

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE COZINHAS INDEPENDENTES

70x60 cm (TIPO MKV)

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

Estas instruções só são válidas para países cujos símbolos de identificação apareçam na capa do folheto de instruções e no rótulo do aparelho.

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

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devido a erros de impressão ou transcrição contidos neste folheto. O aparecimento dos números apresentados é também puramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de alterar os seus produtos quando considerados necessários e úteis, sem comprometer as funcionalidades essenciais de segurança e funcionalidade.

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

Estas instruções só são válidas para países cujos símbolos de identificação apareçam na capa do manual de instruções e na etiqueta do aparelho.

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

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devido a erros de impressão ou transcrição neste folheto. O aparecimento dos números apresentados é também puramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de escamar os seus produtos quando considerados necessários e úteis, sem comprometer as funcionalidades essenciais de segurança e funcionalidade.

INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

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

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

Por conseguinte, o utilizador deve entregar o equipamento no final da sua vida útil para separar centros de recolha adequados aos resíduos eletrónicos e elétricos ou devolvê-lo ao retalhista quando comprar novos equipamentos de tipo equivalente, numa base de um para um.

A recolha separada adequada para posterior eliminação de equipamentos de reciclagem, tratamento e eliminação respeitadores do ambiente ajuda a prevenir possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais a partir dos quais o equipamento é composto.

A eliminação ilegal do produto pelo utilizador implica a aplicação de sanções administrativas previstas na legislação em vigor.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

Consulte o certificado de garantia anexado.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA PÓS-VENDA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e ajustado por pessoal experiente e qualificado. Quaisquer reparações ou ajustes que possam ser posteriormente necessários devem ser efetuados por pessoal qualificado.

Por esta razão, recomendamos que contacte o seu revendedor ou o centro de assistência mais próximo, informando-os do tipo de dispositivo na sua posse e do tipo de problema encontrado. Se precisar de substituir componentes defeituosos, recomendamos a sua substituição por peças sobressalentes originais disponíveis apenas nos nossos centros de assistência autorizados e revendedores.

MANUAL TÉCNICO PARA INSTALADOR

INFORMAÇÃO DO INSTALADOR

Todos os ajustes, conversões e manutenção listados 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.

Durante o tempo de instalação, os dispositivos de segurança ou a regulação automática dos aparelhos só podem ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

INSTALE O FOGÃO

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

Os componentes da embalagem (espuma de poliestireno, sacos, cartão, pregos), sendo objetos perigosos, devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

O aparelho pode ser instalado em pé livre contra uma parede com uma distância não inferior a 20 mm (Fig. 2 , Classe de instalação 1) ou incorporado entre duas paredes (Fig. 1 Classe de instalação 2 subclasse 1). Só é possível uma parede lateral que exceda a altura da bancada e tenha uma distância mínima de 70 mm da borda da cozinha (Fig. 2, Classe de Instalação 1).

As dimensões dos desenhos são expressas em milímetros.

Quaisquer paredes de mobiliário adjacentes e a parede atrás do fogão devem ser feitas de material resistente ao calor, capaz de resistir a um aumento de temperatura de 65K.

O aparelho pode ser instalado como subclasse classe 1 ou como subclasse classe 21.

AVISO: Quando o aparelho for instalado como subclasse 1 da classe 2 para a ligação à rede de gás, utilize apenas mangueiras metálicas flexíveis de acordo com a UNI 9891.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode ser instalado livremente, isoladamente, ou inserido entre unidades de cozinha ou entre uma unidade e uma parede de alvenaria. O aparelho deve ser instalado de acordo com os requisitos da UNI 7129 e DA 7131. Este aparelho não está ligado a dispositivos para a evacuação de produtos de combustão. Por conseguinte, deve ser ligado de acordo com a UNI 7129 e a UNI 7131. Deve ser dada especial atenção aos seguintes requisitos de ventilação. Qualquer unidade de parede colocada acima da bancada deve estar a pelo menos 700 mm da bancada de trabalho.

VENTILAÇÃO DA SALA

Para assegurar o correto funcionamento do aparelho, a sala onde está instalada deve ser 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 fluxo natural de ar ocorrerá através de aberturas permanentes nas paredes da sala a ventilar: estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção transversal mínima de 100 cm² (Fig. 3). Estas aberturas devem ser construídas de modo a que não sejam obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida para tomar ar de salas adjacentes à sala para serem ventiladas, cumprindo rigorosamente os requisitos da UNI 7129 e 7131.

AVISO: Se os queimadores da bancada não estiverem equipados com um dispositivo de segurança com termopares, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm².

LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos a gás devem sempre evacuar os produtos de combustão através de capotas ligadas a chaminés, condutas ou diretamente para o exterior (Fig. 4). Se não for possível montar uma exaustora, é permitido utilizar uma ventoinha instalada numa janela ou diretamente virada para o exterior para ser colocada em funcionamento simultaneamente com o aparelho (Fig. 5), desde que as disposições de ventilação descritas na UNI 7129 e 7131 sejam estritamente cumpridas.

Pé ajustável de altura (Fig. 6)

Os pés devem ser instalados com o aparelho perto da posição de instalação final; não são seguros para transporte longo. Depois de desembalar o aparelho, levante-o com a ajuda de um pé para inserir os pés nas suas bases montadas na parte inferior do aparelho e baixe-o suavemente para manter uma tensão excessiva nos pés e montar hardware. Sugere-se que utilize uma tomada ou palete em vez de inclinar a cozinha.

INSTALAR O SPLASHBACK

Retire os parafusos no.2 que fixam a bancada de trabalho na parte de trás, como mostra o fig.7.

Coloque o respingo e prenda-o ao fundo com os dois parafusos removidos, como mostra o fig.7.

Fixar ainda mais a parte central do respingo com os parafusos fornecidos com o respingo (fig.7).

INSTALAÇÃO DO CABO DO FORNO

A pega está embalada juntamente com o respingo.

Para instalar a pega, siga as instruções abaixo (fig. 8).

INSTALAÇÃO DO SISTEMA ANTI-TOQUE

Para evitar que o aparelho desaperta acidentalmente, é necessário instalar o sistema anti-inclinação fornecido. Abaixo estão as instruções para a instalação do sistema anti-ponta. Fig.9

LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS

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

Uma etiqueta afixada na última página deste folheto e na gaveta de aquecimento (ou na parte de trás) do aparelho indica as condições para ajustar o 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 um tubo de parede contínuo em aço inoxidável flexível, de acordo com o UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedações em conformidade com a UNI 9264. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar cheios de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas que possam danificá-la.

- com uma mangueira de borracha flexível de acordo com a UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Esta mangueira deve ser substituída periodicamente dentro da data de validade estampada. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira flexível com pinças normais de mangueira de borracha. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar cheios de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

Quando o gás for removido de uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão de acordo com o UNI-CIG 7432, deve ser ligado

- com tubos de aço inoxidável de parede contínua flexível, em conformidade com a UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedações em conformidade com a UNI 9264. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar cheios de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável equipar a mangueira com o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para facilitar a ligação com o conector da mangueira de aceleração montado no cilindro.

- com uma mangueira de borracha flexível de acordo com a UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Esta mangueira deve ser substituída periodicamente dentro da data de validade estampada. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira flexível com pinças normais de mangueira de borracha. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar cheios de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

AVISO: Lembre-se de que a ligação à entrada de gás do aparelho está roscada 1/2 gás cilíndrico masculino de acordo com as normas UNI-ISO 228-1.

Para ligar o aparelho à rede de gás com uma mangueira de borracha flexível, é necessário um conector adicional da mangueira (Fig. 10) que seja fornecido com o aparelho de acordo com a UNI 7141.

Além disso, lembre-se que os aparelhos fixos ou aparelhos instalados entre duas peças de mobiliário devem ser ligados ao sistema com um tubo metálico rígido, ou com um tubo de aço inoxidável flexível com parede contínua, de acordo com o disposto na UNI 7129 parágrafo 2.5.2.3.

PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO GÁS GPL:

As torneiras de gás instaladas no seu fogão devem funcionar com gás líquido de qualidade controlada fornecido com a pressão correta.

Esta pressão deve ser garantida por um regulador de pressão certificado adequado.

A utilização de gás a partir de recargas não certificadas e/ou utilização indevida do cilindro de GPL e do seu regulador pode invalidar a garantia do produto.

Em particular, todas as situações que possam poluir o gás com resíduos e impurezas que, se introduzidos no circuito de gás, podem ser evitadas

componentes de controlo de danos irreparáveis, tais como torneiras e termostatos.

Recomenda-se, portanto, que o faça:

- Utilize apenas garrafas de GPL de retalhistas oficiais autorizadas pelos diferentes fabricantes.
- Utilize os cilindros até ficarem vazios, mas não os coloque num ângulo ou de cabeça para baixo.
- Limpe regularmente o filtro na entrada do acelerador.

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

DESLIGUE O APARELHO DA ALIMENTAÇÃO DE GÁS E ELETRICIDADE ANTES DE EFETUAR QUAISQUER TRABALHOS DE MANUTENÇÃO!

ALTERAÇÃO DOS BOCAIS PARA FUNCIONAMENTO COM UM TIPO DIFERENTE DE GÁS:

Para alterar os bicos dos queimadores de bancada, proceda da seguinte forma:

- 1.Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer contacto elétrico.
- 2.Retire as grelhas da bancada (Fig. 11).
- 3.Retire as cabeças do queimador (Fig. 11).
- 4.Utilizando uma chave hexagonal de 7 mm, desaperte os bocais e substitua-os pelo novo tipo de gás (Fig.12) como indicado na tabela nº 1.

Para mudar o bocal do queimador do forno, proceda da seguinte forma:

- 1.Retirar da placa (Fig. 13).
- 2.Desaparafusar o parafuso V e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 14).

3.Utilizando uma chave hexagonal de 10 mm, substitua o bocal R pelo que for fornecido para o novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

Para mudar o bocal do queimador de grelhar, proceda da seguinte forma

1.Desaparafusar o parafuso A e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela e o termopar (Fig. 15).

2.Utilizando uma chave hexagonal de 7 mm, substitua o bocal C pelo que for fornecido para o novo tipo de gás, como mostra a tabela nº 1.

AVISO: Depois de escamar as substituições acima mencionadas, o técnico deve ajustar o queimador, descrito no parágrafo seguinte, vedar quaisquer peças de regulação e pré-regulação e aplicar o rótulo correspondente à nova regulação do gás no aparelho, substituindo a existente. Esta etiqueta está contida no saco de bocal de reserva.

TABELA Nº1

CATEGORIA LUMINÁRIA: **II2H3+**

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

REGULAÇÃO DO QUEIMADOR

1) Regulação do ar primário:

Regulação do queimador do forno: para ajustar o ar primário do queimador do forno, siga a sequência indicada aqui:

1.Retire a sola do forno.

2.Desaperte o parafuso P e ajuste a posição X do cone venturi (Fig.16) de acordo com as indicações no quadro Nº2.

Regulação do queimador da grelha: para ajustar o queimador da grelha, desaperte o parafuso P e ajuste a posição X do cone venturi (Fig. 17) de acordo com as instruções da tabela Nº2.

TABELA Nº2:

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

2) Regulação do queimador "MÍNIMO":

Regulação do queimador de bancada: para escoar o ajuste mínimo dos queimadores de bancada, siga a sequência indicada aqui:

1.Ligue o queimador e coloque o botão na posição MÍNIMA (chama pequena) (fig. 22).

2.Retire o botão de torneira fixado simplesmente premindo a haste da torneira.

3.Utilize uma chave de fendas com lâminas para rodar o parafuso de estrangulamento situado no corpo da torneira (Fig.18), rode o parafuso de estrangulamento para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador esteja corretamente ajustada ao mínimo.

4.Certifique-se de que, quando se desloca rapidamente da posição MÁXIMA para a POSIÇÃO MÍNIMA, a chama não se apaga.

Regulação do queimador do forno: para ajustar o mínimo, siga a sequência indicada abaixo:

1.Retire a ficha de alimentação antes de ajustar o queimador.

2.Retire as pegas

3.Retire o painel de controlo desapertando os parafusos de fixação debaixo do painel

4.Insira o botão do termóstato

5.Ligue o queimador rodando o botão para a posição MÁXIMA (ignição manual com fósforo).

6.Fechre a porta do forno e deixe o forno ligado durante pelo menos 10 minutos.

7.Rode o botão para a posição MÍNIMA (a 120°) e puxe-o para fora.

8.Utilizando uma chave de fendas com lâminas, rode o parafuso de estrangulamento (Fig. 19) e, ao mesmo tempo, observando a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência de modo a que fique acesa, utilizando o botão para fazer alterações rápidas da posição MÍNIMA para a posição MÁXIMA.

9.Reconstruir a placa facial, procedendo na ordem inversa descrita no ponto 3.

AVISO: O ajuste acima mencionado só deve ser feito com queimadores a funcionar com gás metano, enquanto que com os queimadores a funcionar com gás líquido o parafuso deve estar completamente bloqueado no sentido dos ponteiros do relógio. O queimador de grelhar funciona sempre no máximo, para que não haja um ajuste mínimo.

LIGAÇÃO ELÉTRICA DO APARELHO

A ligação elétrica deve ser efetuada de acordo com as regras e regulamentos aplicáveis.

Antes de ligar o aparelho, verifique se

- A capacidade elétrica do sistema e das tomadas é adequada para a potência máxima do aparelho (ver a etiqueta de advertência aplicada na parte inferior da caixa).

- A tomada ou o sistema estão equipados com uma ligação eficaz da terra de acordo com as normas e disposições legais atualmente em vigor. Não assumimos qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Ao ligar à rede através de uma tomada:

- Se não estiver disponível, instale o cabo de alimentação com uma ficha padrão adequada à carga indicada na etiqueta. Ligue os fios de acordo com o diagrama de FIG. 20, tendo o cuidado de observar as seguintes correspondências:

correspondências:

letra L (fase) = fio marrom;

letra N (neutra) = fio azul;

símbolo (terra) = fio verde-amarelo;

- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não atingir uma temperatura de 75 K em nenhum ponto.

- Não utilize caixas de velocidades, adaptadores ou shunts para ligação, pois podem causar falsos contactos e, consequentemente, um sobreaquecimento perigoso.

Ao ligar diretamente à rede:

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita a desconexão completa das condições de sobretensão da categoria III.

- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor.

- Em alternativa, a ligação elétrica também pode ser protegida com um disjuntor de fugas de terra de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente que o cabo de terra amarelo-verde seja ligado a um sistema de terra eficiente.

AVISO: Ao substituir o cabo de alimentação, recomenda-se manter o condutor de terra (amarelo-verde) ligado à placa de terminais por mais tempo do que os outros condutores a cerca de 2 cm.

TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

O cabo de alimentação do aparelho deve ser revestido a PVC, ou seja, do tipo H05VV-F, e a sua secção transversal deve estar em conformidade com os valores indicados na tabela N°3.

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

Operação plano de trabalho	Operação Forno	Sistemas de alimentação e secção de cabo
		230V ~
Apenas queimadores de gás	Forno a gás grelhador	3x0,75mm ²
	Forno a gás Grelhador elétrico	3x1mm ²

AVISO : O aparelho cumpre os requisitos das Diretivas CEE 90/396 (Diretiva relativa ao gás) relativas a aparelhos domésticos e a gás similares, 2006/95/CE (Diretiva de baixa tensão) relativa à segurança elétrica e 2004/108/CE (Diretiva CEM) sobre compatibilidade eletromagnética.

MANUTENÇÃO DE APARELHOS

AVISO: AVISOS IMPORTANTES

Para fogões colocados em uma base

AVISO: Se o aparelho for colocado sobre uma base, tome as medidas necessárias para evitar que o aparelho deslize da base.

Para cozinhas com forno elétrico

O aparelho aquece durante a utilização. Tenha cuidado para evitar tocar 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 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 o vidro pode partir-se.

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

AVISO: As várias partes da cozinha aquecem, atingindo temperaturas que podem parecer elevadas à vista, mas que estão, de facto, totalmente dentro dos limites previstos pelas normas de segurança previstas:

1) Com um forno a 200°C durante 1 hora, as frentes não pré-sintensíveis acessíveis podem atingir as seguintes temperaturas:

- Painele de controlo: T_{max} = Temperatura. Ambiente+60°C

- Vidro da porta do forno: T_{max} = Temperatura. Ambiente+60°C

- Porta do forno metálico: T_{max} = Temperatura. Ambiente+45°C

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

- Botões de plástico: T_{max} = Temperatura. Ambiente+60°C

- Pega da porta do forno metálico: T_{max} = Temperatura. Ambiente+35°C

onde é temporário. O ambiente é a temperatura em °C da sala onde o aparelho está instalado.

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

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

Para substituir componentes como botões e cabeças de queimador, retire-os simplesmente dos seus assentos sem desmontar qualquer parte do fogão.

Para substituir componentes como copos de queimador, torneiras e componentes elétricos, siga o procedimento descrito no parágrafo de regulação do queimador. Se substituir o termóstato da torneira ou do gás, desmonte também os dois suportes de montagem traseiros da rampa, desaperte os 4 parafusos (2 x suporte) que o prendem ao resto do fogão e desapertem os 2 parafusos que prendem o suporte da torneira ao suporte de controlo depois de retirarem todas as pegas. No caso de substituição do termóstato a gás ou elétrico, a proteção traseira do fogão também deve ser removida, desapertando os parafusos relativos para que possa remover e reposicionar a lâmpada do termóstato.

Para substituir a lâmpada do forno, basta desaparafusar a tampa protetora que se projeta no interior do forno (Fig. 21).

AVISO: Para substituir a lâmpada, desligue o aparelho da alimentação elétrica.

AVISO: O cabo de alimentação fornecido com o aparelho é ligado a ele através de uma ligação tipo X e pode, portanto, ser substituído sem a utilização de ferramentas especiais por um cabo do mesmo tipo que o instalado.

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

Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa da caixa de terminais e substitua o cabo.

ATENÇÃO: Ao substituir o cabo de alimentação, o instalador deve manter o condutor de terra por mais tempo do que os condutores de fase e deve também observar as advertências relativas à ligação elétrica.

MANUAL DE UTILIZADOR E MANUTENÇÃO DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DA BANCADA

Dimensions gas burners Tabela 4

QUEIMADOR	DIMENSÕES (mm)
Auxiliar	□ 50
Semirapido	□□ 70
Rápido	□ 95

Coroa tripla	□□130
--------------	-------

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

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



O símbolo indica o arranjo dos queimadores na bancada, a bola quadrada/completa identifica o queimador em questão (neste caso, o queimador frontal esquerdo).



O símbolo indica o funcionamento do forno seja o que for (grelha elétrica do forno a gás - interruptor de 9 posições)



Símbolo indica termostato elétrico para fornos de ventilação elétrica

UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

No painel de controlo acima de cada botão existe um diagrama que indica a que queimador o botão se refere. A ignição do queimador pode ser efetuada de diferentes formas, dependendo do tipo de aparelho e das suas características específicas:

- Ignição manual (sempre possível mesmo em caso de falha de energia): prima e rode o botão correspondente ao queimador selecionado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, coloque-o na posição MÁXIMA (chama grande Fig22), pressione o botão e leve uma correspondência acesa perto do queimador. Uma vez aceso, mantenha premido o botão durante cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. Se o queimador se apagar depois de soltar o botão, repita completamente a operação.

- Ignição elétrica de queimadores equipados com um dispositivo de segurança (termolupla fig.23): Pressione e rode o botão correspondente ao queimador selecionado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, leve-o para a posição MÁXIMA (grande fig.22), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Após a ignição, mantenha premido o botão durante cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. Se o queimador se apagar depois de soltar o botão, repita a operação.

N.B.: Recomenda-se que não tente acender um queimador se o seu propagador de chamas não estiver devidamente posicionado.

N.B.: Para evitar avarias de ignição, retire os resíduos de alimentos das velas e tema-os cuidadosamente.

Dicas para uma melhor utilização dos queimadores:

- Utilize panelas adequadas para cada queimador (ver quadro 5 e fig. 24).
- Ao ferver, rode o botão para a posição MÍNIMA (chama pequena Fig. 24).
- Utilize sempre panelas com tampas.

TABELA Nº 5

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

ATENÇÃO: Utilize recipientes planos de fundo.

AVISO: Depois de limpar os queimadores, certifique-se de que as tampas "A" e as cabeças de propagação de chama "B" estão corretamente posicionadas como indicado na figura 25A e não estão incorretamente posicionadas como indicado na Figura 25B.

AVISO: Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser acendidos com fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, pode rebentar quando aquecido. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilize sprays nas proximidades do aparelho quando este estiver em funcionamento. Quando utilizar os queimadores, certifique-se de que as pegadas da panela estão corretamente posicionadas. Mantenha as crianças longe. Se estiver equipada com uma tampa, a placa de cozinhar embutida deve ser limpa de qualquer desperdício alimentar antes de ser fechada.

NOTAS: A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por isso, é necessário assegurar uma boa ventilação no ambiente, mantendo as aberturas de ventilação naturais claras (Fig. 3) e ativando o dispositivo de ventilação mecânica/exaustor de vácuo ou ventilador elétrico (Figs 4 e 5). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, aumentando a potência da ventoinha de extração mecânica, se existir.

USANDO O FORNO A GÁS

Todos os fogões a gás estão equipados com um termostato de segurança para ajustar a temperatura de cozedura. Ao rodar o botão (Fig. 26) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, de modo a que o índice e a temperatura selecionadas correspondam, a temperatura do forno é ajustada. O forno a gás pode ser combinado com uma grelha elétrica (Fig. 26).

Também é possível utilizar o forno a gás ventilado ativando a ventoinha do forno utilizando o interruptor específico situado no painel de comandos. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de inserir os tabuleiros. O sistema de cozedura de convecção ventilado altera parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não precisa de ser virada durante a cozedura e já não é necessário utilizar um espeto para cozinhar um espeto assado, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha. Quando se utiliza o forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente mais baixas a cerca de 10-15°C do que quando se utiliza um forno a gás convencional.

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

Tabela nº 6

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

Eu queimador de forno pode ser aceso de diferentes maneiras:

- Ignição manual:(sempre possível mesmo em caso de falha de energia) :

Para inflamar, abra a porta do forno e rode o botão até 250°C na balança correspondente ao seu dedo indicador. Ao mesmo tempo, coloque uma correspondência acesa perto do tubo de ignição visível no chão do forno (Fig. 27). Em seguida, pressione o botão do termostato (isto irá iniciar o fluxo de gás) e segure-o depois de o queimador ter acendido completamente durante 10 segundos. Solte o botão e verifique se o queimador permanece aceso, caso contrário repita a operação.

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

Neste caso, deve primeiro abrir a porta do forno, prima e rode o botão para a posição máxima de temperatura de 250°C. Em seguida, pressione o botão do termostato (versões de ignição por baixo da pega). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador ter acendido completamente e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece aceso, se não, repita a operação. Para os fogões não equipados com ignição sob a pega, pressione o botão do termostato e o botão com o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador ter acendido completamente e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece aceso, se não, repita a operação.

O dispositivo de ignição não deve ser acionado durante mais de 15 segundos; se, após este período, o queimador não se incendiar, parar de operar o aparelho e abrir a porta do compartimento ou esperar pelo menos 60 segundos antes de tentar uma nova ignição.

ATENÇÃO: Acenda sempre o forno com a porta aberta. Ao utilizar o forno, deixe a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.

ATENÇÃO: Quando utilizar o forno pela primeira vez, é necessário operá-lo durante 15-30 minutos a uma temperatura de aproximadamente 250° sem cozinhar nada, para expulsar a humidade e os odores do isolamento interno.

Durante a utilização normal do forno, depois de o ligar e ajustar a temperatura desejada, aguarde cerca de 15 minutos antes de colocar os alimentos no forno, para pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 5 calhas em diferentes alturas (Fig. 28), nas quais os cestos ou bandeja de forno podem ser inseridos de forma indiferente. Para evitar que o forno fique demasiado sujo, recomenda-se que a carne seja cozida na bandeja ou na prateleira dentro da bandeja. A tabela 7 apresenta tempos de cozedura aproximados e posições de

bandeja para diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá posteriormente possíveis variações aos valores indicados na tabela. É aconselhável seguir as indicações da receita que pretende fazer.

FORNO A GÁS

Tabela nº 7 As temperaturas nos suportes referem-se à utilização do forno a gás ventilado

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNE			
PORCO ASSADO	220 (210)	3	60-70
ROSBIFE	250 (240)	3	50-60
BOI ASSADO	240 (230)	3	60-70
VITELA ASSADA	220 (210)	3	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	3	45-55
ROSBIFE	230 (230)	3	55-65
LEBRE ASSADA	235 (225)	3	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	3	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	3	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	3	60-70
PATO ASSADO	235 (225)	3	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	3	40-45
PEIXE	200-225 (190-215)	2	15-25
PASTELARIA			
BOLO DE FRUTAS	220 (210)	2	35-40
BOLO DE MARGHERITA	190 (180)	2	50-55
PÃEZINHOS	175 (165)	2	25-30
BOLO DE ESPONJA	235 (225)	2	20
DONUTS	190 (180)	2	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	220 (210)	2	20
UVAS ESMAGADAS	220 (210)	2	15-20
HIDROMASSAGEM	180 (170)	2	15-20
BISCOITOS SAVOY	190 (180)	2	15
PANQUECAS DE MAÇÃ	220 (210)	2	20
PUDIM DE SAVOYARD	220 (210)	2	20-30
TORRADA	250 (240)	3	5
PANE	220 (210)	2	30
PIZZA	220 (210)	2	20

UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 2+0 (fig. 29)

(apenas fogões a gás)

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



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



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

UTILIZAÇÃO DE TERMÓSTATO ELÉTRICO PARA FOGÕES MULTIFUNCIONAIS

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

Rode o botão (Fig. 30) no sentido dos ponteiros do relógio para alinhar a temperatura selecionada na porca do anel com o índice impresso no painel frontal. A intervenção do termóstato é sinalizada pela luz indicadora laranja, que se apaga quando a temperatura interna do forno excede a temperatura definida a 10°C, e acende-se quando desce 10°C abaixo da temperatura definida. O termóstato só pode controlar os elementos de aquecimento do forno se o interruptor ao qual está ligado estiver num dos possíveis modos de funcionamento dos elementos de aquecimento do forno; se o interruptor estiver na posição 0, o termóstato deixou de ter qualquer influência nos elementos de aquecimento do forno, que permanecem desligados.

UTILIZANDO O SELETOR DE FORNO MULTIFUNÇÕES COM 9 POSIÇÕES

O interruptor 9+0 utilizado em modelos com forno multifunções é utilizado para controlar, em paralelo com o termóstato, o motor da ventoinha e os elementos de aquecimento do forno combinados com ele. Para ligar os elementos de aquecimento, deve rodar tanto o botão de comutação 9+0 como o botão do termóstato; rodando apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito no forno, a não ser ligar a lâmpada do forno ou o motor do ventilador quando estiverem ligados. O forno elétrico é aquecido por 4 elementos de aquecimento: um inferior,

dois superiores e um circular; rodando o botão de comutação (Fig. 31), o elemento de aquecimento relativo ao símbolo indicado na porca do anel é inserido, mas para o ativar, é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz indicadora laranja se acenda, indicando que o elemento de aquecimento está inserido. O posicionamento do botão de comutação em qualquer um dos nove modos de funcionamento também ativa a lâmpada do forno ao mesmo tempo que o elemento de aquecimento relativo. Uma vez definidos os elementos de temperatura e aquecimento a utilizar, o termóstato controla o ligar e sair dos elementos de aquecimento do forno; é, portanto, normal que a luz laranja se apare e ligue durante o funcionamento.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão de comutação na posição 0 para evitar que o termóstato controle os elementos de aquecimento; rodar o botão do termóstato para a posição 0 desliga os elementos de aquecimento, mas ainda é possível, utilizando o interruptor, ligar o motor da ventoinha e a lâmpada do forno.

O interruptor tem 9 posições fixas diferentes correspondentes a 9 tipos diferentes de funcionamento do forno:

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

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

USANDO O FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL

Quando utilizar o forno pela primeira vez, deixe-o aquecer até uma temperatura de 250° durante um máximo de 30 minutos para expulsar os odores produzidos pelo isolamento interno.

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

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 28) nas quais as prateleiras e bandejas podem ser colocadas de forma indiferente. Para evitar demasiada sujidade do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que está inserida na bandeja.

FORNO ELÉTRICO COM CONVECÇÃO NATURAL

	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNE			
PORCO ASSADO	225	3/4	60-80
ROSBIFE	225	3/4	60-80
BOI ASSADO	250	3/4	50-60
VITELA ASSADA	225	3/4	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	3	40-50
ROSBIFE	230	3/4	50-60
LEBRE ASSADA	250	3/4	40-50
COELHO ASSADO	250	3	60-80
PERU ASSADO	250	3	50-60
GANSO ASSADO	225	3	60-70
PATO ASSADO	250	3/4	45-60
FRANGO ASSADO	250	3/4	40-45
PEIXE	200-225	2	15-25
PASTELARIA			

BOLO DE FRUTAS	225	2	35-40
BOLO DE MARGHERITA	175-200	2	50-55
PÃEZINHOS	175-200	2	25-30
BOLO DE ESPONJA	220-250	2	20-30
DONUTS	180-200	2	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	200-220	2	15-20
UVAS ESMAGADAS	250	2	25-35
HIDROMASSAGEM	180	2	20-30
BISCOITOS SAVOY	180-200	2	40-50
PANQUECAS DE MAÇÃ	200-220	2	15-20
PUDIM DE SAVOYARD	200-220	2	20-30
TORRADA	250	3	5
PANE	220	3	30
PIZZA	220	2	20

UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO VENTILADO



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

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

FORNO ELÉTRICO VENTILADO

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

UTILIZAÇÃO DE GRILL A GÁS



O grill a gás só pode ser combinada com o forno a gás.

REDE DE GÁS CONTROLADA DIRETAMENTE POR TERMÓSTATO

É controlado com o mesmo botão do forno a gás rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio em vez de no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ver utilizar o forno a gás), combinando o símbolo com o seu dedo indicador. O queimador de grelhar funciona sempre no máximo, pelo que não tem uma posição de inatividade. Além disso, está equipado com um dispositivo de bloqueio de segurança. Existem também vários métodos de ignição possíveis para a grelha de gás:

Ignição manual: Basta abrir completamente a porta do forno, rodar o botão, combinando o símbolo da maçaneta da porta com o dedo indicador enquanto segura o botão da porta para baixo e, ao mesmo tempo, coloque uma correspondência acesa perto do queimador. Verifique se o queimador acende completamente e, após cerca de 10 segundos, liberte o botão. Verifique se o queimador permanece aceso e, se não, repita a ignição.

Ignição elétrica: Neste caso, abra completamente a porta do forno, rode o botão de modo a que o símbolo corresponda ao dedo indicador e, premindo o botão, pressione o botão com o símbolo da faísca. Verifique se a ignição está completa e, após cerca de 10 segundos, solte o botão. Verifique se o queimador permanece aceso e repita o processo de ignição.

AVISO: Tal como no forno, é essencial acender a grelha com a porta completamente aberta.

A grelha a gás pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno.

Grelhar na grelha: Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2 e coloque os alimentos a grelhar, enquanto a bandeja é colocada nos níveis inferiores para recolher as somas de cozedura. Em seguida, ligue o queimador de grelhadores seguindo as instruções acima

IMPORTANTE: a grelha na grelha deve ser sempre feita com a porta semi-aberta (fig. 32) e, para evitar o sobreaquecimento, coloque o protetor solar sobre as pernas relativas (fig. 33)

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

N.B.: tal como com a grelha a gás, existe a possibilidade de utilizar a grelha de gás ventilada

UTILIZAÇÃO DA GRILL ELÉTRICO ESTÁTICO



O grill elétrica pode ser combinada com um forno a gás ou um forno elétrico.

No caso de grill a gás, o grill é controlada pelo botão do termóstato do forno.

A potência da grelha elétrica para cozinhas com forno a gás é de 1500W.

IMPORTANTE: Quando utilizar o grill elétrico em cozinhas com forno elétrico, coloque o botão do termóstato a uma temperatura não superior a 150 °C para evitar o sobreaquecimento da frente do aparelho; o grill deve ser feito com a porta fechada.

Grill na grelha: Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2 e coloque os alimentos a grelhar por cima, enquanto a bandeja é colocada nos níveis inferiores para recolher as somas de cozedura. Em seguida, insira a resistência da grelha alterando o termóstato para a posição relevante.

NOTA IMPORTANTE: A grelha com uma grelha elétrica estática deve ser efetuada com a porta do forno fechada.

AVISO: O aparelho fica muito quente durante a utilização. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

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

UTILIZANDO O GRILL ELÉTRICO VENTILADO



O grill ventilado elétrico é uma função especial que permite uma ótima grelha colocando a grelha do forno numa posição intermédia enquanto a bandeja do forno está numa posição mais baixa.

Na cozinha com grill elétrico a gás, coloque o termóstato no símbolo da grill e o interruptor 2+0 na posição relativa para ativar a resistência da grelha de 1500W e o motor do ventilador.

Na cozinha com um interruptor de 9 posições, coloque o interruptor 9+0 na posição relevante e o termóstato elétrico à temperatura desejada para ativar a grelha e o elemento de aquecimento do motor do ventilador.

IMPORTANTE: Quando utilizar a grelha elétrica ventilada, posicione o botão do termóstato não superior a 175 °C entre as posições de 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da frente do aparelho; de facto, a grelha ventilada deve ter lugar com a porta fechada.

UTILIZANDO O TERMÓMETRO FIG. 34

O fogão está equipado com um dispositivo para medir a temperatura alcançada no meio do forno.

Isto permite-lhe verificar a temperatura alcançada no interior do forno e regular com mais precisão a temperatura de cozedura dos alimentos.

FORNO ELÉTRICO

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

A luz laranja continuará a acender-se e a desligar indicando que os elementos de aquecimento são ativados para manter a temperatura no interior do forno.

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

Obtém-se uma ótima distribuição de calor no interior da cavidade quando a mão do termómetro para.

Se a temperatura do forno descer ou subir, o manual do termómetro seguirá estas alterações da mesma forma. Quando o forno estiver desligado, a indicação de temperatura no termómetro descerá lentamente até atingir a temperatura ambiente.

AVISO: A temperatura do botão é indicativa, para cozinhar siga as indicações do termómetro.

FORNO A GÁS

Quando o forno estiver ligado, o queimador começará a funcionar a toda a potência e o ponteiro do termómetro começará a rodar em direção à temperatura definida.

A chama pode cair em intensidade antes do termómetro atingir a temperatura desejada. Isto porque a potência do queimador é reduzida de modo a que o calor seja distribuído uniformemente dentro do forno.

A distribuição ótima de calor só é alcançada quando a mão do termómetro tiver sido mantida.

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

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

Para a sua cozinha, siga as instruções do termómetro.

ATENÇÃO: é normal que ao medir a temperatura no meio do forno com um termómetro diferente, possam ser encontrados valores diferentes em comparação com os indicados pelo termómetro no painel de instrumentos.

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

UTILIZAÇÃO DE FORNO AUTO-LIMPANTE

O forno de auto-limpeza difere de um forno normal, na medida em que as suas superfícies internas são cobertas com um esmalte microporoso especial que absorve e elimina resíduos de gordura durante a cozedura. Se os líquidos gordos vazarem, a ação de auto-limpeza é insuficiente; por isso, é necessário passar uma esponja húmida sobre as manchas gordurosas e, em seguida, aquecer o forno à temperatura máxima, esperar que o forno arrefeça e depois passá-lo novamente com a esponja húmida.

LIMPEZA DO APARELHO

Antes de efetuar qualquer operação de 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:

As cabeças de queimador periodicamente, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e os espalhadores de chama devem ser limpos com água morna e sabão, enxaguadas e secas cuidadosamente.

Qualquer líquido que transborde das painéis deve ser sempre limpo com um pano.

Qualquer líquido que tenha transbordado das painéis deve ser sempre limpo com um pano.

Se alguma das torneiras for difícil de abrir ou fechar, não as obrigue, mas solicite assistência técnica urgente.

Limpeza de peças esmaltadas:

Para manter as características das peças esmaladas, é frequentemente necessário limpá-las com água e sabão. Nunca utilize pós abrasivos. Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas nas partes esmaladas (vinagre, sumo de limão, sal, sumo de tomate, etc.) e lave enquanto as partes esmaladas ainda estão quentes.

Limpeza de peças de aço inoxidável:

Limpe as peças com água e sabão e, em seguida, seque-as com um pano macio. O brilho é mantido através de passagem periódica com produtos especiais disponíveis no mercado. Nunca utilize pós abrasivos.

Limpeza dos espalhadores queimadores:

Como são simplesmente colocados no queimador, para limpá-los basta removê-los de suas casas e lavá-los com água e sabão. Depois de secá-los bem e verificar se os furos não estão bloqueados, volte a colocá-los na sua posição correta.

Limpeza de velas de ignição:

Para evitar avarias de ignição, retire qualquer resíduo de alimentos das velas de ignição e seque-os completamente.

Limpeza do interior das janelas do forno:

Uma característica do forno é a possibilidade de remover o vidro interior. Depois de abrir completamente a porta e de trancar as dobradiças (fig. 35), retire o vidro interior (fig.36) e limpe o vidro. Esta operação deve ser efetuada num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Monte o vidro na mesma orientação em que foi removido, certificando-se de que a parte lisa é visível e que a parte

impressa do ecrã permanece dentro da porta do forno. Uma vez remontado o vidro, desbloqueie as dobradiças.

Atenção: Não solte as dobradiças se o vidro interior não estiver montado na porta.

Limpeza do interior do forno:

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo. Depois de abrir completamente a porta e de fechar as dobradiças (fig. 35), leve a porta para uma posição semi-aberta e, utilizando as mãos, puxe-a na sua direção até que seja libertada do seu acessório. Para reequip a porta, proceda em ordem inversa. As grelhas laterais também podem ser facilmente desaparafusadas desapertando os anéis que os prendem ao forno.

Suportes de ferro fundido ou bandeja larga:

Não recomendamos a utilização de painéis com fundos de alumínio macios para evitar marcas permanentes na superfície da grelha, que não podem ser removidas por lavagem normal.

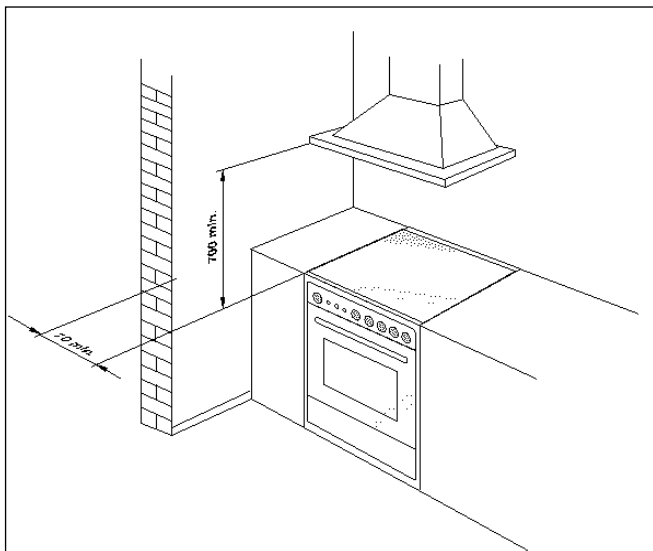


Fig. 1

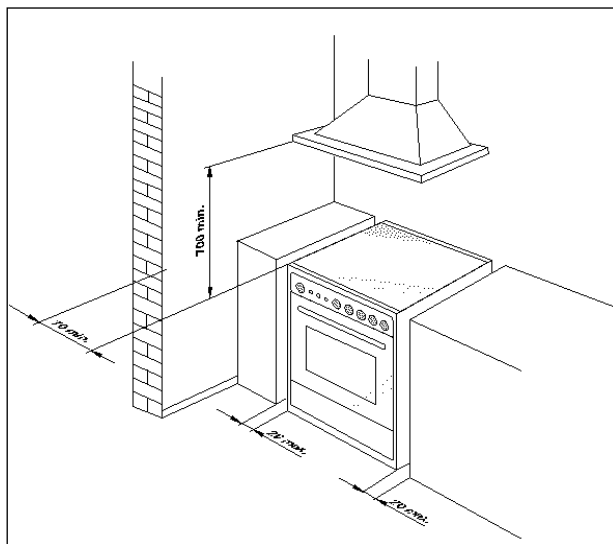


Fig. 2

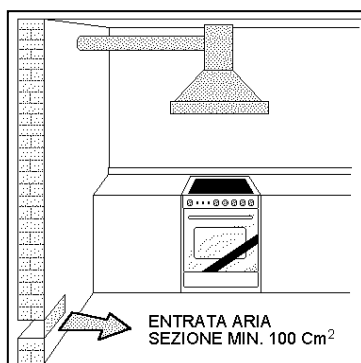
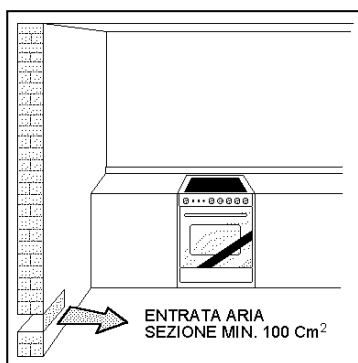


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

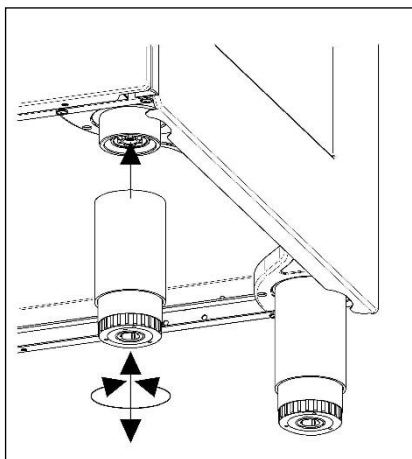


Fig. 6

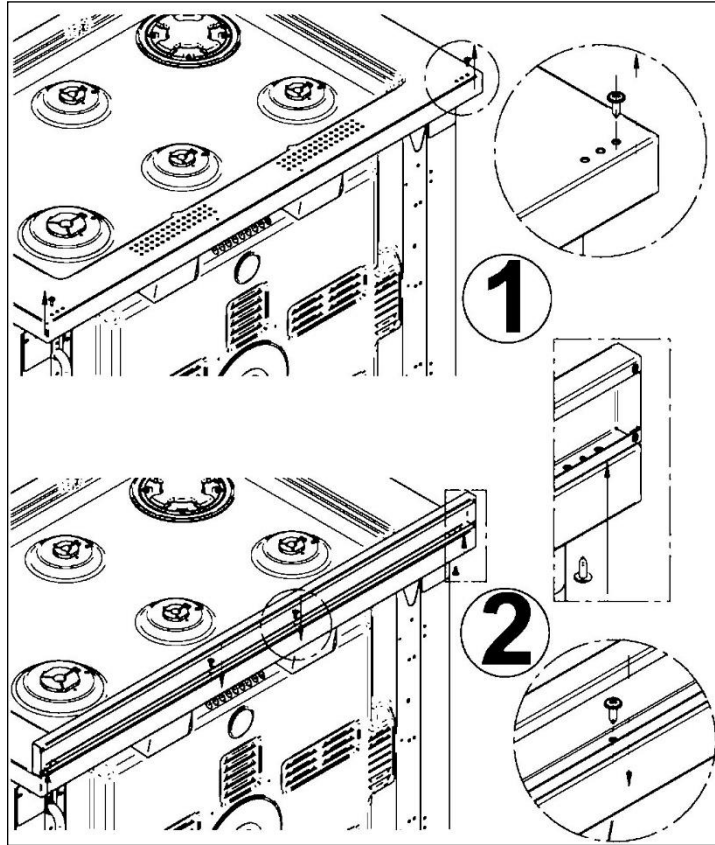


Fig.7

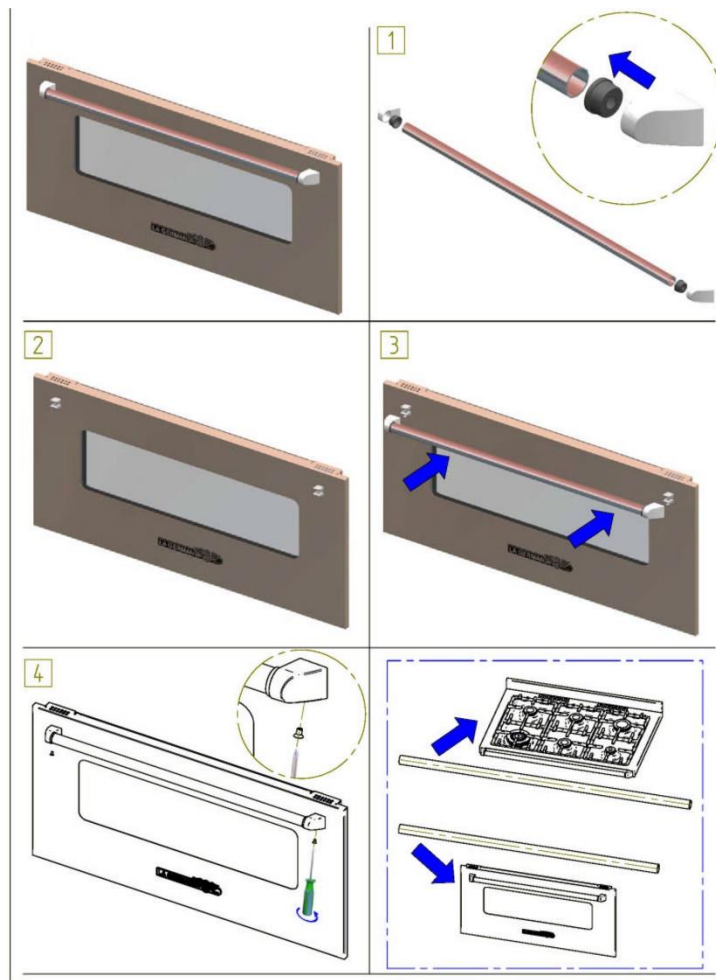


Fig.8

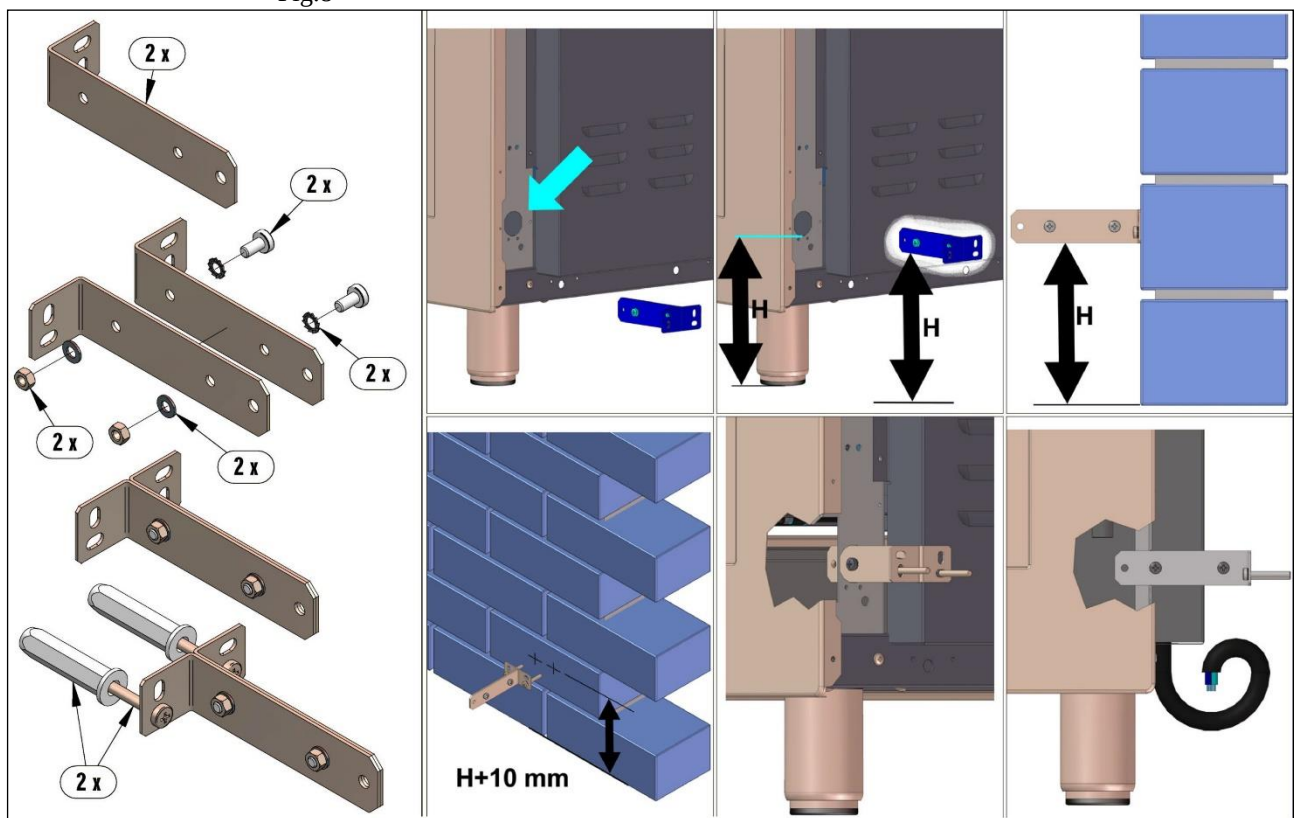


Fig.9

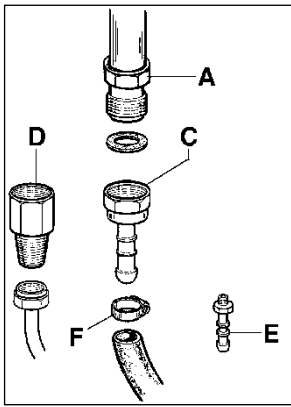


Fig.10 fig.11

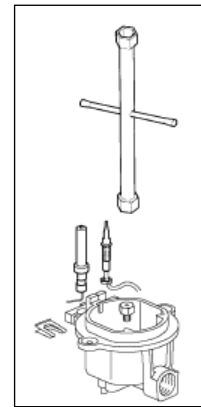
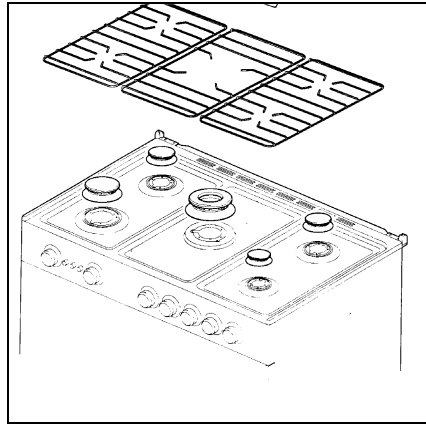


fig. 12

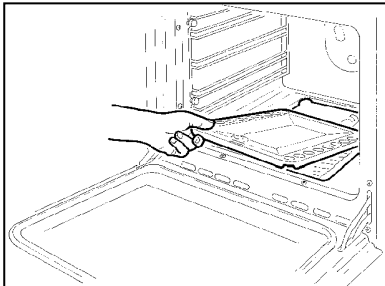


fig13

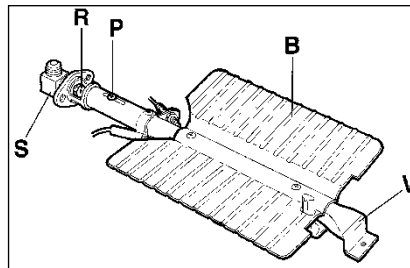


fig14fig15

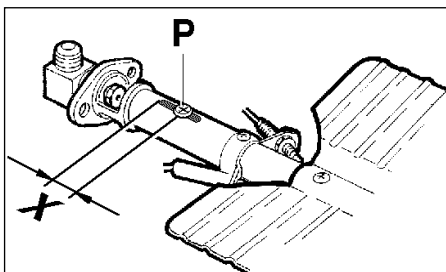
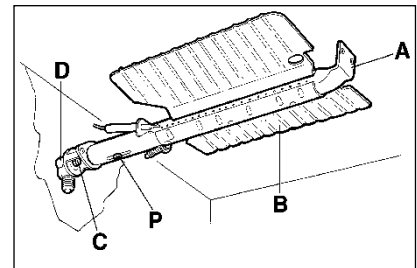


Fig. 16

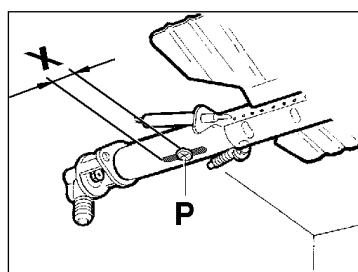
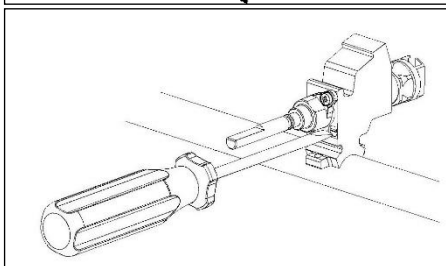


Fig. 17Fig



. 18

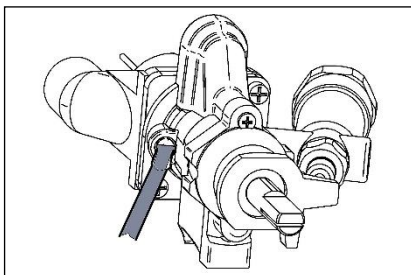
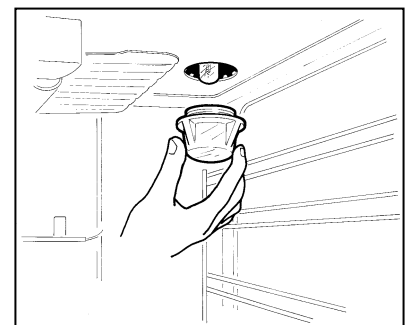
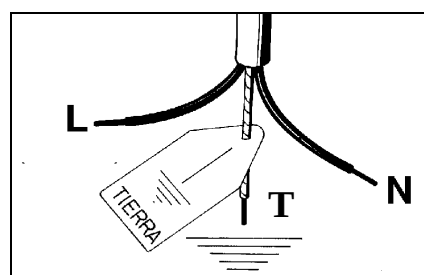


Fig. 19 Fig.20Fig.21



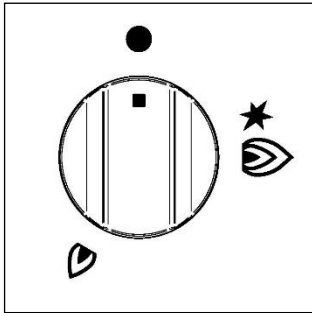


fig.22

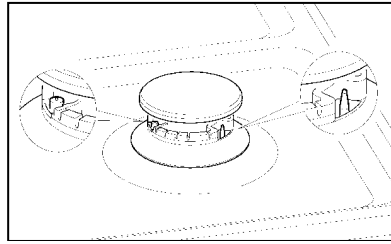


Fig.23

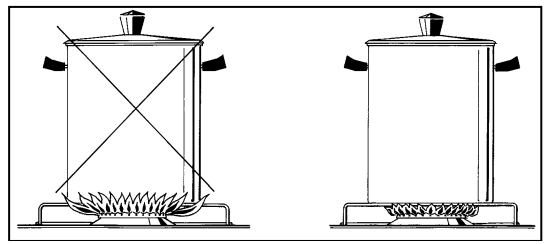


Fig.24

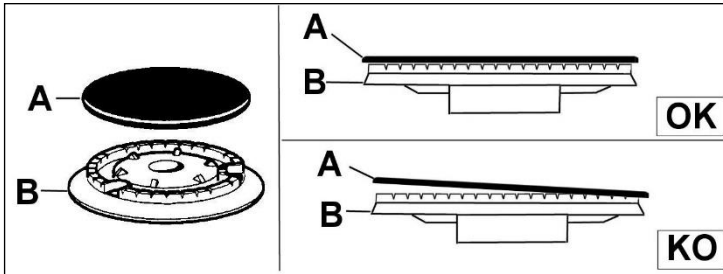


Fig.25

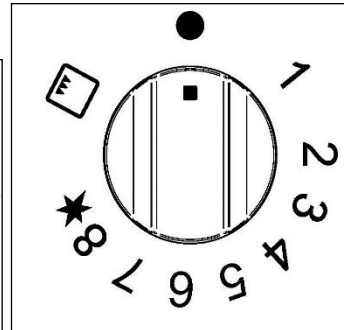


fig.26

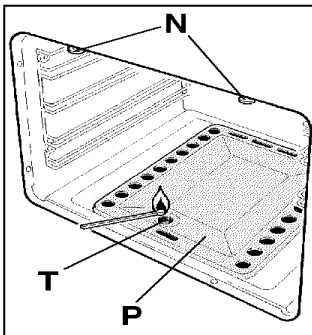


fig.27

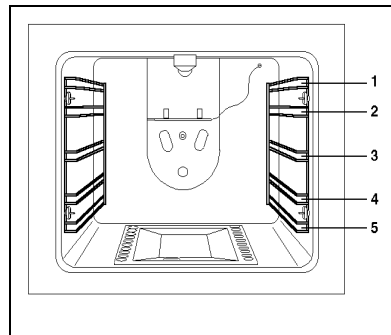


fig. 28

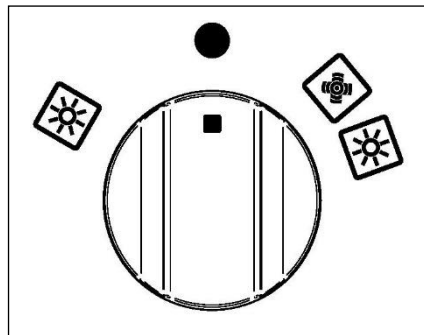


fig.29

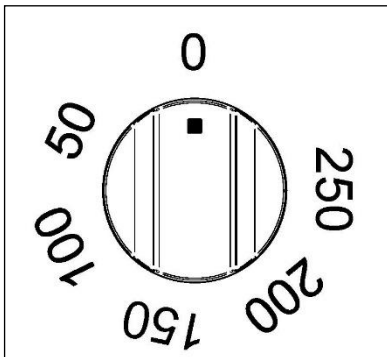


fig.30

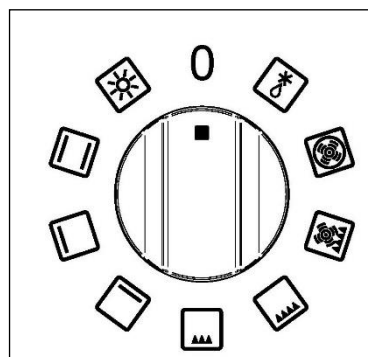


fig.31

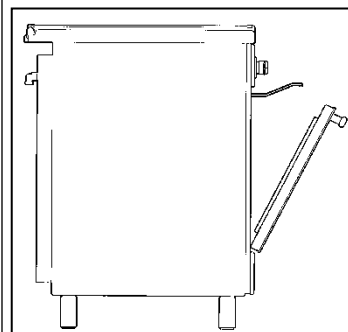


fig.32

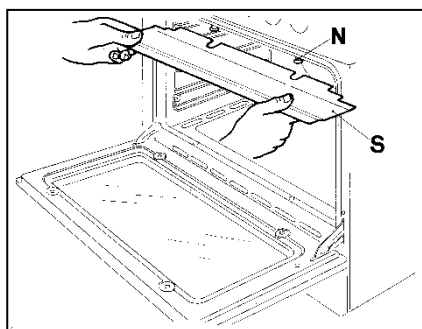


Fig. 33

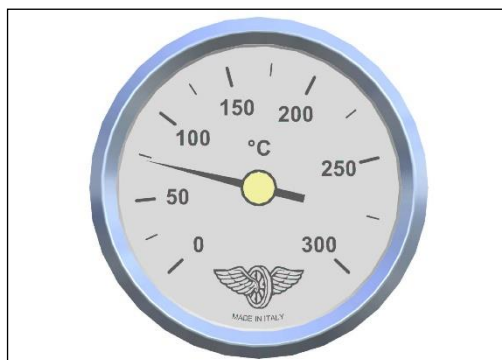


Fig. 34

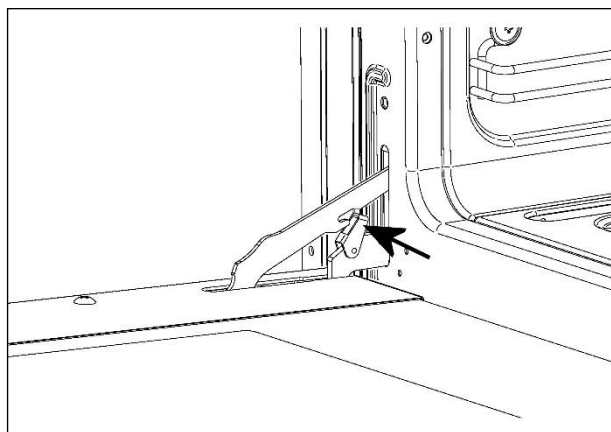


Fig. 35

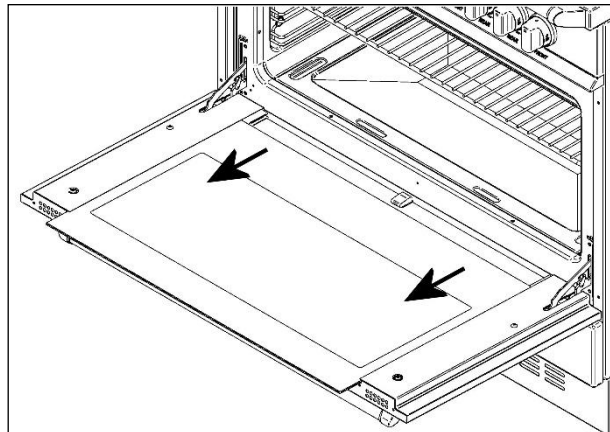


Fig. 36

CE