

# **INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO**

**60x60 cm (TIPO M6/M6V)**

**LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.**

**Estas instruções são válidas apenas para países de destino cujos símbolos de identificação aparecem na capa do manual de instruções e no rótulo do dispositivo.**

**O fabricante não pode ser responsabilizado por danos materiais ou pessoas resultantes de uma instalação incorreta ou de uma utilização incorreta do aparelho.**

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões, devido a erros de impressão ou transcrição, contidos neste folheto. Até a estética das figuras mostradas é puramente indicativa.

O fabricante reserva-se o direito de alterar os seus produtos quando considerado necessário e útil, sem comprometer as características essenciais de segurança e funcionalidade.

ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA USO NÃO PROFISSIONAL

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva Europeia 2011/65/UE (ROHS)



Este dispositivo tem uma marca de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (WEEE).

A presente diretiva define as regras para a recolha e reciclagem de equipamentos descartados válidos em todo o território da União Europeia.

O símbolo do caixote do lixo riscado indicado no produto indica que os resíduos provenientes de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE) não devem ser atirados para o lixo indiferenciado (isto é, juntamente com "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser geridos separadamente de modo a serem submetidos a operações especiais para a sua reutilização, ou a um tratamento específico, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair os materiais primeiro que pode ser reciclado.

quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair os materiais primeiro que pode ser reciclado.

#### INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Nos termos do artigo 13.o do Decreto Legislativo 25 de julho de 2005, n.151 "Aplicação das Diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativa à redução da utilização de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como à eliminação de resíduos"

O símbolo do caixote do lixo riscado no equipamento ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos.

Por conseguinte, o utilizador deve entregar o equipamento no final da sua vida útil aos centros adequados para a recolha separada de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao retalhista no momento da compra de um novo equipamento de tipo equivalente.

A recolha separada adequada para o arranque subsequente de equipamentos descarregados para reciclagem, tratamento e eliminação ambiental compatível ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto. **A eliminação abusiva do produto pelo utilizador implica a aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.**

#### CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

Consulte o certificado de garantia anexado.

#### ASSISTÊNCIA TÉCNICA PÓS-VENDA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este dispositivo foi testado e desenvolvido por pessoal experiente e qualificado.

Qualquer reparação ou afinação subsequentes devem ser efetuadas pela assistência técnica autorizada.

Por esta razão, recomendamos que contacte o Revendedor que e fez a venda ou o Centro de Assistência mais próximo, informando-os do tipo de dispositivo na sua posse e do tipo de inconveniente apresentado.

Em caso de substituição de componentes defeituosos, recomenda-se substituí-los por peças sobressalentes originais disponíveis apenas nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

#### MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

**A instalação, todos os ajustes, transformações e manutenção enumerados nesta parte devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado (lei n.º 46 e Decreto Presidencial 447).**

**Uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.**

**Os dispositivos de segurança ou dispositivos de regulação automático para aparelhos durante a vida útil da instalação só podem ser modificados pelo fabricante ou fornecedor devidamente autorizado.**

#### INSTALAÇÃO

Depois de retirar as várias partes móveis da sua embalagem interna e externa, certifique-se de que o fogão está intacto. Não utilize o aparelho em caso de dúvida e contacte pessoal qualificado.

**Os componentes da embalagem tais como objetos perigosos, devem ser guardados fora do alcance das crianças.**

**O aparelho pode ser instalado isoladamente, colocado junto a uma parede com uma distância não inferior a 20mm (Fig. 2, Classe de instalação 1) ou entre duas paredes (Fig. 1 Classe de instalação 2 subclasse 1). É possível uma única parede lateral que exceda a altura da bancada e esta deve ter uma distância mínima de 70mm da borda da cozinha (Fig. 2 Classe de instalação 1)**

As dimensões dos desenhos são expressas em milímetros.

Quaisquer paredes do mobiliário adjacente e da parede colocadas na parte de trás devem ser de material resistente ao calor capaz de suportar uma sobretemperatura.

**ATENÇÃO:** quando o aparelho for instalado como subclasse 1 da classe 2, para a ligação à rede de gás utilize apenas mangueiras metálicas em conformidade com a norma UNI 9891

### **AVISOS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO DISPOSITIVO**

O fogão pode ser instalado livremente, isoladamente, ou inserido entre armários de cozinha ou entre uma peça de mobiliário e a parede. A instalação do aparelho deve ser efetuada de acordo com os requisitos das normas UNI 7129 e UNI 7131.

Este dispositivo não está ligado a dispositivos de evacuação de produtos de combustão. Por conseguinte, deve ser ligado de acordo com as normas UNI 7129 e UNI 7131.

Deve ser dada especial atenção aos seguintes requisitos relativos à ventilação e à ventilação das instalações. Quaisquer unidades de parede colocadas acima da bancada devem ter uma distância não inferior a 700mm daí.

### **VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

Para assegurar um bom funcionamento do aparelho, é necessário que a sala onde está instalada esteja continuamente ventilada. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m<sup>3</sup> e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular de gás e ventilação da sala.

O fluxo natural de ar ocorrerá através de aberturas permanentes feitas nas paredes da sala a ventilar: **estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup>** (Fig. 3). Estas aberturas devem ser construídas de modo a não serem obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar das salas adjacentes à que devem ser ventiladas, respeitando estritamente as disposições das normas UNI 7129 e 7131.

**ATENÇÃO:** Se os queimadores da bancada não estiverem equipados com o dispositivo de segurança com termocouples, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm<sup>2</sup>.

### **LOCALIZAÇÃO**

Os aparelhos de cozedura a gás devem sempre evacuar os produtos de combustão através de capotas ligadas a chaminés ou diretamente no exterior (Fig. 4). Se a capota não puder ser aplicada, é permitido utilizar uma ventoinha instalada na janela ou diretamente virada para o exterior, para ser colocada em funcionamento simultaneamente com o aparelho. (Fig. 5), desde que as disposições relativas à ventilação descritas nas normas UNI 7129 e 7131 sejam estritamente respeitadas.

### **PÉS AJUSTÁVEIS EM ALTURA (fig. 6)**

Os pés estão embalados na caixa superior.

Os pés devem ser instalados com o aparelho perto do local de instalação final, não são seguros para um longo transporte. Depois de desembalar o aparelho, levante-o com a ajuda de um pé para inserir os pés nas suas bases montados na parte inferior do aparelho e para o baixar suavemente para manter todo o esforço excessivo nos pés e fixações de montagem. Sugere-se que utilize uma tomada de elevação ou palete em vez de inclinar.

### **INSTALAÇÃO PLINTH (disponível apenas para alguns modelos)**

Depois de instalar os pés, instale o respingo como mostrado nas seguintes ilustrações Fig.7

### **INSTALAÇÃO DE RESPINGO**

Remove os parafusos nº2 que fixam a bancada na parte de trás, conforme indicado em (fig.8)

Coloque o respingo e fixe-o na parte inferior com os dois parafusos removidos, conforme indicado em (fig.8)

Fixar ainda mais a parte central do respingo com os parafusos fornecidos com o conjunto traseiro (fig.8)

### **INSTALAÇÃO DAS GRELHAS E PEGA DO FORNO**

A pega é embalados juntamente com o respingo.

A pega só está presente em alguns modelos.

Para a montagem da pega siga as instruções abaixo:(fig.9A -9B -9C)

### **INSTALAÇÃO DO SISTEMA ANTI-INCLINAÇÃO**

Para evitar a queda acidental do aparelho, é necessário instalar o sistema anti-inclinação fornecido. Abaixo estão as instruções para a montagem do anti-inclinação. Fig.10 -11

### **LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS**

Antes de ligar o aparelho à rede de gás, certifique-se de que os dados da etiqueta de sinalização aplicada na gaveta do forno ou na parte de trás do fogão são compatíveis com os da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta aplicada na última página deste folheto e na gaveta do forno (ou na parte de trás) do aparelho indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de trabalho.

**Quando o gás é distribuído por conduta, o aparelho deve ser ligado ao sistema de alimentação de gás:**

- com tubo flexível em inox com parede contínua, de acordo com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de juntas de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas que possam danificá-lo.
- com mangueira de borracha em conformidade com a UNI 7140 com extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira flexível através de cabos normais para mangueiras de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos.

**Quando o gás for retirado de uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão de acordo com a norma UNI-CIG 7432, deve ser ligado:**

- com tubos flexíveis em inox com parede contínua, de acordo com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedações de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável aplicar na mangueira o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para facilitar a ligação com o suporte da mangueira do regulador de pressão montado no cilindro.
- com mangueira de borracha em conformidade com a UNI 7140 com extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira flexível através de cabos normais para mangueiras de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos.

**ATENÇÃO: Tenha em atenção que o encaixe de entrada de gás do aparelho está roscado a 1/2 de gás cilíndrico de acordo com as normas UNI-ISO 228-1.**

**Para a ligação do aparelho à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessário um encaixe adicional da mangueira (Fig. 12) que é fornecido com o dispositivo em conformidade com a norma UNI 7141.**

Recorde-se ainda que os dispositivos fixos ou inseridos entre duas peças de mobiliário devem ser ligados ao sistema com um tubo metálico rígido, ou com um tubo flexível em inox com uma parede contínua, de acordo com as disposições da norma UNI 7129, ponto 2.5.2.3.

**PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO COM GÁS GPL:**

As torneiras de gás montadas na sua cozinha devem funcionar com gás líquido de qualidade controlada, dispensado à pressão nominal correta.

Esta pressão deve ser garantida por um regulador de pressão certificado especial

A utilização de gases provenientes de recargas não certificadas e/ou o uso indevido do cilindro de GPL, bem como do seu regulador, pode invalidar a garantia do produto.

Em particular, todas as situações que podem poluir o gás com resíduos e impurezas que, introduzidos no circuito de gás, podem fazer danos.

Por conseguinte, recomenda-se:

- Utilize apenas cilindros DE GPL de revendedores oficiais e autorizados pelos vários fabricantes
- Use os cilindros até que sejam esvaziados sem os colocar inclinados ou de cabeça para baixo
- Realizar uma limpeza regular do filtro colocado na entrada do regulador de pressão

## **ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GASES**

**ANTES DE EFETUAR QUALQUER OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO, DESLIGUE O APARELHO DA REDE DE FORNECIMENTO DE GÁS E ELETRICIDADE!**

**BOCAIS DE SUBSTITUIÇÃO PARA FUNCIONAMENTO COM OUTRO TIPO DE GÁS:**

**Para que a alteração dos bocais dos queimadores da bancada funcione da seguinte forma:**

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Retire as grelhas da bancada (Fig. 13).
3. Retire as cabeças do queimador (Fig. 13).
4. Com uma chave hexagonal de 7 mm, desaperte os bicos e substitua-os pelos indicados para o novo tipo de gás (Fig.14), conforme indicado na tabela N°1.

**Para que a alteração do bocal do queimador do forno funcione da seguinte forma:**

1. Retire o avião ( Fig. 15 ).
2. Desaparafusar o parafuso **V** e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 16 ).
3. Com uma chave hexagonal de 10 mm, substitua o bocal **R** pelo novo tipo de gás, tal como indicado no quadro nº 1.

**Para fazer a mudança do bocal do queimador de grelhar funcionar da seguinte forma**

1. Desaparafusar o parafuso **A** e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termocouple (Fig. 17 )
2. Com uma chave de tubo hexagonal de 7 mm, substitua o bocal **C** pelo novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

**ATENÇÃO:** Após a efetuação das substituições acima referidas, o técnico deve proceder à regulação dos queimadores, descritos no parágrafo seguinte, vedar quaisquer órgãos reguladores e de pré-regulação e aplicar no aparelho, em vez do existente, o rótulo correspondente à nova regulação do gás.

Esta etiqueta está contida no saco de bocais de reposição.

TABELA N°1

CATEGORIA LUMINÁRIA: II2H3+

Queimador	Tipo de gás	Pressão	Diâmetro do bocal	Caudal Nominal				Taxa de fluxo reduzida		Diâmetro by-pass
		mbar	1/100 mm.	G/h	l/h	Rio Kw	kcal/h	Rio Kw	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Ultra Rápido	Natural G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48
Grelhador	Natural G20	20	96	-	172	1,8	1548	-	-	NÃO by-pass
	Butano G30	30	65	131	-	1,8	1548	-	-	
	Propano G31	37	65	128	-	1,8	1548	-	-	

### AJUSTE DO QUEIMADOR

#### 1) Regulação do ar primário:

**Regulação do queimador do forno:** para que o ajuste do ar primário do queimador do forno funcione seguindo a sequência indicada aqui:

1. Retire o fundo do forno.
2. **Desaperte o parafuso P** e ajuste a posição **X** do cone venturi (Fig.18) de acordo com as indicações da tabela N°2

**Regulação do queimador grill:** para ajustar o queimador grill, deve soltar o parafuso **P** e ajustar a posição **X** do cone venturi (Fig. 19) de acordo com as indicações da tabela nº 2.

TABELA N°2:

Tipo de gás	QUEIMADOR	
	Forno (mm)	Grill (mm)
Natural G20	Tudo aberto	Tudo aberto
Butano G30	Tudo aberto	15
Propano G31	Tudo aberto	15

#### 2) Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

**Regulação dos queimadores do plano de trabalho:** para que o ajuste do mínimo dos queimadores de bancada funcione de acordo com a sequência indicada aqui:

1. Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição de MÍNIMO (chama pequena).
2. Retire o botão de torneira fixado por uma pressão simples.
3. Se a panela não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores da parte superior, insira uma pequena chave de fendas no orifício da haste da torneira (Fig.20) e rode a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador seja convenientemente ajustada ao mínimo; se a cozinha estiver equipada com válvulas de segurança, o parafuso não está localizado no orifício da vareta, mas no corpo da torneira (Fig.21).
4. Certifique-se de que a mudança rápida da posição máxima para a posição de MÍNIMO a chama não se apaga.

**Regulação do queimador de forno:** para fazer com que a regulação do mínimo funcione de acordo com a sequência aqui indicada:

1. Retire a ficha de alimentação antes de se ajustar
2. Retire os botões
3. Retire o painel de controlo desapertando os parafusos de fixação sob o painel frontal
4. Passe o botão do termóstato
5. Acenda o queimador trazendo o botão para a posição MÁX. (ignição manual com fósforo)

6. Feche a porta e coloque o forno durante pelo menos 10 minutos.
7. Leve o botão para a posição MÍNIMA (a 120°) e remova-o.
8. Com uma chave de fendas de lâmina, atuar sobre o parafuso (Fig. 22) e, simultaneamente observe a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa efetuando mudanças rápidas da posição de MÍNIMO para a de MÁX.
9. Volte a montar o painel frontal procedendo de forma oposta à descrita no ponto 3

**ATENÇÃO: O ajuste acima referido só deve ser efetuado com queimadores que operam a gás natural, enquanto que com os queimadores a funcionar em gás líquido o parafuso deve ser bloqueado cuidadosamente no sentido dos ponteiros do relógio. O queimador grill funciona sempre no máximo, pelo que não há regulação mínima.**

### LIGAÇÃO ELÉTRICA DO APARELHO

A ligação elétrica deve ser efetuada de acordo com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de fazer a ligação, certifique-se de que:

- O caudal elétrico do sistema e das tomadas de corrente são adequados à potência máxima do aparelho (ver etiqueta de sinalização aplicada na parte inferior do corpo).
- A tomada ou instalação está equipada com uma ligação terra eficaz de acordo com as regras e disposições legais atualmente em vigor. Declinamos toda a responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

**Quando ligado à rede de alimentação é feito através de tomada:**

- Aplicar no cabo de alimentação, se não faltar, uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta da placa. Ligue os cabos de acordo com o esquema da FIG. 23 tendo o cuidado de respeitar as seguintes respostas:

**letra L (fase) = cabo marrom;**

**letra N (neutra) = cabo azul;**

**símbolo  $\perp$  (terra) = cabo verde-amarelo;**

- O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a que não atinja uma temperatura excessiva de 75 K em qualquer ponto.
- Não utilize reduções, adaptadores ou para ligação, pois podem causar falsos contactos que resultem em sobreaquecimento perigoso.

**Quando ligado diretamente à rede:**

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita desligar completamente as condições da categoria de sobretensão III.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Alternativamente, a ligação elétrica também pode ser protegida com um disjuntor de corrente residual de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente a fixação do cabo de terra de cor verde-amarelo adequado a um sistema de terra eficiente.

**AVISO: Em caso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao bloco de terminais, mais longo do que os outros condutores em cerca de 2 cm.**

### TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

O cabo de alimentação do aparelho deve estar com bainha de PVC, ou seja, do tipo H05VV-F, e a sua secção deve estar em conformidade com os valores indicados na tabela nº 3.

TABELA N°3: Tipos e secções de cabos de alimentação.

Operação plano de trabalho	Operação Forno	Sistemas de alimentação e secção de cabo
		230V ~
Apenas queimadores de gás	Forno a gás Grelhador elétrico	3x1mm <sup>2</sup>
	Forno elétrico com vários 9 9	3x1,5mm <sup>2</sup>

**ATENÇÃO** Ao inserir a marcação neste produto, declara, sob a sua própria responsabilidade, o cumprimento de todas as normas europeias em matéria de segurança, saúde e requisitos ambientais estabelecidos pela legislação deste produto.



### MANUTENÇÃO DO APARELHO

#### ATENÇÃO: AVISOS IMPORTANTES

AVISO: Se o aparelho estiver sobre uma base, tome as medidas necessárias para evitar que o dispositivo se afaste da base de suporte.

### Com forno elétrico

Durante a utilização, o aparelho fica quente. Certifique-se de que não toca nos elementos de aquecimento no interior do forno.

### Com forno elétrico

AVISO: As peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. As crianças devem ser mantidas longe.

### Para portas de vidro

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou espátulas metálicas com arestas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície e partir o vidro.

### Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho

**ATENÇÃO:** as várias partes atingem temperaturas quentes que aparentemente podem parecer elevadas, mas que na realidade se enquadram plenamente nos limites estabelecidos pelas normas de segurança que prevêm:

1) Com o forno a 200°C durante 1 hora, as partes dianteiras não pré-atenses acessíveis podem atingir as seguintes temperaturas:

- Painel de controlo: Tmax = Temperatura. Ambiente+60°C
- Vidro da porta do forno: Tmax = Temperatura. Ambiente+60°C
- Metal da porta do forno: Tmax = Temperatura. Ambiente+45°C

2) Com forno a 230 °C durante 1 hora, as partes de pré-ensais podem atingir as seguintes temperaturas:

- Botões de plástico: Tmax = Temperatura. Ambiente+60°C
- Pega do forno metálico: Tmax = Temperatura. Ambiente+35°C

onde temp. Ambiente: a temperatura em °C da sala onde o aparelho está instalado.

## SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

**Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de fornecimento de gás e eletricidade.**

Para a substituição de componentes como botões e cabeças de queimador, basta extraí-los dos seus assentos sem desmontar qualquer parte.

Para a substituição de componentes como copos de queimador, torneiras e componentes elétricos, siga o procedimento descrito no parágrafo da regulação do queimador. Em caso de substituição do termóstato da torneira ou do gás, é igualmente necessário desmontar os dois suportes traseiros, desapertar os 4 parafusos (2 x suporte) que o fixam ao resto do aparelho e, desaparafusar os 2 parafusos que fixam o suporte das torneiras ao suporte de controlo, após a extração de todos os botões. Em caso de substituição do termóstato a gás ou elétrico, a proteção traseira também deve ser desmontada, desapertando os parafusos relativos, de modo a remover e reposicionar a lâmpada do termóstato.

Para substituir a lâmpada do forno, basta desaparafusar a tampa de proteção que sobressai no interior do forno (Fig. 24).

**AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede.**

**ATENÇÃO:** O cabo de alimentação que vem com o dispositivo está ligado a ele através da ligação tipo X para que possa ser substituído sem a utilização de ferramentas especiais, com um cabo do mesmo tipo que o instalado.

Em caso de desgaste ou danos no cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as instruções da tabela n.3 abaixo:

Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do bloco de terminais e substitua o cabo.

**ATENÇÃO: Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deve manter o condutor de terra mais tempo do que os condutores de fase e deve também respeitar as advertências relativas à ligação elétrica.**

## MANUAL DE UTILIZADOR E MANUTENÇÃO

### DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO


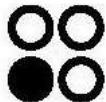
#### Dimensões do queimador a gás Tabela 4



QUEIMADOR	DIMENSÕES (mm)
1 Auxiliar	Ø 50
2 Semirapido	Ø 70
3 Rápido	Ø 95
4 Coroa tripla	Ø 130



#### DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

No painel de controlo, em correspondência com cada botão ou chave, a função é exibida com um pequeno símbolo, abaixo encontram-se os vários comandos que podem ser encontrados:



o símbolo  ou  indica o arranjo dos queimadores na superfície de trabalho, a caixa/ponto completo identifica o queimador em questão. ( neste caso, o queimador frontal esquerdo)

o símbolo  ou  indica o funcionamento do forno seja o que for (forno a gás grill elétrico – comutar 9 posições)

o símbolo  ou  indica o termóstato elétrico para fornos elétricos ventilados

### UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

No painel de controlo acima de cada botão é impresso no ecrã um diagrama no qual é indicado a que queimador o próprio botão se refere. A ignição dos queimadores pode ser efetuada de diferentes formas, dependendo do tipo de aparelho e das suas características específicas:

- **Ignição manual (é sempre possível mesmo em caso de interrupção da eletricidade):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MAX. (chama grande Fig25-26) e leve uma correspondência acesa ao queimador.

- **Ignição elétrica:** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MAX. (chama grande Fig 25-26) mantenha premido o botão no símbolo de ignição marcado por uma estrela e solte-o assim que o queimador estiver aceso.

- **Queimadores de ignição equipados com dispositivo de segurança (fig.27):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição MAX. (chama grande Fig 25-26), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Uma vez ligado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. No caso de o queimador se desligar depois de soltar o botão, repita completamente a operação.

N.B.: Recomenda-se que não tente acender um queimador se respetivo espalhador de chama não estiver corretamente posicionado.

N.B.: Para evitar avarias na ignição, retire quaisquer resíduos de alimentos das velas e seque bem.

#### Dicas para uma melhor utilização dos queimadores:

- Utilize panelas adequadas para cada queimador (ver tabela 5 e Fig. 28).
- Quando tiver vindo a ferver, leve o botão para a posição MÍN. (pequena chama Fig. 25-26).
- Utilize sempre panelas com tampa.

TABELA N° 5

QUEIMADOR	DIÂMETROS DE POTE RECOMENDADOS (cm.)
Auxiliar	12-14
Semirrápido	14-26
Rápido	18-26
Coroa tripla	22-26

#### ATENÇÃO: Utilize recipientes de fundo plano

**AVISO:** depois de limpar os queimadores, certifique-se de que as tampas "A" e os divisores de chama "B" estão bem posicionados como na figura 29A e não mal posicionados como na figura 29B

**ATENÇÃO:** Caso a corrente de corrente esteja em falta, pode ligar os queimadores com fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve deixar o aparelho sem vigilância.

Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, esta pode partir quando aquecida. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilize sprays perto do aparelho quando estiver em funcionamento. Quando utilizar os queimadores, certifique-se de que as pegas dos tachos estão corretamente posicionadas. Se estiver equipado com uma tampa, antes de ser fechada, a parte superior deve ser limpa de quaisquer resíduos alimentares.

**NOTA:** A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por isso, é necessário assegurar uma boa ventilação da sala mantendo as aberturas de ventilação (Fig. 3) e ativando o dispositivo mecânico/exaustor de aspiração ou ventilador elétrico (Fig. 4 e 5). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, a abertura de uma janela aumentando a potência da aspiração mecânica, se tal existir.

### UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

Todas as cozinhas com forno a gás estão equipadas com um termóstato com segurança para regular a temperatura de cozedura. Rodando o botão (Fig.30-31) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo a que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, a temperatura do forno está regulada. O forno a gás pode ser combinado com a grelha elétrica (fig. 30-31).



Além disso, existe também a possibilidade de utilizar o forno a gás ventilado, funcionando a ventoinha do forno através do interruptor apropriado no painel de comandos. A circulação de ar quente assegura uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para alimentos muito delicados, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de cozedura de convenções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura por exemplo.

Com a utilização do forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente mais baixas em cerca de 10-15 ° C em comparação com a utilização do forno a gás tradicional.

**AVISO: Em caso de extinção acidental das chamas do queimador, feche o botão de controlo e não respnde a ignição até pelo menos 1 minuto depois.**

Tabela nº 6

POSIÇÃO DO BOTÃO DO TERMÓSTATO	TEMPERATURA EM °C
1	120
2	140
3	160
4	175
5	190
6	210
7	235
8	250

Ligar o queimador do forno pode ser realizado de várias maneiras:

- **Ignição manual:**(Iviamente possível mesmo na ausência de eletricidade) :

Para ligar, abra a porta do forno e rode o botão até 250°C da balança corresponder ao dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se de uma correspondência acesa com o tubo de ignição visível na superfície do forno (Fig. 32). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e segure-o, depois de o queimador estar completamente ligado, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindo a operação.

- **Ignição elétrica** (apenas para modelos equipados com este dispositivo) :

Neste caso, é necessário abrir a porta do forno com antecedência, prima e rode o botão até à posição de temperatura máxima de 250 °C. Em seguida, pressione o botão do termóstato (versões com ignição por baixo). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas não equipadas com ignição por baixo do botão, pressione o botão do termóstato e o botão que opere o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação

**O dispositivo de ignição não deve ser acionado por mais de 15sec.; se, após este período, o queimador não estiver aceso, deixe de funcionar neste dispositivo e abra a porta do compartimento ou aguarde pelo menos 60sec.**

**ATENÇÃO: ligue sempre o forno com a porta aberta. Durante a utilização do forno deixe a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.**

**ATENÇÃO: utilizando o forno pela primeira vez, é necessário executá-lo durante um tempo de 15-30 minutos a uma temperatura de cerca de 250 ° sem cozinhar nada, de modo a expulsar a humidade e os odores do isolamento interno.**

Durante a utilização normal do forno, depois de ligar e ajustar a temperatura pretendida, aguarde cerca de 15 minutos antes de introduzir os alimentos, de modo a pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 33), nas quais as grelhas ou o tabuleiro podem ser inseridos de forma indiferente. A tabela número 7 mostra os tempos de cozedura e a posição indicativa do tabuleiro para os diferentes tipos de alimentos.

Tabela nº 7

### FORNO A GÁS

As temperaturas nos parênteses referem-se à utilização do forno a gás ventilado

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
<b>CARNE</b>			
PORCO ASSADO	220 (210)	3	60-70
ROSBIFE	250 (240)	3	50-60
BOI ASSADO	240 (230)	3	60-70
VITELA ASSADA	220 (210)	3	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	3	45-55
LEBRE ASSADA	235 (225)	3	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	3	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	3	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	3	60-70




PATO ASSADO	235 (225)	3	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	3	40-45
<b>PEIXE</b>	200-225 (190-215)	2	15-25
<b>PASTELARIA</b>			
BOLO DE FRUTAS	220 (210)	2	35-40
BOLO DE MARGHERITA	190 (180)	2	50-55
PÃEZINHOS	175 (165)	2	25-30
BOLO	235 (225)	2	20
DONUTS	190 (180)	2	30-40
TARTE DE MAÇÃ	220 (210)	2	20
PUDIM	220 (210)	2	20-30
TORRADA	250 (240)	3	5
PIZZA	220 (210)	2	20

### UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 2+0 (fig. 34-35)



#### (apenas cozinhas de forno a gás de grelhação elétrica)

O interruptor 2+0 usado em modelos com forno a gás grelhador elétrico



o símbolo   ou  indica o comando de acionamento de luz do ventilador do forno e do forno para permitir a utilização do forno a gás ventilado ou da grelha elétrica ventilada



o símbolo  ou  indica o comando para ligar a luz do forno apenas

### UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO ELÉTRICO

O termóstato fornecido com os modelos em causa tem a função de manter a temperatura interna do forno constante a uma temperatura pré-determinada entre 50 °C e 250 °C.

Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 36-37), alinhe a temperatura escolhida no molde com índice impresso no painel frontal. A intervenção do termóstato é indicada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interna do forno tiver excedido a temperatura definida em 10 °C, e acende-se quando desce 10 °C abaixo da temperatura definida. O termóstato só pode controlar as resistências do forno se o interruptor ao qual é combinado estiver num dos possíveis modos de funcionamento das resistências do forno; no caso de o interruptor estar ligado à posição 0, o termóstato deixou de ter qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desligadas.

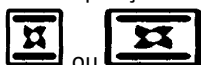
### UTILIZAÇÃO DO BOTÃO MULTIFUNÇÕES DE 4 POSIÇÕES



O interruptor 4+0 utilizado em modelos com forno estático é utilizado para controlar, paralelamente ao termóstato, à ventoinha do motor e às resistências do forno combinadas com ele, pois para inserir este último é necessário rodar tanto o botão do interruptor 4 + 0 (fig.38-39) como o botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito no forno se não for a ignição da lâmpada do forno ou do motor da ventoinha quando inserido.

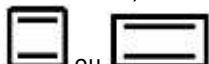
O forno elétrico é aquecido por 3 resistências: uma inferior e duas superiores; rodando o botão do interruptor insere a resistência em relação ao símbolo indicado, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência ligando-a. Ao colocar o botão do interruptor em qualquer um dos quatro modos de funcionamento, a lâmpada do forno também é inserida ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e saída das resistências do forno, uma vez definidas as temperaturas e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termóstato; é, portanto, normal que, durante o funcionamento, a luz laranja se acendam e se acendam.


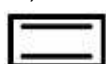
Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição de modo a evitar que o termóstato controle as resistências; A colocação do botão do termóstato para a posição 0 desativa as resistências, mas ainda é possível, atuando no interruptor, controlar a ignição da ventoinha do motor e da lâmpada do forno. 0 in

O comutador tem 4 posições fixas diferentes correspondentes a 4 tipos diferentes de operação de forno:




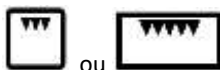
- o símbolo  ou  sinal da inserção da resistência inferior de 1600W, da resistência externa superior de 1200W e da ventoinha do motor;





- o símbolo  ou  sinaliza a inserção da resistência inferior de 1600W e do exterior superior de 1200W;



- o símbolo  ou  o sinal apenas a inserção da ventoinha do motor;





















- o símbolo  ou  sinaliza a inserção da única resistência à grelha de 1600W (ver parágrafo dedicado). Colocando o botão numa destas quatro posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

### UTILIZAÇÃO DO SELETOR DE FORNO MULTIFUNÇÕES DE 9 POSIÇÕES

O interruptor 9+0 utilizado em modelos com forno multifunções é utilizado para controlar, paralelamente ao termóstato, à ventoinha do motor e às resistências do forno combinadas com ele, de modo a inserir este último, é necessário rodar tanto o botão do interruptor 9+ 0 como o botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não atingirá qualquer efeito no forno se não for a ignição da lâmpada do forno ou da ventoinha do motor quando inserida. O forno elétrico é aquecido por 4 elementos de aquecimento: um inferior, dois superiores e um circular; rodando o botão do interruptor (Fig. 40-41) insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência ligando-a. Ao colocar o botão do interruptor em qualquer um dos nove modos de funcionamento, a lâmpada do forno também é inserida ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e saída das resistências do forno, uma vez definidas as temperaturas e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termóstato; é, portanto, normal que, durante o funcionamento, a luz laranja se acendam e se acendam.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição 0 de modo a evitar que o termóstato controle as resistências; A colocação do botão do termóstato para a posição 0 desativa as resistências, mas ainda é possível, atuando no interruptor, controlar a ignição da ventoinha do motor e da lâmpada do forno.

O comutador tem 9 posições fixas diferentes correspondentes a 9 tipos diferentes de operação de forno:

- o símbolo  ou  indica apenas a inserção da lâmpada do forno;
- o símbolo  ou  sinal da inserção da resistência inferior de 1300W e do exterior superior de 900W;
- o símbolo  ou  sinaliza a inserção apenas da resistência externa superior de 900W;
- o símbolo  ou  indica a inserção apenas da resistência inferior de 1300W;
- o símbolo  ou  sinaliza a inserção da única resistência à grelha de 2000W (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  ou  sinaliza a inserção da resistência externa superior de 900W e da resistência à grelha de 2000W (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  ou  sinal da inserção da resistência externa superior de 900W da resistência à grelha de 2000W e da ventoinha do motor (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  ou  sinal da inserção da resistência circular de 2400W e do ventilador do motor;
- o símbolo  ou  sinaliza apenas a inserção da ventoinha motora.

Colocando o botão numa destas nove posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

### UTILIZAÇÃO DO FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL ELÉTRICA



Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250 ° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos pelos isolamentos internos.

Durante a utilização normal, selecione a temperatura desejada para cozinhar utilizando o botão do termóstato e aguarde, antes de inserir os alimentos, para que a luz laranja se apareça.

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 33) nas quais é possível colocar as grelhas e bandejas indiferentemente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser colocada na bandeja.

### FORNO ELÉTRICO COM CONVECÇÃO NATURAL

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNE			
PORCO ASSADO	225	3/4	60-80

ROSBIFE	225	3/4	60-80
BOI ASSADO	250	3/4	50-60
VITELA ASSADA	225	3/4	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	3	40-50
LEBRE ASSADA	250	3/4	40-50
COELHO ASSADO	250	3	60-80
PERU ASSADO	250	3	50-60
GANSO ASSADO	225	3	60-70
PATO ASSADO	250	3/4	45-60
FRANGO ASSADO	250	3/4	40-45
<b>PEIXE</b>	200-225	2	15-25
<b>PASTELARIA</b>			
BOLO DE FRUTAS	225	2	35-40
BOLO DE MARGHERITA	175-200	2	50-55
PÃEZINHOS	175-200	2	25-30
BOLO	220-250	2	20-30
DONUTS	180-200	2	30-40
TARTE DE MAÇÃ	200-220	2	15-20
TORRADA	250	3	5
PIZZA	220	2	20

### UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO COM CONVECÇÃO VENTILADA

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250 ° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos pelos isolamentos internos.

Antes de começar a cozinhar, leve o forno à temperatura desejada, esperando que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma ventoinha que provoca uma circulação de ar forçada horizontalmente para que o calor gerado pelas resistências inferiores e superiores seja distribuído uniformemente. Em virtude deste tipo de funcionamento, o forno elétrico estático com convecção ventilada permite-lhe realizar diferentes cozeduras ao mesmo tempo, mantendo o sabor de cada alimento. A circulação de ar quente assegura uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de convecções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado num espeto já não é essencial para usar o rotisserie, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

### MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO COM CONVECÇÃO VENTILADA

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
<b>CARNE</b>			
PORCO ASSADO	210	3/4	60-80
ROSBIFE	210	3/4	60-80
BOI ASSADO	230	3/4	50-60
VITELA ASSADA	210	3/4	60-80
CORDEIRO ASSADO	210	3	40-50
LEBRE ASSADA	230	3/4	40-50
COELHO ASSADO	230	3	60-80
PERU ASSADO	230	3	50-60
GANSO ASSADO	200	3	60-70
PATO ASSADO	230	3/4	45-60
FRANGO ASSADO	230	3/4	40-45
<b>PEIXE</b>	180-200	3-4	15-25
<b>PASTELARIA</b>			
BOLO DE FRUTAS	210	3	35-40
BOLO DE MARGHERITA	160-180	3	50-55
PÃEZINHOS	160-180	3	25-30
BOLO	200-230	3	20-30
DONUTS	160-180	3	30-40
BISCOITOS	165-190	3	40-50
TARTES DE MAÇÃ	180-200	3	15-20
PUDIM	180-200	3	20-30
TORRADA	230	4	5

PIZZA	200	3	20
-------	-----	---	----

### UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO VENTILADO



Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250 ° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos pelos isolamentos internos.

Antes de começar a cozinhar, leve o forno à temperatura desejada, esperando que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma resistência circular no interior da qual é colocada uma ventoinha que provoca a circulação de ar forçada horizontalmente. Em virtude desta operação, o forno ventilado permite-lhe realizar cozinhas diferentes ao mesmo tempo, mantendo o seu sabor inalterado para cada alimento. Apenas em alguns modelos, é aplicado um filtro metálico amovível no ecrã traseiro com o objetivo de reter gorduras durante a cozedura, pelo que é aconselhável remover periodicamente estas gorduras lavando-as com água e sabão e enxaguando-as cuidadosamente. Para remover o filtro, basta aplicar uma ligeira pressão ascendente na lingueta indicada pela seta. A circulação de ar quente assegura uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros. O sistema de convecções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado num espeto já não é essencial para usar o rotisserie, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

### FORNO ELÉTRICO VENTILADO

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
<b>CARNE</b>			
PORCO ASSADO	160-170	2	70-100
ROSBIFE	170-180	2	65-90
BOI ASSADO	170-190	2	40-60
VITELA ASSADA	160-180	2	65-90
CORDEIRO ASSADO	140-160	2	100-130
LEBRE ASSADA	170-180	2	30-50
COELHO ASSADO	160-170	3	80-100
PERU ASSADO	160-170	3	160-240
GANSO ASSADO	160-180	3	120-160
PATO ASSADO	170-180	2	100-160
FRANGO ASSADO	180	2	70-90
<b>PEIXE</b>	160-180	2-3	
<b>PASTELARIA</b>			
BOLO DE FRUTAS	180-200	2	40-50
BOLO DE MARGHERITA	200-220	2	40-45
PÃEZINHOS	170-180	2	40-60
BOLO	200-230	2	25-35
DONUTS	160-180	2	35-45
BISCOITOS	150-180	2	50-60
TARTE DE MAÇÃ	180-200	2	18-25
PUDIM	170-180	2	30-40
TORRADA	230-250	3	7
PIZZA	200-220	2	20

### UTILIZAÇÃO GRILL ELÉTRICO ESTÁTICO



A grelha elétrica pode ser combinada com o forno a gás ou o forno elétrico.

No caso de um forno a gás com grill elétrico, a grelha é controlada pelo botão do termostato do forno.

**IMPORTANTE: Quando utilizar o grill elétrico, coloque o botão do termostato não superior a 150 ° C para evitar o sobreaquecimento da fachada do aparelho; a grelha deve ter lugar com a porta fechada.**

**Grill:** Neste caso, a grelha fornecida é colocada no nível 1 ou 2. Em seguida, insira a resistência do grill colocando o termostato na posição relativa.

**NOTA IMPORTANTE: os grelhados com grill elétrico devem ser efetuados com a porta do forno fechada.**

**AVISO: Durante a utilização, o aparelhinho fica muito quente. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.**

**AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas à distância.**

### UTILIZAÇÃO DE GRILL ELÉTRICO VENTILADO



O grill elétrico ventilado é uma função particular que lhe permite fazer uma grelha ideal, colocando a grelha do forno numa posição intermédia enquanto o tabuleiro do forno está numa posição mais baixa.

No fogão com grill elétrico coloque o símbolo grill e o interruptor 2+0 na posição relativa para ativar a resistência de 1500W e ventilador

No fogão com interruptor de 9 posições, coloque o interruptor 9+0 na posição relativa e no termóstato elétrico a temperatura desejada, de modo a ativar a resistência do grill e o ventilador.

**IMPORTANTE: Durante a utilização coloque o botão do termóstato no máximo a 175 °C, que se situa entre as posições de 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da fachada do aparelho.**

#### **UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO Fig. 42**

O fogão está equipado com um dispositivo de medição da temperatura alcançada no meio do forno.

Isto permite-lhe verificar a temperatura alcançada no interior do forno e ajustar mais precisamente a temperatura de cozedura dos alimentos.

#### **FORNO ELÉTRICO**

Quando o forno está ligado, a luz laranja acende-se indicando que os elementos de aquecimento do forno estão ativos: o termómetro começará a mover-se em direção à temperatura definida.

A luz laranja continuará a acender-se e a desligar indicando a ativação dos elementos de aquecimento para manter a temperatura no interior do forno.

É possível que a luz indicadora se acenda alguns minutos antes do termómetro atingir a temperatura desejada: este comportamento é normal, porque o funcionamento dos elementos de aquecimento é regulado de modo a que o calor seja distribuído corretamente no interior do forno.

A distribuição ótima do calor no interior da cavidade é conseguida quando o termómetro parou.

Se a temperatura do forno for reduzida ou aumentada, o manual do termómetro seguirá estas variações da mesma forma.

Quando o forno estiver desligado, a indicação de temperatura no termómetro descerá lentamente até atingir a temperatura ambiente.

**ATENÇÃO:** As temperaturas no botão são indicativas, para a sua cozedura siga as instruções.

#### **FORNO A GÁS**

Quando o forno estiver ligado, o queimador começará a funcionar ao máximo e o termómetro começará a rodar para a temperatura definida.

É possível que a chama baixe de intensidade antes que o termómetro atinja a temperatura desejada. Isto porque a potência do queimador é reduzida de modo a que o calor seja distribuído uniformemente dentro do forno.

A distribuição de calor só é conseguida quando o termómetro tiver parado.

Quando o forno estiver desligado, a indicação de temperatura no termómetro descerá lentamente até atingir a temperatura ambiente.

**ATENÇÃO:** A correspondência entre a posição do termómetro e a temperatura do forno indicada no quadro nº 6 é indicativa e depende de vários fatores, tais como o tipo de gás, a pressão de alimentação.

Para a sua cozedura, siga as instruções do termómetro.

**ATENÇÃO:** É normal que medindo a temperatura no meio do forno com um termómetro diferente, se encontrem valores diferentes dos indicados pelo termómetro no painel de instrumentos.

A temperatura indicada pelo termómetro é a temperatura média no interior da cavidade do forno e não representa o valor da temperatura num único ponto.

#### **UTILIZAÇÃO DO FORNO AUTO-LIMPEZA**

Nas cozinhas onde é fornecido, o forno de auto-limpeza difere do normal, na medida em que as suas superfícies internas são cobertas com um esmalte microporoso especial que absorve e elimina resíduos de gordura durante a cozedura. Em caso de fuga de líquidos, a ação de auto-limpeza é insuficiente, pelo que é necessário passar uma esponja húmida nas manchas de gordura e, em seguida, aquecer o forno à temperatura máxima, esperar que o forno tenha arrefecido e depois passar novamente com a esponja húmida.

#### **LIMPEZA DO APARELHO**

**Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de alimentação e feche a torneira geral de alimentação de gás ao aparelho.**

**Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.**

#### **Limpeza:**

Periodicamente, as cabeças de queimador, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e as divisórias de chama devem ser limpas com água morna e sabão, enxaguadas e secas.

**Qualquer líquido que transborde dos vasos deve ser sempre removido através de um pano.**

**Se a manobra de abertura e fecho de alguma torneira for difícil, não a force, mas solicite urgentemente a intervenção da assistência técnica.**

**Limpeza de peças esmaltadas:**

Para manter as características das partes esmaladas é necessário limpar frequentemente com água e sabão. Nunca utilize pós abrasivos. Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sumo de limão, sal) nas partes esmalte e lavagem quando as partes esmaladas ainda estiverem quentes.

#### **Limpeza de peças em inox:**

Limpe os detalhes com água e sabão e, em seguida, seque-os com um pano macio. O brilho é mantido através de uma revisão periódica com produtos especiais normalmente disponíveis no mercado. Nunca utilize abrasivos.

#### **Limpeza dos divisores de chama queimador:**

Sendo simplesmente inclinado, para a sua limpeza é suficiente para removê-los das suas casas e lavá-los com água e sabão. Depois de secá-los bem e verificar se os furos não estão entupidos, coloque-os corretamente na sua posição.

#### **Limpeza das velas de ignição:**

Para evitar avarias ao ligar, retire os resíduos de alimentos das velas e seque bem.

#### **Limpeza interna do vidro do forno Versão A:**

Característica do forno é a capacidade de desmontar o vidro interno. Depois de abrir completamente a porta e de bloquear as dobradiças (fig. 43) retire o vidro interior (fig.44) e efetue a limpeza. Esta operação deve ser efetuada num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Volte a montar o vidro com a mesma orientação em que foi desmontado, tendo em conta que a parte lisa está à vista e que a parte impressa no ecrã permanece dentro da porta do forno. Uma vez que o vidro seja remontado, desbloqueie as dobradiças.

**Atenção: não desbloqueie as dobradiças se o vidro interior não estiver montado na porta.**

#### **Limpeza interna da versão A do forno:**

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta de acordo com as instruções abaixo. Depois de abrir completamente a porta e de trancar as dobradiças (fig. 43), coloque a porta numa posição semi-aberta e trabalhe com as mãos puxe a porta para si até que tenha sido libertada do ataque. Para remontar a porta, opere ao contrário. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desaparafusáveis, desapertando os anéis que fixam no forno.

#### **Limpeza interna do vidro do forno Versão B:**

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno de forma a efetuar a limpeza interna. Esta operação deve ser efetuada num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Para a remoção do bloco de vidro interno, as dobradiças inserindo o prego fornecido nas dobradiças (Fig 45 1-2) retire em seguida o vidro interno de acordo com (fig.45 3 - 4) (fig.46).

Para remontar a porta, faça o oposto.

#### **Limpeza interna da versão B do forno:**

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta de acordo com as instruções abaixo. Insira o prego fornecido nas dobradiças (Fig 45 1-2) . Coloque a porta numa posição semi-aberta e a funcionar com as mãos, puxe a porta na sua direção até que seja libertada do ataque. Para voltar a montar a porta do forno, opere-se ao contrário. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desaparafusáveis, desapertando os anéis que fixam no forno.

#### **Grelhas de ferro fundido ou de chapas largas:**

Não é aconselhável utilizar painéis com fundo de alumínio macio para evitar marcas permanentes na superfície de suporte da grelha, que não podem ser removidas por lavagem normal.

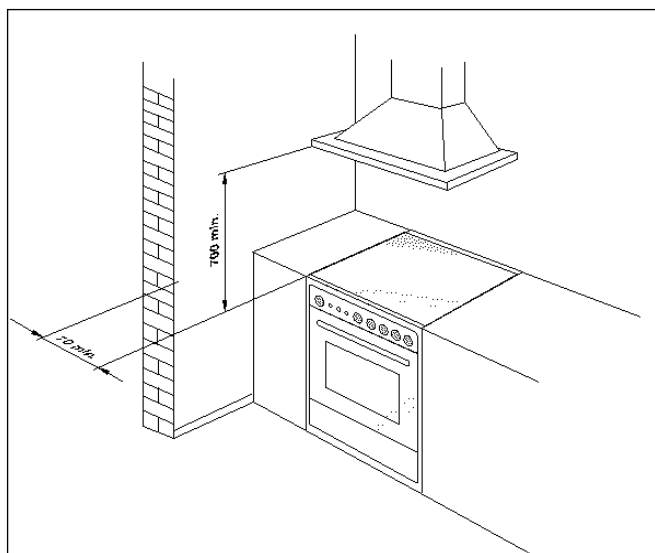
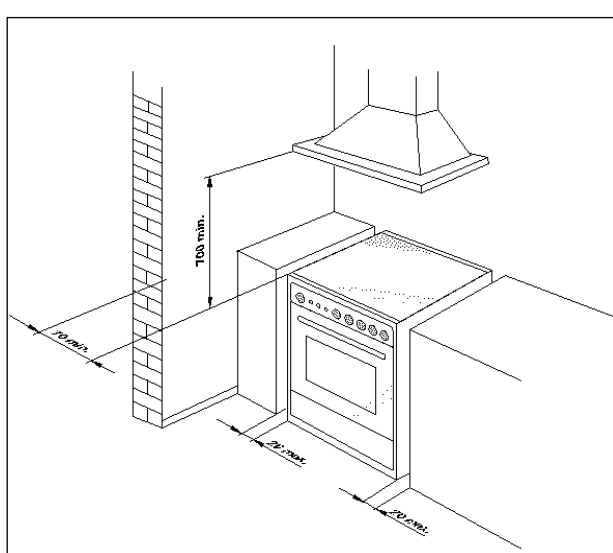


Fig.



1Fig. 2

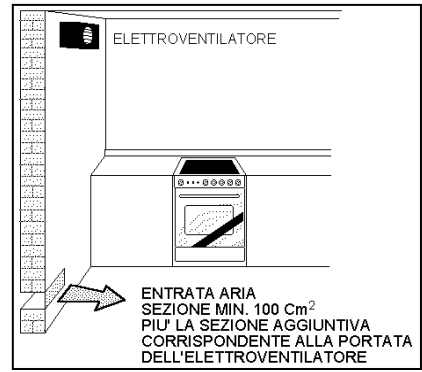
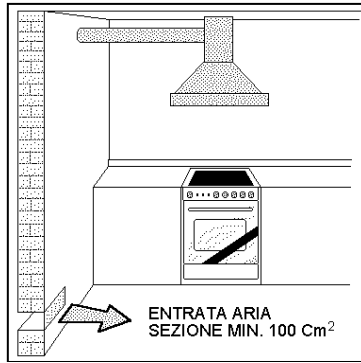
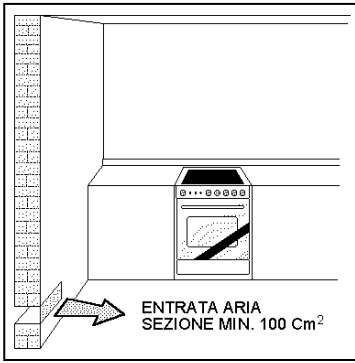


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

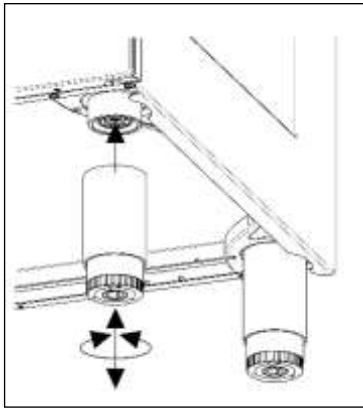


Fig.6



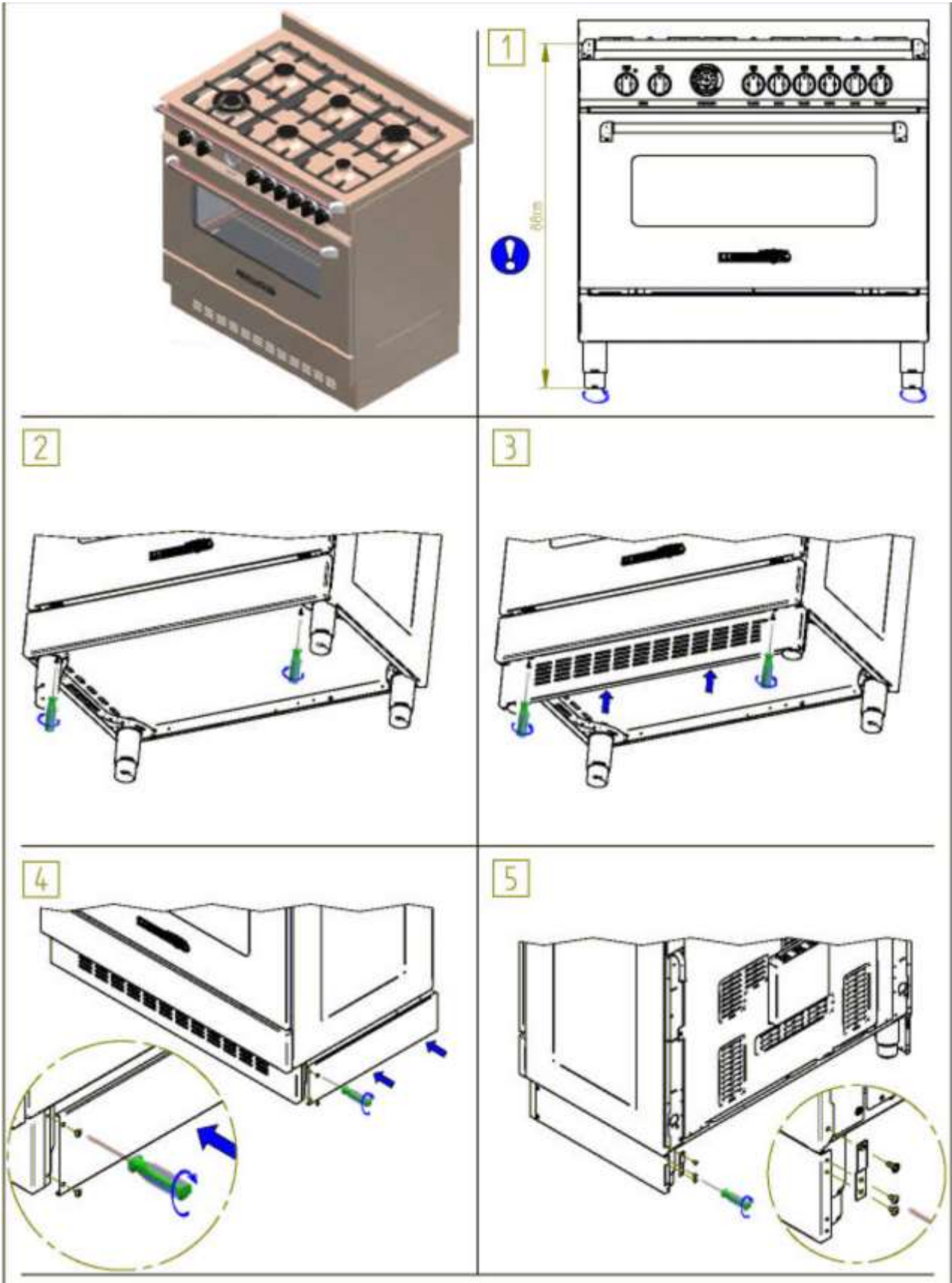


Fig.7

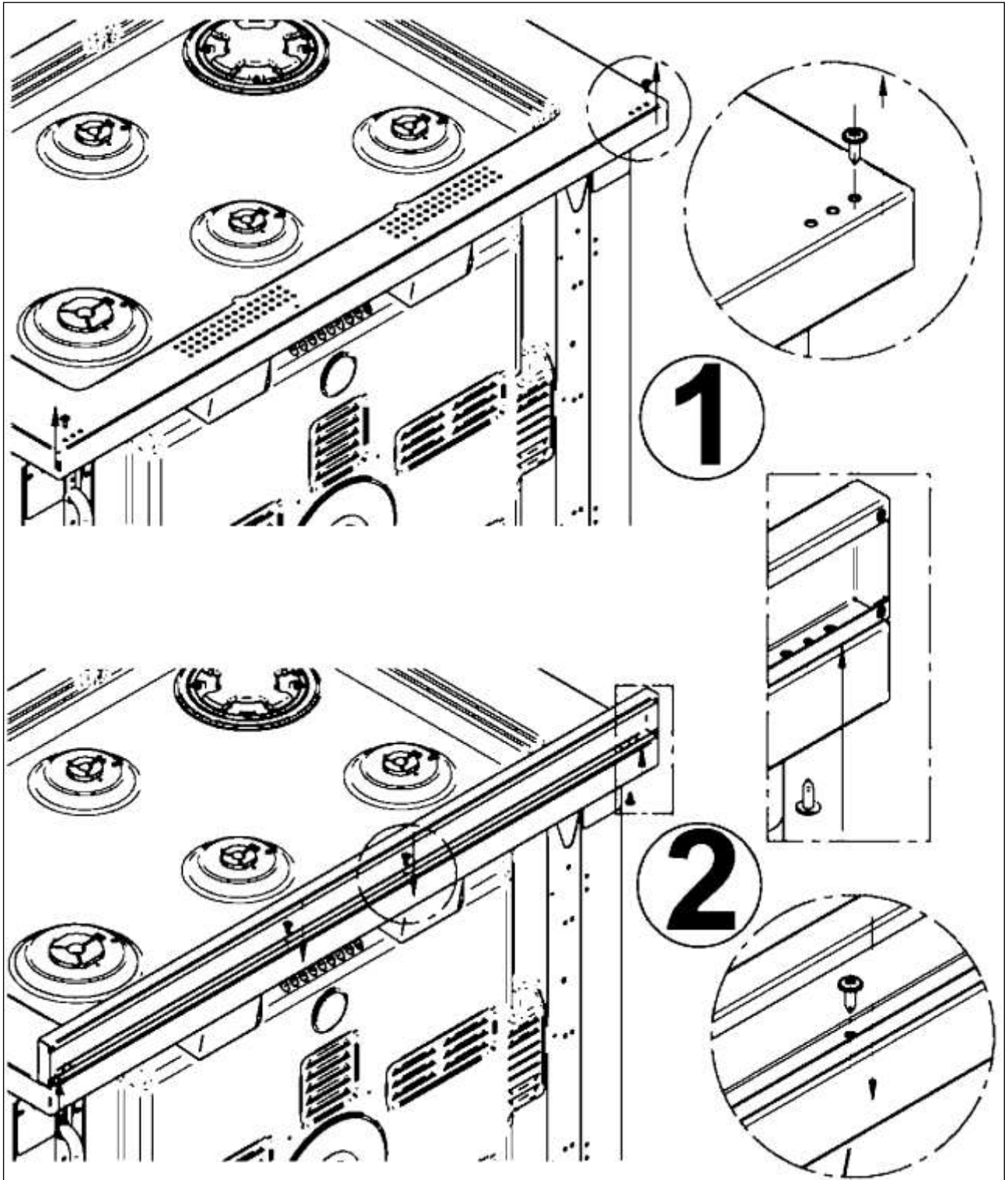


Fig.8

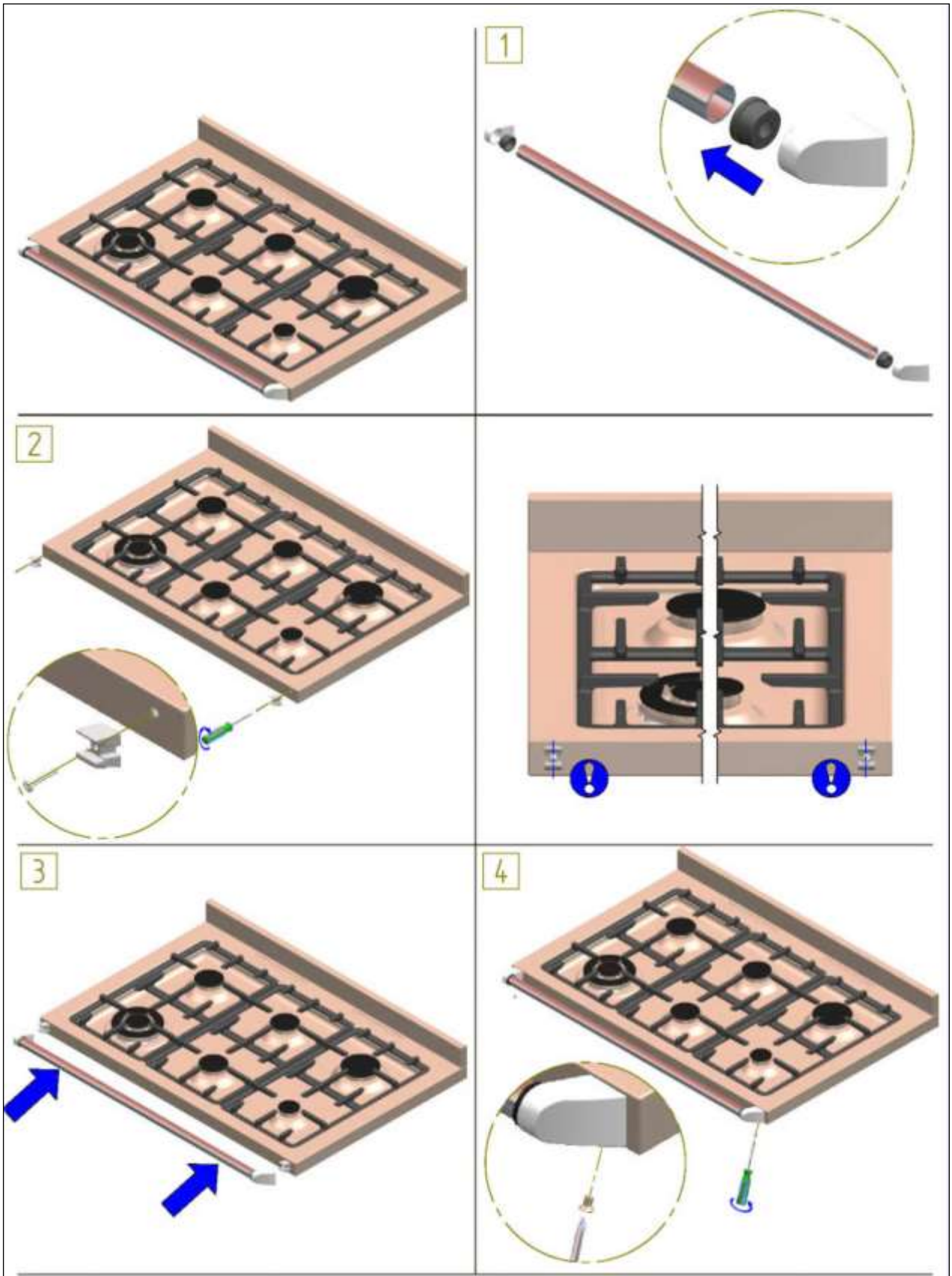


Fig.9A

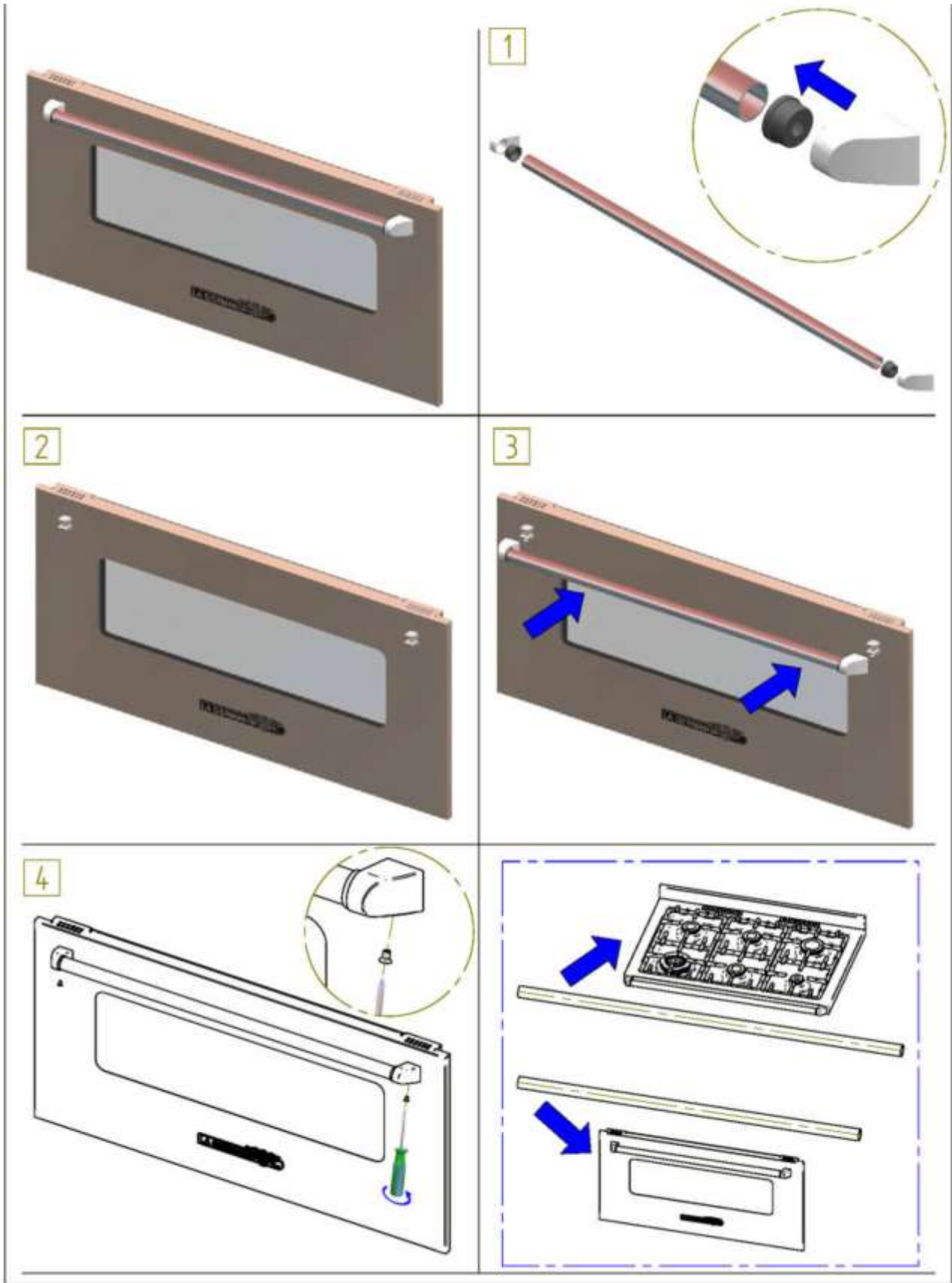


Fig.9B

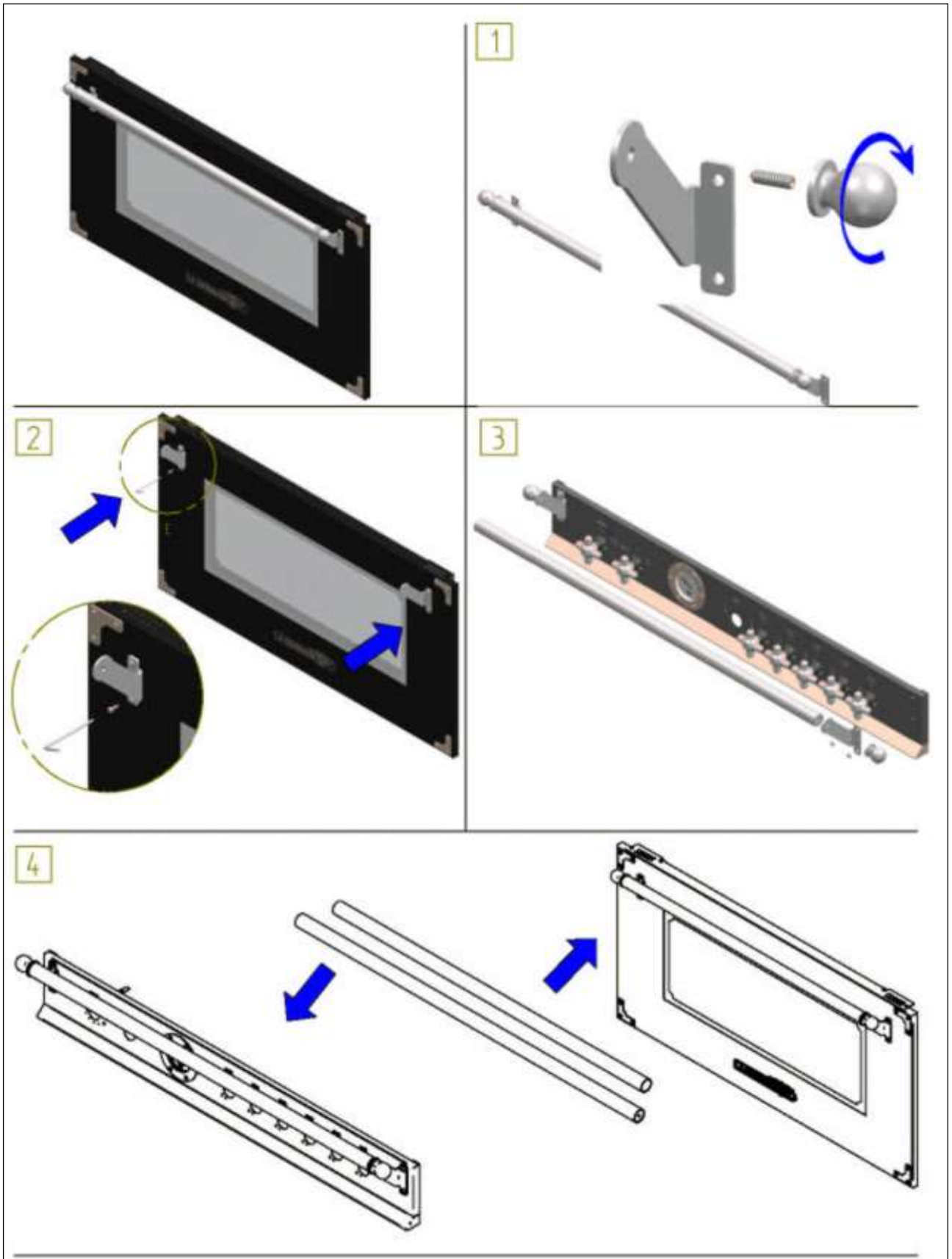


Fig.9C

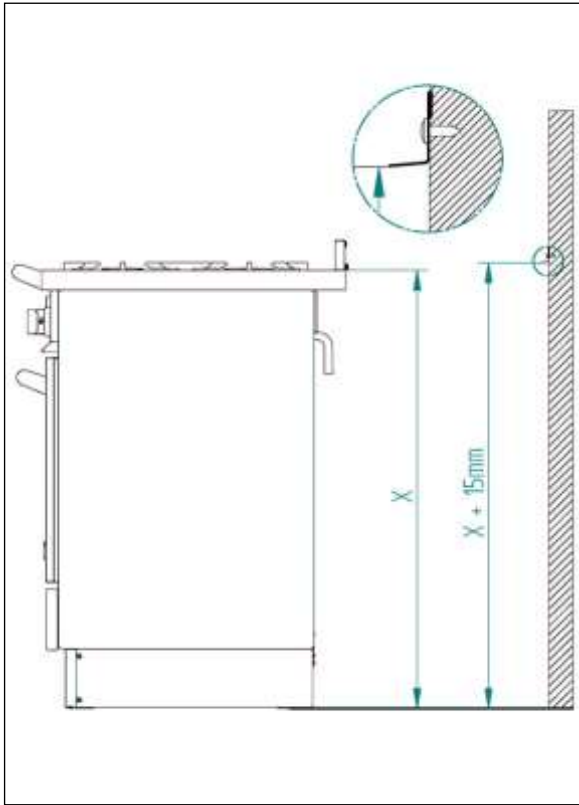


Fig.10

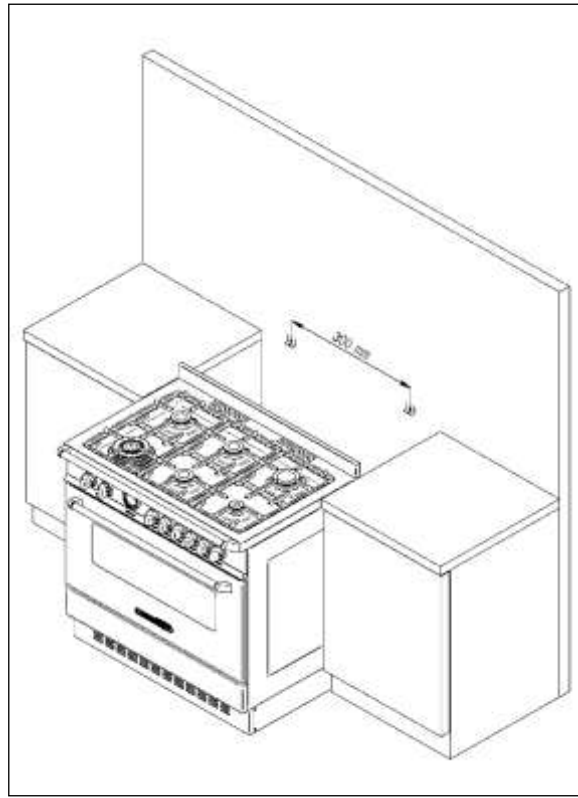


Fig.11

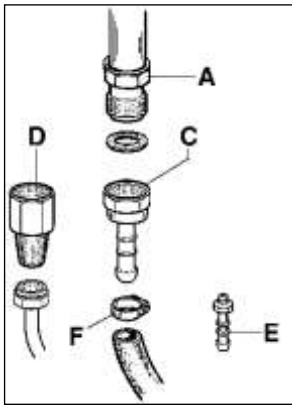


Fig.12

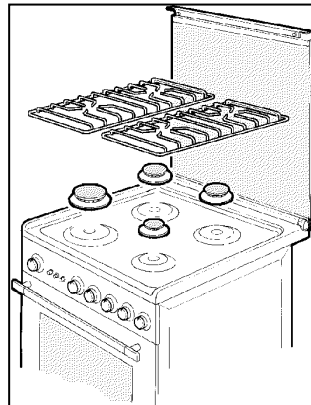


fig.13 fig.14

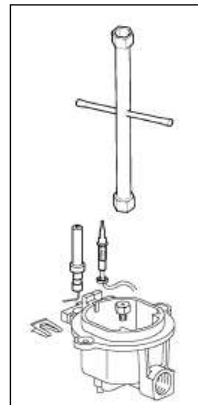


fig.15

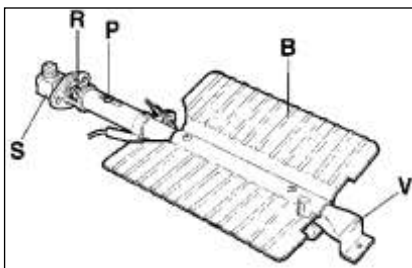
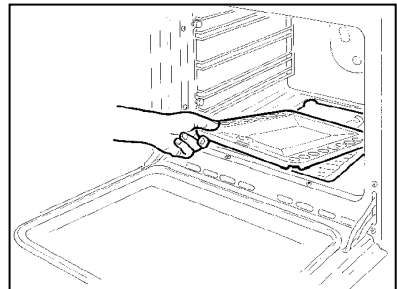


Fig. 16

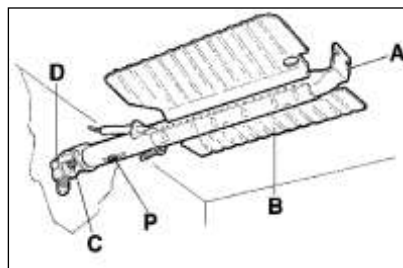


fig.17

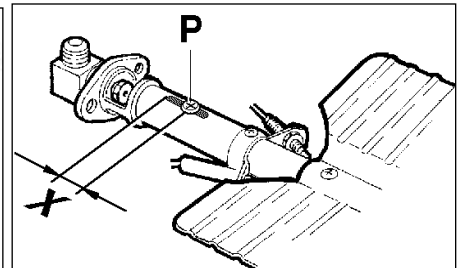


Fig. 18

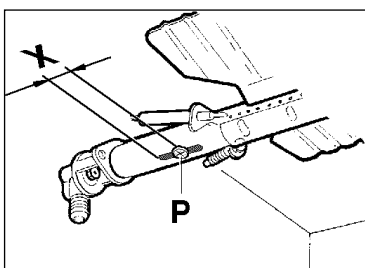


Fig. 19

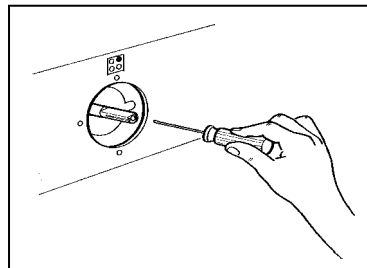


Fig. 20

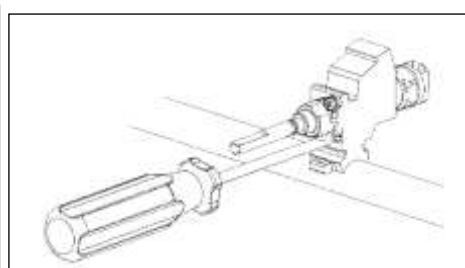


Fig.21

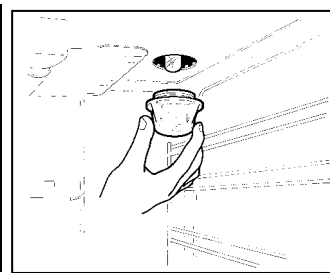
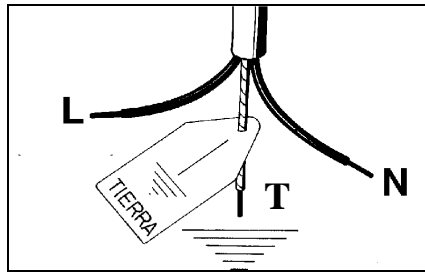
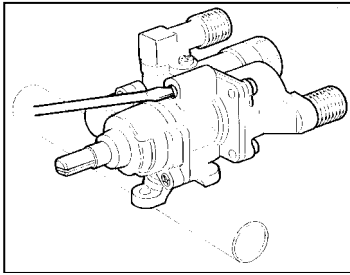


Fig.22fig.23

Fig.24

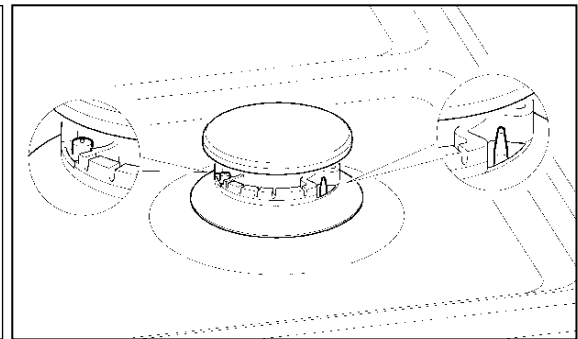
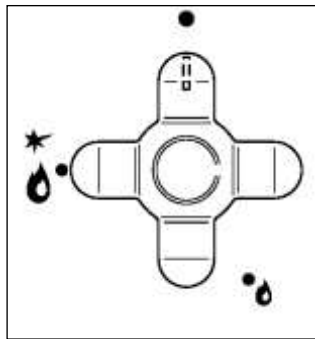
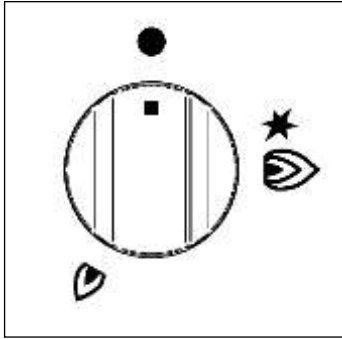


Fig.25Fig.26

fig.27

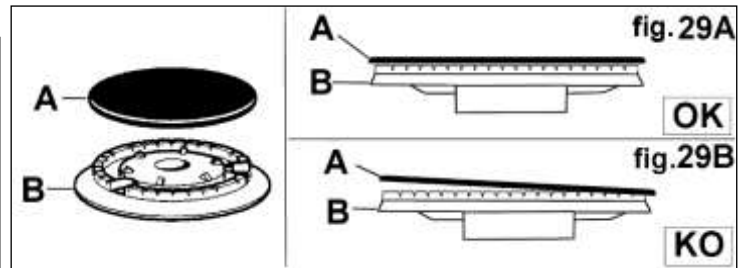
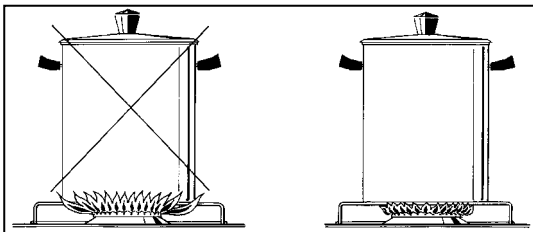


fig.28

fig.29

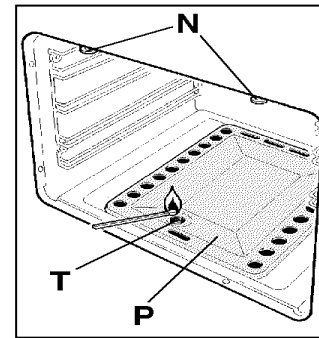
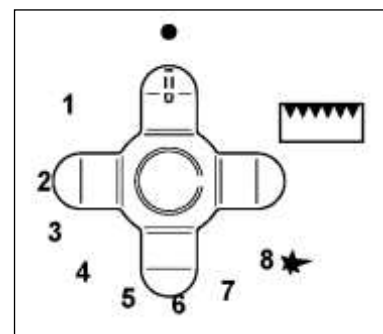
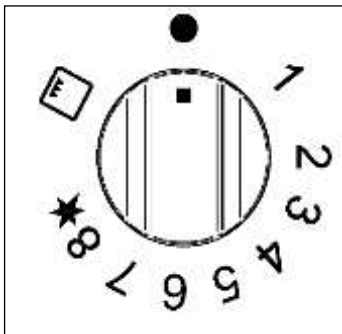


fig.30fig.31fig.32

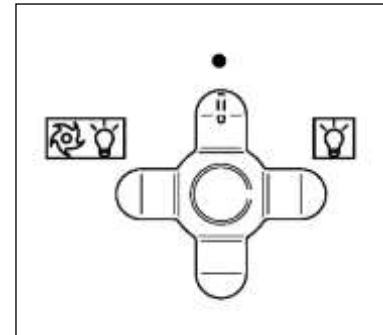
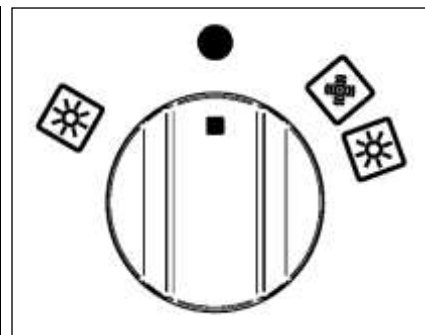
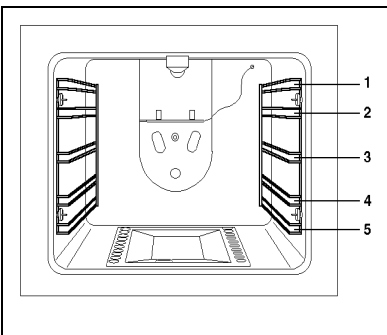


fig.33

Fig. 34

Fig. 35

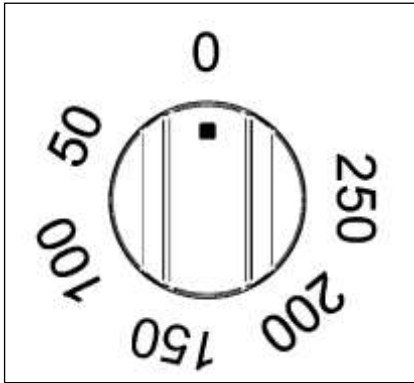


Fig. 36

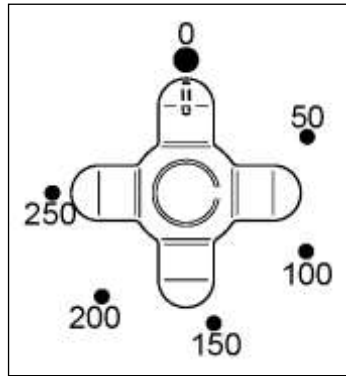


Fig. 37

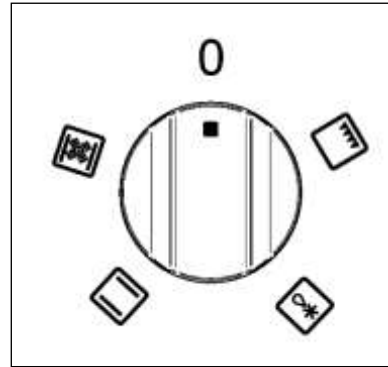


Fig. 38

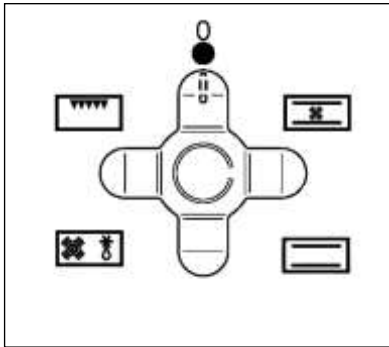


Fig. 39

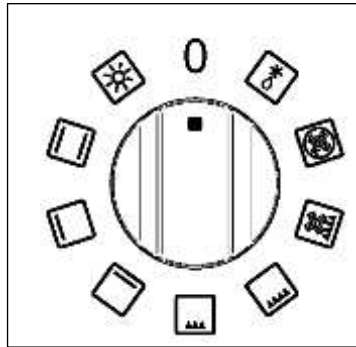


Fig. 40

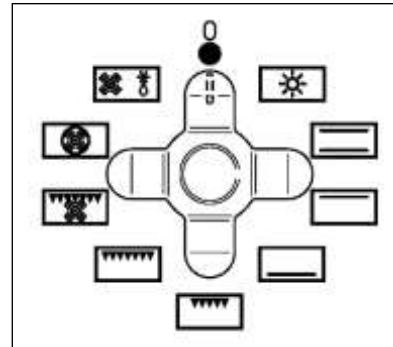


Fig. 41



Fig. 42

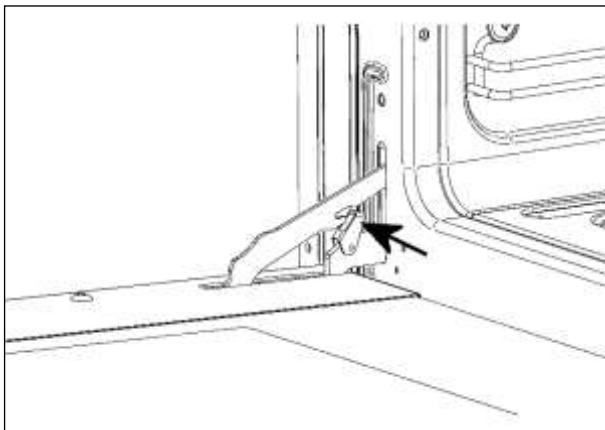


Fig. 43

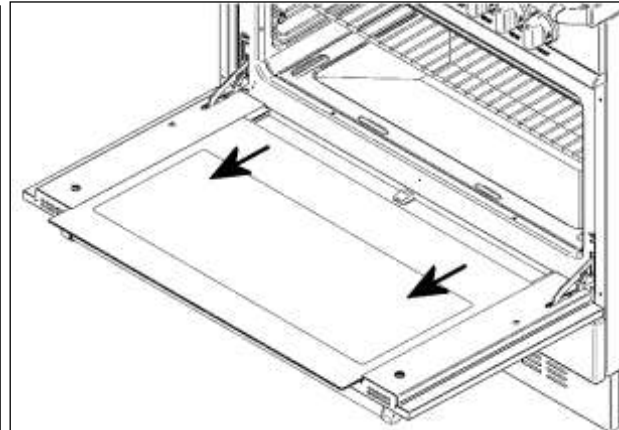


Fig. 44



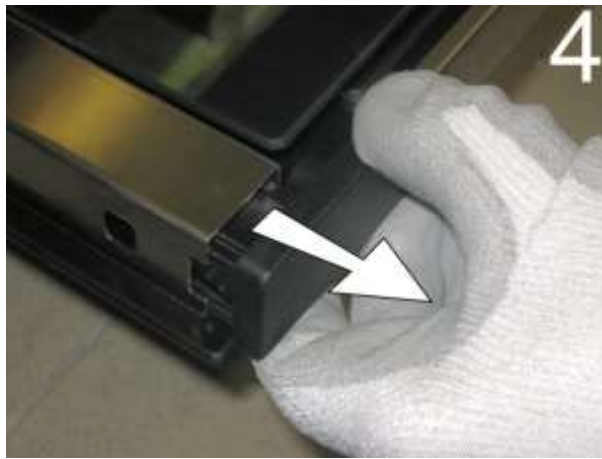
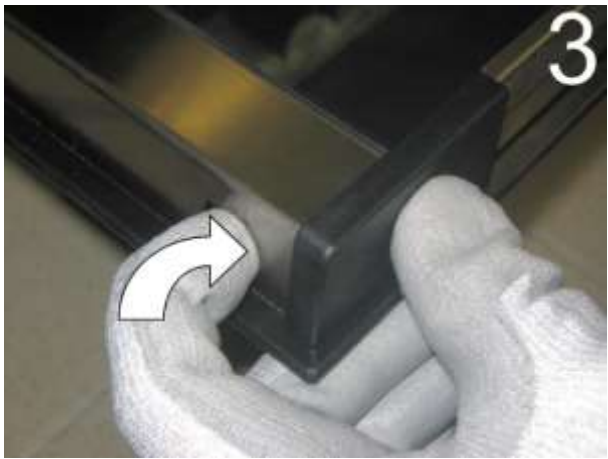
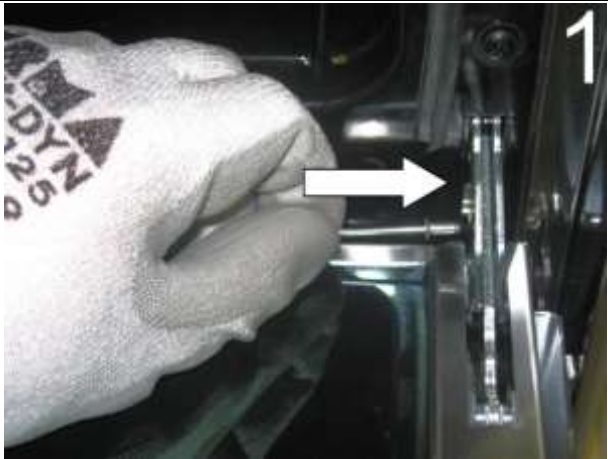


Fig.45



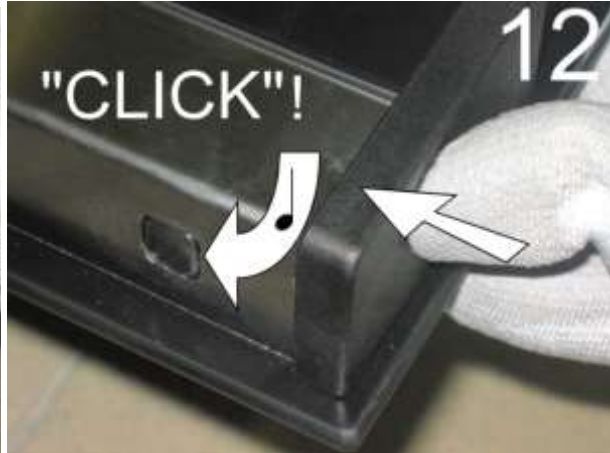
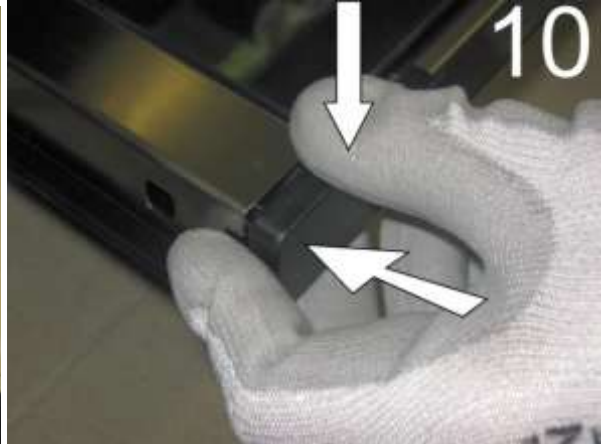
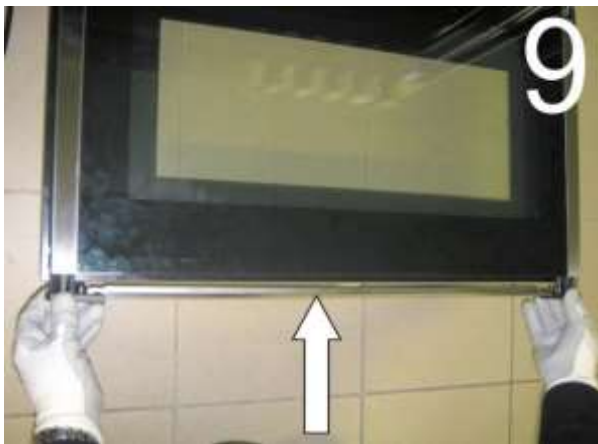


Fig.46

CE