

Cuisinart®

Prime Cooking

Forno Eléctrico 90cm



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

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

INFORMAÇÕES GERAIS

A instalação deste forno deve ser realizada apenas por 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.

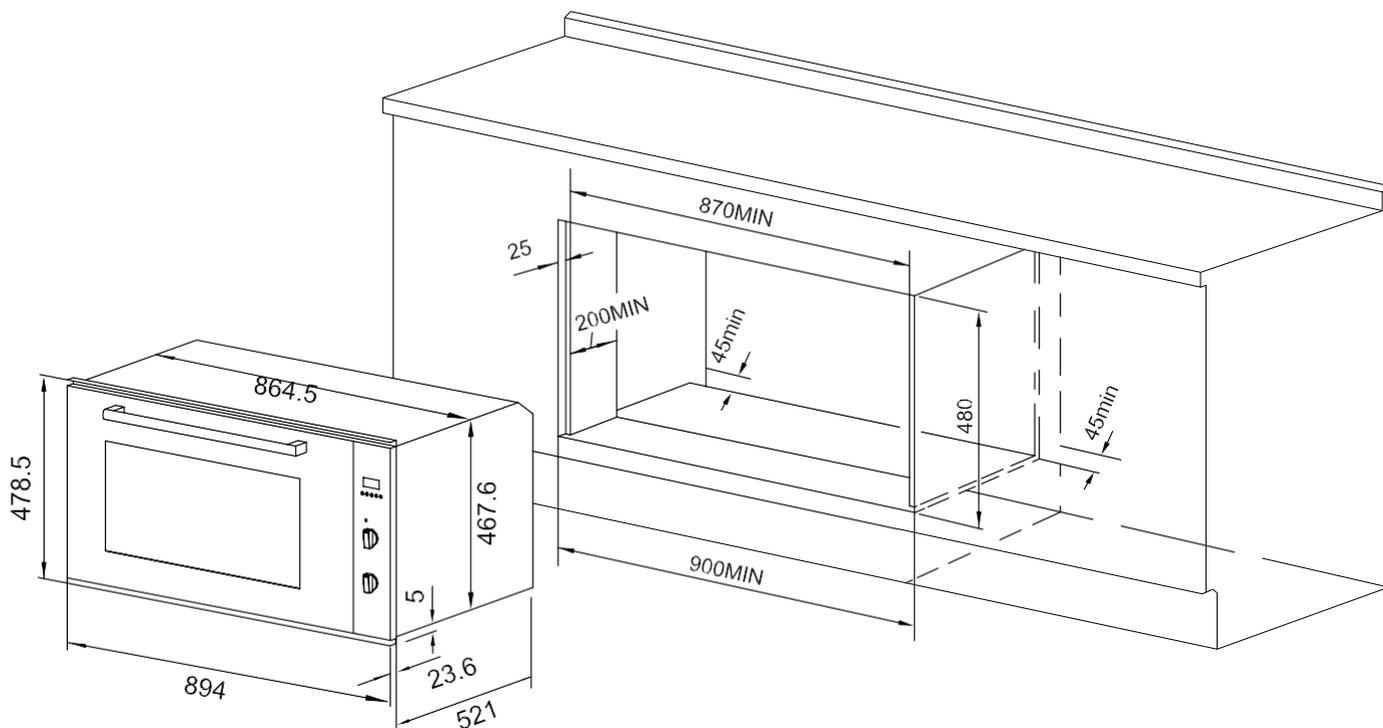
Este eletrodoméstico não pode ser tratado como lixo doméstico. Ele deve ser descartado apenas nos centros de coletas seletivas para reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos que atenda a legislação local.

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

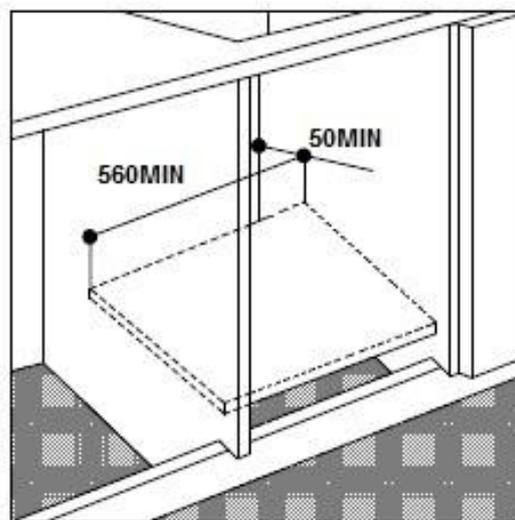
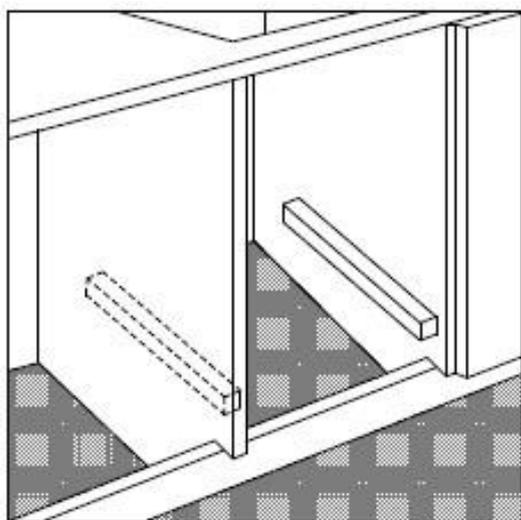
Preparando o Local para Instalação

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 electricista 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 retirá-lo do nicho.

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

Nunca usar um adaptador para adequar o plugue à tomada, pois poderá causar superaquecimento e incêndio. Certifique-se de que a tomada 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 potência igual ou superior a 3500VA.

Instalação do Forno

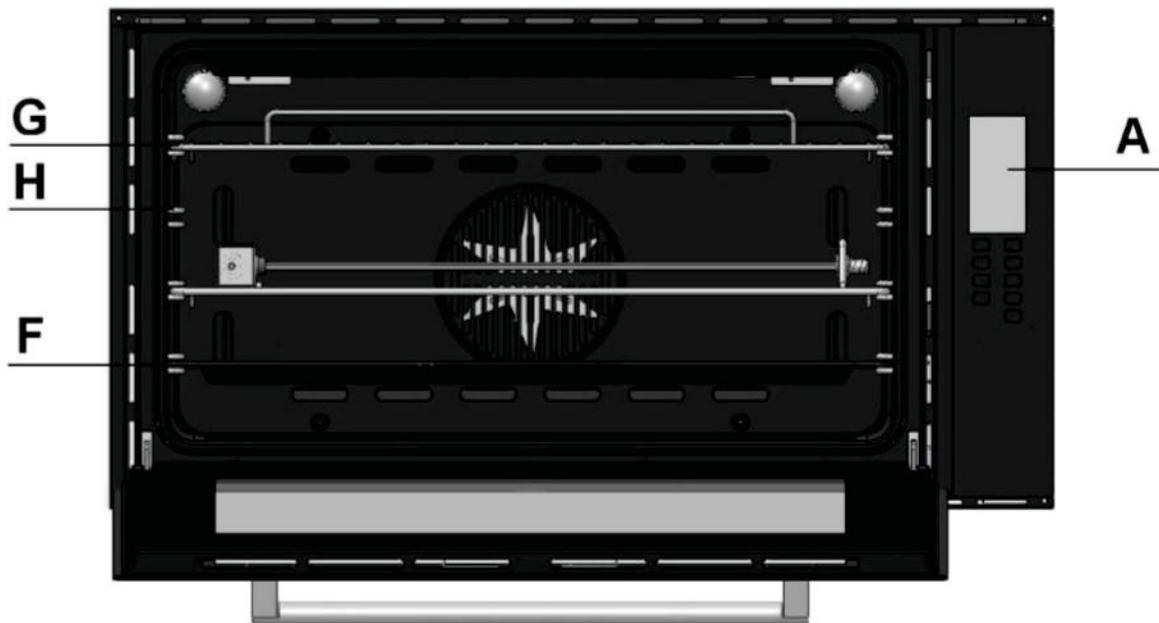
Para sua comodidade a Cuisinart possui equipe técnica qualificada para instalar o seu forno, solicite através do nosso SAC nos telefones 0800 7706222 (Fora de São Paulo) e 11 2162-7616 (São Paulo).

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

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

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

Conhecendo seu Forno



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

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos com o seu forno.

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

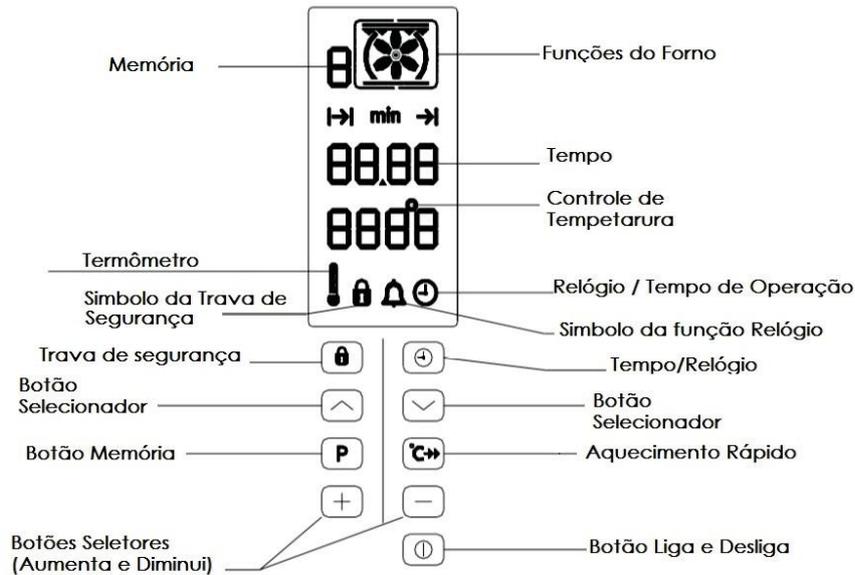
Antes de utilizar pela primeira vez o seu forno elétrico, faça uma limpeza inicial.

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.

Display Eletrônico do forno



Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez

Ajustando o relógio

O forno apenas funciona após configurar o relógio.

Quando o aparelho estiver ligado à corrente elétrica ou quando houver um corte de energia, o símbolo de tempo piscará automaticamente.

1. Toque nas Funções do Relógio  até que o símbolo do relógio  pisque no visor do seu forno.
2. Usando os botões  ou  defina o horário atual. Após 5 segundos, o relógio exibe o horário configurado. Seu forno está pronto para ser utilizado.

Instruções gerais

Ligue e Desligue o seu forno tocando o botão Liga /Desliga 

Quando a função escolhida é selecionada, o forno começa a aquecer ou o tempo ajustado começa a contar.

A luz do forno permanece ligada enquanto a função do forno é iniciada.

A luz do forno se apaga quando o aparelho se desliga automaticamente.

A luz do forno pode ser ligada ou desligada pressionando os botões  ou  por 2 segundos quando o aparelho está desligado.

Desligamento automático de segurança

Se o tempo de cozimento não for configurado, o forno será desligado automaticamente após os períodos de tempo indicados abaixo.

Até 105 °C 16 horas De

105 °C à 200 °C 8 horas De

200 °C à 250 °C 4 horas

Os circuitos elétricos deste forno possuem um sistema de desligamento automático. Se o forno aquecer de forma anormal, não programada, o sistema desligará a fonte de alimentação dos elementos de aquecimento por um tempo indeterminado.

Selecionando as funções do seu forno

1. Toque o botão Liga / Desliga 
2. Toque os botões  ou  para selecionar a função desejada.
3. A temperatura sugerida aparece no visor.
4. Se a temperatura sugerida não for alterada dentro de 5 segundos, o forno começa a funcionar.

Ajustando a temperatura do seu forno

1. Toque os botões  ou , para ajustar a temperatura. A configuração da temperatura muda em escalas de 5 °C.
2. A temperatura aparece no visor.
3. O forno começa a funcionar, após 5 segundos.
4. O símbolo do termômetro aparece no visor. 

As três primeiras barras do termômetro, indicam que o aquecimento rápido está em funcionamento.

Pré aquecimento

Importante: Não coloque os alimentos a serem preparados no forno, até que a função Pré-aquecimento esteja finalizada.

- 1 - Toque nos botões  ou  para selecionar a função desejada.
- 2- Se necessário ajuste a temperatura sugerida que aparece no visor.
- 3- Toque o botão  adicional de velocidade. O símbolo  começará a piscar:
- 4 -As barras piscam uma após a outra mostrando que a função está em funcionamento.
- 5- Quando a temperatura ajustada for atingida, as barras da indicação de aquecimento acendem.
- 6- Um sinal sonoro é emitido.
- 7- O forno continua a aquecer agora de acordo com a função e a temperatura do forno pré-definidos. Agora você pode colocar os alimentos no forno.

Funções do relógio

Contagem regressiva

1. Pressione o botão do relógio  repetidamente até que o símbolo da contagem regressiva comece a piscar 
 2. Defina o tempo de contagem regressiva desejado utilizando os botões  ou . O tempo máximo é 59 minutos.
 3. Após 5 segundos, o tempo e o símbolo  da contagem regressiva aparecem no visor.
 4. Quando alcançar o tempo definido, um sinal sonoro soa por 1 minuto. "0.00" aparecerá e o símbolo para contagem regressiva  piscará.
- Para desligar o sinal sonoro pressione qualquer botão.

Tempo de cozimento

1. Ligue o forno com a tecla Liga / Desliga .
2. Toque os botões  ou  para selecionar a função desejada.
3. Toque o botão  ou , para ajustar a temperatura.
4. Toque o botão do relógio/timer  repetidamente até que o símbolo Tempo de cozimento apareça no visor. 
5. Usando os botões  ou  selecione o tempo de cozimento desejado. O forno ligará automaticamente. O símbolo  aparecerá no visor.
6. Pressionando a tecla Funções do relógio , o tempo atual é mostrado no visor.
7. Quando o tempo decorrido chegar ao fim, um sinal sonoro soa por 3 vezes. Seu forno desliga-se automaticamente.

"0.00" é exibido e o símbolo de Duração pisca.
Para desligar o sinal sonoro, toque em qualquer botão.

Tempo de cozimento →| Combinado com Fim do cozimento |→

Selecione a função do forno com os botões  ou  e ajuste a temperatura nos botões ou

Seguir passo a passo o procedimento de **Tempo de cozimento**

Pressione o botão Relógio  repetidamente até que o símbolo de Fim do cozimento apareça no visor.

Toque os botões ou para definir o tempo desejado para o fim do cozimento.

Com a função **Tempo de cozimento** ajuste o tempo que o alimento precisa para cozinhar, por exemplo, 1 hora.

Utilizando a função **Fim do cozimento** ajuste a hora em que o alimento deverá estar pronto, por exemplo 14:05.

Pressionando repetidamente a tecla relógio , o tempo atual é mostrado.

Os símbolos de duração e fim acendem **→| |→** quando o tempo chegar ao fim, um sinal sonoro soará por 3 vezes.

O forno desliga.

"0.00" é exibido e os símbolos de Fim e Duração piscam.

Para desligar o sinal sonoro, pressione qualquer botão.

Outras funções

A função memória pode ser utilizada para salvar uma configuração que é utilizada com frequência.

1. Defina a função do forno, a temperatura e, se necessário o tempo de duração e fim do cozimento.

2. Toque e segure o botão  por 2 segundos, até ouvir um sinal sonoro. A configuração é salva.

Para memorizar outra configuração, pressione o botão  por 2 segundos. A programação previamente memorizada será substituída pela nova.

Para iniciar a função memória ligue o forno com a tecla Liga/Desliga .

Toque o botão  para iniciar a configuração salva.

Desligando o painel eletrônico

Você pode poupar energia desligando o painel eletrônico.

1. Se necessário, desligue o aparelho com a tecla Liga / Desliga .

2. Toque a tecla do relógio  e o botão  simultaneamente até que o visor se apague.

Assim que o aparelho for ligado novamente, o painel eletrônico se acende automaticamente. Quando o aparelho for desligado, o painel eletrônico se apaga novamente.

Para ligar o painel de controle repita os procedimentos acima até o painel de controle acender novamente.

Dispositivo de segurança para crianças

Assim que o dispositivo de segurança para crianças estiver ativo, o aparelho não poderá ser ligado.

Ativando o dispositivo de segurança para crianças

Se necessário, ligue o aparelho com a tecla Liga / Desliga .

Nenhuma função do forno deve ser selecionada.

Toque e segure o botão  até que o símbolo  apareça no visor.

O dispositivo de segurança para crianças agora está ativo.

Para desativar o dispositivo de segurança para crianças, repita os procedimentos acima, o dispositivo de segurança estará desligado e o aparelho está pronto para ser utilizado.

Botão Beep

Desligando o botão beep

1. Para ligar ou desligar o Beep é necessário configurar com o forno desligado.
2. Toque e segure os botões  ou  simultaneamente até que faça um sinal sonoro por 2 segundos.

O botão do beep está agora desligado.

Para ligar novamente, repita os procedimentos acima, até que faça um sinal sonoro por 2 segundos.

Função Modo de Teste (Demo)

Desligue o aparelho com a tecla Liga / Desliga .

Toque e segure os botões  e , simultaneamente, até que um sinal sonoro e a letra "d" (Demo) apareça no visor.

Para desligar o modo teste (demo), desligue o aparelho com a tecla Liga/Desliga e repita o mesmo procedimento acima até que a letra "d", desapareça do visor.

Funções do Forno

Este forno multifuncional traz as vantagens dos fornos de convecção tradicionais com os modelos mais modernos em um único produto.

Ele é um forno elétrico extremamente versátil que permite que você navegue facilmente e com segurança entre os diferentes modos de configuração.

Importante: A primeira vez que você utilizar o seu forno elétrico, recomendamos que defina a temperatura na configuração mais alta e deixe o forno funcionar por cerca de meia hora sem qualquer alimento dentro do forno. Em seguida, abra a porta do forno e deixe o ar ambiente entrar. O odor que é frequentemente liberado durante este processo é devido à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o armazenamento e até que estejainstalado.

Importante: Coloque a bandeja coletora de gordura no suporte de prateleira inferior do forno quando preparar alimentos com molhos e a base de gorduras, para evitar que molhos e gorduras caiam no fundo do forno.

Modo Convecção 2540-2988 W

As resistências superior e inferior estão ligadas. Este é o clássico e tradicional tipo de forno que tem sido aperfeiçoado, com uma maior distribuição de calor e um consumo de energia reduzido. O forno de convecção é recomendável para cozinhar pratos feitos com vários ingredientes, por exemplo repolho com costelas, bacalhau tipo espanhol, tiras de vitela com arroz, entre outros. Excelentes resultados são alcançados quando se prepara vitela ou pratos à base de carne, que precisam cozinhar lentamente e exigem regar ou adicionar líquidos. Este modo de cozimento é o ideal para assar bolos e cozinhar usando caçarolas cobertas. Quando cozinhar no modo de convecção, use apenas a bandeja coletora de gordura e uma prateleira, caso contrário, a distribuição de calor será desigual. Usando os diferentes níveis de altura das prateleiras, é possível equilibrar a quantidade de calor entre o topo e a base do forno.

"Cozimento rápido" 2561-3005 W

As resistências superior e inferior, assim como a ventilação estão ligadas, garantindo uma distribuição de calor constante e uniforme em todo o forno. Este modo é especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-embalados mais rapidamente (onde o pré-aquecimento não é necessário), por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozidos, bem como alguns pratos "caseiros".

Os melhores resultados utilizando o modo "cozimento rápido" é obtido se você preparar apenas um prato, consulte o quadro intitulado "Conselhos práticos para cozimento".

Multi-cozimento 2733-3278 W

As resistências superior, central e inferior, assim como a ventilação, são ligadas alternadamente. As fontes de calor serão constantes e uniforme em todo forno, o ar quente cozinha e cora os alimentos de modo uniforme sobre toda a sua superfície. Com este modo, você também pode cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respectivas temperaturas de cozimento sejam as mesmas. Duas prateleiras podem ser usadas ao mesmo tempo, seguindo as instruções da seção intitulada: "Cozinhar em mais de uma prateleira".

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, frango assado, batatas, entre outros. A excelente distribuição de calor faz com que seja possível utilizar temperaturas inferiores ao cozinhar carne assada. O modo multi-cozimento é especialmente adequado para cozinhar peixe, que pode ser preparado com a adição de uma quantidade limitada de condimentos, mantendo, assim, o seu sabor e aparência. Excelentes resultados podem ser alcançados quando cozinhar pratos à base de vegetais como, berinjelas, pimentões entre outros. Este modo também é ideal para assar bolos.

Além disso, este modo pode ser utilizado para descongelar rapidamente carne vermelha ou branca e pão ajustando a temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos mais delicados, ajustar o termostato a 60 °C ou usar apenas o recurso de circulação de ar frio, definindo o termostato a 0 °C.

Modo Pizza 3166-3660 W

As resistências inferior e central, assim como a ventilação são ligadas. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido às grandes quantidades de energia utilizada pelo aparelho, o que resulta na produção de calor considerável vindo predominantemente a partir da parte inferior.

O modo de pizza é ideal para alimentos que requerem altas temperaturas, como pizzas e grandes assados. Usar apenas uma prateleira de cada vez. No entanto, se mais de uma bandeja for utilizada ao mesmo tempo, é necessário alternar as bandejas no meio do cozimento para que asse uniformemente.

Cozimento delicado 1367-1570 W

A resistência inferior e a ventilação são ligadas. Este modo de cozimento é ideal para doces e bolos. Excelentes resultados também são obtidos ao utilizar as prateleiras inferiores, pois as receitas, nesse modo de cozimento, precisam do calor vindo do fundo do forno. É recomendável colocar as assadeiras nas prateleiras inferiores

Aquecimento superior 1330-1523 W

A resistência superior é ligada. Este modo pode ser utilizado para dourar o alimento no final do cozimento.

Grill 2928-3375 W

A resistência central é ligada. A temperatura extremamente alta e direta do grill possibilita dourar a superfície de carnes e assados ao bloquear os sucos para mantê-los macio. O grill é também altamente recomendada para os pratos que necessitarem de altas temperaturas na superfície: bifês de carne bovina, vitela, filetes, hambúrgueres entre outros... Alguns exemplos do modo grill estão incluídas na seção "Conselhos práticos para cozimento".

Grill com ventilação 2953-3400W

A resistência central e a ventilação são ligadas. Esta combinação de funções aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional de calor através da circulação forçada de ar em todo o forno. Isto ajuda a impedir que o alimento queime sobre a superfície, permitindo que o

calor penetre direto no alimento. Excelentes resultados são obtidos como kebabs feitos com carnes e vegetais, linguças, costeletas de cordeiro, costelas, frango em um molho apimentado, costeletas de porco, etc. Este modo também é ideal para cozinhar filés de peixe, como o peixe espada, lula recheada entre outros.

Modo Massa 1950-2276 W

A resistência posterior e a ventilação são ligadas, garantindo o calor delicado distribuído uniformemente em toda o forno.

Este modo é ideal para assar e cozinhar alimentos como bolos, e para a preparação de tortas em três prateleiras ao mesmo tempo. Alguns exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, pães suíços e pequenas porções de legumes gratinados, entre outros.

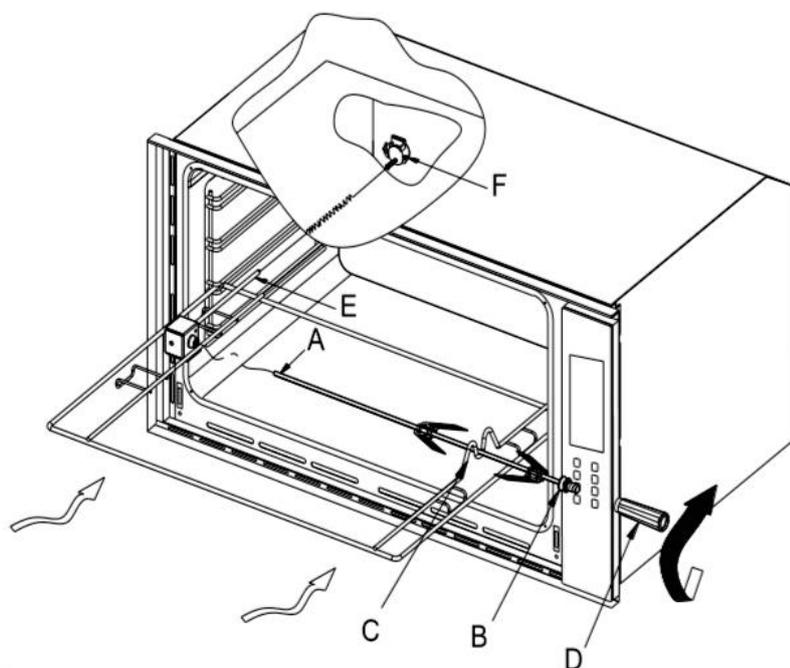
Modo Descongelar 70-87 W

O ventilador localizado na parte inferior do forno faz circular o ar em temperatura ambiente em torno dos alimentos. Esta função é recomendada para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para tipos de alimentos delicados que não requerem calor, como por exemplo: bolos de sorvete, creme de sobremesas, bolos de frutas. Usando o ventilador, o tempo de degelo é aproximadamente metade. No caso de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo usando o Modo "Massa" e definir a temperatura entre 80 °C - 100 °C.

O espetogiratório

Para utilizar o espeto giratório, proceder da seguinte forma:

- Insira o espeto giratório "A" no suporte guia "B" na curva "C";
- Gire a alça plástica "D" anti-horário e deslize a prateleira nas guias do forno, garantindo que a haste "E" encaixe no orifício "F";
- O espeto giratório deve ser sempre instalado no meio do forno (segunda posição da parte inferior);
- Pressione Função do forno  ou  para selecionar a configuração.  / 



Ventilação de arrefecimento

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

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

Manutenção e Cuidados

Limpeza da porta

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

Cuidado: A porta do forno é pesada.

Como remover a porta do forno

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

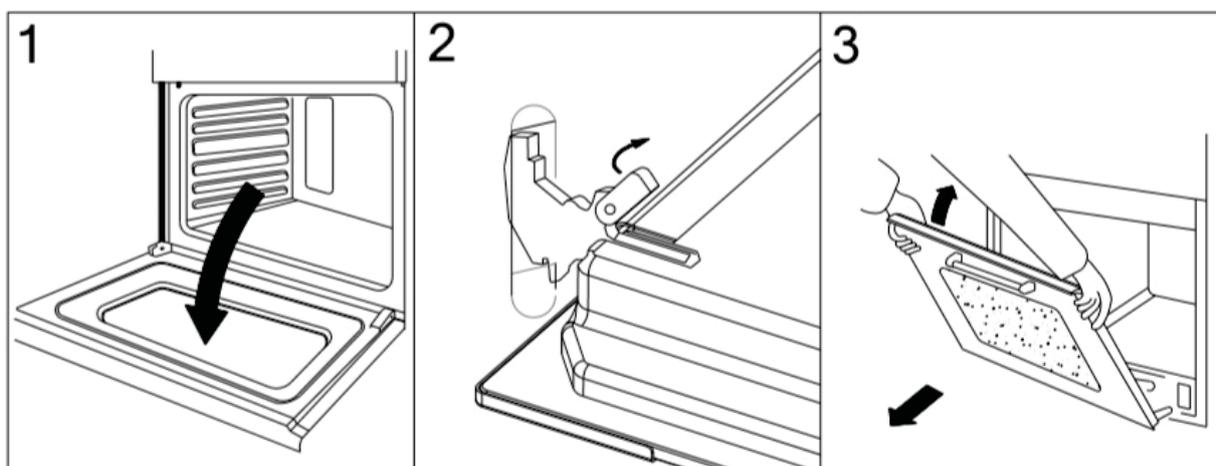
Abra a porta totalmente;

Levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;

Segure a porta dos dois lados externos, feche-o lentamente, mas não completamente;

Puxe a porta para frente, puxando-o para fora do corpo do forno;

Remontar a porta, seguindo o procedimento acima de trás pra frente.



Cuidados Especiais

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

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

Mantenha a rotina de limpeza a cada uso, assim evita o acúmulo de gordura na parte interna do aparelho durante o cozimento, o que 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 infra-vermelho. 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:

O bolo esteja muito seco - Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.

O bolo murchou - Utilize menos líquido ou diminua a temperatura em 10 °C.

O bolo está escuro na parte superior - Coloque-o em uma grade inferior, diminua a temperatura, e aumente o tempo de cozimento.

O bolo assou bem internamente, mas está mole do lado de fora - Utilize menos líquido, baixe a temperatura, e aumente o tempo de cozimento.

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

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

Pré-aqueça o forno por, pelo menos, 10 minutos;

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;

Não abra a porta do forno com frequência, enquanto a pizza estiver assando;

Se a pizza possuir várias coberturas (três ou quatro), recomendamos que o usuário adicione o queijo mozzarella no meio do processo de cozimento.

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.

| 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 | 1 | | | 200 | 65-75 |
| | Vitela Assada | 1 | | | 200 | 70-75 |
| | Porco Assado | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos | - | | | 180 | 15-20 |
| | Tortas | 1 | | | 180 | 30-35 |
| 2 Multi-Cooking  | Pizza | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Lazanha | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Frango com batatas | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 |
| | Cavalinha | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Bolo de Ameixa | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Tortas Salgadas | 1 | 2 | 15 | 200 | 25-30 |
| | Pão de Ló | 1 | 3 | 10 | 170 | 20-25 |
| 3 Cozimento Superior  | Dourando o alimento para cozimento perfeito | - | 3-4 | 15 | 220 | |
| 4 Descongelação  | Todos os alimentos congelados | | | | | |
| 5 Grill  | Linguados e moluscos | 1 | 4 | | | 8-10 |
| | Espetinhos de lula e camarão | 1 | 4 | | | 6-8 |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | | | 10 |
| | Legumes grelhados | 1 | 3-4 | | | 10-15 |
| | Espeto de vitela | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Costelas | 1 | 4 | | | 15-20 |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | | | 7-10 |
| | Cavalas | 1 | 4 | | | 15-20 |
| | Lanches assados | 1 | 4 | | | 2-3 |
| 6 Grill Ventilado  | Frango Grelhado | 1,5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Lula | 1,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Vitela no espeto | 1,5 | | 5 | 200 | 70-80 |
| | Frango no espeto | 2 | | 5 | 200 | 70-80 |
| | Frango + Batatas Assado | 1,5 | | 5 | 200 | 70-75 |
| | Cordeiro | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| 7 Cozimento Delicado  | Tortas | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Bolos de Frutas | 1 | 2-3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Pao de Ló | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Panquecas Recheadas | 1,2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Bolos Pequenos | 0,6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Paes de Queijo | 0,4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Sonhos | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biscoitos | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Suspiros | 0,5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 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 |
| | Esfilhas | 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 está conectado na tomada.</p> <p>Verifique se há energia elétrica na tomada onde o forno está 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 término de uma programação. | <p>O ventilador de resfriamento permanece ligado após o término da programação, ele será desligado automaticamente quando o forno atingir a temperatura de 70°C.</p> |

| Problema | Possíveis causas e soluções |
|---|--|
| A luz não está funcionando | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tire da tomada, ou desconecte o fusível, ou desligue o disjuntor. 2. Remova o suporte da lâmpada girando para esquerda. 3. Troque por uma lâmpada original nova. 4. Recoloque o suporte da lâmpada rosqueando novamente. 5. Ligue o aparelho. |
| 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 número | <p>ER3 ou ER4: Erro no sensor de temperatura. Chame o serviço técnico autorizado Cuisinart.</p> <p>ER0: Falha de comunicação. Chame o serviço técnico autorizado Cuisinart.</p> |

Informações Técnicas

| | |
|----------------------|---------------|
| Cód. Mcassab | 4092740108 |
| Modelo | F948-105STI X |
| Tipo | elétrico |
| Funções | 10 |
| Painel de Controle | digital |
| Volume interno bruto | 105 |
| Voltagem/Frequência | 220 V~60 Hz |
| Potência Nominal | 3166 W |
| Consumo kW/h | 3,1 kW/h |
| Corrente | 15,4 A |
| Peso Líquido | 51,0 kg |
| Peso Bruto | 58,5 kg |
| Dimensões (LXAXP) | 898X480X521 |

Termo de Garantia

Condições normais de Garantia (Válidas para o Brasil)

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

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

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

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

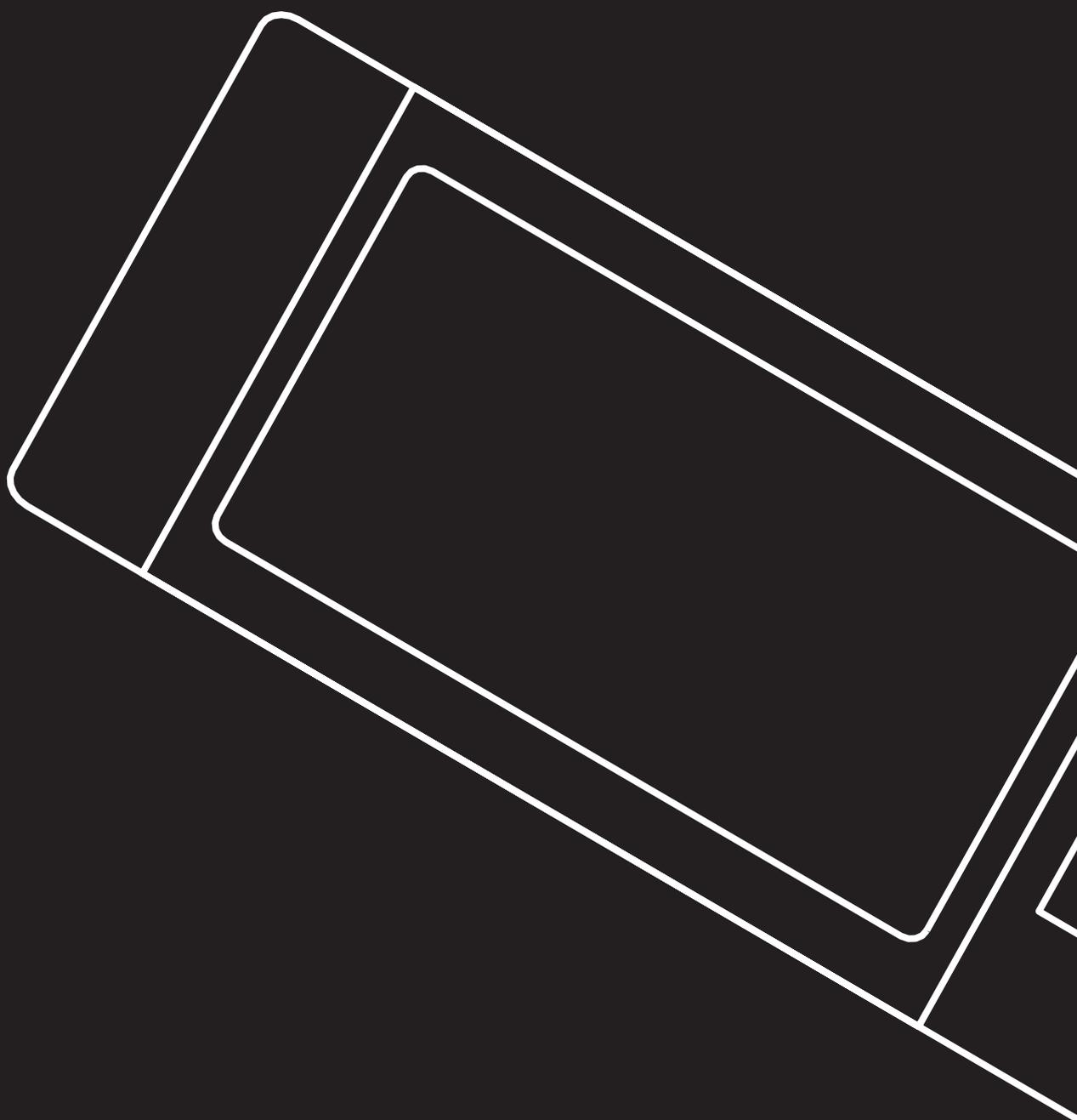
cliente. Excedido o prazo de 12 meses da data de aquisição, a garantia expira e passará a ser cobrada pela visita técnica, as peças substituídas e a mão-de-obra, de acordo com as tarifas vigentes, na posse dos técnicos autorizados. Caso o aparelho seja reparado em um centro de assistência técnica indicado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

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

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

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

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



CONHEÇA MAIS - WWW.CUISINARTBRASIL.COM.BR

ELETRODOMÉSTICOS - ELETROPORTÁTEIS - UTILIDADES DOMÉSTICAS