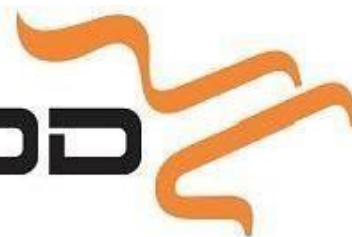


Serviço de Atendimento Cookerhood
SAC: (62)3088-6111
contato@tokens.com.br



COOKERHOOD

Sua cozinha com estilo



Manual de Instruções forno Valência



Instrução Geral

Aviso:

- a) O uso de um utensílio de cozinha a gás resulta na produção de calor e umidade na sala em que está instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico)
- b) Durante o uso, os aparelhos ficam quentes. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno
- c) As peças acessíveis podem esquentar durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- d) Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaços do vidro.
- e) Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.
- f) O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades

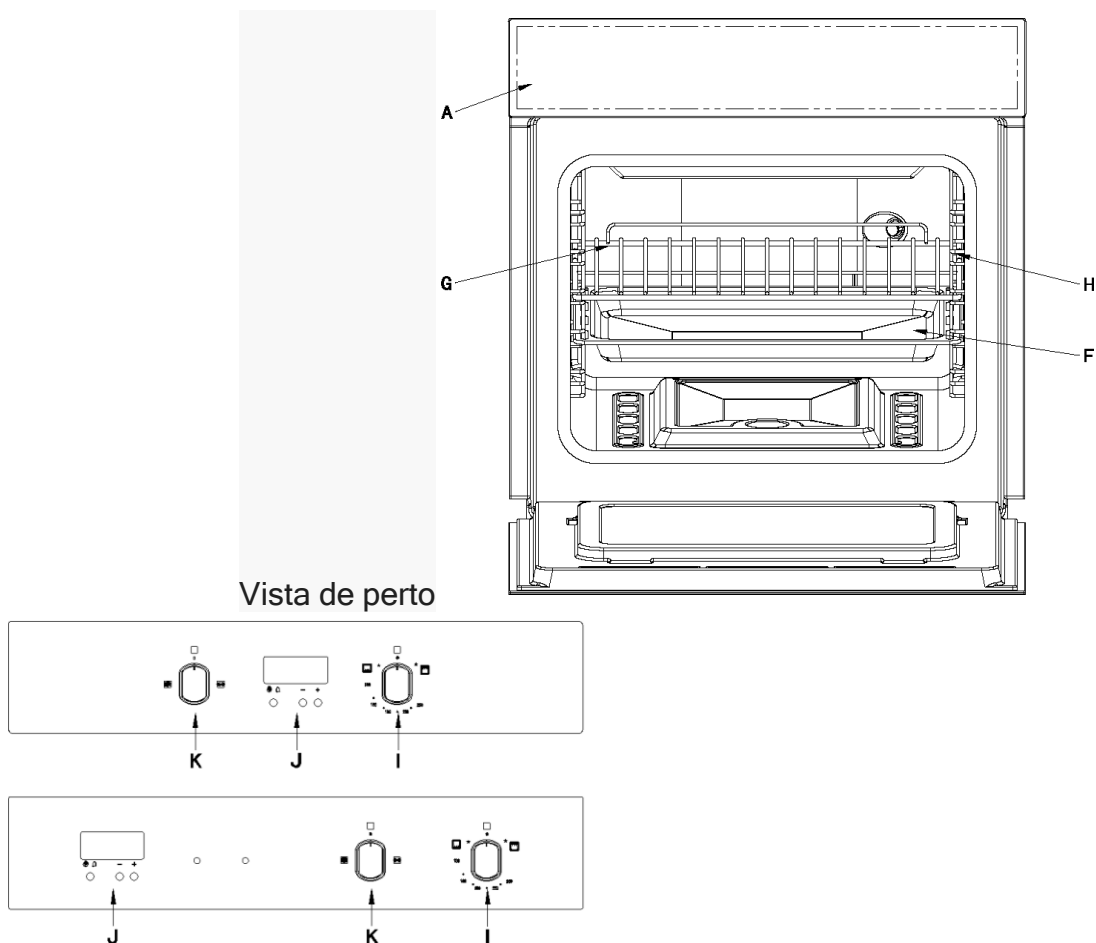
físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução

g) As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

h) Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

i) Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão

j) Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.



A. Painel de controle G. Rack de forno

B. Botão do forno / grelhador H. Guias para deslizar como prateleiras ou pingentes para dentro ou para fóruns

C. Botão da luz do forno I. Botão da válvula do forno

D. Botão J. Botão do temporizador elétrico do fogão

E. Luz indicadora do forno Botão K.Swich

F. Panela pingadeira ou assadeira M.Convec

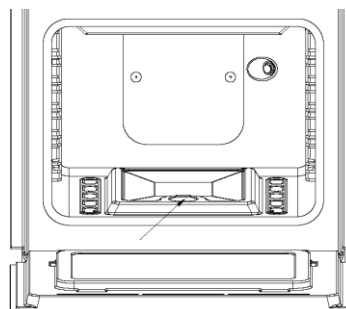
Como utilizar o seu forno

As várias características deste forno são controladas através dos botões e botões localizados nos painéis de controle. Avisos: Na primeira vez em que você usar seu aparelho, recomendamos que você ajuste o termostato para a configuração mais alta e deixe o forno ligado por cerca de meia hora sem nada, com a porta do forno fechada. Em seguida, abra a porta do forno e deixe a sala arejar. O odor que é freqüentemente detectado durante esse uso inicial é devido à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o armazenamento e até que ele seja instalado. Avisos: Coloque a pingadeira fornecida na prateleira inferior do forno para impedir que qualquer molho e / ou graxa pingue no fundo do forno somente ao grelhar alimentos ou ao usar a churrasqueira (disponível apenas em alguns modelos). Para todos os outros tipos de cozimento, nunca use a prateleira inferior e nunca coloque nada no fundo do forno quando estiver em funcionamento, pois isso pode danificar o esmalte. Coloque sempre as suas panelas (pratos, folhas de alumínio, etc.) na grelha fornecida com os aparelhos inseridos especialmente ao longo das guias do forno.

O botão do forno (B) Este botão é usado não apenas para selecionar os diferentes modos do forno, mas também para escolher a temperatura correta de cozimento dentre as temperaturas mostradas no próprio botão (de 140 a 220) para que os alimentos sejam cozidos no forno. O dispositivo de ignição eletrônica do forno está embutido no próprio botão de controle. Para acender o queimador do forno, pressione o botão "B" completamente e gire no sentido anti-horário, ajustando-o para a posição Max (mantendo a porta do forno fechada). Como o forno está equipado com um dispositivo de segurança, após acender o queimador, mantenha o botão "B" pressionado por cerca de 6 segundos para permitir que o gás passe até que o termopar de segurança seja aquecido. O dispositivo de ignição eletrônica do queimador do forno não deve ser ativado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, pare de pressionar o botão "B", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente. A temperatura de cozimento é selecionada combinando a temperatura desejada com a marca de referência no painel de controle; a gama completa de temperaturas é mostrada abaixo: O forno alcançará automaticamente a temperatura definida e o termostato, controlado pelo botão, manterá constante. Acender o forno manualmente No caso de uma breve falta de energia, o queimador do forno pode ser aceso manualmente: a) abra a porta do forno b) segure um fósforo ou um isqueiro próximo ao prendedor do queimador, como mostra a figura, pressione o botão "B" completamente e gire no sentido anti-horário, colocando-o na posição Máx. Como o forno está equipado com um dispositivo de segurança, após acender o queimador, mantenha o botão

“B” pressionado por cerca de 6 segundos para permitir que o gás passe até

que o termopar de segurança seja aquecido.

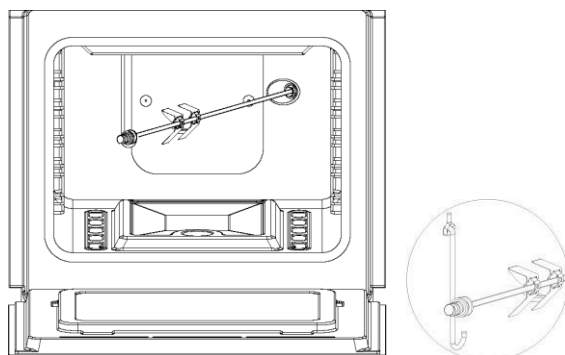


c) Quando o queimador estiver aceso, feche a porta do forno.

a)

Aviso de importância: se a chama do queimador apagar acidentalmente, gire o botão de controle “B” para a posição desligado, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

O botão da grelha (B) O seu forno está equipado com uma churrasqueira elétrica. A temperatura extremamente alta e direta da churrasqueira torna possível dourar a superfície de carnes e assados enquanto prende os sucos para mantê-los macios. A churrasqueira também é altamente recomendada para pratos que exigem alta temperatura na superfície: como bifes, vitela, costela, filés, hambúrgueres etc. Pressione o botão “B” completamente e ajuste-o para posicionar a grade (que usa raios infravermelhos) e o motor do rotisserie (disponível apenas em alguns modelos) acenderá; o último permanecerá ligado enquanto a grade estiver em operação. Importante: ao usar a churrasqueira, a porta do forno deve ser mantida fechada; para obter mais detalhes sobre o programa, use o assador, leia o parágrafo correspondente.



Aviso: a porta do forno fica quente durante o cozimento. Por favor, mantenha as crianças afastadas.

O botão da luz do forno (C)

Este é o botão indicado pelo símbolo e permite acender a luz dentro do forno para supervisionar a cozedura sem ter que abrir a porta do forno.

Temporizador (D) (disponível apenas em alguns modelos) Para usar o timer, a campainha “D” deve ser ativada girando o botão uma volta completa no sentido horário; depois, volte ao tempo desejado para que o número de minutos no botão atenda à marca de referência no painel.

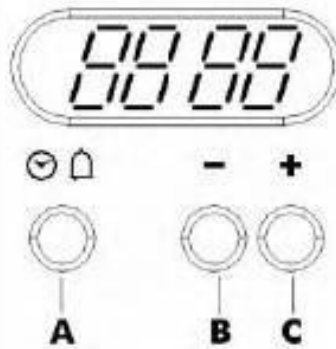
A luz indicadora da grade (E)

Esta luz acende quando a grelha começa.

A ignição da válvula (I).

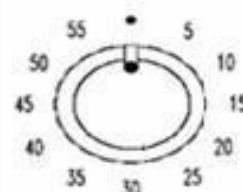
Este botão é usado não apenas para selecionar os diferentes modos do forno, mas também para escolher a temperatura correta de cozimento dentre as temperaturas mostradas no próprio botão (de 130 a 250) para que os alimentos sejam cozidos no forno. O dispositivo de ignição eletrônica do forno está embutido no próprio botão de controle. Para acender o queimador do forno, pressione o botão “I” completamente e gire-o, colocando-o na posição ou, consulte Operação para o botão B. Ventilação de refrigeração Para esfriar a temperatura de seu exterior, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento que liga girando o botão seletor “B”. Durante o cozimento, o ventilador está sempre ligado e pode ser ouvido um fluxo normal de ar saindo entre a porta do forno e o painel de controle. Nota: quando terminar a cozedura, a ventoinha permanece ligada até o forno arrefecer o suficiente. Aviso: não use o forno em caso de falha prolongada de energia se o ventilador não funcionar.

Definir um tempo de contagem regressiva



O Pressione o botão (C) e os números no visor do timer começarão a avançar e um símbolo acenderá. O Utilize os botões (B) e (C) para ajustar o tempo no visor do timer, até que ela mostre o tempo que você deseja que o forno faça a contagem regressiva. Quando o tempo de contagem regressiva desejado for exibido, solte todos os botões. Após 10 segundos, o tempo de contagem regressiva será armazenado e a contagem regressiva começará imediatamente. O No final do tempo de cozimento, um sino toca por 7 minutos. Pode ser desligado pressionando o botão (C) uma vez. O Para redefinir uma contagem regressiva antes que ela termine, pressione os botões (B) e (C) simultaneamente. Em seguida, solte o botão (C) primeiro, seguido pelo botão (B). **IMPORTANTE: Se você tiver o forno ou a grelha em uso enquanto o timer estiver em contagem regressiva. Quando a contagem regressiva terminar, o forno continuará a aquecer. Você deve desligar o forno / grill usando a função do forno e o botão de controle de temperatura.**

Usando o contador de minutos



O contador de minutos pode ser usado independentemente da função de cozinhar no forno por um período de tempo a 50 minutos.

O Para ajustar o temporizador, gire o botão completamente no sentido horário até parar e, em seguida, gire-o novamente no sentido anti-horário até o tempo necessário.

O período definido expirará quando o botão de controle chegar a zero, um breve sinal sonoro será emitido.

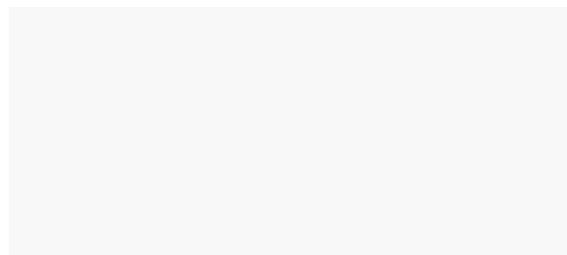
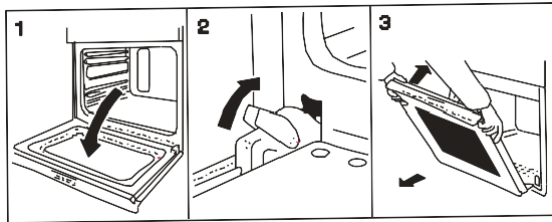
IMPORTANTE: Se você tiver o forno ou a grelha em uso enquanto o timer

estiver em contagem regressiva. Quando a contagem regressiva terminar, o forno continuará a aquecer. Você deve desligar o forno / grill usando a função do forno e o botão de controle de temperatura.

Como remover a porta do forno

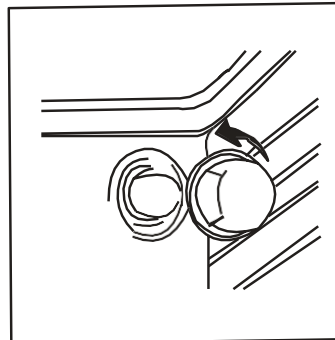
Para uma limpeza mais profunda, você pode remover a porta do forno. Proceda da seguinte forma:

- a) abra totalmente a porta
 - b) levante e gire as pequenas alavancas situadas nas duas dobradiças;
 - c) segure a porta pelos dois lados externos, feche-a lentamente, mas não completamente;
 - d) puxe a porta na sua direção, puxando-a para fora do assento;
- Remonte a porta seguindo os procedimentos acima para trás.



Trocando a lâmpada do forno

- a) Desconecte o forno da fonte de alimentação por meio do interruptor onipolar usado para conectar o aparelho à rede elétrica; ou desconecte o aparelho se o plugue estiver acessível;
- b) Remova a tampa de vidro do suporte da lâmpada
- c) Remova a lâmpada e substitua por uma resistente a altas temperaturas (300) pelas seguintes características:
Tensão: 230 / 240V
Potência: 15W
Tipo E14
- d) Recoloque a tampa de vidro e reconecte o forno à fonte de alimentação.



Conselhos práticos de culinária

O forno oferece uma ampla variedade de alternadores que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor maneira possível. Com o tempo, você aprenderá a fazer o melhor uso deste versátil utensílio de cozinha. Os seguintes equipamentos são apenas uma orientação que pode variar de acordo com para sua própria experiência pessoal Bolos Quando assar bolos¹, coloque-os sempre no forno depois de terem sido pré-aquecidos (cerca de 15 minutos). A temperatura normalmente é de cerca de 160 ° C. Não abra a porta enquanto o bolo estiver assando para evitar que caia, em geral:

Pastelaria muito seca

Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo.
--

Pastelaria caiu

Use menos líquido ou abaixe a temperatura em 10 °C 10 °C.

Cozido bem por dentro, mas grudento na Lado de fora

Use menos líquido, abaixe a têmpera, rasgue e aumente o tempo de cozimento.

A massa gruda na panela

Unte bem a panela e polvilhe com um pouco de farinha ou use papel à prova de graxa.

Assando Pizza

Para saborosas pizzas crocantes:

Pré-aqueça o forno por pelo menos 15 minutos

Use uma forma de pizza e leve, colocando-a no rack fornecido com o forno. Não abra a porta do forno frequentemente enquanto a pizza estiver cozinhando;

Se a pizza tiver muitas coberturas (três ou mais),

recomendamos que você adicione o queijo mussarela no meio do processo de cozimento.

Cozinhar Peixe e Carne

Ao cozinhar carne branca. aves e peixes, use configurações de temperatura de 170 ~ C a 190 C.

Para carnes vermelhas que devem ser bem feitas por fora e macias e suculentas por dentro, é uma boa idéia começar com um ajuste de alta temperatura (200 ': C-220-'C) por um tempo curto, depois vire o forno para baixo.

Em geral, quanto maior o assado, menor a configuração de temperatura.

Coloque a carne de ladrilho no centro

Pastelaria muito escura por cima

Coloque-o em uma prateleira inferior, aumente o tempo de cozimento.

da grade e coloque a pingadeira embaixo dela para pegar a gordura.

Certifique-se de que a grade esteja inserida de forma que fique no centro do forno. Se desejar aumentar a quantidade de lrom abaixo, use as alturas da cremalheira baixa. Para as ms / pts salgadas (especialmente pato e caça selvagem), vista a banha de porco ou o bacon por cima.

Usando o Grill

Importante: use sempre a churrasqueira com a tampa da porta do forno. Isso permitirá que você obtenha excelentes resultados e economize 10

em energia (aproximadamente, aproximadamente 10%)
 Use o modo R "grill". colocando os alimentos sob o centro da grelha.
 Portanto, os melhores resultados ao usar os modos de grelha são obtidos colocando a grade nas prateleiras

inferiores (consulte a tabela de cozimento) e, para evitar que a gordura e a gordura pingem no fundo do forno e a formação de fumaça, coloque uma pingadeira a 1ª grelha do forno por baixo.

Seletor	Alimentos a serem cozidos	Peso (em kg)	Posição da prateleira do forno	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Botão de configuração do Termostato	Tempo de cozimento [minutos]
Forno	Lasanha	2,5	3	10	200	55-60
	Canelone	2,5	3	10	200	40-45
	Massas assadas	2,2	3	10	200	50-55
	Vitela Frango	1,7	2	10	210	80-90
	Rolo de peru	1,5	3	10	200	70-80
	Pato Coelho	2,5	3	10	200	80-90
	Perna de cordeiro	1,8	3	10	200	90-100
	Cavalas Dentex	2,0	3	10	200	80 -90
	Truta assada em Pizza de estilo napolitano	1,5	3	10	200	70-80
		1,8	3	10	200	80-90
	Biscoitos secos azedo	1,3	3	10	200	30-40
	Bolo de chocolate	1,5	3	10	180	30-40
	Bolos fermentados	1,0	3	10	200	30-35
		0,6	3	15	210	15-20
		0,5	4	15	180	25-30
	1,1	3	15	180	30-35	
	1,0	3	15	165	50-60	
	1,0	4	15	165	50-60	
	Solas e chocos	1	4	5	-	6
	Kebabs de lulas e camarões	1	4	3	-	4
	Filé de bacalhau	1	4	3	-	10
		1	4	-	-	8-10
	Legumes grelhados	1	4	5	-	20-25
	Bife de vitela Costeletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hambúrgueres	1	4	3	-	10-15
	Embutidos dos	1,7	4	5	-	20-25
	Sanduíches tostados	n. ⁰⁴	4	3	-	2-3
Grill	Com churrasqueira					

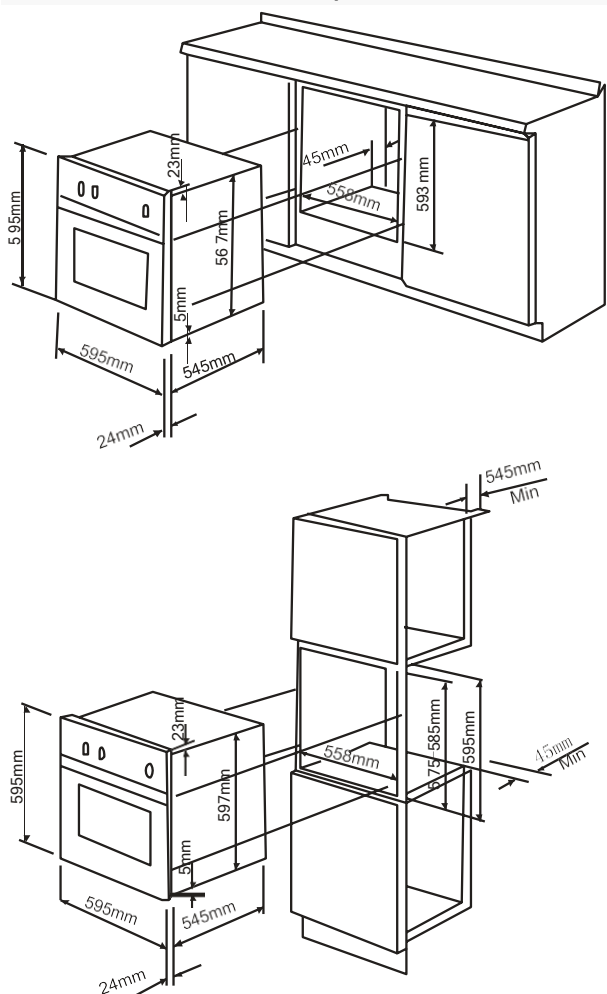
	(quando presente) Vitela no espeto Frango no espeto Cordeiro no espeto	1,0 1,5 1,0	- - -	- - -	- - -	80-90 80-90 80-90
--	--	-------------------	-------------	-------------	-------------	-------------------------

Nota: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar de acordo com o gosto pessoal. Ao cozinhar com a grelha, a pingadeira sempre deve ser colocada na 1ª grelha do forno por baixo.

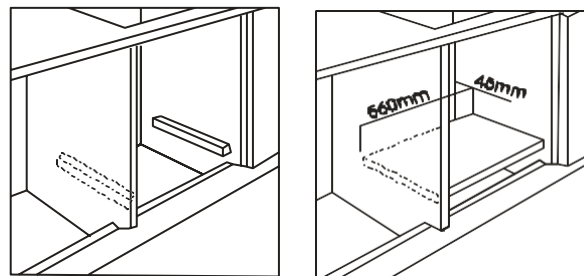
Instalação

Instalação de fornos embutidos

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

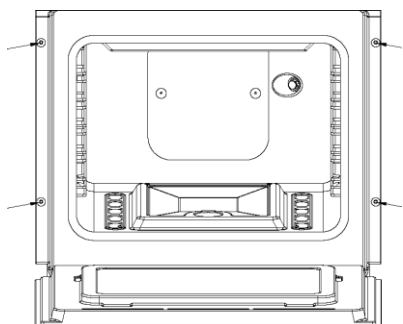


Para garantir ventilação adequada, o painel traseiro da unidade do gabinete deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma que repouse sobre duas tiras de madeira. Se o forno repousar sobre uma superfície plana e contínua, deve haver uma abertura de pelo menos 45 * 560 mm.



Os painéis dos armários adjacentes devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os armários com revestimento externo devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas de até 100. Em conformidade com os padrões de segurança atuais, contato com as partes elétricas do forno não deve ser possível depois de instalado.

Para prender o forno ao gabinete, abra a porta do forno e prenda-a inserindo os 4 parafusos de madeira nos 4 orifícios localizados no perímetro da estrutura.

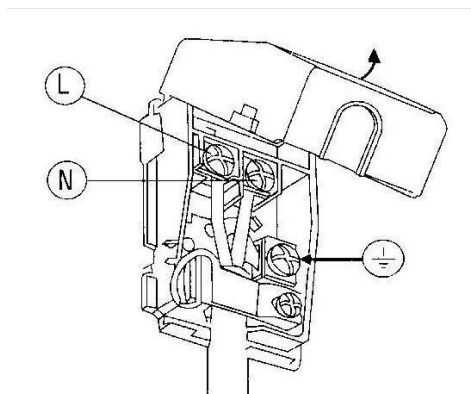
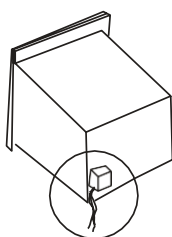


Conexão elétrica

Os fornos equipados com um cabo de alimentação de três polos são projetados para operar com corrente alternada com a voltagem e a frequência indicadas na placa de dados (localizada no aparelho) e no manual de instruções. O fio para aterrar o aparelho é de cor verde-amarelo.

Montagem em um cabo de fonte de alimentação

- Abrindo a placa do terminal:
- Usando uma chave de fenda, prenda nas abas laterais da tampa da placa de terminais;
- Abra a tampa da placa de terminais
- Para instalar o cabo, faça o seguinte:
- Remova o parafuso da braçadeira de fio e os três parafusos de contato L-N
- Prenda os fios sob as cabeças dos parafusos usando o seguinte esquema de cores; Azul (N) Marrom (L), Amarelo- Verde
- Aperte o cabo de alimentação no lugar com o grampo e feche a tampa da placa de terminais.
-



Conectando o cabo de alimentação à rede elétrica

Instale um plugue padronizado correspondente à carga indicada na placa de dados. Ao conectar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor unipolar com uma abertura de contato mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor unipolar deve ser dimensionado de acordo com a carga e deve estar em conformidade com os regulamentos atuais (o fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor). O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura superior a 50 em relação à temperatura ambiente, em qualquer parte do seu comprimento. Antes de fazer a conexão, verifique se: v a segurança elétrica deste aparelho somente pode ser garantida se o fogão estiver aterrado de maneira correta e eficiente, de maneira a garantir que o aterramento seja eficiente; Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com um técnico qualificado para verificar o sistema. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido aterrado. v Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de data (no aparelho e / ou na embalagem) correspondem às do sistema de rede elétrica da sua casa.

Verifique se a capacidade elétrica do sistema e dos soquetes suporta a potência máxima do dispositivo, conforme indicado na placa de dados. Se você tiver alguma dúvida, chame um técnico qualificado. Se o soquete e o plugue do aparelho não forem compatíveis, substitua o soquete com um adequado

modelo por um técnico qualificado. Este último, em particular, também deverá garantir que a seção transversal dos cabos do soquete seja adequada à energia absorvida pelo aparelho. O uso de adaptadores, vários soquetes e / ou extensões não é recomendado. Se seu uso não puder ser evitado, lembre-se de usar apenas adaptadores e extensões únicos ou múltiplos que atendam às normas de segurança atuais. Nesses casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador ou extensão única e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. O plugue e o soquete devem estar facilmente acessíveis.

Conexão com tubo rígido (cobre ou aço)

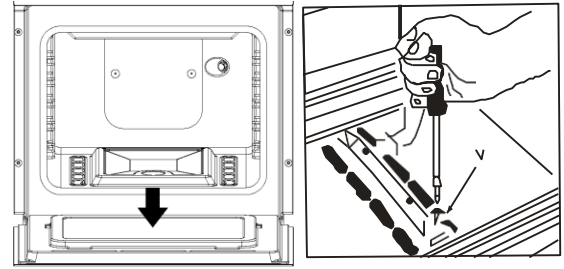
A conexão ao sistema de gás deve ser feita de forma a não causar nenhum tipo de estresse no aparelho. Há uma conexão de tubo ajustável em forma de L na rampa de alimentação do aparelho, cuja estanqueidade é garantida por uma vedação. Se você precisar girar a conexão do tubo, em todos os casos, substitua a vedação (fornecida com o aparelho). O encaixe do tubo de suprimento de gás é um acessório macho cilíndrico de 1/2 gás com rosca.

Abra totalmente a porta do forno

Retire o fundo deslizante do forno

Desparafusar os parafusos de fixação do queimador

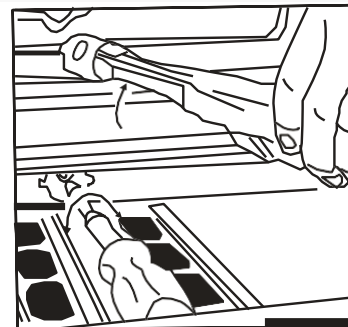
Retire o parafuso "V" e depois o queimador do forno;



Desparafuse o bico do queimador do forno usando uma chave de soquete especial para os bicos ou uma chave de soquete de 7 mm e substitua-o por um bico adequado ao novo tipo de gás (consulte a Tabela 1)

Tome cuidado especial ao entregar os fios da vela de ignição e os tubos do termopar

Substitua todas as peças, seguindo as etapas descritas acima na ordem inversa



Regulando o ar primário do queimador do forno

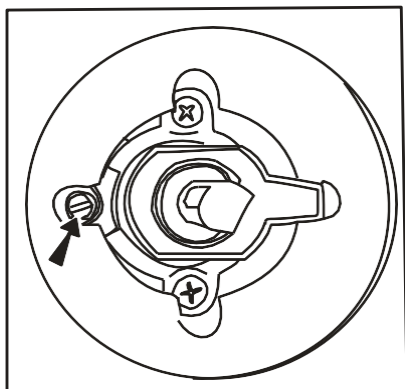
b) O queimador foi projetado para não precisar de ajustes no ar primário.

Regulagem mínima da porta do forno

c) Regule o queimador do forno no mínimo: Gire o botão primeiro para a configuração Máx. Por cerca de 10 minutos e depois para Mín; Retire o botão Remova o disco preso ao painel de controle Ajuste o parafuso localizado fora do pino da torneira do termostato até que a chama fique pequena, mas constante (a chama pode ser vista através das fendas na parte inferior do forno)

N.B .: Neste caso de gás líquido, o parafuso de regulagem deve ser parafusado completamente. Verifique se o queimador não se desliga ao girar o botão de Max para Min rapidamente e quando você abre e fecha a porta do forno rapidamente. Aviso após a conclusão desta operação, substitua o adesivo de drenagem antigo por um que indique o

novo tipo de gás usado. Este adesivo está disponível em nossos Centros de Serviço. Nota Caso a pressão do gás utilizado seja diferente (ou varie) da pressão recomendada, é necessário instalar um regulador de pressão adequado no tubo de entrada (em conformidade com as normas nacionais atuais relativas a "reguladores de gás canalizado"



Especificações técnicas

Dimensões interiores do forno:

Largura: 43.6cm

Profundidade 41cm

Altura 31.5cm

Dimensões totais para o volume do forno: 56 litros

TERMO DE GARANTIA

O Forno COOKERHOOD é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

Três primeiros meses - garantia legal.

Garantimos a reposição de peças por 3 anos a partir do lançamento do produto no mercado.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

- O FORNO COOKERHOOD for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O FORNO COOKERHOOD for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, compatível com o produto.
- O FORNO COOKERHOOD tiver recebido maus tratos, descuidos [riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente] ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela COOKERHOOD.
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O FORNO COOKERHOOD não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.