido pode ser cancelado.

## Temporizador

O quadro mais longo de tempo pode ser definido até 23 horas e 59 minutos. Para definir o tempo, pressione o botão de função repetidamente até que o símbolo  pisque, e pressione "+" ou "-" até que o tempo seja exibido no visor. Após o ajuste, hora e minutos, o símbolo do  começa a piscar. Além disso, a contagem de tempo começa a trabalhar. Quando chegar à hora programada, o símbolo  começa a piscar. Além disso, a contagem de tempo começa a trabalhar. Quando chegar à hora programada, o símbolo  piscará e o alarme irá soar. Para parar o alarme, pressione qualquer botão.

## A luz do forno

Posicione o botão "B" no símbolo  para ligá-lo. Ele ligará o forno e o manterá assim em todos os elementos de aquecimento no forno.

## Ventilação de arrefecimento

Com o propósito de esfriar o exterior do aparelho, este modelo está equipado com um

ventilador de refrigeração, que é ligado automaticamente quando o forno está quente. Quando o ventilador está ligado, um fluxo normal de ar pode ser ouvido, saindo entre a porta do forno e o painel de controle.

**IMPORTANTE:** Quando o cozimento estiver pronto, o ventilador permanecerá ligado até que o forno esfrie o suficiente.

## Manutenção e Cuidados

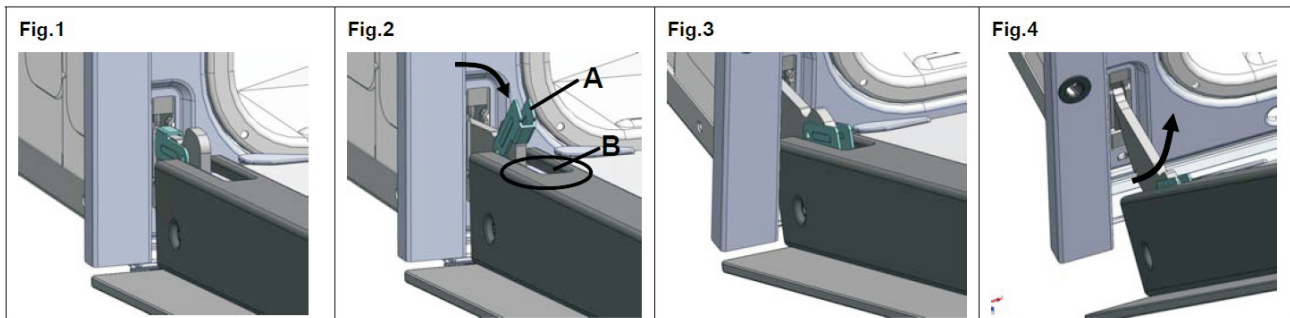
### Limpeza da porta

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

### Como remover a porta do forno

Para uma limpeza mais completa, você pode remover a porta do forno. Faça o seguinte:

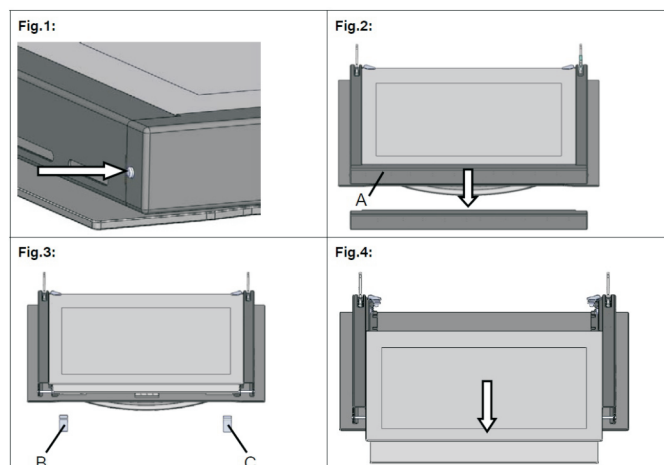
1. Abra a porta por toda a extensão (Fig.1);
2. Abra a alavanca completamente à esquerda e à direita da dobradiça (Fig.2);
3. Segure a porta, como mostrado (Figura 3);
4. Com cuidado, feche a porta até a alavanca da dobradiça esquerda e direita A estão ligados à parte B da porta (Fig.4);
5. Remontar a porta, seguindo os procedimentos ao contrário.



### Para desmontar a porta do forno

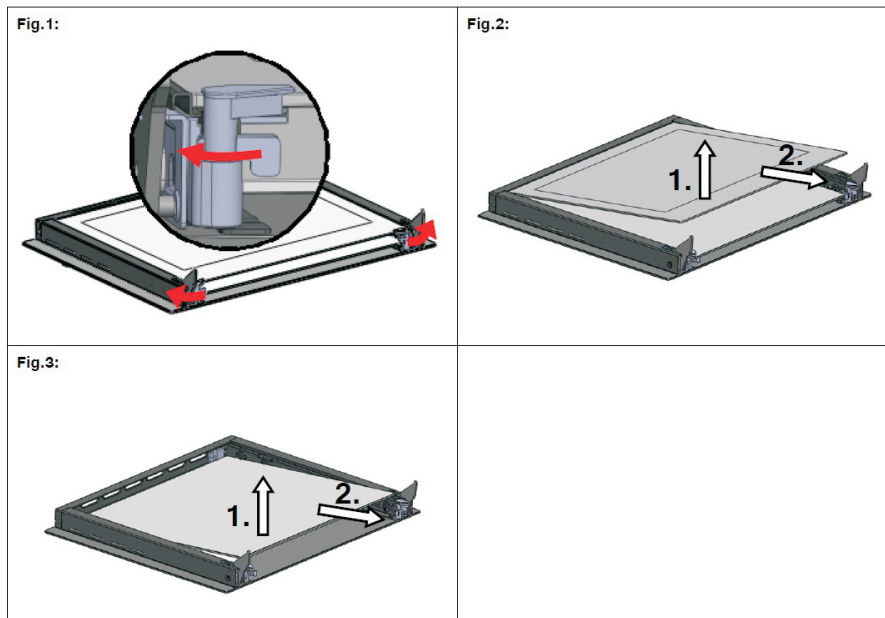
Método I - Procedimento de remoção e montagem:

1. Remover o selo A (figura 2), B, C (Fig.3) empurrando das hastes no.2 do lado direito e esquerdo (fig.1)
2. Retire cuidadosamente os painéis interno e médio do vidro (fig.4)
3. Limpe o vidro e outros componentes com um limpador adequado. Secar completamente, e coloque sobre uma superfície macia.
4. Remontar a porta, seguindo os procedimentos ao contrário.



## Método II - Procedimento de remoção e montagem:

1. Virar os retentores da chapa de vidro para fora, para abri-los (Fig.1)  
Levante cuidadosamente o painel interior e remova-o (fig.2)
2. Levante cuidadosamente o painel do meio e retire-o (imagem 3)
3. Limpe o vidro e outros componentes com um limpador adequado.
4. Secar completamente, e coloque sobre uma superfície macia.
5. Remontar a porta, seguindo os procedimentos acima.



### Cuidados Especiais

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

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

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

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

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

### Dicas e Conselhos práticos para utilização do forno

O forno oferece uma ampla gama de alternativas que lhe permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor maneira possível. Com o tempo, irá aprender a fazer o melhor uso deste forno versátil e as seguintes instruções são apenas uma orientação que pode variar de acordo com sua própria experiência.



## Pré-aquecimento

Se o forno precisar de pré-aquecimento (isto é, no caso de cozimento de alimentos fermentados), o modo "Multi-Cooking" e o modo "Cozimento Rápido" podem ser utilizados para atingir a temperatura desejada tão rapidamente quanto possível, a fim de economizar energia.

Uma vez que o alimento foi colocado no forno, o modo de cozimento mais apropriado pode então ser selecionado.

## Cozinhando em mais de uma grade

Se o usuário precisar usar várias prateleiras, utilize o modo "cozimento delicado" ou o modo "Multi-Cooking". Pois estes são os únicos modos que lhe permitem usar várias grades. Ao cozinhar alimentos delicados em mais de uma prateleira, utilize o modo de "cozimento delicado", que permite cozinhar em 3 prateleiras ao mesmo tempo (a primeira, a terceira e a quinta a partir do fundo do forno). Alguns exemplos estão incluídos na tabela de conselhos práticos.

Ao cozinhar outros alimentos em várias prateleiras, utilize o modo "Multi-Cooking" seguindo as seguintes sugestões:

O forno está equipado com 5 prateleiras. Durante o cozimento com auxílio de ventilação, use duas das três grades centrais; as prateleiras mais baixas e mais altas recebem o ar quente diretamente e, portanto, alimentos delicados podem queimar nessas grades.

Como regra geral, utilize a segunda e quarta grade do fundo, colocando os alimentos que requerem maior calor na segunda grade do fundo. Por exemplo, ao cozinhar assados de carne, juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª grade inferior e o alimento mais delicado na 4ª grade inferior.

Ao cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura que esteja entre as duas temperaturas exigidas, coloque os alimentos mais delicados na 4ª grade inferior e retire o alimento que exige menos tempo para retirar do forno primeiramente.


Utilize a bandeja coletora de gordura na prateleira inferior e assadeira na parte superior;

## Utilizando o modo de "Cozimento Rápido"


Funcional, rápido e prático para usuários que usam produtos como (alimentos congelados ou pré-cozidos), juntamente com outros alimentos. O usuário encontrará sugestões úteis na tabela de Conselhos Práticos.

Usando o Grill

Este forno multifuncional oferece dois modos diferentes para grelhar.

Use o modo "Grill"  colocando o alimento no centro da assadeira (situado na 3ª ou 4ª prateleira a partir do fundo), porque somente a parte central da resistência de aquecimento superior estará ligada.

Use a prateleira inferior (1ª do fundo), colocando a bandeja coletora de gordura fornecida para coletar qualquer molho e / ou gordura e evitar que pingue no fundo do forno. Ao utilizar este modo, recomendamos que o usuário defina o termostato para a configuração mais alta. No entanto, isso não significa que o usuário não possa usar temperaturas mais baixas, simplesmente ajustando o botão do termostato para a temperatura desejada.

Definir o "Grill com assistência de ventilação"  é extremamente útil para grelhar alimentos rapidamente, a distribuição de calor faz com que seja possível não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte interior.

Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos ao final do processo de cozimento, como, por exemplo, gratinar massas cozidas como acabamento.

Ao utilizar este modo, coloque a grelha na 2ª ou 3ª prateleira a partir do fundo (veja a tabela de cozimento), em seguida, para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e formação de fumaça, coloque uma pingadeira no primeiro suporte ao fundo.

Ao utilizar este modo, aconselha-se definir o termostato para 200 °C, pois é a maneira mais eficiente de usar o grill, que é baseado no uso de raios infravermelhos. No entanto, isso não significa que o usuário não possa usar temperaturas mais baixas, simplesmente, ajustando o termostato para a temperatura desejada.

**Portanto, os melhores resultados ao usar os modos grill são obtidos através da colocação da assadeira nas prateleiras mais baixas (consulte tabela de cozimento), para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e formação de fumaça, coloque a bandeja coletora de gordura no primeiro suporte ao fundo.**

### **Assando Bolos**

Ao assar bolos, coloque-os sempre em um forno pré-aquecido. Assegure-se de esperar até que o forno pré-aqueça completamente (a luz "E" desligará). Não abra a porta do forno durante o cozimento para impedir que o bolo murche, caso:

- 1- O bolo esteja muito seco - Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- 2- O bolo murcho - Utilize menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.
- 3- O bolo está escuro na parte superior - Coloque-o em uma grade inferior, diminua a temperatura, e aumente o tempo de cozimento.
- 4- O bolo assou bem internamente, mas está mole do lado de fora - Utilize menos líquido, baixe a temperatura, e aumente o tempo de cozimento.
- 5- O bolo está grudando na forma - Unte bem a forma com uma camada de farinha ou use papel vegetal.

Eu usei mais de um nível (na função "forno ventilado") e eles não são todos no mesmo ponto de cozimento - Utilize uma temperatura inferior. Não é necessário remover o alimento de todos os suportes ao mesmo tempo.

### **Assando Pizzas**

Para obter melhores resultados ao assar pizzas, utilize o "Pizza Mode"

1. Pré-aqueça o forno por, pelo menos, 10 minutos;
2. Use uma forma de pizza de alumínio leve, colocando-o na grade fornecida com o forno. Se a pingadeira for utilizada, isso irá prolongar o tempo de cozimento, o que torna difícil obter uma massa crocante;
3. Não abra a porta do forno com frequência, enquanto a pizza estiver assando;
4. Se a pizza possuir várias coberturas (três ou quatro), recomendamos que o usuário adicione o queijo mozzarella no meio do processo de cozimento.
5. Quando assar pizzas em duas prateleiras, use a segunda e quarta grade com uma temperatura de 220 °C e coloque as pizzas no forno depois de ter pré-aquecido o forno por, pelo menos, 10 minutos.

### **Assando Peixes e Carnes**








Ao assar carnes brancas, aves e peixes, utilize temperaturas entre 180°C a 200°C.


Para que a carnes vermelhas fiquem macias externamente e suculentas no interior, aconselha-se assar em um ambiente de alta temperatura (200°C a 220°C) por um curto período, em seguida, desligue o forno.

Em geral, quanto maior o assado, menor a temperatura. Coloque a carne no centro da bandeja coletora de gordura e coloque a pingadeira embaixo dela para pegar a gordura.

Certifique-se de que a assadeira seja inserida de modo que esteja no centro do forno. Se o usuário desejar aumentar a quantidade de calor a partir do fundo do forno, use as grades inferiores. Para assados salgados, cubra a carne com toucinho ou bacon.

## Tabela de Cozimento

Ajuste do botão seletor	Alimento a ser preparado	Peso (em kg)	Posição da grade a partir do fundo do forno	Préaquecimento (Minutos)	Ajuste do termostato	Tempo de preparo (Minutes)
1 Convecção 	Pato Vitela Assada Porco Assado Biscoitos Tortas	1 1 1 - 1	3	15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
2 Multi-Cooking 	Pizza Lazanha Cordeiro Frango com batatas Cavalinha Bolo de Ameixa Tortas Salgadas Pão de Ló	1 1 1 1 1 1 1 1	2-4 3 2 2-4 2 2 2 3	15 10 10 10 10 10 15 10	220 200 180 180 180 170 200 170	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 25-30 20-25
3 Cozimento Superior 	Dourando o alimento para cozimento perfeito	-	3-4	15	220	
4 Descongela 	Todos os alimentos congelados					
5 Grill 	Linguados e moluscos Espetinhos de lula e camarão Filé de bacalhau Legumes grelhados Espeto de vitela Costelas Hambúrgueres Cavalas Lanches assados	1 1 1 1 1 1 1 1 1	4 4 4 3-4 4 4 4 4 4	5	Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
6 Grill Ventilado 	Frango Grelhado Lula Vitela no espeto Frango no espeto Frango + Batatas Assado Cordeiro	1,5 1,5 1,5 2 1,5 1,5	3 3 2	5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200	55-60 30-35 70-80 70-80 70-75 70-75 70-80
7 Cozimento Delicado 	Tortas Bolos de Frutas Pao de Ló Panquecas Recheadas Bolos Pequenos Paes de Queijo Sonhos Biscoitos Suspiros	0,5 1 0,5 1,2 0,6 0,4 0,7 0,7 0,5	3 2-3 3 2-4 2-4 2-4 1-3-5 1-3-5 1-3-5	15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 15

8 Cozimento Rápido 	Congelados					
	Pizza	0,3	2		250	12
	Abobrinha e torta de camarão	0,4	2		200	20
	Torta de espinafre	0,5	2		220	30-35
	Esfihas	0,3	2		200	25
	Lazanha	0,5	2		200	35
	Paes	0,4	2		180	25-30
	Franso a Sassami	0,4	2		220	15-20
	Asas de Frango	0,4	2		200	20-25
	Alimento Fresco					
Biscoitos	0,3	2		200	15-18	
Bolos de Frutas	0,6	2		180	45	
Pães de Queijo	0,2	2		210	10-12	
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Vitela Assada ou Carne	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2-3	10	180	60-70

## Resolução de problemas

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

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

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

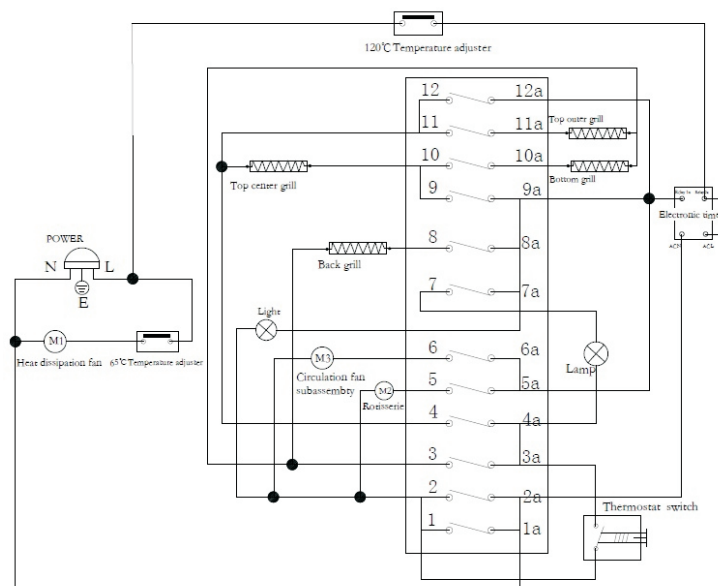
Problema	Possíveis causas e soluções
O forno não liga, não aquece.	<p>Verifique se o forno esta conectado na tomada.</p> <p>Verifique se há energia elétrica na tomada onde o forno esta conectado.</p> <p>O relógio pode não ter sido ajustado, ajuste o relógio, veja instruções no manual.</p> <p>Verifique no quadro de energia da residência, um fusível pode ter queimado, troque o fusível e ligue a rede elétrica.</p> <p>O disjuntor do forno pode ter desarmado, religue-o</p>
Barulho após termino de uma programação.	O ventilador de resfriamento permanece ligado após o termino da programação, ele será desligado automaticamente quando o forno atingir a temperatura de 70°C.
A luz não esta funcionando	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Tire da tomada, ou desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor.</li> <li>2.Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda.</li> <li>3.Troque por uma lâmpada original nova.</li> <li>4.Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente.</li> <li>5.Ligue o aparelho.</li> </ol>

Problema	Possíveis causas e soluções
Bolos e biscoitos estão dourando desigualmente	Sempre haverá um pedaço desigual. Verifique a temperatura que foi ajustada e posição das prateleiras.
Um código de defeito aparece no visor :ER + um numero	ER3 ou ER4: Erro no sensor de temperatura. Chame o serviço técnico autorizado Cuisinart. ER0: Falha de comunicação. Chame o serviço técnico autorizado Cuisinart.

## Tabela Especificação Técnica

Cód. Mcassab	4092740102
Modelo	F104E3IX-C70-96
Tipo	elétrico
Funções	10
Painel de Controle	analógico/digital
Volume interno bruto	74L
Voltagem/Frequência	220V~60 Hz
Potência Nominal	2850 W
Consumo kW/h	2,8kW/h
Corrente Nominal	13A
Peso Líquido	38,0 Kg
Peso Bruto	41,5 Kg
Dimensões (LXAXP)	594x594x548

## Diagrama Elétrico



## Termo de Garantia

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

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

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

Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador, poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Garantia Legal: vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base a Ordem de Serviço e a nota fiscal. Lições desta garantia: 1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados pelo transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na instalação ou na alimentação hidráulica, elétrica ou de gás, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causas não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções; 2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no serviço respectivo. A garantia não cobre o desgaste proveniente da utilização normal do aparelho (grelhas, guarnições, lâmpadas, puxadores, manípulos, comandos, partes descartáveis, etc...); 3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB. Nas demais localidades onde o fabricante não mantiver o Atendimento ao Consumidor M.CASSAB, os defeitos deverão ser comunicados ao Revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço; 4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constantes no manual de instruções; se o produto for aberto, consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo Fabricante; se o produto for ligado em corrente elétrica diferente da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao Fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto; 5. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do Consumidor; 6. Essa garantia não encobre eventuais alterações/avarias no produto decorrentes de agentes essencialmente naturais, tais como umidade, maresia, calor, frio, chuva, granizo, oxidação, ferrugem, etc... Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do Fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado. Durante os 12 meses de garantia as reparações serão totalmente gratuitas, basta solicitar atendimento técnico através do nosso SAC – São Paulo 11-2162-7616 e demais localidades 0800-7706222, salvo se tratar de reparações não cobertas pela garantia, conforme anteriormente especificado, ou se verificar que o aparelho não

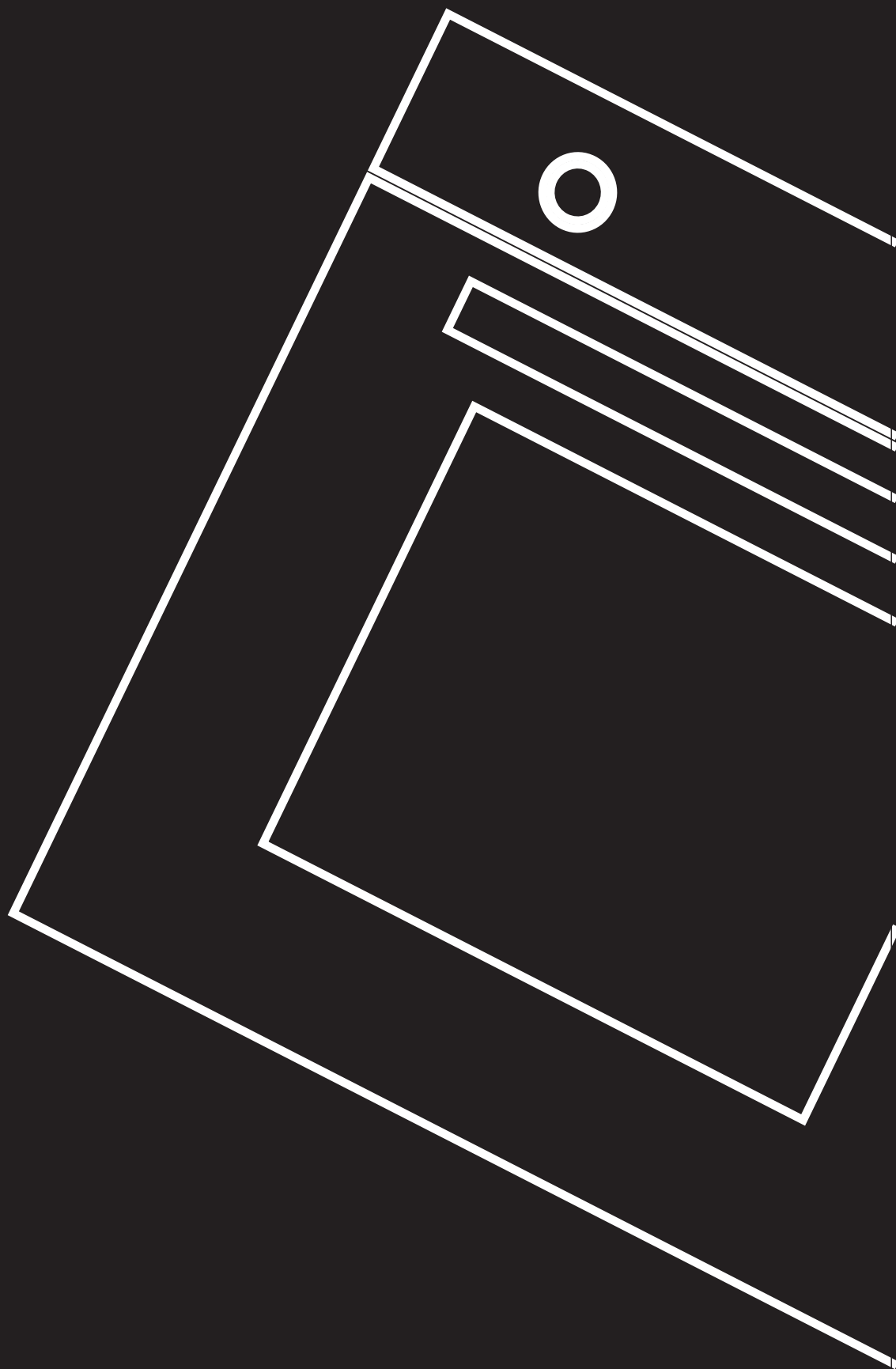
apresenta qualquer anomalia. Nessas condições as despesas serão totalmente a cargo do cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia expira e passará a ser cobrada pela visita técnica, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado em um centro de assistência técnica indicado pelo Revendedor/Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso faça o envio diretamente, ou pelo centro de assistência técnica, caso este efetue o transporte.

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

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

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

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



CONHEÇA MAIS - [WWW.CUISINARTBRASIL.COM.BR](http://WWW.CUISINARTBRASIL.COM.BR)

ELETRODOMÉSTICOS - ELETROPORTÁTEIS - UTILIDADES DOMÉSTICAS