

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FOGÕES 90X60 CM (TIPO M9SV) AMN965GXT

Este folheto pode conter informações relativas a funções opcionais não relacionadas com o seu produto específico

LEIA O FOLHETO DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos a pessoas e animais resultantes do incumprimento das advertências neste folheto.

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

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

ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA USO NÃO PROFISSIONAL EM TODAS AS CASAS.



Este dispositivo está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Esta diretiva define as regras para a recolha e reciclagem de aparelhos desuso válidos em toda a União Europeia.



O símbolo do cesto riscado no produto indica que os resíduos de equipamentos eletrônicos e eletrônicos(REEE) não devem ser jogados no lixo

(isto é, juntamente com os "resíduos urbanos mistos"), mas deve ser gerido separadamente de modo a ser submetido a operações especiais para a sua reutilização, ou a um tratamento ou tratamento específico, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair matérias-primas que possam ser recicladas.

Em Itália, o WEEE deve, por conseguinte, ser entregue aos Centros de Recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas) criados por municípios ou sociedades de higiene urbana. Ao comprar novos equipamentos, também pode entregar o WEEE ao lojista, que é obrigado a buscá-lo gratuitamente (um a um ou pick-up); O WEEE de "tamanho muito pequeno" (em que nenhum tamanho exceda 25 cm) pode ser entregue gratuitamente aos retalhistas mesmo quando nada é comprado (levantamento "um contra zero" – o que, no entanto, é obrigatório apenas para lojas com condições de venda superiores a 400 metros quadrados).

Atenção

- O aparelho e as suas peças acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas se não forem supervisionadas continuamente
- **Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas** ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para a utilização do dispositivo com segurança para compreender os riscos inerentes
- **. As crianças não devem brincar com o dispositivo.** Limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno
- **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas à distância. distância.
-
- Não utilize materiais abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar portas de vidro do forno, pois podem riscar a superfície e fazer com que o vidro se estilhaça
-
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este forno
-
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho
-
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico

entrega.

Cláusulas de exclusão

Nem todos os componentes que causam falta de conformidade devido a:

- *desgaste, negligência, negligência de utilização e má manutenção por parte do consumidor devido ao incumprimento do que é relatado e recomendado nas cadernetas para a utilização, manutenção e instalação do produto.*
- *danos no transporte, ou circunstâncias que, em qualquer caso, não podem ser rastreadas até à ação ou omissão do produtor*
- *Instalação e/ou ligação incorretas aos sistemas de alimentação, bem como ajustes incompletos previstos no folheto de instruções.*

Também não estão cobertos pela garantia, a não ser que se demonstre que são defeitos de fabrico, peças móveis e amovíveis, manípulos, pegas, lâmpadas, vidro e peças esmaltadas, peças de borracha, quaisquer acessórios, consumíveis e, em qualquer caso, todos os componentes externos ao produto em que o consumidor pode intervir durante a utilização ou para efetuar a correta manutenção do produto.

Esta garantia também não cobre todas as intervenções necessárias para verificações e manutenção periódicas, bem como as de demonstrações de funcionamento.

Assim, no caso de, a pedido do Consumidor, o pessoal dos Centros de Assistência Técnica Autorizados realizar uma intervenção técnica em relação ao que precede, os custos da intervenção e de quaisquer peças sobressalentes serão ao custo total do consumidor.

Limitações da responsabilidade do Fabricante

A marca declina toda a responsabilidade por quaisquer danos que possam resultar, direta ou indiretamente, a pessoas, coisas e animais por incumprimento de todos os requisitos indicados nas instruções de funcionamento do aparelho adequado e relativos, em especial, às advertências relativas à instalação, utilização e manutenção do aparelho.

GARANTIA – Informação adicional

• Quando é que a garantia é válida?

A garantia é válida no momento em que o cliente estiver na posse da documentação que atesta a data de compra, a identificação específica e o tipo de produto. O utilizador é, por isso, obrigado a apresentar ao técnico, para além do certificado de garantia relativo ao produto, também um documento fiscalmente válido (fatura, recibo fiscal, documento de transporte) que permita certificar a data de compra, o nome do retalhista, o modelo e o preço de venda do próprio modelo. No final do período de valor da GARANTIA, as intervenções serão consideradas por TAXA A.

• Quais são as habilidades do traficante?

Mostre as características do produto ao cliente, fornecendo-lhe explicações relacionadas com o seu funcionamento, em linha com o indicado nos catálogos comerciais.

Quando previsto no contrato de venda, instale o produto de acordo com os procedimentos indicados sobre a utilização e manutenção dos folhetos. Se não for esperado, a instalação é da responsabilidade do utilizador final.

Dê ao consumidor uma cópia original do documento fiscal que atestiu a data de compra, o nome comercial do retalhista, o modelo e o custo do produto.

• Quais são as competências do Parceiro de Serviço (CAT)?

O técnico tem a tarefa de restaurar a funcionalidade e conformidade do produto, conforme indicado pelas condições de garantia.

O técnico é o único que tem a competência certa para determinar se o produto está ou não a funcionar corretamente e decidir, em certos casos, se é substituído (se é irreparável). O técnico deve completar o relatório de serviço (folha de cálculo) em toda a sua parte, indicando, em primeiro lugar, todas as suas considerações sobre o resultado da verificação.

Serviços pagos para produtos de garantia

• Quais são as intervenções em dispositivos de garantia não abrangidas pelo mesmo?

Todas as intervenções para as quais não é possível aplicar as regras de garantias são expliáveis ou:

- Intervenções para ilustrar o funcionamento do produto.
- Intervenções relacionadas com a instalação do produto e/ou a correção de instalações e/ou manutenção incorretas ou incompletas realizadas por pessoal não utilizador
- intervenções para a transformação do gás do metano para o GPL (substituição e ajustes do bocal)
- Intervenções para solicitar a verificação das temperaturas fora do produto

- intervenções para substituir lâmpadas ou luzes de luz

- Intervenções para reinserir chaves ou botões derramados por razões que não dependem do fabricante.
 - Intervenções para substituir particulari as peças de a desgaste (botões; ghiere manípulos de guetos; painéis de repouso; chapas metálicas; tampas; outro).
 - Intervenientes para problemas causados por corpos estranhos (quebras diversas) varie)
 - Intervenções para pendurar a porta do forno
 - Intervenções para substituir o temporizador devido à rutura da mola interna.
- Intervenções efetuadas para uma instalação incorreta (tubo de gás não está suficientemente apertado ou mal ligado)
- Intervenções resultantes do incumprimento de todas as instruções e métodos de utilização indicados no folheto de instruções adequado
- Intervenções durante as quais o defeito indicado pelo cliente não é encontrado.
- Intervenções por danos causados ao equipamento por agentes atmosféricos (oxidação) e naturais (relâmpagos, inundações, terremotos, incêndios e muito mais) ou por atos de vandalismo.
 - Intervenções por utilização indevida e/ou não doméstica do produto (utilização em bares, restaurantes, quintas ou outros).
 - Intervenções necessárias porque a manutenção recomendada não foi efetuada no aparelho (por exemplo, limpeza adequada).
 - Intervenções por danos causados pela utilização de produtos de limpeza ácidos e agressivos.
 - Intervenções para desbloquear ou substituir torneiras de gás devido à oxidação resultante de uma limpeza deficiente e da utilização de produtos particularmente nocivos não removidos.

No caso acima mencionado: os custos de transporte também devem ser considerados por uma taxa, se for necessário recolher o aparelho para trabalhos laboratoriais.

Caducidade da Garantia

Uma vez expirado o período de garantia, os custos de qualquer reparação serão suportados pelo Consumidor. Pedimos-lhe que contacte com confiança a nossa organização de Centros de Assistência Técnica Autorizada, a partir dos quais poderá obter serviços de qualidade, peças originais testadas e taxas de intervenção garantidas e acessíveis e transparentes, independentemente da diferença entre a sede do Centro de Assistência Técnica Autorizada e a sua casa. A qualquer momento poderá conhecer o Centro de Assistência Técnica Autorizado da sua área marcando o número, único de toda a **Itália, 800 927 987**.

CAPÍTULO 2 - ATENDIMENTO AO CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTIA CONVENCIONAL: o que fazer?

O seu produto é garantido, nas condições e nos termos estabelecidos no certificado incluído no produto e de acordo com o disposto no Decreto Legislativo 24/02, bem como no decreto legislativo n.º 206, de 6 de setembro de 2005, por um período de 24 meses a contar da data de entrega da mercadoria.

Conforme indicado nos textos dos Decretos Legislativos mencionados, o certificado de garantia deve ser guardado por si, devidamente preenchido, para ser indicado ao Serviço de Assistência Técnica Autorizado, em caso de necessidade, juntamente com um documento fiscal válido emitido pelo retalhista no momento da compra (nota de entrega, fatura, recibo fiscal, outro) sobre o qual o nome do revendedor, a data de entrega, os detalhes tributativos do produto e do preço de venda são indicados.

Também se entende que, a menos que haja provas em contrário, uma vez que se presume que os defeitos de conformidade ocorridos no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias já existiam nessa data, a menos que tal hipótese seja incompatível com a natureza do bem ou com a natureza da falta de conformidade, o Serviço de Assistência Técnica Autorizado Bertazzoni S.p.A., tendo verificado o direito de intervenção, procederá sem cobrar o direito fixo de intervenção a domicílio, e peças sobressalentes. Por outro lado, no período subsequente de dezoito meses da garantia, será da responsabilidade do consumidor que pretende beneficiar das vias de recurso concedidas pela própria garantia para comprovar a existência da falta de conformidade dos bens a partir do momento da entrega; no caso de o consumidor não poder fornecer tal prova, as condições de garantia previstas não podem ser aplicadas e, por conseguinte, o Serviço de Assistência Técnica Autorizado Bertazzoni S.p.A. realizará a intervenção cobrando ao consumidor todos os custos que lhe dizem respeito.

ANOMALIAS E AVARIAS: a quem recorrer?

Para qualquer necessidade, o centro de assistência autorizado está à sua disposição para lhe prestar os esclarecimentos necessários; no entanto, se o seu produto tiver anomalias ou avarias, antes de contactar o Serviço Autorizado, recomendamos vivamente que efetue as verificações indicadas no folheto de instruções.

UM ÚNICO NÚMERO DE TELEFONE PARA ASSISTÊNCIA.

Se o problema persistir, marcando o número de telefone, exclusivo de toda a Itália, **800 927 987**, será comunicado o Centro de Assistência Técnica Autorizado que opera na sua área de residência.

MODELO DE PRODUTO. Onde é que ele está?

É essencial que comunique ao Centro de Assistência Técnica Autorizado o modelo do produto e o número de série (10 dígitos) que encontrará no folheto de instruções (placa adesiva prateada) ou na placa adesiva colocada no produto. Desta forma pode ajudar a evitar viagens desnecessárias pelo técnico, poupando também os custos em questão.

CAPÍTULO 3

- MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

NOTÍCIAS 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 D.P.R. 447).

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

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática do equipamento durante a vida útil da instalação só podem ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO DA COZINHA

Depois de retirar as várias partes móveis da sua embalagem interior e exterior, certifique-se de que a cozinha está intacta. Não utilize o aparelho em caso de dúvida e contacte pessoal qualificado.

Os componentes da embalagem (poliestireno ou expandido, sacos, cartão, pregos.), como objetos perigosos, devem ser guardados ao alcance das crianças.

O aparelho pode ser instalado isoladamente, ligado a uma parede com uma distância não inferior a 20mm (instalação Fig. 2, Classe 1) ou recorrido entre duas paredes (subclasse de instalação fig. 1 Classe 2). Apenas uma parede lateral que exceda a altura da superfície de trabalho é possível e a superfície de trabalho deve ter uma distância mínima de 70mm da borda da cozinha (instalação Fig. 2 Classe 1))
As dimensões dos desenhos são expressas em milímetros.

Quaisquer paredes de mobiliário adjacente e a parede na parte de trás da cozinha devem ser de material resistente ao calor capaz de suportar um excesso de 65 K.

O aparelho pode ser instalado tanto como classe 1 como como subclasse 1 de classe 2.

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

AVISOS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO APPARECCHIO

A cozinha pode ser instalada livremente, isoladamente, ou inserida entre móveis de cozinha ou entre um armário e a parede de alvenaria. A instalação do aparelho deve ser efetuada de acordo com as normas UNI 7129 e UNI 7131.

Este dispositivo não está ligado a dispositivos de evacuação de produtos de combustão. Deve, portanto, ser ligado de acordo com a UNI 7129 e a UNI 7131.

Deve ser dada especial atenção às assinaturas acima referidas sobre ventilação e ventilação dos quartos. Qualquer pendurado acima da superfície de trabalho deve ter uma distância não inferior a 700 mm da mesma.

VENTILAÇÃO DOS QUARTOS

Para assegurar o 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 m³ e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular do gás e na ventilação da sala.

O fornecimento de ar natural será realizado através de aberturas permanentes praticadas nas paredes da sala ventilada: estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção mínima de 100 cm² (Fig. 3). Estas aberturas devem ser construídas de modo a não serem obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar de salas adjacentes à ventilada, respeitando estritamente os requisitos da UNI 7129 e 7131.

AVISO: Se os queimadores do piso de trabalho não estiverem equipados com o dispositivo de segurança com termocoupo, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm².

LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

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

PÉS EMALTURA (Fig.6)

Os pés estão numa caixa colocada dentro do compartimento do forno. Os pés devem ser instalados com o aparelho perto da posição de instalação final, não devem ser utilizados para transportes longos. Depois de retirar a embalagem, levante o dispositivo para inserir os pés nas suas bases montadas na parte inferior do dispositivo e, em seguida, baixe-a suavemente sem manter o esforço nos pés. Sugere-se que utilize uma espessura na base ou uma palete sem inclinar a cozinha.

INSTALAÇÃO HOOF (disponível apenas para alguns modelos)

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

INSTALAÇÃO ALZATINA

Consulte as instruções anexas à embalagem

INSTALAÇÃO DO SISTEMA ANTI-REEQUILÍBRIO

Para evitar a capotagem acidental do dispositivo, é necessário instalar o sistema anti-inclinação fornecido Instale o sistema como indicado nas figuras 9.

LIGAÇÃO do VEÍCULOÀ REDE DE GÁS

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

Um etichett aplicado na última página deste folheto e na gaveta do aquecedor de alimentos(ou na porta traseira da porta do forno) do aparelho indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento.

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

- com mangueira contínua de aço inoxidável murada na parede, de acordo com a UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de acordo com a norma UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser di 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 UNI 7140 com tensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira através de ascetas normais da mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

Quando o gás é retirado de uma garrafa, o aparelho, alimentado por um regulador de pressão em conformidade com o UNI-CIG 7432, deve ser ligado:

- com mangueiras contínuas de aço inoxidável muradas na parede, de acordo com a UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de selos de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável aplicar na mangueira o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para escamar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado no cilindro.

- com mangueira de borracha em conformidade com UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira através de correias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser movidos por objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

AVISO: Tenha em atenção que o encaixe de entrada de gás do aparelho está roscado a 1/2 gás cilíndrico masculino às normas UNI-ISO 228-1.

Para a ligação do aparelho à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessária uma ligação adicional da mangueira de borracha (Fig.11) que seja fornecida com o dispositivo de acordo com a UNI 7141.

Note-se igualmente que o aparelho inserido ou inserido entre dois móveis deve ser ligado ao sistema comum tubo metálico rígido ou com uma mangueira de aço inoxidável com uma parede contínua, de acordo com o parágrafo 2.5.2.3 da UNI 7129.

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

ANTES de EFECTAR QUALQUER OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO, DESATIVE O APARELHO DA REDE DE FORNECIMENTO DE GÁS E ELETRICIDADE !

SUBSTITUIÇÃO DOS BOCAIS PARA FUNCIONAMENTO COM OUTROS TIPOS DE GÁS:

Para alterar os bocais dos queimadores do piso de trabalho, opere da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Remover grelhas do topo de trabalho (Fig. 12)
3. Remover as cabeças do queimador (Fig.12)
4. Com chave uma chave queili prevista per il nuovo tipo di gas de tubo hexagonal tubo de 7 con mm, desaperte os bocais e substitua-os pelos previstos para o novo tipo de gás (Fig. esagonale 13) como mostrado na tabela N°1

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

1. Retire a parte superior do forno removendo os parafusos (Fig. 14) e retire a parte superior (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 termocouple (fig.16)
3. Com uma tecla de tubo hexagonal de 10 mm, substitua o bocal R (fig.16) com o fornecido para o novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

ATENÇÃO: Após a efetuar as substituições acima mencionadas, o técnico deve proceder à regulação dos queimadores, descritos no parágrafo seguinte, vedar quaisquer dispositivos de regulação e pré-regulação e aplicar no dispositivo, em vez do existente, o rótulo correspondente à nova regulação do gás.

Esta etiqueta está contida no saco de bocal de reposição.

Tabela nr1

	Tipo de gás	Pressão	Diâmetro do bocal	Caudal nominal			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	Rio Kw	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butano G30	30	50	73	-	1	860
	Propano G31	37	50	71	-	1	860
Semirrápido	G20 Natural	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rápido 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butano G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propano G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rápido Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butano G30	30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propano G31	37	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956
Forno	G20 Natural	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propano G31	37	105	321	-	4,50	3870

AJUSTE DO QUEIMADOR

Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

Regulação dos queimadores de pavimentos de trabalho: para que a regulação do mínimo dos queimadores de pavimentos de trabalho funcione de acordo com a sequência indicada aqui:

1. Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição mínimo (chama pequena).).
2. Retire o botão de torneira fixado para uma pressão simples na haste da torneira.
3. Se a cozinha não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores de cima, insira uma pequena chave de fendas da lâmina no orifício da haste da torneira (Fig.18) e rode o parafuso de estrangulamento para 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 de estrangulamento não está localizado no orifício da haste, mas no corpo da torneira (Fig.19).
4. Para o queimador "duplo", os parafusos encontram-se no corpo da torneira (Fig.20). O parafuso A regula a chama interna; parafuso B, a chama exterior.
5. Certifique-se de que se move rapidamente da posição MÁXIMA para a posição MINIMO não desliga a chama.

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

1. Retire a ficha elétrica antes de regolazione se ajustar
2. Ligue o queimador trazendo o botão para a posição do MASSIMO. (ignição manual com correspondência)
3. Feche a porta do forno e opere o forno durante pelo menos 10 minutos.
4. Leve o botão para a posição MINIMO (a 120°) e retire-o.
5. Com uma chave de fendas da lâmina atua no parafuso de estrangulamento (Fig. 21) e, ao mesmo tempo que observa a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa, executando com o botão passagens rápidas da posição de MINIMO para a de MASSIMO.
6. Volte a montar a frente, procedendo em sentido inverso ao descrito no ponto 3

AVISO: Este ajuste deve ser efetuado apenas com queimadores que operam com gás metano, enquanto que com os queimadores a funcionar com gás líquido o parafuso deve ser bloqueado em profundidade no sentido dos ponteiros do relógio.

CONEXÃO ELÉTRICA DO APBASTANTE

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

Antes de escorê-lo, verifique se:

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

Quando a ligação à rede de alimentação é feita tomando:

- Aplique uma ficha normalizada no cabo de alimentação, caso contrário, adequada para a carga indicada na etiqueta de sinalização. Fixar os cabos de acordo com o esquema fig. 22, tendo o cuidado de cumprir as nádurias:

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 supertemperatura de 75 K em qualquer ponto.
- Não utilize reduções, adaptadores ou vagabundos para ligação, pois podem causar contactos falsos que resultem em sobreaquecimento perigoso.

Quando a ligação é feita diretamente para a rede:

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita a desconexão total das condições da categoria de ascensão 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 interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se vivamente a fixação do cabo de terra amarelo-verde apropriado a um sistema de terra eficiente. **AVISO: Nocaso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao terminal, mais comprido 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 4.

(*) A exceção é o cabo de 3x4 mm², que é do tipo H07RN-F, ou seja, com bainha de

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

Operação plano de trabalho	Operação Forno	Sistemas de alimentação e secção de cabo			
		230V ~	230V 3~	400V 2N	400V 3N
Apenas queimadores de gás	Forno a gás Grelhando um Gás	3x0.75mm ²	-	-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x1mm ² (M6 M1) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elétrico multi-9 ou multi-3 ventilado	3x0,75mm ² (M6 M1) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
Queimadores de gás + 1 placa	Forno a gás Grelhando um Gás	3x1mm ²	-	-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	-	-	-
Queimadores de gás + 2 Pratos	Forno elétrico estático	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

ATENÇÃO: Ao inserir a marcação  neste produto, declara, sob a sua própria responsabilidade, la o cumprimento de todos os requisitos europeus de segurança, saúde e ambiente estabelecidos pela legislação deste produto.

LIGAÇÃO ELÉTRICA EM TRÊS FASES

Ascozinhas concebidas para serem ligadas a sistemas trifásias estão normalmente prontas para a fábrica para a ligação de 230V de uma única fase e fornecidas sem cabo de alimentação. De acordo com o sistema de ligação adotado, deveser instalado o cabo de alimentação do tipo indicado na tabelanº 3.

O sistema de ligação escolhido di requer que mova o cavalo na sulla pinça, conforme indicado indicato pelo schema esquema Fig.23. .

CAPÍTULO 4 - MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

AVISO: AVISOS IMPORTANTES

Para cozinhas em uma base

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

Para cozinhas com tampa de vidro

AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo delíquido.

AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

Para cozinhas com forno elétrico

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

Para cozinhas com forno elétrico

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

Para o ande de aquecimento do compartimento(ou ribaltina no nosso caso)

AVISO: As partes interiores do compartimento mais quente dos alimentos podem aquecer durante a utilização.

Para portas de vidro

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação e gás.

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

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

Para a substituição da lâmpada do forno basta desaparafusar a casca de proteção que se sobressai internamente no forno (Fig. 24).

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede. AVISO: Antes de qualquer substituição, certifique-se de que o aparelho está frio.

AVISO: O cabo de alimentação fornecido com o aparelho é-lhe ligado através de uma **ligação** do 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 dano no cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as indicações indicativas no quadro 3:

Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do terminal e substitua o cabo. Para o cabo com secção de 3x2.5mm² é necessário desmontar o encosto traseiro do dispositivo, substituir o cabo no grampo e voltar a montar o encosto traseiro.

AVISO: 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.

CAPÍTULO 5 - MANUAL DO UTILIZADOR E MANUTENÇÃO

DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO

Tamanho do queimador de gás

BRUCIATOE	Tamanho (mm)
Auxiliar	Ø 50
Semi-rapido	Ø 70
Rápido	Ø 95
Ultrarrápido	Ilha 125
Ultra-rápido-dual	Ilha 135

Placas elétricas de tamanho

TIPO DE PLACA	DIMENSÃO
Placa elétrica	Ilha 145
Placa elétrica	Ø 180

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE FERRAMENTAS

No painel de controlo, um pequeno símbolo mostra a função de cada botão ou chave. Abaixo estão os vários comandos que podem ser encontrados em uma cozinha:

o símbolo ou ou indica o arranjo dos queimadores na parte superior do trabalho, a bola completa é para identificar o queimador em causa. esame.

a o símbolo ou qualquer esso ou forno a il funzionamento del gas forno grill (gas forno posizioni) indica o funcionamento do forno seja qual for (gás grelhador a gás de forno a gás a gás - forno a gás de grelha elétrica – forno estático – comuta 9 posições) indica

o símbolo indica a grelha (grelha a gás, grelhador elétrico)

o símbolo indica o termostato elétrico para fornos elétricos ventilados

o símbolo indica a contagem de minutos

o símbolo indica o botão de acionamento do ventilador do forno para permitir a utilização do forno a gás ventilado. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.

o símbolo indica o botão de unidade giratória (apenas forno a gás) gas)

o símbolo indica o botão de alimentação da luz do forno (todos exceto o forno elétrico

ventilado) o símbolo indica nos queimadores de botão de ignição

o símbolo indica se as teclas estão ligados ou desligados

UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

No painel de controlo acima de cada botão é impresso um diagrama no qual é indicado o queimador a que o próprio botão se refere. Os queimadores podem ser ligados 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 MASSIMO (grande chama Fig.25) e aproxime-se do queimador.

- **Ignição elétrica:** Pressione e rode o botão correspondente ao queimador selecionado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, leve-o para a posição de MASSIMO (grande chama grande Fig 25

)mantenha o botão no símbolo de ignição marcado por uma estrela (para cozinhas equipadas com ignição sob o botão) ou pressione o botão de ignição marcado com uma estrela e solte-o assim que o queimador estiver ligado. acceso.

- **Ignição de queimadores equipados com um dispositivo** posizione de segurança (termolusco fig.26): Prima e rode no sentido contrário manopola ao al dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (chama grande Fig 25 bruciatore), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Quando ligado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para que a chama possa aquecer o termopar. No caso de o queimador morrer após soltar o botão, repita completamente a operação.

Utilização dupla do queimador (Fig.27) O queimador interno do queimador de wok duplo pode ser utilizado independentemente do queimador externo para dar maior flexibilidade. Paralisar o queimador central, pressione o botão de controlo (Fig.27) e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição do anel único em negrito (posição 1). Mantenha a manípula até que o queimador se asse. Ajuste eflame como quiser. A regulação mínima é a posição do anel único menos marcada posição 2).

Para ligar o queimador externo, bem como o queimador interno, rode o botão para a posição do anel duplo em negrito (posição 3). Ajuste a chama como quiser.

A regulação mínima tanto para o queimador interno como para o queimador externo é a posição do anel duplo menos marcado (posição 4).

Nota: Para evitar avarias ao ligar, remova e ventual os resíduos de alimentos das velas e seque completamente.

Nota: Recomenda-se que não tente ligar um queimador se a sua folha de fogo não estiver corretamente posicionada.

Dicas para uma utilização ótima dos queimadores:

- Utilize panelas apropriadas para cada queimador (ver quadro 4 e Fig. 28).
- Ao ferver, leve o botão para a posição MINIMO (pequena chama Fig. 25).
- Utilize sempre panelas com tampa.

TABELA N°4

Queimador	DIÂMETROS DE POTE RECOMENDADOS (cm.)
Auxiliar	12 - 14
Semirrápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Coroa dupla	22 - 50

AVISO: Utilize recipientes de fundo plano

AVISO: No caso de faltar a corrente de rede, la si pode accendere ligar OS queimadores COM fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de cristal, pode rebentar quando aquecido. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilize spray perto do aparelho quando estiver em funcionamento. Quando utilizar queimadores, certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças. Se estiver equipado com uma tampa, antes de ser fechado, a parte superior incorporada deve ser limpa de quaisquer resíduos de alimentos depositados.

NOTA: A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por conseguinte, é necessário assegurar um bom arejamento da sala, mantendo as aberturas da ventilação natural claras e ativando o dispositivo de arejamento mecânico /exaustor de admissão ou o electroventiloso activo. Utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, aumentando a potência da aspiração mecânica se existir.

AVISO: Mantenha as crianças afastadas dos queimadores.

UTILIZAÇÃO DE PLACAS ELÉTRICAS

Placas elétricas:

Estas placas são controladas por um interruptor de 6 posições Fig. 30, a inserção das placas ocorre rodando o botão para uma posição desejada. Na parte frontal do dispositivo existe uma impressão de ecrã que mostra a placa a que o botão se refere. A inserção da placa é indicada por uma luz vermelha também aplicada à frente.

Como utilizar uma placa elétrica:

Quando utilizar uma placa pela primeira vez ou após um longo período de inatividade, recomenda-se que a utilize na posição 1 durante cerca de 30 minutos, a fim de eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante interno.

Como forma puramente indicativa, reportamos uma tabela com os ajustes necessários para o uso ideal de placas elétricas.

AVISO: No momento da primeira inserção ou em qualquer caso, se a placa estiver em andamento há muito tempo, é necessário, para eliminar a humidade exata absorvida pelo material isolante, inserir a placa durante 30 minutos na posição 1 do interruptor.

POSIÇÃO DO BOTÃO	CULINÁRIA QUE PODE SER REALIZADA
0	Placa fora
1	Para dissolver a manteiga, chocolate etc. - Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Para aquecer mais líquido - Para preparar cremes e molhos para uma cozedura longa
3	Para descongelar os alimentos, cozinhe à temperatura fervente
4	Para cozinhar assados de carne delicada e peixe
5	Para assados de costeleta e bifés, para grandes fervuras
6	Para trazer grandes quantidades de água para ferver, para fritar.

Para uma utilização adequada, lembre-se:

- Seque o fundo da panela antes de o colocar no prato.
- Utilize panelas com fundo plano e espessura elevada (ver Fig. 31).
- Nunca utilize panelas menores que o prato.
- Insira a corrente apenas depois de colocar a panela na placa.
- Não assim que si uma fenda for notada na superfície das placas, desligue imediatamente o dispositivo da malha.
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, pode rebentar quando aquecido.
- Desligue todas as placas antes de fechar a tampa.
- Após a utilização, para uma boa armazenagem, a placa deve ser tratada com produtos normais para placas elétricas comercialmente disponíveis para que a superfície esteja sempre limpa; isto evita a oxidação (ferrugem).

AVISO: Mesmo após a utilização, as placas permanecem quentes durante muito tempo, não descansem as mãos ou outros objetos para evitar queimaduras solares.

AVISO: Durante o funcionamento das placas certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças.

AVISO: Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente nele.

AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro da aplicação, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

AVISO: Assim que notar uma rachadura na superfície, desligue imediatamente o dispositivo da rede

UTILIZAÇÃO DA PARTE SUPERIOR DE VIDRO CERÂMICO

A superfície de trabalho tem 5 áreas de cozedura caracterizadas por diferentes potências e diâmetros (fig.32).

As localizações são claramente indicadas por áreas circulares não impressas (ver ponta de ferramenta).

A operação de aquecimento ocorre nestas áreas designadas.

No caso de utilizar 1 ou 2 áreas de cozedura, a superfície restante permanece fria.

Para uma utilização eficiente e um baixo consumo de energia é aconselhável utilizar ferramentas especiais para a cozedura elétrica. O fundo das panelas deve ser espesso e plano para obter uma boa cozedura.

O diâmetro da base dos vasos (ou outros recipientes) deve ser o mais igual possível ao da placa utilizada; se menor a energia for consumida, uma vez que o calor gerado será parcialmente disperso da superfície da placa deixada descoberta. A superfície da parte superior e a base do recipiente devem ser mantidas limpas. Seguir estas dicas poupará energia e calor.

TIPO DE PLACA	Poder
A) Placa elétrica cerâmica	Frente esquerda 700/1700W
B)) placa elétrica cerâmica	Traseira esquerda 1200W
D)) placa elétrica cerâmica	Direita traseira 1100/2200W
E)) placa elétrica cerâmica	Direita dianteira 1200W
C)) placa elétrica cerâmica	Central elétrica de 1400/2200W

Calor residual:

Cada placa está equipada com um dispositivo que assinala qualquer calor residual (H)

Depois de as placas estarem desligadas, será ligado um sinal vermelho no visor para avisar que a área de cozedura em questão ainda está muito quente (fig.33)

Com utilizar a parte superior de vidro cerâmico:

Cada área de cozedura é controlada por um termóstato ou um regulador energético que permite a seleção de uma temperatura variável. (Fig. 34-35)

Quando o ponto de ebulição é atingido, a temperatura pode ser reduzida deixando os alimentos ferverem. A experiência vai dar-lhe o período de tempo certo para permitir que os alimentos ferverem, mas é claro que isso depende da comida e do tipo de panela. A combinação correta poupar-lhe-á tempo e energia.

AVISO: Em caso algum utilize papel alumínio ou recipientes de plástico para guardar alimentos, enquanto cozinha numa placa de cerâmica de vidro

AVISO: Não toque na superfície de cozedura até que a luz que indisse o calor residual na placa vitrocerâmica esteja "ligada", o que indica que a temperatura na área relativa ainda é elevada.

AVISO: A sua parte superior de vidro cerâmico é resistente a choques térmicos e insensível ao calor e ao frio.

Resistirá mesmo que deixe cair cuidadosamente senza cura uma panela pesada por cima. . sopra Um impacto particular, no entanto, causado por um objeto pesado, como o recipiente de sal ou a garrafa de especiarias, se ocorrer na borda ou canto do avião, pode fazer com que o avião se parta. può causare la rottura del

AVISO: Não utilize a placa de vidro cerâmico como superfície de suporte.

AVISO: Se a superfície do plano de cerâmica de vidro tiver rachado, desligue o aparelho da rede elétrica para evitar o perigo de choque elétrico.

TIPOS DE PANEAS

As panelas utilizadas para cozinhar devem ter alguns diâmetros mínimos para assegurar um funcionamento satisfatório. As panelas maiores do que as áreas de cozedura também podem ser utilizadas, mas é importante garantir que o fundo da panela não toque nas outras áreas de cozedura e que esteja sempre centrado no perímetro da própria área (Fig.36-37 Utilize apenas panelas com um fundo completamente *plano*. Os vasos usados não devem ter um fundo côncavo ou convexo (Fig.38).

INDUÇÃO HOB MANOPOLA PIANO

Estes botões proporcionam o controlo das áreas de cozedura da parte superior de vidro cerâmico.

A zona de controlo é mostrada por cima de cada botão. Rode o botão para a direita para ajustar a potência de funcionamento da área; as definições variam de um mínimo de 1 a um máximo de 9 (Fig. 39).

A potência de trabalho é indicada por um visor na placa de cozinhar.

Acelerador de calor:

Cada placa está equipada com um acelerador de aquecimento. Este sistema permite que a área afetada tenha uma potência máxima durante um tempo proporcional ao potenz de aquecimento selecionado Para ligar o acelerador de aquecimento, rode o botão para a esquerda , selecione a definição "A" e deixe-a. A letra "A" aparece no visor da placa agora tem 3 segundos para selecionar a regulação de aquecimento da sua escolha. Depois de selecionar uma posição entre 1 e 9, "A" e a definição escolhida piscarão alternadamente no visor.

Enquanto o acelerador de aquecimento estiverem funcionamento, o nível de aquecimento pode ser aumentado a qualquer momento. O tempo de "potência total" será alterado em conformidade. Se a potência for reduzida rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a opção "A" desativa automaticamente.

Função de potência :

A função de alimentação permite ao utilizador operar cada zona de aquecimento contínua com potência máxima durante um período máximo de 10 minutos. Esta função pode ser usada, por exemplo, para trazer uma grande quantidade de água para ferver rapidamente, ou para aumentar o calor sob a carne.

Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e ajuste o nível de aquecimento para 9, em seguida, use o botão para ajustar a posição "P" e soltá-lo. "P" aparece na área do visor. Após 10 minutos, a energia é automaticamente reduzida, la o botão volta ao valore valor 9e o "P"

desaparece. No entanto, a função de può alimentação di pode ser ativada a qualquer momento, qualsiasi reduzindo riducendo o nível de aquecimento. di

Quando a função de potência é selecionada para uma zona de aquecimento (por exemplo, a área frontal esquerda), a potência absorvida pela segunda zona (zona traseira esquerda) pode ser reduzida para fornecer a máxima energia disponível para primeira zona.

Como resultado, a função de potência é uma prioridade sobre o acelerador de energia. Se uma panela for removida da área de cozedura, enquanto a função de alimentação estiver ligada, a funziestá desligada.

HOB

AVISO: Os objetos metálicos, tais como talheres ou tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa de cozinhar, uma vez que podem sobreaquecer.

Zonas de cozedura (Fig.40):

O aparelho está equipado com 5 zonas de cozedura de diâmetro e potência diferentes. As suas posições estão claramente marcadas com círculos, enquanto a potência de calor só é libertada na área indicada na placa vitrocerâmica de vidro. As 5 áreas de cozedura são do tipo HIGH-LIGHT e começama aquecer em poucos segundos depois de terem ligado. O nível de calor de cada zona pode ser ajustado do valor mínimo para o valor máximo utilizando os botões no painel frontal.

Em cada área de cozedura encontra-se uma bobina chamada indutor, alimentada por um sistema eletrónico, que gera um campo magnético variável. Quando uma panela é colocada dentro desse campo magnético, as correntes de alta frequência concentram-se diretamente no fundo da panela e produzemo calor necessário para cozinhar osalimentos.

As 5 luzes entre as áreas de cozedura acendem-se quando a temperatura de uma ou mais áreas de cozedura excede 60 °C. As luzes apagam-se quando a temperatura desce abaixo dos 60 °C.

Quando a parte superior é utilizada pela primeira vez, deve ser aquecida à sua temperatura máxima durante tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos oleosos de fabrico, o que pode contaminar os alimentos com odores desagradáveis.

Zona númeroo:	Absorção de energia		Diâmetro
	Função normal:	Com função de potência:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

TIPO DE POTES

Este tipo de dispositivo só pode funcionar com vasos especiais

O fundo da panela deve ser de ferro ou aço/ferro para gerar o campo magnético necessário para o processo de aquecimento.


As panelas feitas a partir dos seguintes n em materiais são adequadas:

vidro;

porcelana;

cerâmica;

aço, alumínio ou cobre sem fundo magnético.


Para verificar se uma panela é adequada, basta colocar um íman perto do fundo: se o íman for atraído, a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não houver nenhum íman à mão, coloque um pouco de água na panela, coloque-a sobre uma área de cozedura e ligue-a. Se o símbolo  aparecer no visor em vez de energia, a panela não é adequada.

As panelas utilizadas para cozinhar devem ter alguns diâmetros mínimos para assegurar um funcionamento satisfatório. As panelas maiores do que as áreas de cozedura também podem ser utilizadas, mas é importante garantir que o fundo da panela não toque nas outras áreas de cozedura e que esteja sempre centrada no perímetro da própria área (Fig.36-37).

Utilize apenas as panelas especialmente concebidas para a cozedura por indução, com espessura, fundo completamente plano; se estes não estiverem disponíveis, os vasos utilizados usate não devem ter um fundo fundo côncavo ou o convexo (Fig.38).

Pote adequado:

Cada placa está equipada com um dispositivo de "presença de panela", que garante que a cozedura não pode começar sem a presença de uma panela adequada na área de cozedura e corretamente colocada. Se o utilizador tentar ligar a área de cozedura com uma panela não posicionada

il apparirà sul con una vaschetta che non sia di materiale secondi dopo riferito alla zona interessata per avvisare l'utente che è stato fatto un errore. adatto, display  corretamente ou com uma bandeja que não seja de material adequado, alguns segundos depois aparecerá no visor o símbolo referente à área afetada para avisar o utilizador de que foi cometido um erro. símbolo

Calor residual

Cada placa está equipada com um dispositivo que deteta o calor residual. Depois de desligar a área de cozedura, piscará um 'H' no visor. Isto significa que a área de cozedura em questão ainda está muito quente.

Fechadura de placa:

Quando não está a ser utilizado, o plano pode ser "eliminado" (bloqueado) para evitar crianças para iluminar o chão. Com as zonas de cozedura desligadas, desligue os botões das zonas 1 e 2 à esquerda ao mesmo tempo até ver o visor " L " no visor e, em seguida, soltar os botões.

Para desligá-lo, repita o procedimento: os visores das zonas de cozedura mostrarão "0", o que indica que a função de bloqueio da zona de cozedura está desligada

Atenção:

Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura, nem materiais ou substâncias que possam derreter (folhas de plástico ou alumínio) sobre ele, se isso acontecer, para evitar danos na superfície, desligue imediatamente as áreas limpe com o raspador fornecido enquanto a área de cozedura ainda estiver quente. Se a placa de vidro não for limpa imediatamente, podem formar-se resíduos que não possam ser removidos uma vez que a placa tenha arrefecido.

É importante!

Cuidado com as crianças porquê. As áreas de cozedura estão muito quentes durante algum tempo após a utilização, mesmo que estejam desligadas. Certifique-se de que as crianças não toquem neles.

AVISO: Em caso algum utilize papel alumínio ou recipientes de plástico para segurar os alimentos, enquanto cozinha numa placa de cerâmica de vidro

AVISO: Não toque na superfície de cozedura até que a luz indique o calor residual na placa de cerâmica de vidro

, está "ligado", o que indica que a temperatura na zona relativa ainda é alta.

AVISO: Nunca coloque a panela com um fundo não perfeitamente plano e liso sobre a placa.

AVISO: Se notar uma rachadura na placa de vidro cerâmico, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência.

AVISO: A placa vitrocerâmica de vidro é resistente a choques térmicos e resistente ao calor e frio.

Se deixar cair uma panela pesada na placa, não quebraráno entanto.

Em contraste, se um objeto duro, como o sal ou a garrafa bater na borda ou canto da placa, a parte superior pode partir-se.

AVISO: Nunca utilize a placa de vidro cerâmico como superfície de suporte.

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

Todas as cozinhas com forno a gás estão equipadas com um termóstato com confiança para regular a temperatura de cozedura. Rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo a que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, a temperaturado forno é de 80. O forno a gás pode ser combinado com a grelha a gás ou a grelha elétrica, para a qual a utilização é referida nas páginas específicas.

Forno a gás ventilado

Além disso, existe também a possibilidade de utilizar o forno a gás ventilado (disponível apenas para alguns modelos de M9/M9V), operando a ventoinha do forno através do interruptor apropriado colocado no painel de comandos. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser feito, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de cozedura de convenções ventilada modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

Com a utilização do forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente inferiores à circ a 10-15°C em comparação com a utilização do forno a gás tradicional. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.

AVISO: Em caso de extinção de entale accid das chamas do queimador, feche o botão de controlo e não relemisça a ignição até pelo menos 1 minuto.

Tabela 6

POSIÇÃO DO TERMÓSTATO	TEMPERATURA EM °C
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

A ignição do queimador do forno pode ser efetuada de várias formas:

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

Para ligar, abra a porta do forno e rode o botão para combinar com o nº 8 da balança com o dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se da correspondência de ignição visível na superfície do forno (Fig. 41-42). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e segure-o, depois de o queimador estar completamente inflamado, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindo o trabalho.

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

Neste caso, é necessário abrir primeiro a porta do forno, pressionar e rodar o botão até à posição de temperatura máxima (número 8). Em seguida, pressione o botão do termóstato (versões com ignição sub-botão). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente inflamado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas que não tenham uma ignição sub-botão, pressione o botão do termóstato e o botão com o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, para repetir a operação

O dispositivo de ignição não deve ser utilizado por mais de 15secs; se, após este período, o queimador não estiver ligado, deixe de agir sobre esse dispositivo e abra a porta do compartimento ou aguarde pelo menos 60sec. antes de tentar uma nova ignição.

AVISO: Ligue sempre o forno com a porta aberta. Quando utilizar o forno deixe a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.

ATENÇÃO: utilizando o forno pela primeira vez, é necessário operá-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 cheiros de isolamento interno.

Durante a utilização normal do forno, depois de ligare de ter definido 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. 44), nas quais as grelhas ou bandeja podem ser inseridas de forma indiferente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida no interior da bandeja. A tabela número 7 mostra os tempos de cozedura e a localização da bandeja indicativa para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende fazer.




AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podem ficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

ATENÇÃO: Todos os nossos produtos são construídos de acordo com as diretivas comunitárias. Os pedidos de verificação e verificação da correspondência de determinadas características do produto para os requisitos das diretivas comunitárias (por exemplo, controlo frontal da temperatura) serão plenamente suportados pelo utilizador, se o técnico técnico do serviço de assistência técnica não encontrar qualquer anomalia.

Tabela 7 As temperaturas nos parênteses referem-se à utilização do forno a gás ventilado

	TEMP °C	Altura	Minutos
Carne			
PORCO ASSADO	220 (210)	1/2	60-70
ROSBIFE	250 (240)	1/2	50-60
ASSADO DE BOI	240 (230)	1/2	60-70
ASSADO DE VITELA	220 (210)	1/2	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	1/2	45-55
ROSBIFE	230 (230)	1/2	55-65
LEBRE ASSADA	235 (225)	1/2	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	1/2	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	1/2	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	1/2	60-70
PATO ASSADO	235 (225)	1/2	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	1/2	40-45
Peixe	200-225 (190-215)	¾	15-25
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	220 (210)	3	35-40
BOLO MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
Pães	175 (165)	3	25-30
PAN DE ESPANHA	235 (225)	3	20
Donuts	190 (180)	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	220 (210)	3	20
UVA ESMAGADA	220 (210)	3	15-20
Hidromassagem	180 (170)	3	15-20
BISCOITOS SAVOIE	190 (180)	3	15
PANQUECAS DE MAÇA	220 (210)	3	20
PUDIM DE SAVOYARD	220 (210)	3	20-30
TORRADA	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR (Fig45-46-47) (apenas para cozinhas com forno a gás e grelhador elétrico)

 O símbolo indica que a ventoinha e a luz do forno estão em funcionamento
 O símbolo indica que o espeto e a luz estão em funcionamento
 O símbolo indica que a luz está em funcionamento

UTILIZAÇÃO DE TERMÓSTATO ELÉTRICO (FIG.48)

O termóstato fornecido aos modelos em causa tem a função de manter a temperatura interna do forno constante a uma temperatura fixa entre 50°C e 250°C.

Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 48), alinhe a temperatura escolhida que está no anel com o ecrã indicador do dedo impresso na parte frontal. A intervenção do termóstato é sinalizada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interna do forno tiver excedido o definido em 10°C, e acender-se-á quando descer 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 modos de funcionamento possíveis das resistências do forno; no caso de o interruptor estar ligado à posição 0, o termóstato já não tem qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desativadas.

Nota: Alguns modelos de cozinhas com forno elétrico multifunções podem ser equipados com um motor de arrefecimento tangencial, que entra em funcionamento sempre que o interruptor do forno estiver numa posição diferente de 0 (zero), fazendo com que o ar saia da ranhura entre o painel de comando e a porta do forno; desta forma, a parte de controlo e a porta permanecem mais frias durante o funcionamento do dispositivo.

Atenção, atenção! Funcionamento da luz do forno para forno estático.

Nas cozinhas com um forno elétrico estático de controlo único, a lâmpada do forno acende-se não só com o botão específico, mas também sempre que o forno é operado através do seu seletor.

UTILIZAÇÃO DO SELETOR DE FORNOS MULTIFUNÇÕES (FIG.49)

Antes de utilizar o forno pela primeira vez:

- Retire a embalagem e os acessórios no interior do forno.
- Aqueça o forno a 200 °C durante 1/2 hora para queimar os resíduos de fabrico.
- O programador automático deve ser colocado em modo manual para uma cozedura normal.
- O forno não funciona quando colocado no modo automático. Ver página 28.


Para utilizar fornos:

- Rode o botão de função(**Fig.49**) no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a função que pretende utilizar. A luz laranja acende-se, indicando que o elemento está aceso.
- Rode o botão de temperatura(**Fig.48**) no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a temperatura desejada. A luz laranja apaga-se depois de o forno atingir a temperatura escolhida e estiver pronto a ser utilizado. É normal que esta luz se apareça e se acenda durante a cozedura de modo a que os elementos mantenham a temperatura constante (O funcionamento do forno é indicado pelo visor do programador)
- Para desligar o forno, rode o botão de função e o botão de temperatura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até voltar a •.

O vapor pode ser gerado durante a cozedura. Por precaução, abra sempre a porta duas vezes. Primeiro, abra parcialmente a porta de 100 mm durante alguns segundos para permitir que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta. Mantenha a cara e saia pela porta quando abrir. apre.

Nunca coloque folhas de folha de estanho na base do forno, pois pode causar sobreaquecimento e danos no esmalte. Nunca asse na base do forno. Coloque sempre pratos e bandejas na grelha do forno. Não deixe a bandeja com grelhar ou outros pratos na parte inferior do forno, podendo danificar o próprio forno.

Pré-aquecimento do forno:

O 'Quickstart' proporciona a forma mais eficiente e rápida de pré-aquecer o forno principal (forno esquerdo). Esta função também garante que o forno é descascado uniformemente. Utilize o 'Quickstart' da seguinte forma ():

- Selecione 'Quickstart' (utilizando o seletor de funções do forno) e a temperatura de cozedura desejada (utilizando o seletor de temperatura). Deixe a luz laranja do termostato ligar e desligar várias vezes. Isto permitirá estabilizar a temperatura antes de introduzir os alimentos no forno.
- Selecione a função de cozedura e coloque os alimentos no forno.
- Ao preparar alimentos sensíveis ao calor, como bolos ou merengues, utilize a função "True Fan" deixe a luz laranja voltar a acender-se várias vezes para permitir que o elemento superior arrefeça ligeiramente. l'elemento superiore di raffreddarsi

'Quickstart' não é adequado como função de cozedura. É um sistema de pré-aquecimento rápido.

Funções de forno:

Quando utilizar uma das funções do forno multifunções (exceto grelhar e descongelar) é sempre aconselhável pré-aquecer o forno com a função de 'Quickstart', antes de mudar para a função de cozedura desejada. con la funzione di '

Ao utilizar a função de forno 'True Fan' ou 'Fan Assisted', recomenda-se que reduza a temperatura do forno em 20°C se estiver a seguir uma receita escrita para um forno convencional. Verifique frequentemente os alimentos nas últimas fases de cozedura até que esteja familiarizado com os tempos de cozedura e as temperaturas com esta função.

Os fornos têm uma gama de funções de cozedura que proporcionam diferentes zonas de calor. A funcionalidade 'True Fan', por exemplo, é mais adequada para bolos e doces. A função 'Ventilador Assistido' dá mais dourar, pelo que é mais adequado para assar carnes congeladas e legumes ou batatas.

Símbolo	Função	Tipo de forno	Elementos Usado	Para que usar
	Quickstar (pré-aquecimento)	60cm e 90cm	Resistência superior e ventilador	É aconselhável pré-aquecer sempre o forno antes de utilizar, independentemente da temperatura de cozedura. O ar rápido não é adequado para cozinhar - uma vez que o forno tenha atingido a temperatura, mude para uma das funções do forno abaixo.
	Defrost (descongelamento)	60cm e 90cm	Ninguém	Coloque pequenos objetos gelados num tabuleiro de cozedura na prateleira mais baixa e coloque o seletor de temperatura a 0°C. Nunca utilize o calor para descongelar, pois pode representar um risco para a saúde. Alimentos maiores, como articulações, ou um frango inteiro ou peru, devem ser descongelado no frigorífico.
	Forno convencional	Todos os fornos	Resistência superior e Mais baixo	Ideal para assar e cozinhar itens como pão ou bolos ricos em frutas numa única prateleira.
	Elemento inferior	Todos os fornos	Menor resistência	Utilize a baixas temperaturas para uma cozedura lenta em caçarola, creme ou para aquecer pratos. Utilize a altas temperaturas para cozinhar bolos de pastelaria doce e salgado.
	Elemento superior	Todos os fornos	Resistência superior	Use para adoçar e aquecer pratos como lasanha ou moussaka.
	Grelhador Convencional (Grill Convenzionale)	Todos os fornos	Grelhador	Ideal para bolinhos galeses, muffins e rarebits. Utilize a função Grelhar durante menos de 15 minutos. Para alimentos que necessitem de mais tempo, utilize a função 'Fun Assisted Grill'.
	Rotisserie (girarrostos)	30cm e 40cm (apenas PRO T)	Grelhador	O motor giratório gira os alimentos sob a grelha para obter resultados suculentos. Adequado para aves de capoeira, caça, assados e porco ou cordeiro.
	Grelhador assistido por ventilador (ventilador de grelhar em funcionamento)	60cm e 90cm	Grelha e ventilador	O ventilador circula o ar quente em torno da comida ajudando-o a cozinhar todo o caminho. Ideal para cozinhar carne, como salsichas e porções de frango. Ao cozinhar alimentos de alta água, como bacon e costelas, esta função de uma reduz a condensação. (Recomendado: Porto fechado 200°C, 2º nível de cima, vire os alimentos a meio da cozedura.
	Ventilador assistido forno (ventola forno em funcionamento)	60cm e 90cm	Resistência superior e inferior e ventilador	A ventoinha circula ar quente ao redor do forno para uma cozedura uniforme de grandes quantidades de alimentos. Use para assar vegetais, carne e aves, ou peixe assado. Esta função é o melhor para cozinhar produtos congelados e panados de batata/frango ou peixe.
	Verdadeiro forno de ventilação (função de cozedura ventilada)	60cm e 90cm	Resistência circular e ventilador	Esta característica é adequada para a maioria das receitas, e é uma forma eficiente de cozinhar. A temperatura é mantida uniforme em todo o forno e é particularmente adequado para cozinhar em várias prateleiras ou para cozinhar em quantidade.
	Pizza	60cm e 90cm	Resistência circular e inferior e Fã	Use para cozinhar pizza, massa ou focaccia para obter uma cozedura perfeita da base.

UTILIZAÇÃO DA GRELHA

A 'panela de grelhar' é constituída por uma bandeja esmalte e uma grelha que tem a função de subpentola. Coloque a comida no banco inferior. Para abrandar a cozedura ou para reduzir a temperatura, insira a bandeja na prateleira inferior. Está disponível uma pega de extração de "frigideira" para a remoção da bandeja quente.

As funções 'Ventilador Assistido Grill' e 'Grelhador Convencional' foram concebidas para serem utilizadas com a porta fechada. Isto garante uma cooperação eficaz de pré-aquecimento e até uniforme.

Ao cozinhar, pré-aqueça sempre a resistência da grelha durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos (200°C é recomendado para pré-aquecimento). É aconselhável retirar sempre a "panela de grelhar" do forno quando não estiver a ser utilizada, o fluxo de ar à volta do forno pode ficar comprometido. A grelha deve ser utilizada com a porta fechada. Utilize a função "Ventilador Grelhador Assistido" ao cozinhar pedaços grossos de carne com um alto teor de água para reduzir a condensação. condensa.

Utilize sempre luvas de forno quando manusear a "panela de grelhar" e girar os alimentos. Não reveste a bandeja de grelha com folha de alumínio, isto pode causar danos no revestimento do esmalte e nos elementos de grelhar. No final da cozedura, retire a bandeja e a grelha de limpeza. Se forem preparados alimentos ricos em gordura, deixe a grelha acesa à temperatura máxima durante 5 minutos para limpar a resistência da grelha.

UTILIZAÇÃO DO CONVEZI NATURAL UM FORNO ELÉTRICO

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 por isolamento interno.

Durante a utilização normal, selecione a temperatura desejada para cozinhar através do 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.44) nas quais é possível colocar as grelhas e os tabuleiros indiferentemente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida na bandeja. A tabela nº 8 mostra os tempos de cozedura e a posição da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende realizar.

AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podem ficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

Tabela 8

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL			
	TEMP °C	Altura	Minutos
Carne			
PORCO ASSADO	225	4/5	60-80
ROSBIFE	225	4/5	60-80
ASSADO DE BOI	250	4/5	50-60
ASSADO DE VITELA	225	4/5	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	4	40-50
ROSBIFE	230	4/5	50-60
LEBRE ASSADA	250	4/5	40-50
COELHO ASSADO	250	4	60-80
PERU ASSADO	250	4	50-60
GANSO ASSADO	225	4	60-70
PATO ASSADO	250	4/5	45-60
FRANGO ASSADO	250	4/5	40-45
Peixe			
	200-225	3	15-25
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	225	3	35-40
BOLO MARGHERITA	175-200	3	50-55
Pães	175-200	3	25-30
PAN DE ESPANHA	220-250	3	20-30
Donuts	180-200	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	200-220	3	15-20
UVA ESMAGADA	250	3	25-35
Hidromassagem	180	3	20-30
BISCOITOS SAVOIE	180-200	3	40-50
PANQUECAS DE MAÇA	200-220	3	15-20
PUDIM DE SAVOYARD	200-220	3	20-30
TORRADA	250	4	5
PANE	220	4	30

UTILIZAÇÃO DE 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 por isolamento interno.

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 o assado, pelo que é aconselhável remover periodicamente estas gorduras lavando-as com água

ensaboando e enxaguando abundantemente. Para remover o filtro metálico basta exercer uma ligeira pressão ascendente na lingueta indicada pela seta. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno podese evitado, no entanto, para massas muitodelicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de convenções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podem ficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

Tabela 9

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO VENTILADO			
	TEMP °C	Altura	Minutos
Carne			
PORCO ASSADO	160-170	3	70-100
ROSBIFE	170-180	3	65-90
ASSADO DE BOI	170-190	3	40-60
ASSADO DE VITELA	160-180	3	65-90
CORDEIRO ASSADO	140-160	3	100-130
ROSBIFE	180-190	3	40-45
LEBRE ASSADA	170-180	3	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	3	100-160
FRANGO ASSADO	180	3	70-90
Peixe			
	160-180	3/4	
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	180-200	3	40-50
BOLO MARGHERITA	200-220	3	40-45
Pães	170-180	3	40-60
PAN DE ESPANHA	200-230	3	25-35
Donuts	160-180	3	35-45
PASTELARIA PUFF DOCE	180-200	3	20-30
UVA ESMAGADA	230-250	3	30-40
Hidromassagem	160	3	25-35
BISCOITOS SAVOIE	150-180	3	50-60
PANQUECAS DE MAÇA	180-200	3	18-25
PUDIM DE SAVOYARD	170-180	3	30-40
TORRADA	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO ESTÁTICO

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

Em ambos os casos, a grelha é controlada pelo botão do termostato do forno (ver também utilização do gás ou do forno elétrico). Tal como a grelha a gás, a grelha elétrica também pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar o assador.

Os poderes da grelha elétrica são de 2500W.

Grelhar na grelha: Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2, colocando em cima dos alimentos a grelha, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, insira a resistência da grelha comprovando o termostato para a sua posição.

Assar: Serve para grelhar com o espeto rotativo. (FIG.50) Insira a mangueira (G) nas grelhas laterais no nível 3. Insira o prato no espeto e enfie tudo no forno, deixando a ponta do espeto no eixo que se sobressai no lado do forno edescansa o espetolateralmente na caixa da porta do cuspo. Insira a bandeja numa das guias inferiores, selecione a função de grelhar elétrica no termostato e pressione o botão que inicia o assador

AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante as operações de grelhar. É necessário manter as crianças longe da cozinha.

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO VENTILADO

A grelha ventilada elétrica é uma função particular que está equipada apenas com o forno multifunções. Coloque o interruptor 9+0 na posição relativa para ativar a resistência da grelha de 3000W e o motorventilador. Geralmente para efetuar uma grelha ótima, coloque a grelha do forno numa posição de dia de intercalare enquanto a bandeja do forno está numa posição mais baixa.

IMPORTANTE: Quando utilizar a grelha ventilada elétrica, coloque o botão do termóstato o mais tardar 175 °C entre a posição 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da fachada do aparelho; a grelha ventilada, na verdade, deve ser efetuada com a porta fechada.

USANDO O RELÓGIO DE CONTAGEM DE MINUTOS


O relógio de contagem de minutos permite que você seja ouvido, por sinal sonoro, da cozedura do prato, depois de um certo tempo ter passado. Para utilizar o contador de minutos rodando o botão (Fig. 51) num sentido de viragem completo no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para combinar o dedo indicador com o tempo de cozedura escolhido.

ATENÇÃO: a sinalização de som não interrompe a cozedura. É tarefa do utilizador parar de cozinhar manualmente agindo sobre os botões relativos.

AVISO: Não force o botão durante o carregamento da contagem de minutos, podendo provocar a rutura da mola interna.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DE FIM DE COZEDURA (FIG. 52)

O temporizador permite seleccionar o encerramento automático do forno no final della da cozedura.

Se não pretender utilizar o desligador forno automático do forno, deve seleccionar a posição com o símbolo . Para a paragem automática, seleccione tempo de cozedura desejado e estafina a temperatura do forno.

NOTA: Esta função só está disponível para forno eléctrico

UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL (FIG.53)

Acesso

O visor pisca

Função do tempo

Teclas versão 3: Prima a hora do botão dia Teclas

versão 2: prima simultaneamente Ajuste o tempo

com as teclas "+" e "-"

Esta função permanece ativada 7 segundos após a última operação "+" / "-"

Mudança de horário de verão / solar

Ligue a função de tempo (ver 2.1); prima o botão durante 4 segundos até que o tempo a 200 horas a 200 horas a hora se asuse. Mude apenas o tempo utilizando as teclas "+" ou "-". Minutos e segundos escondidos não mudam.

Regulação do temporizador

Esta função será ativada pelo botão "+". Prima novamente o botão "+" para aumentar o tempo de duração.

Ao ajustar as unidades de augasing são 10 segundos ou minutos

Durante a contagem decrescente, o temporizador tem prioridade no visor. O símbolo do toque está iluminado. As unidades são segundos ou minutos em tempos de programação longos.

O tempo máximo é de 10 horas. A mudança de horário no visor ocorrerá após 99 minutos e 50 segundos e passará a 1 hora e 40 minutos.

O símbolo da panela está iluminado.

Para ver a hora, prima o botão "hora dodia" durante 6 segundos.

Reposição do temporizador

Conte até zero premindo permanentemente o botão " - " (paragem automática a zero)

Sinal

O sinal de "fim de tempo" continuará durante 7 minutos se não for reposto com o botão "hora do dia".

O sinal pode ser cancelado premindo o botão de hora do dia durante os últimos 15 segundos do temporizador.

Frequência de sinal

Se não for ativada nenhuma função, a frequência de sinal pode ser seleccionada premindo o botão "-".

Podem ser seleccionadas 3 frequências diferentes (1.5 ; 2.0 ; 3.0kHz).

UTILIZANDO O RELÓGIO TÁTIL (Fig.54)

Operação

Deteção de frequências de rede

Quando o dispositivo é ligado, a frequência de rede é determinada. Quando o temporizador está ligado a 60 Hz, o símbolo Celsius pisca quando ligado.

Ignição

No momento da ignição, o contacto do retransmissor está aberto. O visor e o símbolo automático piscam, a hora começa às 0:00 e pisca até ajustar a hora.

Ajustar o tempo

Toque nas teclas PLUS e MINUS ao mesmo tempo. Ao ligar a unidade, também pode aceder ao ajuste de tempo, tocando no botão MODE.

O tempo pode ser ajustado com as teclas PLUS e MINUS enquanto o ponto entre o tempo e os minutos pisca. O modo de regulação rápida é ligado quando o botão PLUS ou MINUS é tocado por mais de um segundo. Se o ajuste de tempo for selecionado enquanto um programa de cozedura automático estiver ativo, o programa automático é cancelado.

Bip

O sinal sonoro é ativado se a contagem de minutos chegar ao fim da hora definida. O sinal pode ser desligado tocando em qualquer botão ou quando o tempo de vida do sinal sonoro é atingido.

Ajustando o sinal sonoro.

Toque nas teclas PLUS e MINUS ao mesmo tempo (menu para alterar a hora) e, em seguida, no botão de modo para selecionar o menu para alterar o sinal sonoro. A frequência do bip pode ser ajustada tocando no botão MINUS quando o texto 'tonX' é visível no visor.

Nota: Se o botão de toque estiver inativo, aparece um alarme visual que desaparece quando toca numa combinação de teclas válida por mais de 2 segundos.

Limpar programas e função manual

A duração definida da contagem de minutos pode ser eliminada das seguintes formas:

- "Função clara" Função Re-definida: Selecione o programa de contagem de minutos e, em seguida, toque nas teclas PLUS e MINUS simuladas. Após esta operação, o visor sai do modo de regulação e volta a mostrar a hora imediatamente.
- Diminua a duração da contagem de minutos para zero. O cont. minuto permanece no modo de regulação. regolazione.

Temporizador

Quando a contagem de minutos é selecionada, o símbolo da campainha pisca e o visor mostra o tempo que permanece no final da contagem em horas e minutos, apenas quando se chega à contagem de última hora, o visor mostra os segundos restantes.

Se um programa de contagem de minutos estiver ativo, o símbolo da campainha permanece permanentemente ligado.

Quando se chega ao fim da hora definida, o símbolo da campainha pisca e ativa o sinal de acústico

O programa de contagem de minutos funciona independentemente de outros programas.

Fechadura de chave

Depois de voltar a ligar o contador de minutos ou quando não for tocada nenhuma chave durante 7 segundos, o bloqueio da chave é ativado. Quando tocar num botão ou numa combinação de teclas durante 2 segundos ou mais. A fechadura da chave desliga-se.

UTILIZANDO O RELÓGIO ANALÓGICO (FIG55)

Para ajustar o tempo indicado pelas mãos do relógio, prima o botão 2 vezes até que o ícone "RELÓGIO" fique intermitente.

Em seguida, para aumentar ou diminuir o tempo visualizado em passos de 1 minuto, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o manual do minuto move-se em passos de 1 minuto no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Após 10 segundos após o último ajuste, o temporizador eletrónico sai automaticamente do modo de regulação horária.

A programação do Minute Minder permite-lhe ter um alarme simples no final de uma hora programada

Para programar um "alarme" prima brevemente o botão 1 tempo até obter o piscar do ícone "ALARM". Em seguida, rode o botão, desagre o tempo de alarme e pressione brevemente o botão 1 hora para confirmar; o ícone 'alarme' permanecerá ligado durante o tempo definido. No final do tempo programado, será alertado por um sinal sonoro. Volte brevemente a repor o botão 1 para voltar à função do relógio. orologio.

Para cancelar o horário do minder minúsculo, mantenha o botão desligado até que o ícone "alarme" seja desligado

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELETRÓNICO (Fig.56)

A programação é efetuada premindo o botão da função desejada e depois de a soltar, basta que dentro de 5 segundos comece a definir o tempo com o + e -

CHAVES + E -

Ao operar as teclas + e - o tempo aumenta ou diminui a uma velocidade que varia consoante o tempo de pressão exercido na tecla.

DEFINIÇÃO DA HORA

Premindo a cozedura, o fim da cozedura e o botão + ou - ao mesmo tempo é o tempo desejado. Isto limpa quaisquer programas previamente definidos.

FUNCIONAMENTO MANUAL

Pressione simultaneamente os botões de cozedura e de fim de cozedura. Os contactos do relé estão desativados, o símbolo "A" desaparece e o símbolo "POT" acende-se. O funcionamento manual só pode ser realizado no final da programação automática ou depois de a cancelar.

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM TEMPO DE COZEDURA

Pressione o botão de tempo de cozedura e desembarate o tempo desejado com os botões + e - . O símbolo "A" acende-se permanentemente, assim como o símbolo do tempo de cozedura. O relé insere-se imediatamente. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o relé e o símbolo do tempo de cozedura são inseridos, o símbolo AUTO pisca e o sinal sonoro entra em funcionamento.

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM FIM DA COZEDURA

Pressione o botão de cozedura final e desembarate o tempo de fim de cozedura pretendido com o botão +. Os símbolos "A" e o tempo de cozedura acendem-se permanentemente. Os contactos do retransmissor estão inseridos. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o relé e o símbolo do tempo de cozedura desativam-se. No final do tempo de cozedura, o símbolo "A" pisca, o símbolo da duração da cozedura e o relé desengata e o sinal sonoro entram em funcionamento.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO COM DURAÇÃO E FIM DA COZEDURA

Pressione o botão de duração e selecione o tempo de cozedura desejado com os botões + e - . Os símbolos AUTO e o tempo de cozedura iluminam a permanência enquanto o relé é inserido. Pressione o botão de cozedura final; o tempo de barbatana e obturador mais próximo aparece no visor. Selecione o tempo de fim de cozedura desejado agindo no botão +. O símbolo de retransmissão e durabilidade desengata. O símbolo volta a acender-se quando a hora coincide com a hora de início da cozedura. No final do tempo de cozedura, o símbolo "A" pisca, o sinal sonoro é posto em funcionamento e o símbolo do tempo de cozedura e o relé desengata.

Temporizador

Selecione a tecla de contador de minutos e desaponte a hora com as +/-teclas. Durante a passagem do tempo será igual ao símbolo do sino. Após o tempo selecionado, será ouvido pelo sinal sonoro

Bip

O sinal sonoro é posto em funcionamento no final de uma função de contagem de horários ou minutos e tem a duração de 7 minutos. Para o parar primeiro, terá de premir qualquer uma das teclas de função.

INÍCIO DO PROGRAMA E CONTROLO

O programa começa alguns momentos depois de configurar. A qualquer momento pode verificar o programa definido premindo a tecla correspondente.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO



Existe um erro de programação se o tempo indicado pelo relógio estiver entre a hora de início e o fim do tempo de cozedura. O erro será imediatamente comunicado acústica e piscando o símbolo "A". O erro de configuração pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozedura. Na presença de uma definição, os relés estão desativados.

CANCELAMENTO DE UM PROGRAMA

Pode cancelar um programa premindo os botões de fim de cozedura e de cozedura. No final de um programa definido, apaga-se automaticamente.

Programador de ELETRÕES DE 3 CHAVES (Fig.57)

O que os símbolos de exibição significam:

1	A*	Programma Automatico em funcionamento. (* : inalcuneversioni compare la scritta Auto in verticale.)
2		Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento manuale.
3	•	La spia S e il progetto a impostazione attuale
4		Se illuminato indica che è in funzione un avviso timer di .
5	-	Per decretare la durata e le impostazioni del temporizzatore (3 linee sonore per selezione) è ugualmente importante per la utilizzazione di toques (3 linee).
6	M	Il "Mode" per accedere al "Botone Mod" per l'accesso al programmatore di programmazione precedente dal programmatore in diretta
7	+	Chave de incremento de dígitos durante as definições do temporizador

forno, incluindo a luz, será desligada. Para voltar a ativar o forno, prima e segure o botão M até que o símbolo (2) esteja ligado e a letra A esteja desligada.

OUTRAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Cancelamento de um programa de culinária

Semiautomevocê sobre Autoeco

Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbo a acceso, premere contemporaneamente i tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A

Limpar o temporizador de alerta

Pressione o botão M para ligar a lâmpada de alerta e em seguida visualize o tempo restante (2 segundos ou mais) no display (o símbolo de alerta em 2 segundos ou mais até 11 segundos e em modo de alerta a lâmpada de alerta (símbolo de alerta) permanecerá acesa, o símbolo de alerta permanecerá acesa e o temporizador permanecerá aceso).

Controlo de todas as funções

Quando o temporizador estiver ligado, o tempo restante será exibido no display. Pressione o botão M para ligar a lâmpada de alerta e em seguida visualize o tempo restante (2 segundos ou mais) no display (o símbolo de alerta em 2 segundos ou mais até 11 segundos e em modo de alerta a lâmpada de alerta (símbolo de alerta) permanecerá acesa, o símbolo de alerta permanecerá acesa e o temporizador permanecerá aceso).

Alterando o tempo atual e alterando o volume do toque

Como programa em modo de funcionamento padrão, pressione o botão (2) para ligar a lâmpada de alerta e em seguida visualize o tempo restante (2 segundos ou mais) no display (o símbolo de alerta em 2 segundos ou mais até 11 segundos e em modo de alerta a lâmpada de alerta (símbolo de alerta) permanecerá acesa, o símbolo de alerta permanecerá acesa e o temporizador permanecerá aceso).

Para modificar o tempo: pressione o botão + ou o botão -.

Para variar o volume do toque: pressione o botão OM. Será exibido no display o símbolo de alerta e o volume desejado.

Não, não, não, não. B. Um número de 1 corresponde ao volume maior e; é possível escolher entre 3 diferentes níveis de volume. Atenção:

Quando o temporizador estiver ligado, o tempo restante será exibido no display. Pressione o botão M para ligar a lâmpada de alerta e em seguida visualize o tempo restante (2 segundos ou mais) no display (o símbolo de alerta em 2 segundos ou mais até 11 segundos e em modo de alerta a lâmpada de alerta (símbolo de alerta) permanecerá acesa, o símbolo de alerta permanecerá acesa e o temporizador permanecerá aceso).

UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO (Fig.58)

A cozinha está equipada para medir a temperatura no centro do forno. Isto permite-lhe escolher e ajustar a temperatura de cozedura com muito cuidado.

Forno Elétrico

Quando o forno está aceso, a luz laranja indica que os elementos de aquecimento estão ativos. A mão do termómetro começará a mover-se sinalizando a temperatura. A luz laranja apaga-se quando a temperatura definida é atingida e volta a acender-se à medida que a temperatura baixa, indicando que os elementos de aquecimento estão em funcionamento para manter a temperatura definida. A luz pode apagar-se alguns minutos antes do termómetro indicar que a temperatura atingiu. Isto é normal, e é causado pelo tempo de distribuição de calor necessário dentro do forno. O calor é distribuído da forma ideal no interior do forno, quando a mão do termómetro permanece estacionária. Se a temperatura mudar (aumenta ou diminui), o manual do termómetro seguirá a variação assinalando-a. Quando o forno estiver desligado, a temperatura desce lentamente até atingir a temperatura ambiente. Nota: As temperaturas a e a temperatura indicadas no botão do termómetro. A temperatura indicada pelo termómetro é puramente indicativa.

Forno a gás

Quando o forno estiver ligado, o queimador começará a trabalhar ao máximo e o manual do termómetro seguirá a mudança de temperatura. A chama do queimador pode diminuir antes de atingir a temperatura definida, o que permite a distribuição homogênea do calor no interior do forno. O calor é distribuído da forma ideal no interior do forno, quando a mão do termómetro permanece estacionária. Quando o forno estiver desligado, a temperatura desce lentamente até atingir a temperatura ambiente. Nota: A temperatura exata e a temperatura indicada no botão do termómetro. A temperatura indicada pelo termómetro é puramente indicativa.

UTILIZAÇÃO DO FORNO DE AUTO-LIMPEZA

Nas cozinhas onde se destina, 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 remove os resíduos de alimentos durante a cozedura. Em caso de fuga de líquidos gordos, 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 arrefeça e depois passe novamente com a esponja molhada.

LIMPEZA DO APARELHO

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

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

Limpeza da parte superior do trabalho:

Periodicamente, as cabeças de queimador, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e as peças de folha

devem ser limpas com água morna e sabão, enxaguadas e secas.

Atenção: não lave na lavadora.

Qualquer líquido que transborde das panelas deve ser sempre removido através de um pano.

Se a operação de abertura e fecho de algumas torneiras for difícil, não a force, mas exija urgentemente a intervenção da assistência técnica. stenza

Limpeza dos compartimentos de queimadores:

Sendo simplesmente apoiado, para a sua limpeza basta removê-los das suas casas e lavá-los com água e sabão. As tampas, para manter as características iniciais, devem ser limpas à mão com água morna e detergente para a louça, tendo o cuidado de as secar imediatamente após a lavagem; a lavagem na máquina de lavar louça não é recomendada devido à presença de sal na solução de lavagem utilizada.

Aviso: Devo ter secado bem e verificado se os furos não estão entupidos, guarde-os corretamente na sua posição. As tampas, na parte abaixo, podem ter oxidação se as indicações acima não forem seguidas.

Porta do forno com vidro emoldurado:

Limpeza interna de cristais de forno:

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Isto deve ser feito num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Para a remoção do vidro interno, bloqueie as dobradiças inserindo o prego fornecido nas dobradiças (Fig 59-60) e retire o vidro interior conforme (Fig.61-62-63-64-65-66).

Para remontar a porta, faça o oposto. (fig.67-68-69-70)

Limpeza interna do forno:

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo. Insira o prego fornecido na dobradiça (Fig 59-60). Pegue a porta para uma posição semi-aberta e opere com as mãos puxando a porta na sua direção até que se desapele do ataque. Para remontar a porta do forno, opere-se de forma oposta. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desparafusadas, desaperfadas os anéis que fixam no forno.

AOÇO INOXIDÁVEL ACCIAIO

Tem excelentes características de robustez, resiste a pequenos choques, não enferruja e é resistente à corrosão. Não deixe que os alimentos ou os gotejamentos de água de cozedura se acalmem durante muito tempo, pois podem manchar permanentemente a superfície. A manutenção é importante para preservar o brilho e a uniformidade do aço ao longo do tempo. Não utilize esponjas abrasivas ou palha para limpar pisos e acessórios inox. Utilize produtos específicos que não se coçam. Deve-se ter cuidado para limpar o aço polido, que é ainda mais delicado do que o aço cetim. Para limpá-lo, utilize panos macios e detergentes específicos que não sejam absolutamente abrasivos, os cremes não são recomendados porque contêm microabrasivos que podem riscar o aço.

O CUIDADO DO AOÇO:

O aço está entre os materiais que melhor resistem à corrosão dos agentes químicos e é um metal que impede a proliferação de carga bacteriana.

No entanto, para manter as características inalteradas ao longo do tempo, devem ser seguidas as seguintes ressalvas:

- Não limpe com produtos que contenham cloro, por exemplo, varequinos; este produto faz com que o aço perca as suas qualidades inoxidáveis e o torne irremediavelmente enferrujado. Os produtos ideais para a limpeza SÃO

OS QUE ideali se quelli baseiam no amoníaco.

- Não utilize palhinhas de ferro; os resíduos enferrujariam e atacariam o aço.

- Nunca deixe o ferro e o aço em contacto; uma vez que a ferrugem libertada pelo ferro ataca o aço inoxidável, o processo não pode mais ser interrompido.

- Muitos produtos naturais, como o sal, o sumo de limão, os resíduos na transformação do leite, etc., são particularmente agressivos; é essencial enxaguar sempre abundantemente as superfícies de trabalho após a utilização.

- o ambiente marinho rico em sal é desfavorável à durabilidade do aço. Nestas condições, é importante efetuar a lavagem frequente com água doce.

- As altas temperaturas mudam a aparência da cor da superfície do aço.

COMO LIMPAR: TAMPOS DE AOÇO INOXIDÁVEL:

Limpe a superfície com sabão e água ou detergente neutro, esfregando-a com uma esponja sintética e com um movimento que segue a linha de cetim. Enxaguar e secar com um pano macio. Também pode utilizar os panos de microfibra apropriados.

Evite absolutamente a utilização de detergentes que contenham cloro ou seus compostos. Não utilize palhinhas metálicas, substâncias abrasivas e detergentes em pó.

Manchas de água - A água, embora suficientemente pura, pode conter sais, ferro, calcário, químicos (ácidos ou básicos) que podem favorecer a oxidação ou as manchas de corrosão em aço inoxidável. Para eliminá-los, utilize apenas produtos específicos em aço inoxidável, seguindo as instruções da etiqueta do produto.

Danos térmicos - Salpicos ocasionais de alimentos ou água fervente não causam danos. No entanto, para evitar queimaduras inesmináveis ou auréolas, evite colocar nas tampas de aço painéis particularmente quentes (por exemplo, potes de café) que danificariam irremediavelmente o acabamento da parte superior.

ESMALTE

É um revestimento de vidro que tem excelente resistência ao calor e ácidos. Pela sua própria natureza, carrega os choques mal mas temo grande valor de estar disponível em muitas cores. Por isso, tenha cuidado com gotas acidentais de objetos pesados e durante as operações de limpeza. Como o copo pode ser afetado pelo contacto prolongado com substâncias ácidas: retire imediatamente o machie de molho de tomate, limão, vinagre. Para as manchas mais teimosas utilizadas em bicarbonato de sódio ou detergente creme, não abrasivo. Nunca utilize produtos de calcário: seria irreparavelmente esmalte de bolso. O interior da cavidade do forno também é vidrado. O que já foi dito sobre os planos aplica-se. Em particular, tente não deixar acumular a sujidade: é mais difícil limpar as sujidades em camadas e arrisca-se a manchar o esmalte para sempre. **Atenção: após cada operação de limpeza, seque sempre a parte afetada com pano macio. A não secagem pode provocar oxidação.**

Queimadores

São construídas no Pyral, uma liga especial de luz que resiste ao calor. Pode limpá-las com água e sabão, mas não as coloque na máquina de lavar louça porque elas iriam estragar. Você pode usar uma escova de dentes velha ou escova com cerdas finas para limpar os interstícios. Não utilize palha ou esponjas abrasivas porque Pyral é um material bastante tenro e se despiria. **Atenção: para manter a sua funcionalidade eficiente ao longo do tempo, verifique sempre, antes de cada ignição, que as tampas superiores estão corretamente posicionadas. A má colocação da tampa pode causar uma deformação ou derretimento do próprio queimador.**

VELAS DE IGNIÇÃO NO PLANO

Para evitar avarias ao ligar, retire qualquer resíduo de alimentos das velas e seque bem.

PANELAS DE DESCANSO GRIDS

Podem ser ferro fundido ou ferro vidrado. É sugerida a limpeza com produtos específicos de desengorduramento.

Advertências: não lave na máquina de lavar loiça.

- a utilização de panelas com fundo de alumínio macio pode deixar grelhas de resíduos na superfície difíceis de remover com produtos de desengordurantes normais.

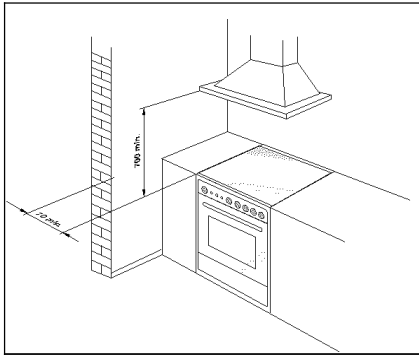


Fig.1

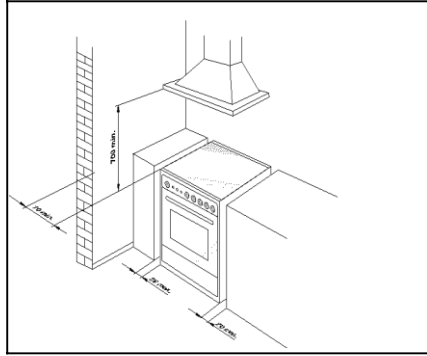


Fig.2

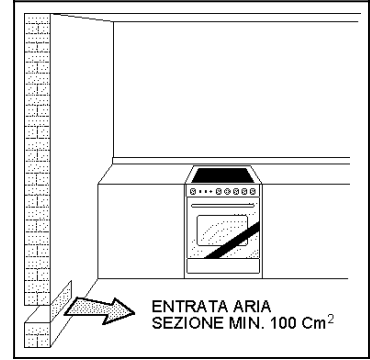


Fig.3

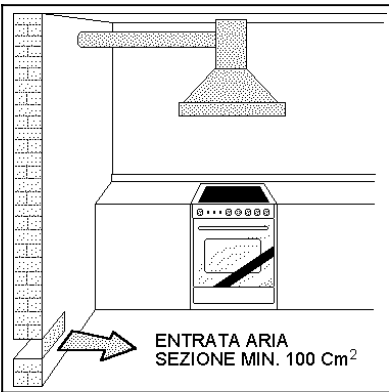


Fig.4

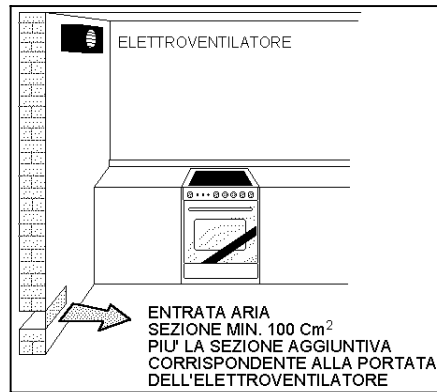


Fig.5

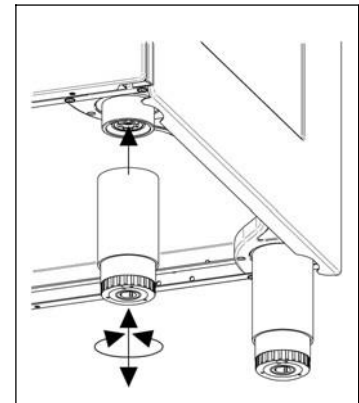


Fig.6

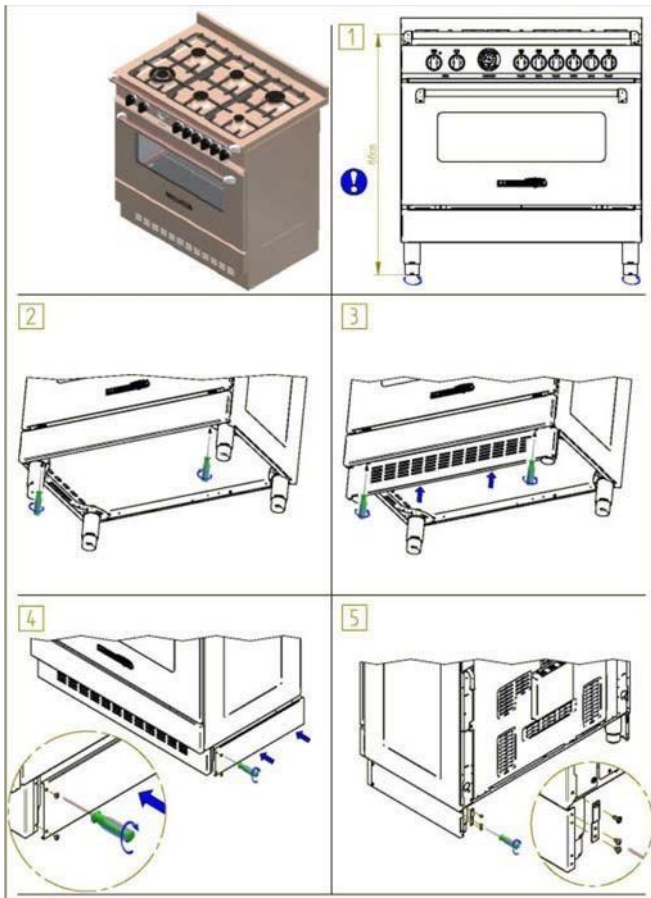


Fig.7

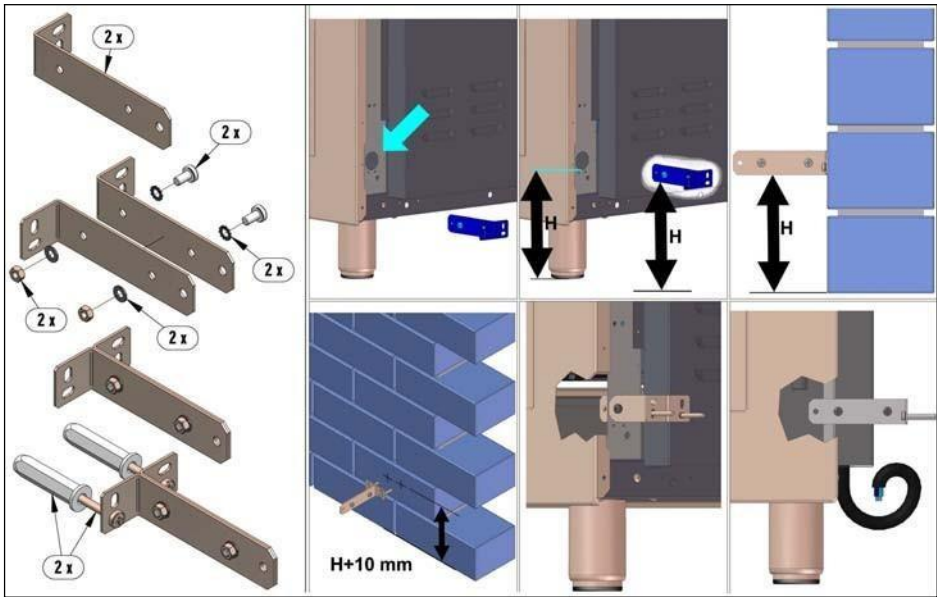


Fig.9

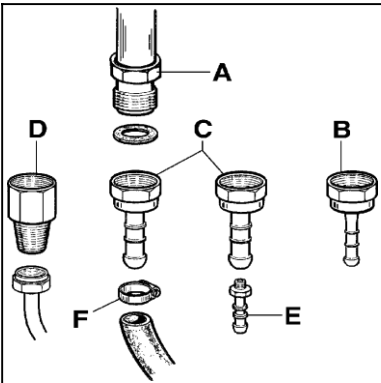


Fig.11

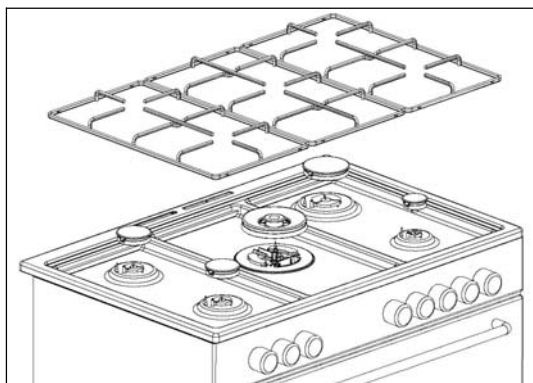


Fig.12

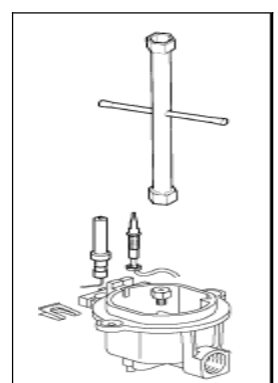


Fig.13

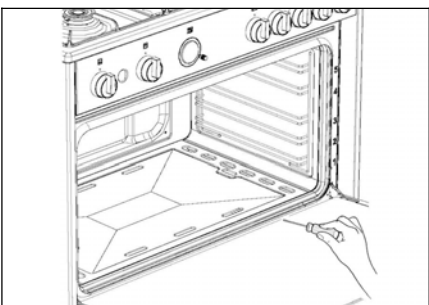


Fig.14

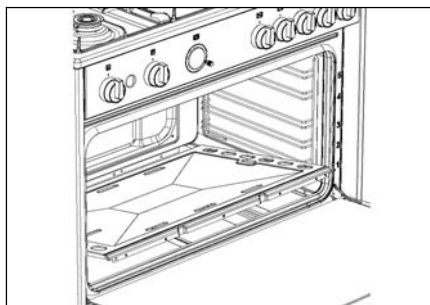


Fig.15

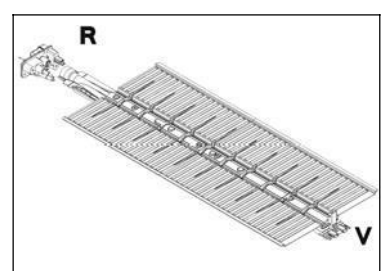


Fig.16

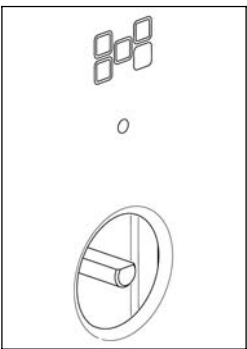


Fig.18

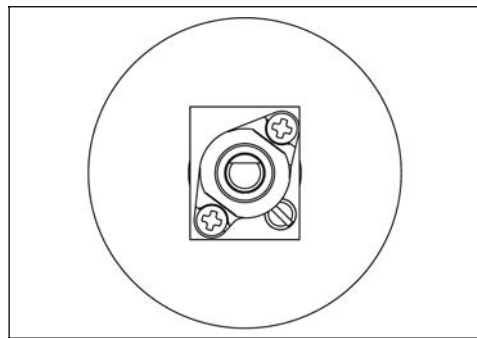


Fig.19

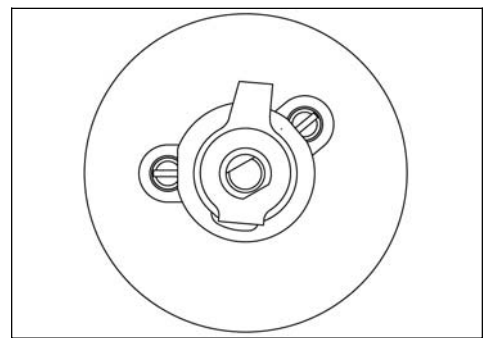


Fig.20

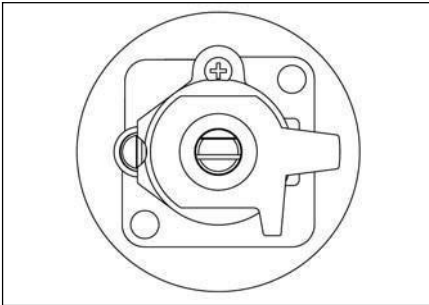


Fig.21

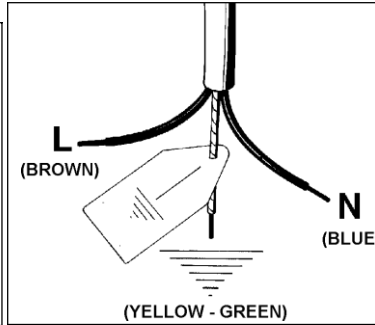


Fig.22

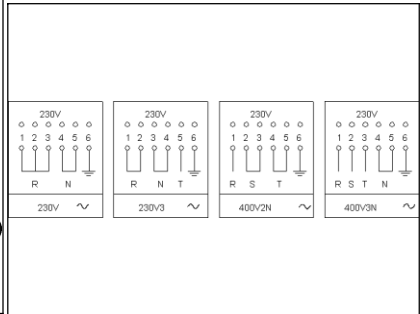


Fig.23

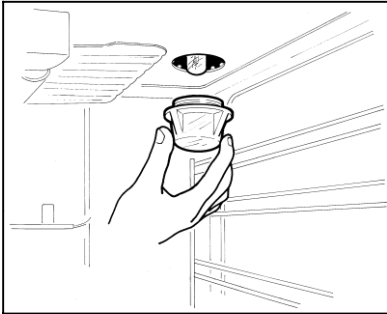


Fig.24

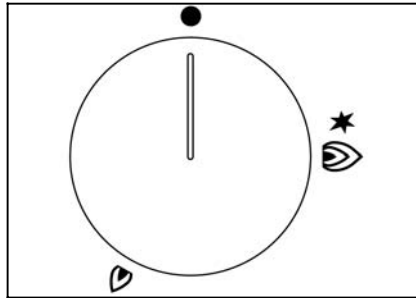


Fig.25

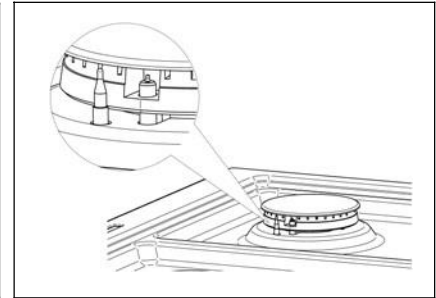


Fig.26

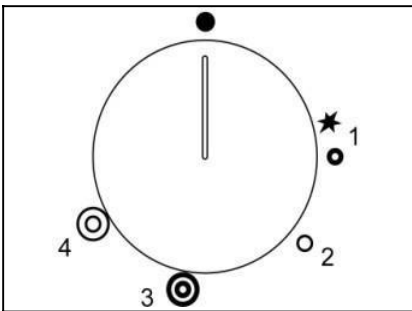


Fig.27

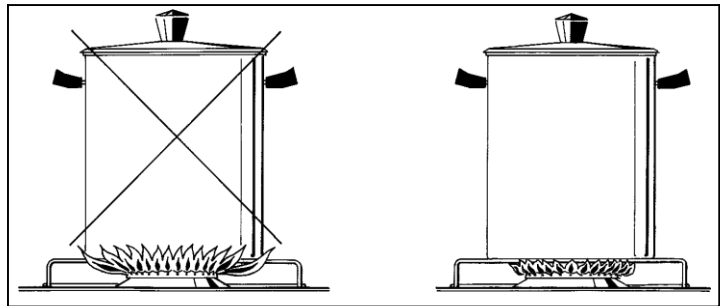


Fig.28

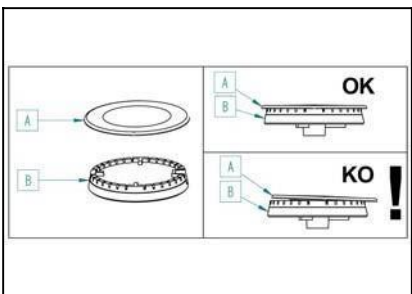


Fig.29

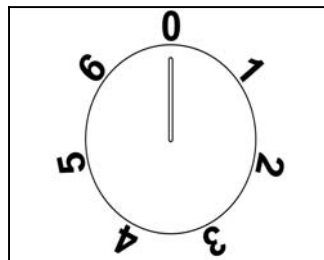


Fig.30

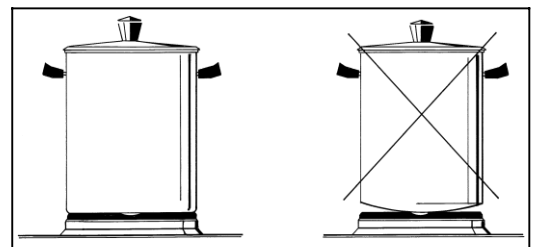


Fig.31

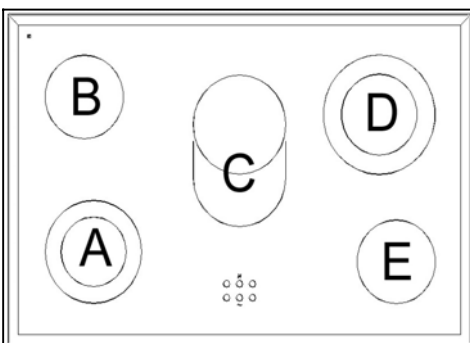


Fig.32

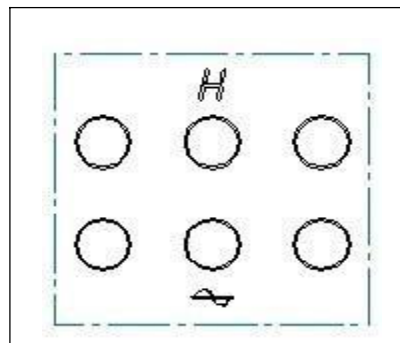


Fig.33

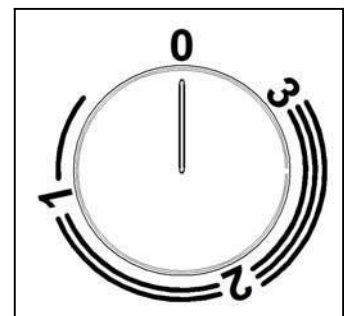


Fig.34

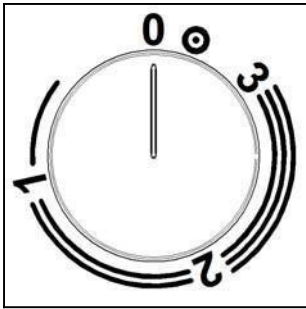


Fig. 35

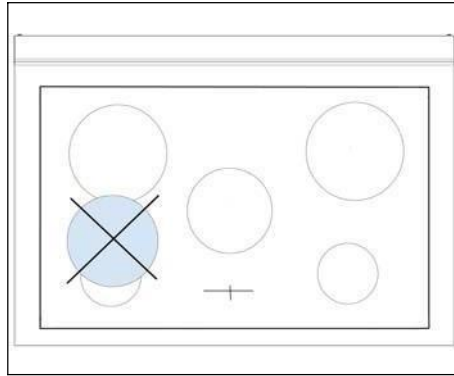


Fig.36

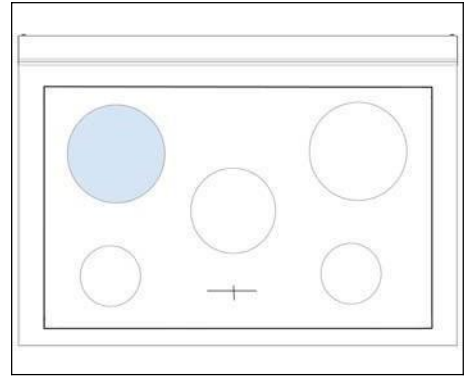


Fig.37

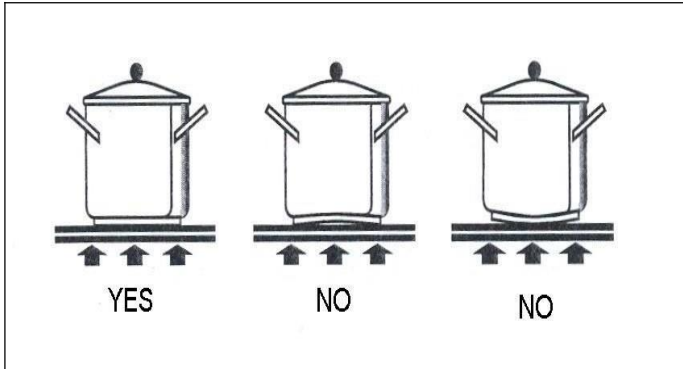


Fig.38

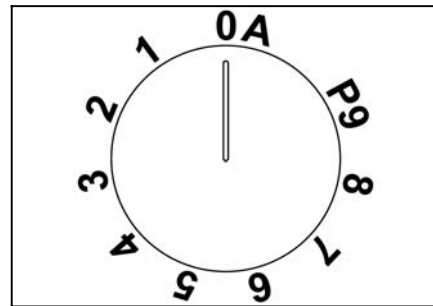


Fig.39

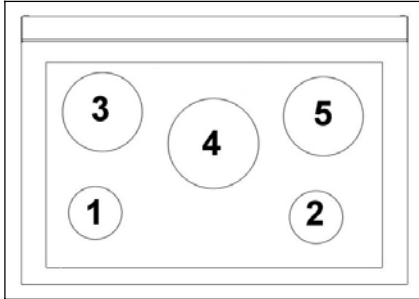


Fig.40

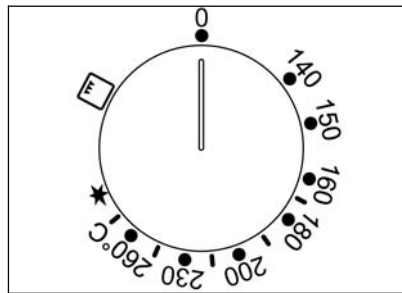


Fig.41

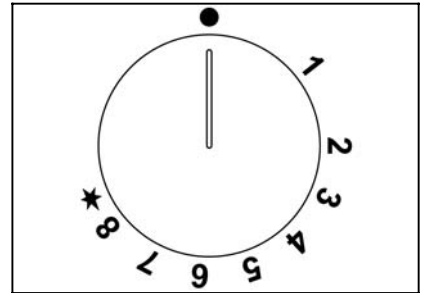


Fig.42

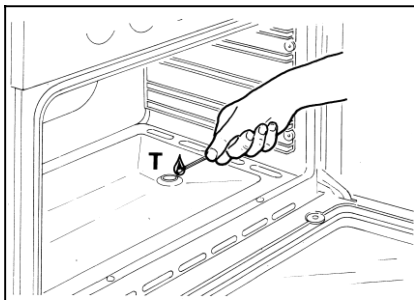


Fig.43

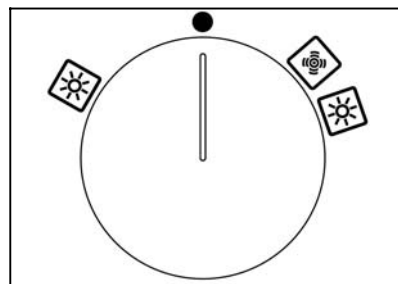


Fig.44

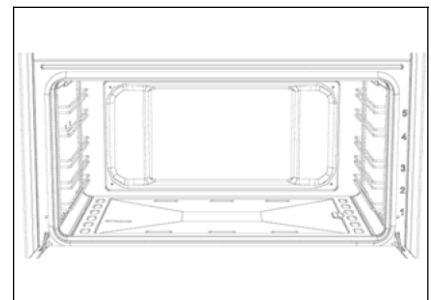


Fig.45

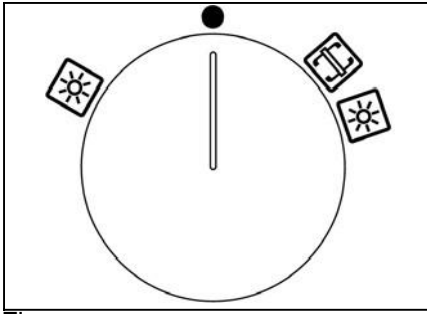


Fig.46

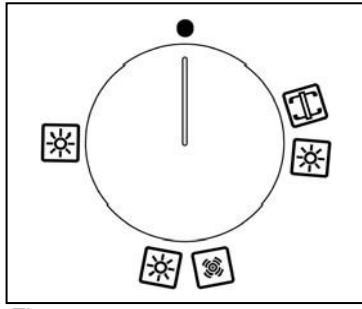


Fig.47

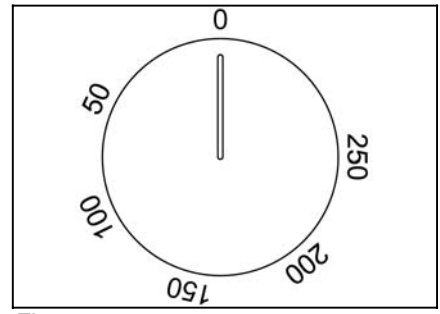


Fig.48

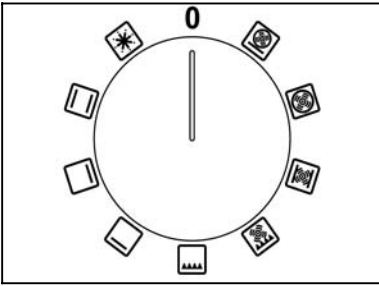


Fig.49

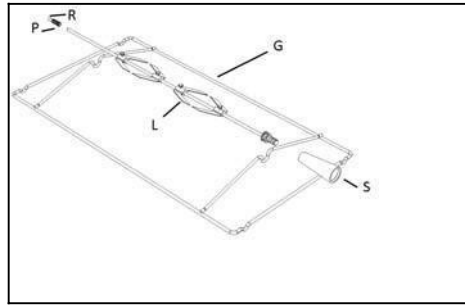


Fig.50

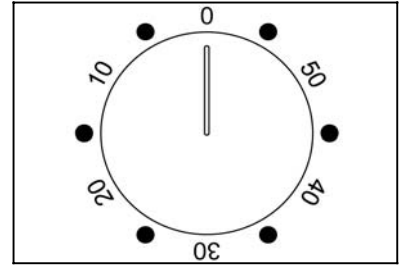


Fig.51

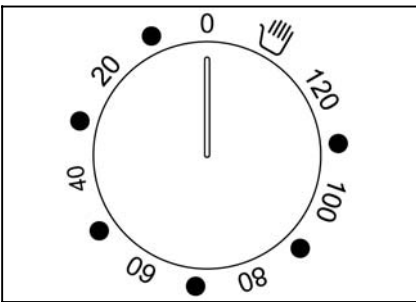


Fig.52

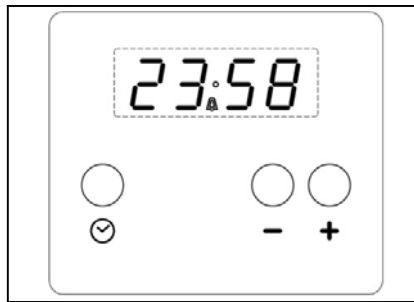


Fig.53



Fig.54

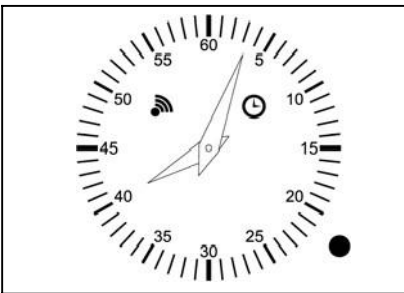


Fig.55

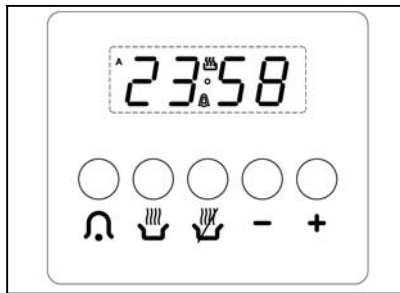


Fig.56

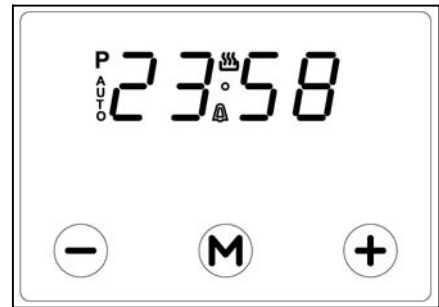


Fig.57



Fig.58

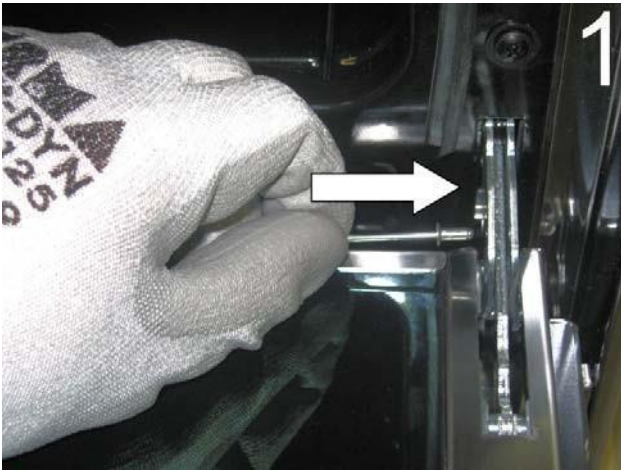


Fig.59



Fig.60

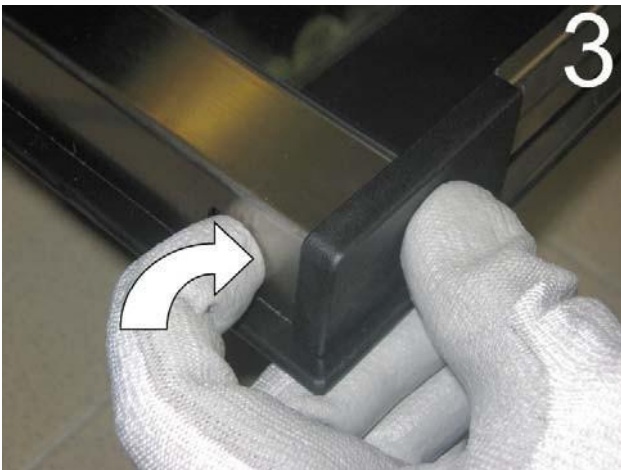


Fig. 61

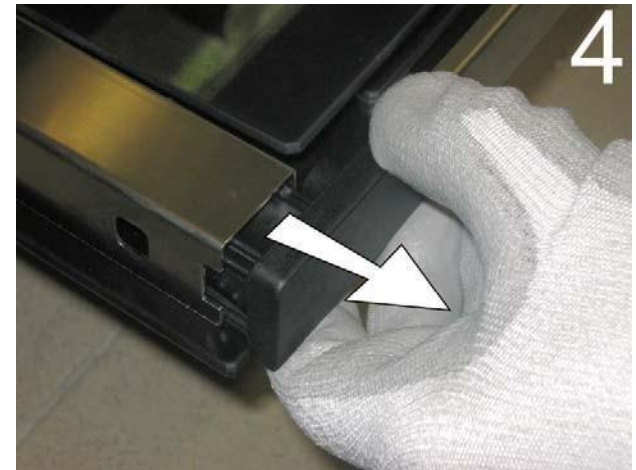


Fig. 62

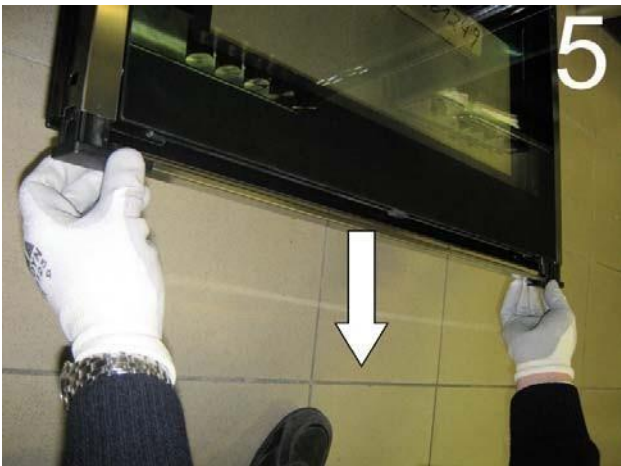


Fig. 63



Fig.64



Fig.65



Fig.66

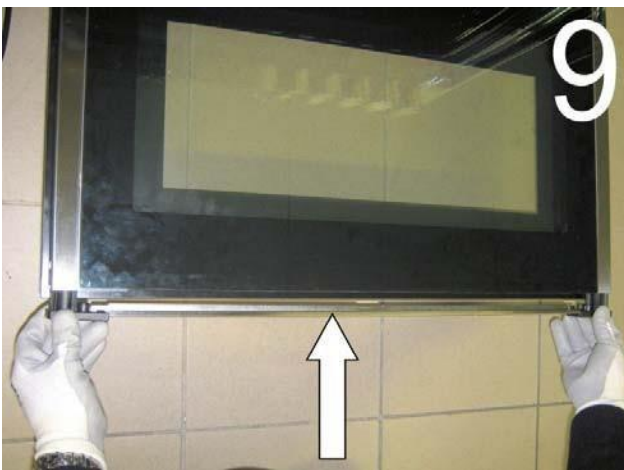


Fig.67

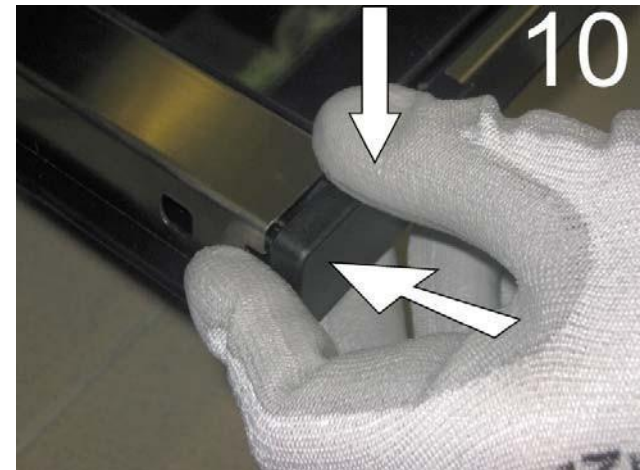


Fig.68



Fig.69

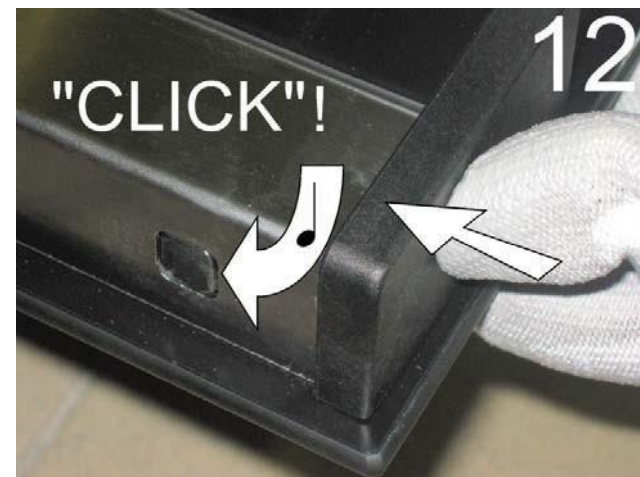


Fig.70

CE

3100122