

## COOKERHOOD PROFESSIONAL



FOGÃO DE PISO MODELO CHOOD 48

# ÍNDICE

<b>AVISOS</b>	<b>2</b>	<b>FUNÇÃO DO FORNO</b>	<b>13</b>
		FLUXO DE AR NATURAL	13
<b>BEM VINDO</b>	<b>2</b>	INFRAVERMELHO	13
		ASSAMENTO POR CONVECÇÃO	13
<b>ANTES DE COMEÇAR</b>	<b>3</b>	GRATINAR POR CONVECÇÃO	13
		DESCONGELAR POR CONVECÇÃO	13
		DESIDRATAÇÃO POR CONVECÇÃO	13
<b>SEGURANÇA E AVISOS</b>	<b>3</b>	<b>OPERAÇÃO DO GRATINADOR</b>	<b>14</b>
SÍMBOLOS DE SEGURANÇA	3	PREAQUECIMENTO	14
PERIGO DE CHOQUE	3	GRATINANDO	14
PERIGO DE QUEDA	3	AJUSTE DO GRATINADOR	14
RISCO DE EXPLOÇÃO	4	GUIA DO GRATINADOR	14
PERIGO DE FOGO	4		
ENVENENAMENTO	4	<b>INSTRUÇÕES DE LIMPEZA</b>	<b>15</b>
SUPERFÍCIE QUENTE	4	FAÇA ISSO	15
OUTROS PERIGOS	4	NÃO FAÇA ISSO	15
		LIMPANDO QUEIMADORES E ESPALHADORES DAS CHAMAS DE BRONZE	15
<b>MODELOS DE FOGÃO</b>	<b>5</b>	LIMPANDO OS RACKS LATERAIS	15
90CM FOGÃO DE PISO	5	LIMPANDO AS PRATELEIRAS DO FORNO	15
120CM FOGÃO DE PISO	6	LIMPANDO A PANELA DO GRATINADOR	15
LISTA DOS COMPONENTS	6	LIMPANDO OS QUEIMADORES DO FORNO	15
		LIMPANDO A SUPERFÍCIE DE PORCELANA	15
<b>FORNECIMENTO DO GÁS</b>	<b>6</b>	LIMPANDO O VIDRO DO FORNO	15
<b>DICAS DE SEGURANÇA PARA OPERAÇÃO DO GÁS</b>	<b>6</b>	LIMPANDO A JUNTA DE VEDAÇÃO DO FORNO	15
		LIMPANDO AS SUPERFÍCIES EM AÇO INOX	15
		<b>GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>18</b>
<b>DIMENSÕES E FOLGAS</b>	<b>10</b>	COOKTOP	18
PRINCIPAIS ESPECIFICAÇÕES DOS ARMÁRIOS	10	FORNO	18
REQUISITOS PARA ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	10		
INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO ELÉTRICO	10	<b>GARANTIA &amp; SERVIÇOS</b>	<b>19</b>
		GARANTIAS E DURAÇÃO	19
<b>CONECTE O FOGÃO AO GÁS</b>	<b>11</b>	O QUE A COOKERHOOD ARCARÁ	19
DEPOIS DE INSTALAR	11	O QUE A COOKERHOOD NÃO ARCARÁ	19
		<b>GARANTIA E REGISTRO DO PRODUTO</b>	<b>19</b>
<b>USANDO PELA PRIMEIRA VEZ</b>	<b>11</b>	<b>APRESENTAÇÃO A &amp; B &amp; C</b>	<b>20</b>
CONDICIONANDO O FORNO	11	POSIÇÃO CORRETA DA DUPLA CHAMA	20
POSICIONANDO AS PRATELEIRAS	11	COMO INSTALAR MANIPULOS E PUXADORES	20
		INSTALAÇÃO DA BORRACHA DO PAINEL TRASEIRO	22
<b>DIRETRIZES DE SEGURANÇA</b>	<b>12</b>		
<b>IGNIÇÃO DE SUPERFÍCIE DO QUEIMADOR</b>	<b>12</b>		
TAMANHO CHAMA	12		
FALHA ENERGIA	12		
COOKTOP	12		
QUEIMADORES	12		
USO DO FORNO	12		
USO DO QUEIMADOR	12		
DIRETRIZES PARA USO DO FORNO	12		


Esses são os avisos mais críticos resumidos abaixo

## AVISO

- Se as instruções neste manual não forem seguidas exatamente, poderá ocorrer incêndio ou explosão, causando danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.
- Não armazene ou use gasolina ou outras substâncias e líquidos inflamáveis perto deste ou de outro aparelho.
- Nunca use este aparelho como aquecedor de ambiente para aquecer uma sala
- A instalação deste aparelho deve ser feita por uma agência qualificada, serviço ou fornecedor de gás

### **O que fazer se sentir cheiro de gás**

- Não ligue qualquer eletrodoméstico
- Não toque em nenhum interruptor elétrico.
- Chame imediatamente o fornecedor de gás de sua casa.
- Abre a janela de sua cozinha e a deixe assim até a chegada de um técnico
- Siga as instruções do seu fornecedor de gás até a chegada de um técnico.
- Se você não conseguir o contato do fornecedor de gás, chame os bombeiros.



Obrigado por adquirir sua linha profissional Cookerhood. Agradecemos seus negócios e recomendamos que você leia todo o manual do usuário antes de operar seu novo dispositivo pela primeira vez. Este manual contém instruções sobre como instalar e configurar corretamente o aparelho, bem como informações sobre os recursos exclusivos que nosso produto oferece. Guarde este manual para referência futura, pois ele contém respostas para as perguntas que você pode ter ao começar a cozinhar

Muito Obrigado,

Cookerhood

Esse manual se aplica aos modelos :

**Fogão de piso CHOOD 48"**






**Fogão de piso CHOOD 36"**

# Antes de você começar

- ✓ Tenha certeza de que o dispositivo anti-tombamento tenha sido instalado corretamente.
- ✓ Encontre o modelo e os números de série na etiqueta CSA no canto inferior direito da tabela. Anote esses números para referência futura no espaço fornecido na seção "Garantia e serviço".
- ✓ Leia este guia, tomando nota especial da seção "Segurança e avisos".
- ✓ Remova toda embalagem do fogão. Recicle os itens que forem possível. Se qualquer resíduo de cola ficar grudada no inox, utilize detergente com um pano macio. Nunca utilize qualquer esponja ou material abrasivo.
- ✓ Certifique-se de seguir as instruções em "Primeira utilização" antes de usar seu fogão para cozinhar
- ✓ Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao usar o aparelho, siga as importantes instruções de segurança listadas abaixo:

# Segurança e Avisos

## Símbolos de Segurança

Símbolo	Definição
	Isso alertará você sobre possíveis riscos de segurança pessoal ou patrimonial. Obedeça a todas as regras de segurança para evitar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte
	AVISO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em ferimentos graves ou morte
	CUIDADO indica uma situação perigosa moderada que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados
	CUIDADO – quando usado sem o símbolo de alerta de segurança, indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em danos à propriedade
	IMPORTANTE usado para informações de instalação, operação e manutenção que não estão relacionadas à segurança

# Segurança e Avisos

## Perigo de Choque Elétrico

- ✓ Antes de remover uma lâmpada defeituosa do forno, desligue a energia da faixa no painel principal de fusíveis ou disjuntores. Se você não souber como fazer isso, entre em contato com um electricista.
- ✓ Não remova o painel de rodapé ou o painel traseiro. Devido aos fios elétricos atrás dele, os dois painéis devem ser removidos apenas por um técnico qualificado.
- ✓ Este aparelho está equipado com um plugue de aterramento de três pinos para sua proteção contra risco de choque elétrico e deve ser conectado diretamente a uma tomada adequadamente aterrada. Nunca corte ou remova o pino de aterramento deste plugue.



O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte ou choque elétrico.

## Perigo de Tombamento

Todos os fogões podem inclinar e causar ferimentos em adultos e crianças. Para evitar o tombamento, instale o dispositivo anti-tombamento fornecido. Siga todas as instruções de instalação.

- ✓ Mesmo após a instalação do dispositivo de segurança, não pise, se apoie ou sente na porta do forno ou coloque objetos pesados sobre ela, pode resultar em ferimentos pessoais.

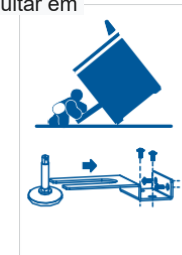
O dispositivo anti-tombamento deve ser instalado como segue:

1. Deslize o fogão para frente.
2. Instale o dispositivo anti-tombamento como descrito no manual
3. Incline com segurança a seção frontal do fogão e deslize-a lentamente contra a parede.
4. Os pinos traseiros devem deslizar por baixo do suporte.

Não use o aparelho até que ele tenha sido fixado. O não

cumprimento desse conselho pode resultar em

ferimentos graves.



## Perigo de Explosão

- ✓ Se você sentir cheiro de gás, não use o aparelho. Abra uma janela ou porta para deixar o gás escapar e siga as instruções na contracapa deste manual.
- ✓ Não use água em gordura em chamas. Pode ocorrer uma violenta explosão de vapor.
- ✓ Desligue todos os queimadores e depois sufoque o fogo ou a chama com um extintor químico seco ou do tipo espuma. Não tente sufocar com cobertores inflamáveis.
- ✓ Não aqueça recipientes para alimentos fechados, como latas, pode causar a explosão do recipiente e resultar em ferimentos.



# Segurança e Avisos

## Perigo de Fogo

- ✓ **Nunca use seu aparelho como aquecedor de ambiente.** Um incêndio pode começar.
  - ✓ **Mantenha a área ao redor do aparelho livre** de materiais combustíveis (por exemplo, revestimentos de parede, cortinas, ), gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
  - ✓ **Limpe os queimadores do fogão regularmente.**  
Não deixe acumular gordura ou outros materiais inflamáveis nas superfícies ou perto do aparelho.
  - ✓ Não pendure nenhum artigo (por exemplo, toalhas de prato) na alça do forno. Alguns tecidos podem inflamar-se ou derreter com o calor.
  - ✓ Nunca deixe os queimadores do fogão sem vigilância quando estiverem em uso. Transbordar causa fumaça e derrames gordurosos podem inflamar.
  - ✓ Nunca borrife um limpador aerossol sobre ou ao redor do aparelho enquanto os queimadores estiverem acesos. Verifique se todos os controles estão desligados e se o aparelho está frio. O gás aerossol e os produtos químicos desses produtos de limpeza podem, na presença de calor, inflamar ou causar a corrosão de peças metálicas
  - ✓ Não armazene produtos inflamáveis perto do fogão
- Os materiais inflamáveis não devem ser armazenados em um forno ou próximo ao fogão. Um acidente pode causar um incêndio sério.



## Perigo de Envenenamento

- ✓ Nunca cubra fendas, orifícios ou passagens no fundo do forno ou cubra uma prateleira inteira ou o piso do forno com materiais como papel de alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar no forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. Revestimentos de papel alumínio podem também reter o calor, causando risco de incêndio
- ✓ Limpe o aparelho com cuidado. Se uma esponja ou pano úmido for usado para limpar derramamentos em uma área de cozimento quente, tome cuidado para evitar queimaduras de vapor. Alguns produtos de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados a uma superfície quente. Siga as instruções do fabricante do limpador.
- ✓ Nunca use este aparelho como aquecedor de ambiente para aquecer o ambiente. Fazer isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento do aparelho



O não cumprimento deste conselho pode resultar em envenenamento ou morte.

## Perigo de Superfície Quente

Accessible parts may become hot during use.

- ✓ Não toque nos queimadores, nas áreas próximas aos queimadores, na grelha, na chapa, nos elementos de aquecimento ou nas superfícies internas do forno. Estes podem estar quentes o suficiente para causar queimaduras, mesmo que sejam de cor escura. Durante e após o uso, não toque ou deixe roupas ou outros materiais inflamáveis entrarem em contato com essas peças e superfícies até que tenham tempo suficiente para esfriar.
- ✓ Use apenas pegadores de panela secos. Pegadores úmidos em superfícies quentes podem resultar em queimaduras por vapor. Não deixe o pegador de panela tocar nos elementos de aquecimento quentes. Não use uma toalha ou outro pano volumoso
- ✓ Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar manuseá-la. O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras .



# Segurança e Avisos

## Outras Dicas de Segurança

- ✓ Leia as instruções antes de usar. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho. Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito nestas instruções.
- ✓ Instale o fogão corretamente. Certifique-se de que o seu fogão esteja corretamente instalado e aterrado por um técnico qualificado.
- ✓ Não instale ou opere o fogão se estiver danificado. Não opere o aparelho se estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente. Se você recebeu um produto danificado, entre em contato com seu revendedor ou instalador imediatamente.
- ✓ Saiba como desligar a energia em caso de emergência. Certifique-se de que o instalador mostre onde e como desligar a fonte de alimentação na faixa (ou seja, localização do painel principal de fusíveis ou disjuntores) e onde e como desligar o suprimento de gás na faixa em caso de emergência
- ✓ Não deixe crianças sozinhas perto do fogão. As crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem vigilância na área em que o aparelho estiver em uso. Nunca deve poder brincar com o aparelho ou sentar-se ou ficar de pé em qualquer parte do aparelho.
- ✓ Não guarde brinquedos ou doces sobre o fogão. Por razões de segurança, não armazene itens de interesse para crianças em armários acima de um intervalo ou na parte de trás do intervalo - as crianças que subirem no alcance para alcançar itens poderão ser gravemente feridas.
- ✓ Não use roupas que percarn fogo. Roupas folgadas ou penduradas nunca devem ser usadas durante o uso do aparelho.
- ✓ Não repare ou substitua peças (a menos que seja recomendado). Não repare ou substitua nenhuma parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser encaminhadas a um técnico qualificado. Os técnicos devem desconectar o dispositivo da fonte de alimentação antes de qualquer manutenção.
- ✓ Abertura cuidadosa da porta do forno.  
Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, permitindo a saída de ar quente ou vapor antes de remover ou substituir os alimentos.
- ✓ Mantenha os dutos de ventilação do forno desobstruídos.
- ✓ Não toque nas prateleiras quentes do forno.  
Proteja as mãos contra queimaduras, certificando-se de que o forno esteja frio antes de deslizar as prateleiras para dentro do forno. Se for necessário remover uma prateleira enquanto o forno estiver quente, não permita que luvas ou pegadores de panela entrem em contato com a base do forno ou com elementos de aquecimento quente no forno
- ✓ Proteja a guarnição do forno.  
Não limpe a junta do forno nem use produtos de limpeza do forno. É essencial para uma boa vedação, o que garante que o forno funcione com eficiência.  
Deve-se tomar cuidado para não esfregá-lo, danificá-lo ou movê-lo
- ✓ Proteja as portas de vidro do forno.  
Não limpe a junta do forno nem use produtos de limpeza do forno. É essencial para uma boa vedação, o que garante que o forno funcione com eficiência..
- ✓ Nunca apoie na porta do forno ou coloque um objeto pesado (como um Peru) sobre ela.
- ✓ Verifique se há vazamento de gás.  
Quando o aparelho tiver sido instalado, verifique se há vazamento de gás de acordo com as instruções antes de usar.

# Segurança e Avisos

- ✓ Exaustor é obrigatório. Este aparelho não deve ser operado sem uma cobertura de ventilação operacional e de tamanho adequado.
- ✓ Use o kit de conversão de gás adequado. Este fogão usa apenas gás natural. Para o gás LP, use o kit de conversão (não incluído no fogão). Solicite a um técnico certificado que instale a unidade e o kit. Se estiver planejando revender a unidade, indique se é gás natural ou se o kit LP está instalado.
- ✓ Não alcance itens sobre o fogão quando ele estiver aceso. Tenha cuidado ao procurar itens armazenados em armários acima do aparelho.
- ✓ Leia todas as instruções antes de usar o produto para garantir uma operação adequada e segura. Instale ou localize o produto somente de acordo com as Instruções de instalação fornecidas.
- ✓ Não tente ajustar, reparar, reparar ou substituir qualquer parte do seu aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual..
- ✓ Não use o fogão como aquecedor de ambiente.
- ✓ Não deixe crianças sem vigilância na área em que o fogão estiver em uso. Nunca permita que as crianças se sentem ou se apoiem em qualquer parte do fogão. Não deixe as crianças brincarem com o fogão.
- ✓ Toda manutenção deve ser encaminhada a um técnico qualificado
- ✓ Peça ao técnico que mostre a localização da válvula de corte de gás e como desligá-la em caso de emergência .
- ✓ Sempre desconecte a energia do aparelho antes de qualquer tipo de manutenção.
- ✓ Não use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos ou detergentes neste aparelho. Eles podem causar danos permanentes à superfície.
- ✓ Ao cozinhar, ajuste os controles do queimador para que a chama aqueça apenas o fundo do utensílio e não se sobreponha nas laterais do utensílio.
- ✓ Os utensílios (panelas e frigideiras) que conduzem o calor lentamente, ou seja, panelas de vidro, devem ser usados em conjunto com as chamas do queimador em um nível baixo ou médio.
- ✓ Desligue todos os controles e aguarde as peças do aparelho esfriarem antes de tocá-los. Não toque nas grades do queimador ou nas áreas próximas até esfriar.
- ✓ Não use água em gordura
- ✓ Limpe o aparelho com cuidado e zelo.
- ✓ Sempre gire as alças das panelas para o lado ou para trás do fogão. Não gire as alças na direção da área onde elas são facilmente queimadas. As alças não devem se estender sobre os queimadores adjacentes.
- ✓ Utilize o fogão apenas para tarefas de culinária, conforme descrito neste manual. Ao usar o fogão, não toque nas grades, nas tampas do queimador, nas bases do queimador ou em quaisquer outras peças próximas à chama. Esses componentes podem estar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- ✓ Use suportes para panelas secas. Suportes de panela úmidos ou úmidos em superfícies quentes podem resultar em queimaduras de vapor.
- ✓ Não use uma toalha ou outro pano volumoso.
- ✓ Não aqueça recipientes para alimentos fechados.  
O acúmulo de pressão pode causar a explosão do recipiente e resultar em ferimentos.
- ✓ Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno até esfriar.
- ✓ Não permita que o suporte da panela toque em superfícies quentes.

# Modelos de Fogões

## FOGÃO DE PISO CHOOD 36"



### Funções:

- Fogão à Gás de 90 cm
- Convecção
- Queimador Infravermelho
- Dupla Chama
- Tempres Niveladas/Alinhadas
- 6 Chamas Seladas
- Re-Ignição Automática
- Coletor de Gordura de Porcelana
- 148 Litros de Capacidade
- Interior em Porcelana Azul

# Modelos de Fogões

## FOGÃO DE PISO CHOOD 48 BLACK



- Recursos:
- Convecção
  - Chapa para assar
  - Queimador infravermelho
  - 6 queimadores selados
  - Queimadores duplos
  - Re-ignição automática
  - Grelhas contínuas
  - 2 fornos
  - Interior em porcelana azul



# Requisitos de Suprimento de Gás

Leitura	GLP em Coluna Dágua	GN (Gas Natural) em Coluna dágua
Pressão Máxima do Gás	13.0	10.0
Configuração do aparelho para pressão de saída	10.0	5.0

## Dicas de segurança para operação de gás

- √ Mantenha a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores inflamáveis..
- √ Não obstrua o fluxo de ar de combustão para dentro do fogão e ventile o ar para fora do fogão.
- √ Ventilação: recomenda-se que a unidade seja ajustada sob um exaustor com ventilação e tamanho e capacidade suficientes..
- √ Antes de instalar a linha, você deve localizar e prender o suporte antiaderente incluído na parede para a sua linha.

### ⚠ CUIDADO

- √ O uso de armários para armazenamento acima do aparelho pode resultar em risco de queimadura. Itens combustíveis podem inflamar-se; itens metálicos podem esquentar e causar queimaduras. Se for necessário fornecer um armazenamento de gabinete, o risco pode ser reduzido com a instalação de um exaustor que projeta horizontalmente um mínimo de 5 "(12,7 cm) além da parte inferior dos armários

### ⚠ AVISO

- √ O aparelho não deve ser utilizado para aquecimento ambiente. Esta informação é baseada em

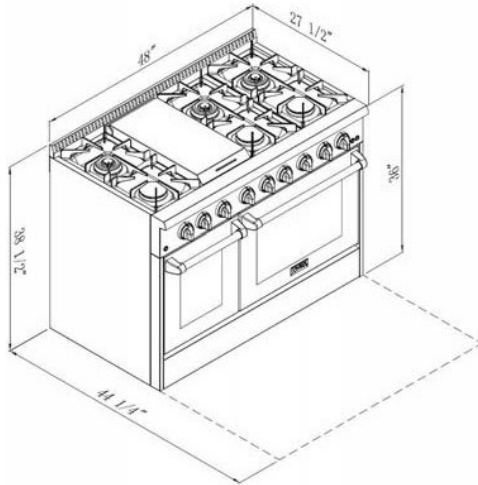


considerações de segurança.

√ Todas as aberturas na parede atrás do aparelho e no piso embaixo do aparelho devem ser seladas.

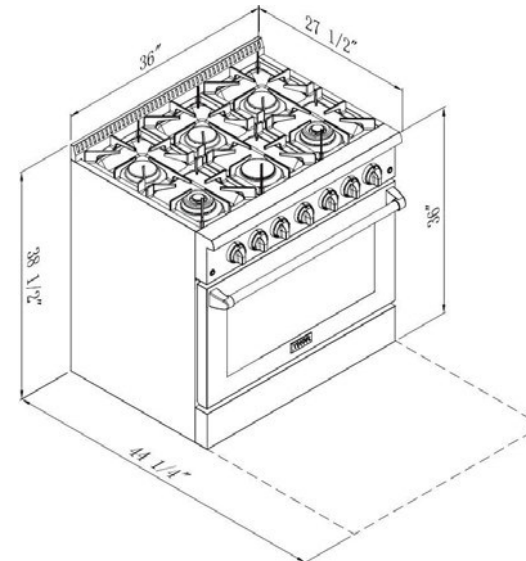
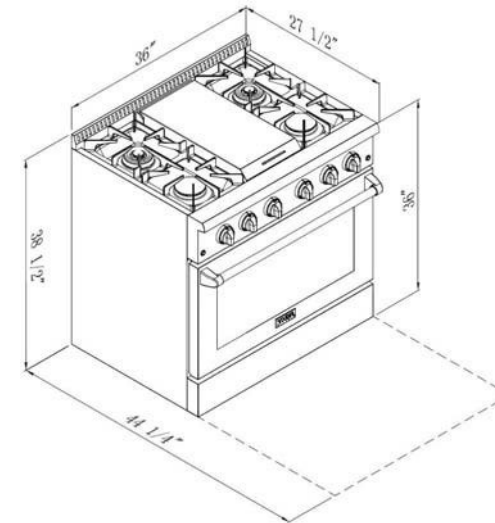
## Dimensões e Folgas

- √ O Fogão pode ser preso na parede traseira..
- √ Você pode instalar um material incombustível, como azulejos, na parede traseira acima da faixa e subir o exaustor..
- √ Não é necessário instalar materiais não combustíveis atrás da faixa abaixo da altura da bancada.



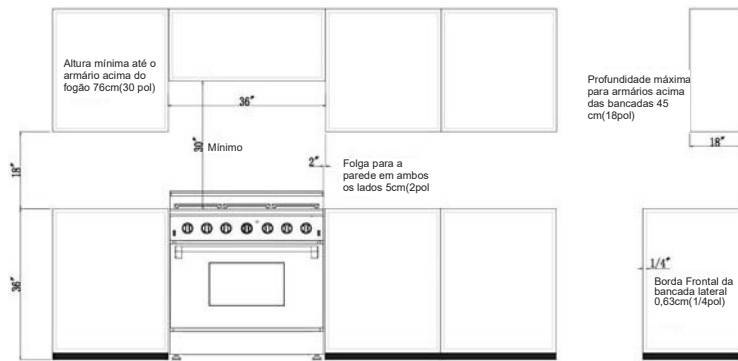
## Dimensões e Folgas

A profundidade máxima dos armários instalados acima dos tampos de cozimento é de 330 mm.

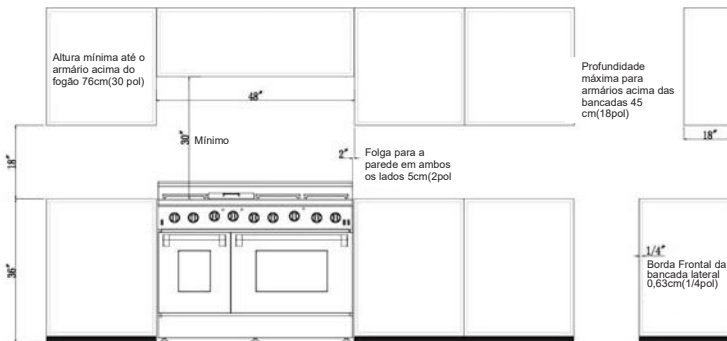


# Dimensões e Folgas

## Folga para fogão de 90 cm



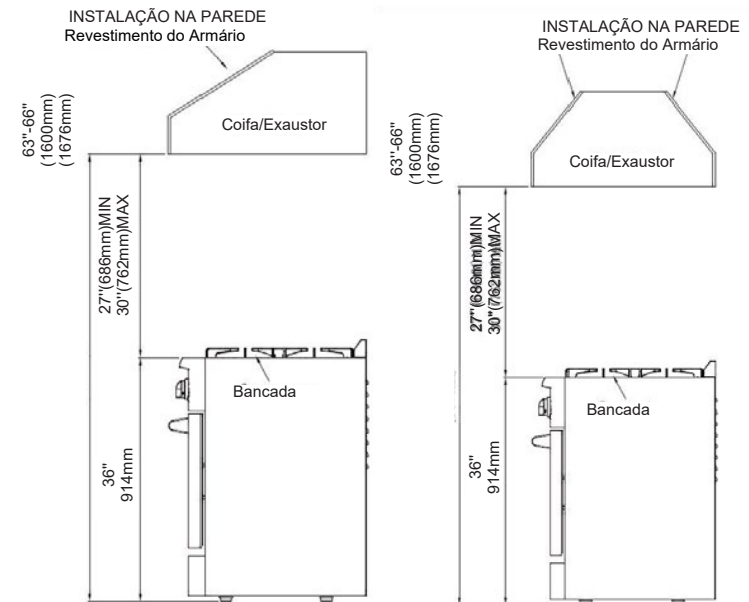
## Folga para fogão de 120 cm



# Dimensões e Folgas

## Principais especificações do gabinete e do gabinete

Condição	Afastamento mínimo permitido
Espaço entre a parte superior da superfície de cozimento e o armário inferior de madeira ou metal protegido por, pelo menos: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Placa de proteção retardadora de chama de 1/4 de polegada de espessura coberta com pelo menos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Chapa de aço MSG nº 28 ou</li> <li>· Aço inoxidável de 0,015 polegadas de espessura ou</li> <li>· Alumínio com 0,024 polegadas de espessura ou</li> <li>· Cobre de 0,020 polegadas de espessura</li> </ul> </li> </ul>	61cm(24")
Folga entre a parte superior da superfície de cozimento e a parte inferior de um gabinete de madeira ou metal desprotegido para qualquer modelo que não seja qualquer outro modelo de 120cm	90cm(36")
O fogão de dupla alimentação possui a folga entre a parte superior da superfície de cozimento e a parte inferior de um gabinete de madeira ou metal desprotegido para os modelos de 120cm.	101cm(40")



# Dimensões e Folgas

## Requisitos de Fornecimento de Energia Elétrica

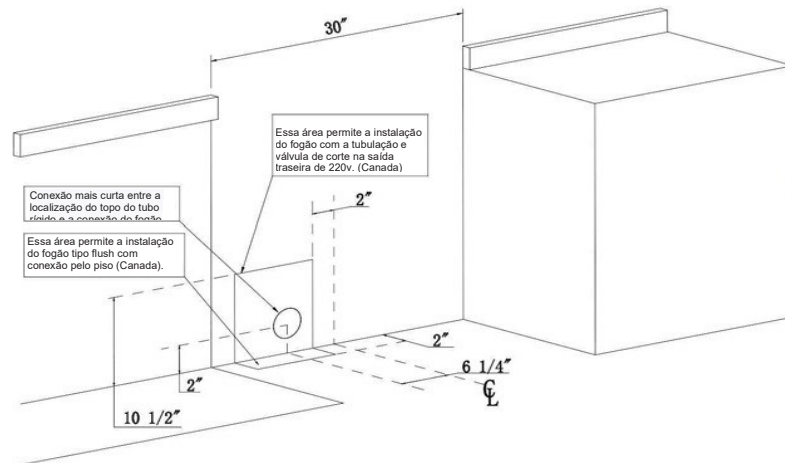
O Seu fogão deve ser aterrado de acordo com as normas locais.

No Canadá, o aterramento elétrico deve estar de acordo com o atual CSA C22.1

Uma cópia deste padrão pode ser obtida em National Fire Protection Association. 1 Battery March Park, Quincy Massachusetts 0226-9101.

A fonte de alimentação deve ter a polaridade correta. A polaridade reversa resultará em faíscas contínuas dos eletrodos, mesmo após a ignição da chama. Se houver alguma dúvida sobre a fonte de alimentação tem a polaridade correta ou aterrada, verifique-a por um electricista qualificado.

Use 220V, 60Hz, aterrado apropriadamente e protegido por um disjuntor de 15-amp ou 20-amp .



## Instruções para o Aterramento Elétrico

### ⚠ Aviso

Este aparelho de cozinha a gás para ambiente interno está equipado com um plugue de três pinos (aterramento) para sua proteção contra riscos de choque e deve ser conectado diretamente a um receptáculo de três pinos adequadamente aterrado. Quando um receptáculo de parede de duas pontas padrão é encontrado, é responsabilidade e obrigação do cliente substituí-lo por um receptáculo de parede de três pinos adequadamente aterrado. Não corte nem remova o pino de aterramento do cabo de alimentação. Antes de conectar o plugue ao cabo, desconecte a alimentação elétrica.

### CAUIDADO

Identifique todos os fios antes da desconexão ao fazer a manutenção dos controles. Erros de fiação podem causar operação imprópria e perigosa. Verificar o funcionamento adequado após a manutenção

# Conectando o Fogão ao Gás

A maioria das localidades exige que a válvula de corte do fogão e as conexões de gás sejam instaladas por um técnico ou encanador certificado. Estas instruções são para um profissional. As especificações e os regulamentos da instalação de gás podem variar. Consulte os códigos locais antes de continuar.

1. Instale uma válvula de corte manual da linha de gás da seguinte maneira:

- em um local de fácil acesso fora do alcance
- na tubulação de gás externa ao aparelho

2. Instale o adaptador de união macho de 1/2 "no cotovelo da rosca interna de 1/2" NPT na entrada do regulador.

Nos modelos equipados com queimadores duplos padrão, instale a extremidade da rosca do tubo macho do adaptador de união de 1/2 "na rosca interna de 1/2" NPT na entrada do regulador de pressão.

Use uma chave de boca na conexão do regulador para evitar danos.

3. Instale um adaptador de união macho de 1/2 "ou 3/4" (3/4 "refere-se à faixa de gás de 48 polegadas) à rosca interna NPT da válvula de corte manual, tomando o cuidado de fixar o corte válvula para impedir que gire.

4. A pressão do suprimento de gás para verificar a configuração do regulador é de 6 pol.c.c. (Gás Natural) e 11 polegadas.w.c. (Gás LP) conecte o conector da linha de gás flexível ao regulador na faixa. Faixa de posição para permitir a conexão na válvula de corte.

5. Quando todas as conexões tiverem sido feitas, verifique se todos os controles da faixa estão na posição e ligue a válvula principal de suprimento de gás.

6. O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante.

Use um pouco de água com sabão (50% de água e 50% de sabão) ou um detector de vazamento em todas as juntas e conexões para verificar se há vazamentos no sistema. Não use chama para verificar se há vazamentos de gás.

7. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimento de gás do edifício, fechando sua válvula de fechamento manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás a uma pressão de teste igual ou inferior a 1/2 psig (3,5kPa)

## Depois de instalado:

1. Verifique a ignição dos queimadores da placa de fogão.
2. Verifique a ignição do queimador do forno.
3. Verifique visualmente a re-ignição do queimador tubular (queimador de forno) para ter certeza de que as duas fileiras de portas do queimador estejam reagindo cada vez.
4. Verifique se há vazamentos de gás em todas as conexões de gás (usando um detector de gás, nunca em chamas).
5. Verifique a função de assar no forno e assar por convecção

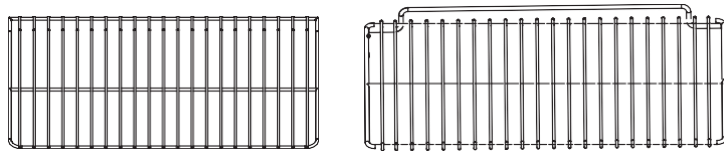
# Primeiro Uso

## Preparando o Forno

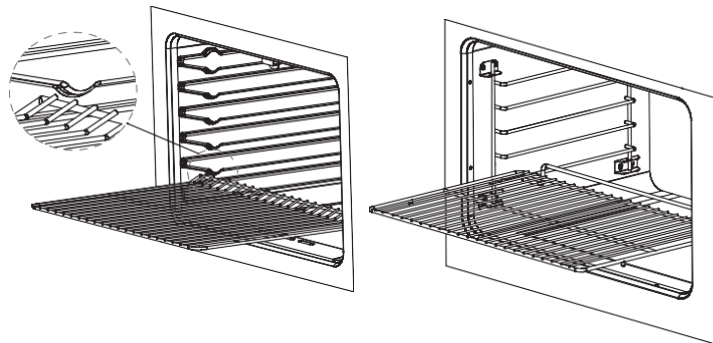
1. O condicionamento queima todos os resíduos de fabricação e garante que você obtenha os melhores resultados desde o início.
2. Siga estas etapas para condicionar o forno do seu novo fogão:
3. Insira todas as prateleiras. Consulte "Posicionando as prateleiras" para obter instruções.
4. Ligue o exaustor acima do seu alcance, no máximo.
5. Aqueça o forno vazio na temperatura mais alta para:
  6. uma. 30 minutos usando BAKE.
  7. 30 minutos usando BROIL (apenas alguns fornos).
8. Haverá um cheiro característico enquanto você estiver condicionando o forno. Isso é normal, mas verifique se a cozinha está bem ventilada durante o condicionamento.
9. Depois de esfriar, limpe o forno com um pano úmido e detergente neutro e seque bem.
10. Posicionando as prateleiras.
11. O painel lateral e as prateleiras com parada de segurança para mantê-los deslizando para fora do forno quando puxados para frente;
12. E o batente dianteiro evita que as prateleiras batam na parte de trás do forno

## Posicionado as prateleiras

1. Coloque as Prateleiras

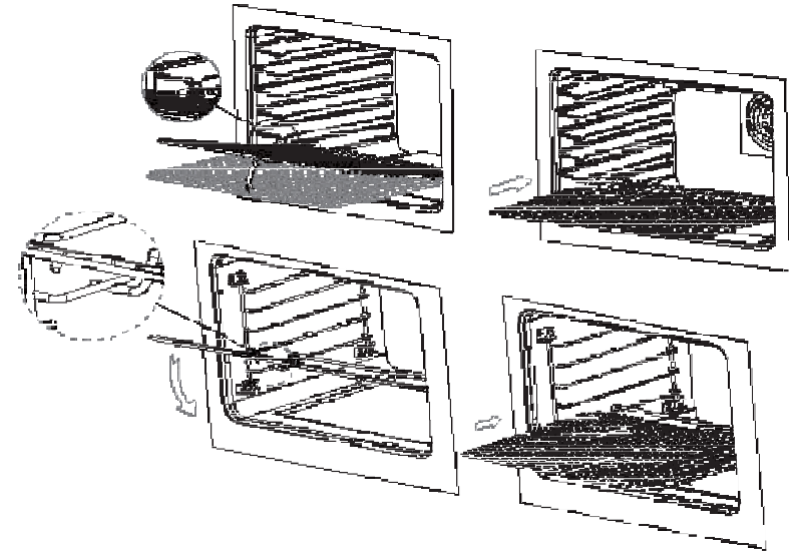


2. Segure firmemente a frente de ambos os lados da prateleira para mantê-la na horizontal.



# Primeiro Uso

3. Coloque a prateleira na ranhura horizontalmente.



4. Levante a frente cerca de 15° para cima até que a etiqueta da prateleira passe o batente de segurança do rack lateral.  
Em seguida abaixe a prateleira horizontalmente e deslize até o forno. Outras prateleiras podem ser instaladas dessa maneira.

# Diretrizes de Segurança

Existem queimadores duplos com a mesma configuração de baixa rotatividade (SIM) para cozimento suave (620 BTU / h). Use a configuração SIM para derreter chocolate e manteiga, cozinhar arroz e molhos delicados, cozinhar sopas e ensopados e manter os alimentos cozidos quentes.

- ✓ Nunca deixe o fogão sem vigilância quando estiver em uso. A fervura causa fumaça e derramamentos gordurosos que podem inflamar-se
- ✓ Nunca permita que as chamas se estendam além das panelas ou se enrolem nas laterais. Isso pode descolorir e danificar o utensílio e você pode se queimar tocando na alça quente.
- ✓ Mantenha as alças afastadas. Gire as alças para que não se estendam além do limite do alcance ou em um queimador aceso.
- ✓ Tome cuidado ao fritar. Óleo ou gordura podem superaquecer muito rapidamente, principalmente em locais altos
- ✓ Verifique se todas as peças do queimador estão no lugar correto. Queimadores montados incorretamente ou incompletamente podem produzir chamas perigosas. Consulte 'Substituir as peças do queimador' em 'Cuidados e limpeza'.
- ✓ Mantenha os queimadores limpos, especialmente depois de um derramamento ou fervura, limpe os queimadores afetados antes de usá-los novamente. Os resíduos de alimentos podem entupir o dispositivo de ignição e os entalhes do espalhador de chama, impedindo o funcionamento correto do queimador. Consulte "Cuidados e limpeza" para obter instruções.
- ✓ Verifique se o queimador queima. Eles devem ser azuis sem ponta amarela e queimar sem esvoaçar ao redor da tampa do queimador. Caso contrário, consulte "Solução de problemas" para obter ajuda.



# Diretrizes de Segurança

ligado. Não toque na tampa do queimador, base do queimador ou dispositivo de ignição enquanto os dispositivos de ignição estão acendendo.

## Ignição da chama

### MANÍPULO



Para acender os queimadores superiores, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário até a posição "HI". Você ouvirá um ruído de clique - o som da faísca elétrica acendendo o queimador. Após a ignição do queimador, gire o botão de controle do queimador para ajustar a configuração de calor desejada.

NOTA: Quando um queimador é colocado na posição "HI", os acendedores do queimador estacionam. Não tente desmontar ou limpar ao redor de qualquer queimador enquanto outro estiver

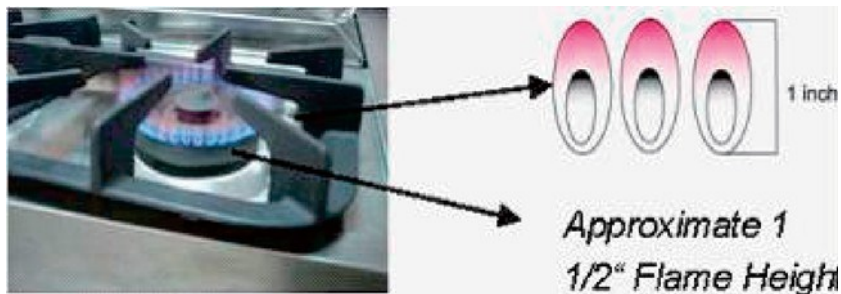
## **Ferver e Banho Maria**

Uma chama menor produzirá os melhores resultados de fervura. As pequenas chamas oferecem desempenho preciso de cozimento para alimentos delicados, mantendo os alimentos quentes, derretendo chocolate ou manteiga e para cozinhar que precisam cozinhar em fogo baixo por muito tempo. As configurações de chama mais alta fornecem o calor máximo disponível no seu fogão. Essa configuração deve ser usada para cargas pesadas de cozimento, como ferver água ou cozinhar massas.

## **Tamanho da Chama**

Quando você seleciona o tamanho da chama, observe a chama ao girar o manípulo.

Qualquer chama maior que a parte inferior da panela é desperdiçada. A chama deve ser constante e de cor azul. O material estranho na linha de gás pode causar uma chama laranja durante a operação inicial.



## **Falha no fornecimento de Eletricidade**

Se o gás não se inflamar dentro de quatro segundos, desligue a válvula e aguarde pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe. Repita o procedimento de ligar.

Se a energia falhar, ele não poderá ser colocado em operação e usuário com segurança, sem que seja feita nenhuma tentativa de operação durante a falha de energia.

## **Mesa do Fogão**

Para evitar que a mesa do fogão fique descolorida ou manche, limpe o após cada uso e limpe derramamentos ácidos ou açucarados assim que o esfriar. Os queimadores selados da sua linha não são colados ao fogão e foram projetados para serem removidos. Ferver excessos ou derramamentos não vazará por baixo da placa de fogão. Os queimadores devem ser limpos após cada uso.

# Guia de Segurança

## Grades do Queimador

As grelhas devem estar bem posicionadas antes de cozinhar. A instalação inadequada das grelhas pode resultar em arranhões do cooktop e / ou combustão insuficiente.



## Uso do Forno

### MANÍPULO DE TEMPERATURA



Para acender o queimador do forno, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário para a posição (150 ° F(65Celsius) ~ 500 ° F (260Celsius). Você ouvirá um clique - o som da faísca elétrica

## Uso do Queimador Infra Vermelho

Para acender o queimador da grelha, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário para a posição de grelha.

### IMPORTANTE

### FECHAR



# Guia de Segurança

## Cozinhando no Forno

acendendo o queimador. Assim que a ignição do queimador for alcançada, gire o botão de controle do queimador para ajustar a configuração de aquecimento

desejada.

- ✓ Não bloqueie os dutos na parte traseira do fogão ao cozinhar no forno. É importante que o fluxo de ar quente do forno e de ar fresco para o queimador do forno nunca seja interrompido. Evite tocar na abertura de ventilação ou nas superfícies próximas durante o funcionamento do forno ou da grelha, pois estão quentes.
- ✓ Use todos os modos do forno com a porta do forno fechada.
- ✓ Nunca use folha de alumínio para cobrir as prateleiras do forno ou para forrar o fundo do forno. O calor retido pode danificar irreversivelmente o esmalte e até causar incêndio.
- ✓ Não coloque água, gelo ou qualquer prato ou tabuleiro diretamente no chão do forno, pois pode danificar de forma irreversível o esmalte.
- ✓ Não cubra a grade com fendas da assadeira / grelha com papel alumínio. Isso vai prender a graxa e pode causar incêndio.
- ✓ Não use filme plástico ou papel encerado no forno.
- ✓ Por razões de segurança alimentar, não deixe os alimentos no forno por mais de duas horas antes e depois de os cozinhar ou descongelar. Isso evita a contaminação por organismos que podem causar intoxicação alimentar. Tome cuidado durante o tempo mais quente.

### ▲ WARNING

Nunca cubra quaisquer fendas, orifícios ou passagens no fundo do forno nem cubra uma prateleira inteira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar através do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono.

O revestimento de folha de alumínio também pode reter o calor, causando risco de incêndio.



# Funções do Forno

## Cozimento com o Fluxo de Ar Natural

Ocorre quando o calor é transferido para o forno a partir dos queimadores de assar no fundo da cavidade do forno. O calor é então circulado pelo fluxo de ar natural. Este é um ambiente tradicional para bolos.

## Grelha Infravermelha

O queimador está localizado na parte superior do forno. Este queimador aquece a tela de metal até que ela brilhe.

A tela brilhante produz o calor infravermelho, queimando a parte externa de alimentos grelhados e selando os sucos.

## Assando por Convecção

1. O ventilador de convecção do forno circula e distribui o calor no forno para um cozimento mais rápido e uniforme.
2. O cozimento por convecção permite assar mais itens em várias prateleiras. Para assar usando o ventilador de convecção:
  3. 1. Posicione a tampa inferior do forno e as prateleiras do forno antes de usar o forno.
  4. 2. Retire todas as prateleiras e utensílios de cozimento não utilizados do forno.
  5. 3. Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na receita. Dependendo da temperatura e do tamanho do forno, o pré-aquecimento demora cerca de 15-20 minutos.
6. 4. Arrume as panelas e os alimentos uniformemente nas prateleiras. Certifique-se de que as panelas não toquem umas nas outras ou nas laterais do forno. Ao assar um único item, sempre centralize o item na prateleira do forno. Se cozinhar em várias prateleiras, certifique-se de escalonar os itens nas prateleiras de forma que um nunca fique diretamente acima do outro.
7. 5. Ao assar por convecção, reduza a temperatura indicada na receita e não altere o tempo de cozimento, ou reduza o tempo de cozimento em vários minutos e deixe a temperatura inalterada. Para alimentos com um tempo de cozedura superior a uma hora, reduzir ligeiramente a temperatura e o tempo pode dar os melhores resultados.
8. 6. As assadeiras de metal escuro ou com acabamento fosco absorvem o calor mais rápido do que as brilhantes e são excelentes para tortas e pães, ou qualquer coisa que precise dourar ou ter uma crosta mais crocante.
9. 7. Um acabamento brilhante pode funcionar melhor para alimentos que requerem um escurecimento mais leve e delicado (por exemplo, bolos e biscoitos), pois reflete um pouco de calor e fornece uma superfície de cozimento menos intensa.
10. 8. Evite abrir a porta do forno com frequência durante o cozimento.

# Funções do Forno

## Assando por Convecção

Para obter melhores resultados, use a bandeja de grelha. A panela é usada para coletar respingos de gordura e tem uma tampa para evitar respingos de gordura. O ventilador de convecção circula o ar aquecido ao redor dos alimentos sendo assados, selando os sucos rapidamente para um produto úmido e macio e, ao mesmo tempo, criando uma aparência exterior marrom-dourado. Use a assadeira / assadeira e a grelha com fenda fornecidas com o fogão ao assar, para elevar a carne em uma grelha de metal. Isso permite que o ar quente circule em torno da carne, dourando-a de maneira mais uniforme, como uma churrasqueira. Ao assar itens maiores, como um peru inteiro, use apenas a assadeira e a grade para maior estabilidade.

## Descongelamento Por Convecção

Com o controle de temperatura desligado, um ventilador motorizado na parte traseira do forno circula o ar. O ventilador acelera o degelo natural dos alimentos sem calor. Para evitar doenças e o desperdício de alimentos, não deixe que os alimentos descongelados fiquem no forno por mais de duas horas sem cozinhá-los.

## Descongelamento

Para descongelar alimentos congelados crus, ajuste a temperatura do forno para 100(37C)-150 (65C)° F. Depois de descongelado, cozinhe os alimentos imediatamente e não volte a congelar. Para evitar que o líquido descongele os alimentos pingando no chão do forno, certifique-se de que todos os alimentos crus estejam bem embrulhados em papel alumínio e / ou colocados em um recipiente.

## Desidratação Por Convecção

Com o controle de temperatura em 175 ° F(80C), o ar quente é irradiado dos queimadores de assar no fundo da cavidade do forno e é circulado por um ventilador motorizado na parte traseira do forno. Após um período de tempo, a água é removida dos alimentos por evaporação. A remoção da água aumenta o crescimento de microorganismos e detém a atividade das enzimas.

# Operação do Infravermelho

Observação: a porta deve ser fechada durante a operação da grelha. Grelhar é um método de cozimento de cortes tenros de carne diretamente sob a grelha infravermelha no forno. A grelha no forno é feita com a porta do forno fechada. É normal e necessário que algum fumo esteja presente para dar um sabor a grelhados. Se você abrir a porta do forno para verificar os alimentos, mantenha-a aberta pelo menor tempo possível. Isso evita que o painel de controle superaqueça e os botões derretidos. Use a assadeira / assadeira e a grade com fenda fornecida. A grade ajuda a reduzir o fumo e respingos, deixando a gordura pingar no fundo da panela, longe do calor intenso. Para evitar que os alimentos grudem, borrife a grade

com uma leve camada de spray de cozinha antiaderente.

## Pré Aquecimento

Recomenda-se o pré-aquecimento ao selar bifes malpassados (remova a assadeira antes de pré-aquecer com o grelhador infravermelho. Os alimentos grudam em metal duro). Para pré-aquecer, gire o botão seletor "Forno" para a posição "Grelhar". Espere que o queimador aqueça, cerca de 2 minutos. O pré-aquecimento não é necessário ao grelhar a carne bem passada.

## Grelhar

Grelhe um lado até que a comida esteja dourada; vire e cozinhe do outro lado. Tempere e sirva.

Sempre puxe a prateleira para a posição "parar" antes de virar ou remover alimentos.

## Ajustando a Grelha

1. O botão seletor "Forno" controla o recurso Grelhar. Ao grelhar, o calor irradia para baixo da grelha do forno para uma cobertura uniforme. A temperatura do recurso Broil é 500 ° F (260 ° C).
2. A bandeja para grelhar e o inserto usados juntos permitem que a gordura gotejante escorra e seja mantida longe do alto calor do forno. NÃO use a assadeira sem a inserção.
3. NÃO cubra a inserção da assadeira com papel alumínio. A graxa exposta pode pegar fogo. Para definir o forno para grelhar:
  4. 1. Coloque o inserto da assadeira na assadeira. Em seguida, coloque o alimento na inserção da assadeira.
  5. 2. Arrume a prateleira interna do forno e coloque a assadeira do frango na prateleira. Certifique-se de centralizar a assadeira e posicione-a diretamente sob o queimador. Se for pré-aquecer o queimador para grelhar primeiro, posicione a bandeja para grelhar depois que o queimador for pré-aquecido.
  6. 3. Gire o botão seletor para Grelhar.
7. A luz indicadora do forno permanecerá acesa até que o botão seletor seja colocado na posição desligado ou o controle de temperatura seja desligado.
8. Diretrizes para grelhar
9. Escolha uma posição de prateleira adequada. Para garantir que a carne seja cozida, em vez de apenas dourar por fora, grelhe pedaços grossos de carne e aves nas posições 2 ou 3. Use a posição 4 para itens mais finos que precisam de menos tempo de cozimento, como bifes, costeletas ou hambúrgueres.

# Operação do Infravermelho

10. Ao terminar as refeições dourando a parte de cima sob o grelhador, use assadeiras de metal ou vitrocerâmica. Não use vidro resistente ao calor ou faiança, pois não resiste ao calor intenso do frango.
11. Centralize o item no forno, de modo que fique diretamente sob a grelha.
12. Para os modelos com grelha
13. Antes de usar a grelha
14.
  1. Limpe a frigideira completamente com água morna com sabão para remover a poeira ou qualquer camada protetora.
  2. Enxágue com água limpa e seque para secar com um pano macio, limpo e sem fiapos.
15.
  3. Uma tampa de aço inoxidável é fornecida quando a chapa de cozimento não está sendo usada. Observe que a tampa deve ser removida antes de ligar a grelha.
  4. Certifique-se de que a bandeja de gordura esteja sob a borda frontal da grelha. Posicione a bandeja sob a saliência da frigideira para coletar gordura ou resíduos de alimentos.
18. Uso da grelha
19.
  1. Pressione e gire o botão de controle no sentido anti-horário até a temperatura de cozimento preferida.
  2. Pré-aqueça a frigideira por 10-12 minutos.
  3. Quando a grelha estiver pré-aquecida à temperatura desejada, a luz indicadora acenderá.
  4. Manteiga ou óleo de cozinha podem ser adicionados
- 20.
- 21.
- 22.

## CUIDADO

- √ A superfície da grelha fica quente após o uso. Aguarde tempo suficiente para que a frigideira esfrie antes de limpá-la.
- √ Quando usar o aparelho ou pela primeira vez. O forno e os queimadores de frango devem ser ligados para queimar os óleos de fabricação. Ligue o forno a 450 ° F (230 ° C) por 20 a 30 minutos. Em seguida, gire o botão de controle do forno para "Grelhar" pelo mesmo período de tempo. Recomenda-se ligar o ventilador acima da faixa neste momento.
- √ Deve desligar a alimentação elétrica antes de fazer manutenção ou limpar o aparelho. O não cumprimento deste conselho pode resultar em ferimentos ou morte.

# Instruções de Limpeza

## Faça

- ✓ Leia estas instruções de limpeza e a seção 'Segurança e avisos' antes de começar a limpar seu fogão.
- ✓ Antes de limpar ou remover qualquer peça, certifique-se de que tudo no aparelho esteja desligado.
- ✓ A menos que seja sugerido o contrário na tabela a seguir, deixe qualquer peça esfriar até uma temperatura segura antes de limpar. Se precisar manusear uma peça quente ou quente (por exemplo, grelha ou grelha), tome muito cuidado. Use luvas de proteção longas para evitar queimaduras de vapor ou superfícies quentes.
- ✓ Experimente usar qualquer produto de limpeza em uma área pequena primeiro, para garantir que não manche.
- ✓ Consulte as páginas que seguem este gráfico para obter instruções sobre como remover e substituir várias peças do aparelho para limpeza ou manutenção.
- ✓ Para ajudá-lo a identificar quaisquer peças, consulte as ilustrações na seção 'Introdução' e após esta tabela de limpeza

## Não Faça

- ✓ Não use limpadores em aerossol até que o fogão tenha esfriado completamente. A substância propelente nesses produtos de limpeza pode pegar fogo na presença de calor.
- ✓ Não deixe sujeira ou gordura se acumularem em qualquer lugar dentro ou no fogão. Isso tornará a limpeza futura mais difícil e pode apresentar risco de incêndio.
- ✓ Não use produtos de limpeza abrasivos ou ásperos, panos, esfregões ou palha de aço. Eles arranharão seu alcance e danificarão sua aparência.
- ✓ Não use um limpador a vapor para limpar qualquer parte do fogão.
- ✓ Não levante a grelha preta e as estruturas da chapa de cozimento do cooktop.

## Limpeza das tampas dos queimadores e espalhadores de chama

1. Verifique se o queimador está desligado e deixe esfriar. Retire a tampa do queimador e o espalhador de chama de latão. Lave-os em água quente com sabão, enxágue e seque.
2. Use uma escova de náilon dura ou um clipe de papel de ponta reta para limpar os entalhes de um espalhador de chamas. Substitua o espalhador da chama e a tampa do queimador corretamente.
3. Antes de limpar o cooktop, certifique-se de que todos os queimadores estejam desligados e que todos os componentes estejam frios o suficiente para tocar com segurança
4. Para evitar choques elétricos ou queimaduras, desligue os controles e verifique se o cooktop está frio antes de limpar.
5. Não use detergentes de limpeza fortes ou abrasivos, ceras, polidores ou produtos de limpeza comerciais para fogões para limpar o fogão.
6. Use apenas uma esponja, um pano macio, uma escova de fibra ou de plástico e uma almofada de náilon para a limpeza.
7. Sempre seque os componentes completamente antes de usar o cooktop.
8. Painel de controle, maçaneta da porta, caixa de controle
9. Limpe o painel de controle, a maçaneta da porta e a caixa de controle com uma solução de detergente neutro e água morna.
10. Não use limpadores abrasivos ou esfregões; eles podem danificar permanentemente o acabamento.
11. Seque os componentes com um pano macio e sem fiapos.

## Limpeza das Prateleiras Laterais

1. Molhe previamente qualquer sujeira queimada e teimosa, depois limpe com uma solução de detergente neutro e água quente e seque com um pano de microfibra.
2. Em alternativa, limpe-os na máquina de lavar louça.

# Instruções de Limpeza

## Limpeando as prateleiras do forno

3. Para remover a sujeira persistente ou "endurecida", esfregue com um pano umedecido com sabão e não
4. esponja metálica não abrasiva e, em seguida, seque.
5. Aplique um limpador de cromo com uma esponja ou pano úmido seguindo as instruções do fabricante.
6. Limpe e seque.

## Limpeando a Assadeira/Grelha e Grelha com Fenda

- Molhe previamente qualquer sujeira persistente em uma solução de detergente neutro e água quente.
- ✓ Lave à mão ou na máquina de lavar louça.

## Limpeza de Queimadores de Assar e Grelhar

- ✓ Não limpe essas partes. Elas são auto-limpantes durante o seu uso regular.

## Limpeza das Superfícies de Porcelana

- Limpe o interior do forno e os revestimentos internos das portas com uma solução de detergentes neutros e água quente. Enxágue e seque com um pano macio e sem fiapos. Não use produtos abrasivos ou limpadores de forno comerciais

## Limpeza do Vidro do Forno

- ✓ Limpe todas as superfícies de vidro com uma solução de detergente neutro e água quente. Use um limpador de vidros suave para remover marcas de dedo ou manchas.
- ✓ Seque completamente com um pano macio e sem fiapos.

## Limpeza da Vedação da Porta do Forno

- Evite limpar esta parte. Se você precisar remover partículas grandes de alimentos, proceda da seguinte forma:

1. Umedeça uma esponja com água quente limpa.
2. Limpe suavemente a sujeira, mas não esfregue.
3. Pressione uma toalha seca suavemente na junta para secar. Não use detergentes de limpeza na junta. A junta é essencial para uma boa vedação. CUIDADO: Não risque, desloque ou danifique.

## Limpeza das Superfícies de Aço Inox

- ✓ Não use nenhum produto de limpeza com água sanitária.
- ✓ Não use uma esponja de lã de aço; vai arranhar a superfície.
- ✓ Use um pano quente e úmido com detergente neutro.
- ✓ Use um pano limpo, quente e úmido para remover o sabão. Seque com um pano limpo e seco.

# Guia de Solução de Problemas

Se você não conseguir encontrar uma resposta para o seu problema no quadro abaixo, ou se o problema não puder ser resolvido, você precisará de ajuda técnica. Entre em contato com seu Centro de Serviço Autorizado ou Atendimento ao Cliente.

## Fogão

Problema	Causa Provável	O Que Fazer
Alguns queimadores não acendem. As chamas não queimam ao redor da tampa do queimador.	As peças do queimador ou ignitores podem estar molhados, sujos ou desalinhados.	Verifique se as peças do queimador estão limpas, secas e corretamente montadas. Verifique se as ignições estão limpas e secas. Consulte 'Cuidados e limpeza' para obter instruções.
As chamas do queimador são muito grandes e amarelas.	As portas da moldura do queimador estão obstruídas. As portas ou tampas do queimador não estão posicionadas corretamente. O cooktop está sendo operado com o tipo errado de gás. O regulador não está instalado, está com defeito ou está configurado para o tipo errado de gás.	Limpe as portas do anel da moldura do queimador com um clipe de papel esticado, agulha ou fio. Remova e reinstale cuidadosamente a moldura e as tampas do queimador. Certifique-se de que o tipo de fogão seja compatível com o suprimento de gás natural. Verifique a instalação, substitua o regulador ou defina o regulador para o gás adequado.
Sai faísca mas a chama não ascende.	A válvula de corte de gás está na posição 'OFF'.	Gire a válvula de fechamento para a posição 'LIGADA'.
As ignições acendem continuamente após a ignição da chama.	A polaridade da fonte de alimentação está invertida. As ignições estão molhadas ou sujas.	Corrija a polaridade. Seque ou limpe as ignições.
A chama do queimador apaga-se na configuração baixa.	Baixa pressão de suprimento de gás. Os orifícios de entrada de ar ao redor dos botões estão obstruídos.	Entre em contato com a empresa de gás. Remova a obstrução.
As chamas apagaram de repente.	Uma corrente de ar ou derramamento extinguiu a chama.	Nenhuma ação é requerida. O queimador detectará isso e reacenderá automaticamente. No entanto, se houver um grande derramamento, recomendamos desligar os queimadores e limpar os queimadores e a área do reservatório.

# Guia de Solução de Problemas

## Forno

Problema	Causa Provável	O Que Fazer
O forno não funciona (sem aquecimento).	Sem fonte de alimentação (a luz do forno e os halos também não acendem). Sem fornecimento de gás (fornos a gás).	Verifique se o disjuntor não desarmou e se não há queda de energia em sua área. Se houver queda de energia, você não poderá usar o forno até que a energia seja restaurada. O abastecimento da casa pode não estar funcionando ou pode haver uma interrupção. Contate seu fornecedor de gás local.
Uma das luzes do forno não acende, mas o forno funciona.	A lâmpada está solta. A lâmpada queimou.	Chame um técnico para averiguar o problema.
Condensação ao redor do forno (por exemplo, no painel de controle ou na parte superior da porta do forno).	Alimentos com alto teor de umidade ou o clima local (temperatura, umidade) estão contribuindo para a condensação.	A condensação é normal. Você pode limpar as gotas do painel de controle. Se houver condensação frequente ou excessiva, certifique-se de que os armários ao redor da área sejam à prova de umidade.
Vapor proveniente das aberturas do forno na parte de trás do fogão.	A umidade dos alimentos evaporando durante o cozimento.	Isso é normal, especialmente se você estiver cozinhando grandes quantidades de alimentos no forno usando o modo de CONVECÇÃO.
O ventilador de convecção não liga no modo CONVECÇÃO.	Falha técnica.	Contate o serviço autorizado mais próximo de você.
O forno não aquece	As configurações do forno não estão corretas.	Siga a seleção do modo e as configurações do relógio conforme especificado na seção Operação do Forno deste manual.
Alimentos cozidos demais ou mal cozidos	Tempo de cozimento ou temperatura incorretos.	Ajuste o tempo, temperatura ou posição do rack.
Som de 'estalo' ou 'tiros'.	Este é o som do metal aquecendo e resfriando	Isso é Normal.
Ocorreu uma falha de energia - ainda posso usar o forno?	Ocorreu uma falha de energia - ainda posso usar o forno?	O forno não pode ser usado até que a energia seja restaurada.

		Consulte 'Cuidados e limpeza' para obter instruções.
Ocorreu uma falha de energia - ainda posso usar os queimadores do fogão?	Queda de energia em sua área.	Os queimadores do cooktop ainda podem ser usados. Para iluminá-los: 1. Segurando um fósforo aceso no espalhador da chama, pressione o botão de controle e gire no sentido anti-horário até LITE. 2. Quando a chama está queimando ao redor do queimador, você pode ajustar o calor. <b>Importante!</b> Se a chama estiver acesa durante uma queda de energia, gire o botão imediatamente para OFF, pois o queimador não reacenderá automaticamente e o gás pode escapar.

## Serviço de garantia

Este produto foi fabricado pela Cookerhood e ela se isenta de todas as garantias expressas, exceto o seguinte: Esta garantia se aplica a produtos adquiridos e localizados no Brasil, Canadá e Estados Unidos. Os produtos adquiridos ou localizados fora desta área estão excluídos. A garantia não se aplica a danos resultantes de abuso, acidente, desastre natural, perda de energia elétrica do produto por qualquer motivo, alteração, uso externo, instalação inadequada e operação, reparo ou serviço inadequado do produto por qualquer pessoa que não seja um autorizado, agência ou representante de serviço.

### Garantias e Duração

Garantia Total em peças e Mão de Obra+ : 2 years

As garantias implícitas terminam com a expiração da garantia limitada. Alguns estados não permitem limitações quanto à duração da garantia implícita; portanto, a limitação acima pode não se aplicar à sua garantia implícita.

### A Cookerhood pagará por :

Todo o trabalho de reparo e custo das peças de reposição que forem encontrados com defeito devido a material e mão de obra. O serviço deve ser fornecido por uma agência de serviços autorizados da Cookerhood durante o horário normal de trabalho.

Para uma autorizada de serviços mais próxima de você, ligue 62 30886111.

### A Cookerhood não pagará por:

Essa garantia limitada não cobre:

1. Serviço para instruí-lo sobre como usar seu aparelho, para corrigir a fiação da casa, substituir ou reparar os fusíveis da casa. Serviço para corrigir a instalação do seu produto.
2. Reparo quando o seu aparelho não é usado para uso doméstico normal ou quando usado de maneira contrária às instruções publicadas do usuário ou operador e / ou instruções de instalação.
3. Danos cosméticos, incluindo lascas, amarelamento do inox, arranhões ou outros danos ao acabamento do aparelho, a menos que tais danos resultem de defeitos de materiais ou de fabricação e sejam relatados à Cookerhood dentro de 30 dias a partir da data da compra.
4. Custos associados à remoção de sua casa do seu intervalo para reparos. Esta linha foi projetada para ser reparada em casa e somente o serviço em casa é coberto por esta garantia.
5. Danos resultantes de uso indevido, alteração, acidente, abuso, incêndio, inundação, atos da natureza, instalação inadequada, instalação não conforme com a elétrica ou uso de consumíveis ou produtos de limpeza não aprovados pela Cookerhood.

## Serviço de garantia

7. A remoção e reinstalação do seu alcance, se ele estiver instalado em um local inacessível ou não estiver instalado de acordo com as instruções de instalação publicadas.
  8. Esta garantia é anulada se o número de série aplicado de fábrica tiver sido alterado ou removido do seu alcance.
  9. Reparos em peças ou sistemas resultantes de modificações não autorizadas feitas no aparelho.
  10. Despesas de viagem e transporte para o serviço de produtos, se o seu alcance estiver localizado em uma área remota onde o serviço de um provedor de serviços autorizado da Cookerhood não esteja disponível.
- A garantia se aplica a aparelhos adquiridos e usados apenas para fins pessoais, familiares ou domésticos. Não cobre aparelhos utilizados para aplicações comerciais. Caso o aparelho seja vendido pelo comprador original durante o período de garantia, a garantia se estenderá ao novo proprietário até a data de vencimento do período de garantia do comprador original.

## Garantia e registro do produto

A Cookerhood não se responsabiliza por danos incidentais ou consequenciais. Sob nenhuma circunstância a responsabilidade da Cookerhood o custo que você pagou pelo produto. Esta garantia fornece direitos legais específicos e você também pode ter outros direitos que variam de estado para estado. Sempre que você ligar para o serviço de atendimento ao cliente no 62 30886111 para obter informações técnicas e vendas de peças no Brasil ou solicitar assistência para o seu aparelho, tenha em mãos seu número de modelo e número de série completos. O modelo e o número de série podem ser encontrados na placa de dados do produto.  
Por favor, insira as informações solicitadas nos espaços fornecido

Modelo. \_\_\_\_\_ No.Série \_\_\_\_\_

Data da Compra \_\_\_\_\_ Cliente. \_\_\_\_\_

Revendedor \_\_\_\_\_

3. Serviço de reparo ou substituição de peças consumíveis. As peças consumíveis não estão incluídas na cobertura da garantia

Observação: você deve fornecer comprovante de compra ou data de instalação para o serviço dentro da garantia.

# ANEXO A & B & C

## Posição correta para o queimador duplo

1. Aqui está o procedimento para verificar as condições do nosso design atual do queimador. O procedimento ajuda o eletrodo a detectar a chama. Certifique-se de que o design do queimador esteja correto. Nosso design atual para o queimador é ter o eletrodo no lado esquerdo (10 horas) e cruzar no lado direito (2 horas). Existem quatro partes para os queimadores duplos. São tampa do queimador, base do anel de chama, anel da chama e base do queimador.



2. Verifique se o eletrodo está atravessando o orifício no anel de chama e se está vertical na superfície da base do anel de chama. 3. Para a parte da base do anel de chama, certifique-se de que o eletrodo atravesse o orifício na posição das 10 horas. Verifique se o eletrodo não está atravessando o orifício próximo ao cruzamento.

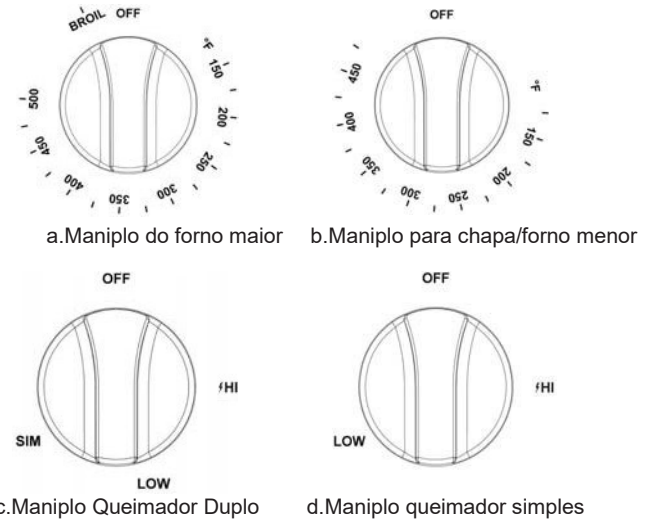


4. Verifique se o eletrodo está vertical na superfície da base do queimador. Tenha em atenção que existe uma ranhura na posição das 8 horas da base do queimador. Este slot ajuda a localizar a base do queimador. 5. Verifique se há um slot no anel de chama do queimador. Este terminal também está localizado às 8 horas. Verifique se os orifícios na base do queimador e no anel de chama estão totalmente alinhados.

# ANEXO A & B & C

## Como instalar puxadores e manipuladores para os modelos KD

1. Observe os manipuladores



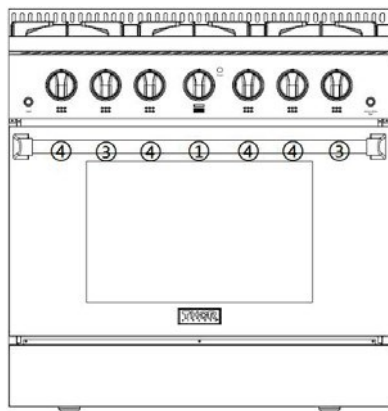
2. See the sheet for the number of each knobs

Model #	Big Oven Knob	Griddle/Small Oven Knob	Dual Burner Knob	Single Burner Knob
HRG3080U	1	0	1	3
HRG3618U	1	0	2	4
HRG3617U	1	1	2	2
HRG4808U	1	2	3	3
HRD3088U	1	0	1	3
HRD3606U	1	0	2	4
HRD4803U	1	2	2	4
Part #*	22.99.0091-A0	22.99.0093-A0	22.99.0090-A0	22.99.0143-A0



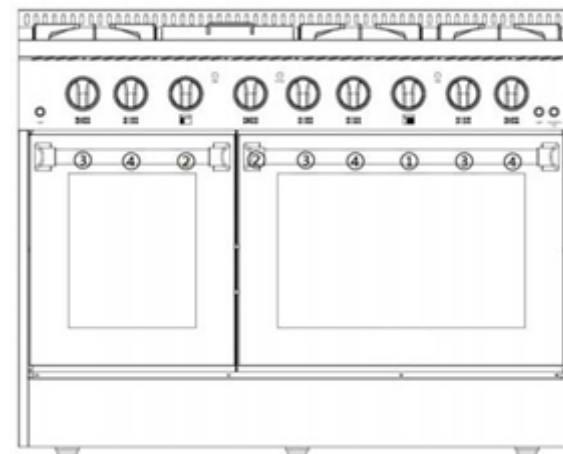
## ANEXO A e B e C

3. Encontre os botões corretos para cada eixo na faixa. Empurre o botão para prender completamente o eixo e verifique se não há atrito entre os botões e os painéis.



CKG3618U

## ANEXO A e B e C

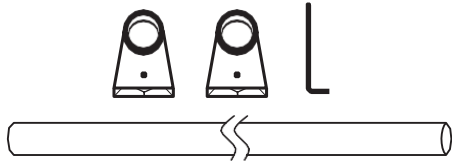


CKG4808U

## ANEXO A e B e C

- 4 Sua linha Cookerhood pode ter uma alça KD que precisa ser instalada. Siga os seguintes procedimentos para a instalação da maçaneta da porta do forno

4,1 Verifique os kits de instalação quanto à maçaneta das portas



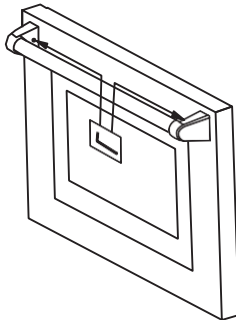
2 \* Suportes para cabos, 1 \* Chave de instalação, 1 \* Cabo (para forno de 18", 30" ou 36")

Conecte os suportes da maçaneta da porta a cada lado da maçaneta

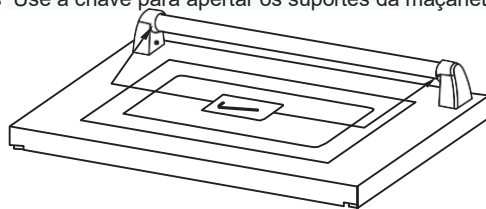
4.1



4.2 Coloque a maçaneta da porta contra a porta do forno e encaixe-a na parte de conexão e use a chave para prender o suporte da maçaneta;



4.3 Use a chave para apertar os suportes da maçaneta da porta.



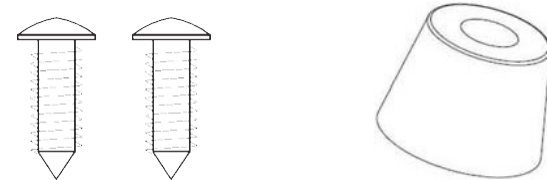
5. Verifique se a maçaneta da porta do forno está nivelada e estável.

## ANEXO A e B e C

### Instalação do batente de borracha no painel traseiro.

Para impedir que o alcance fique muito próximo da parede, são fornecidas 2 almofadas de plástico com o manual do usuário, encontre os acessórios e siga as etapas abaixo:

1. verifique o kit de instalação fornecido com o manual.



2\* parafusos

2\* batente de borracha

2. Instale os 2 batentes de borracha, como mostrado acima.

