

MANUAL DE INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO

70x60 cm (TIPO MKV)

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

Estas instruções são válidas apenas para os países cujos símbolos de identificação aparecem na capa do folheto de instruções e na etiqueta do aparelho.

O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos à propriedade ou pessoas resultantes de instalação incorreta ou utilização incorrecta do aparelho.

O fabricante não é responsável por quaisquer erros de impressão ou transcrição, contidas neste folheto. A aparência dos números apresentados é também puramente indicativa.

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

APARELHO PROJETADO PARA USO NÃO PROFISSIONAL

Este aparelho está em conformidade com a norma europeia 2011/65/EU (ROHS)



Este aparelho está etiquetado de acordo com a diretiva europeia 2012/19/EU relativa a aparelhos elétricos. Esta diretiva define as regras para a reciclagem de aparelhos em toda a União Europeia.

O símbolo ao lado indica que produtos elétricos não devem ser depositados no lixo comum mas sim reciclados adequadamente. Assim, são eliminadas com segurança as substâncias nocivas ao meio ambiente. Em alguns países, existe a possibilidade de entregar estes aparelhos nas Câmaras Municipais ou no ato de compra de um eletrodoméstico novo.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA: Por favor consulte o certificado de garantia anexo.

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS SOPLENTES

Antes de deixar a fábrica, este aparelho foi testado e ajustado por pessoal experiente e qualificado.

Quaisquer reparações ou ajustes que possam ser posteriormente necessários devem ser efectuados por pessoal qualificado.

Por este motivo, recomendamos que contacte o revendedor ou o centro de assistência mais próximo, informando-o do tipo de aparelho que possui e do tipo de problema encontrado.

Se precisar de substituir componentes defeituosos, recomendamos que os substitua por peças suplentes originais que só estão disponíveis nos nossos centros de serviço e lojas autorizadas.

MANUAL TÉCNICO DO INSTALADOR INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR

A instalação, todas as adaptações, transformações e manutenção enumeradas nesta parte devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado (lei nº 46 e D.P.R. 447).

A instalação incorrecta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

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

INSTALAÇÃO NA COZINHA

Depois de remover as várias partes da sua embalagem interna e externa, certifique-se de que o aparelho está intacto. Não utilizar o aparelho em caso de dúvida, e depois contactar pessoal qualificado.

Os componentes da embalagem, sendo objectos perigosos, devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

O aparelho pode ser instalado livremente, junto a uma parede com uma distância não inferior a 20 mm (Fig. 2 , Classe de instalação 1) ou embutido entre duas paredes (Fig. 1 Classe de instalação 2 subclasse 1). Só é possível uma parede lateral que exceda a altura da bancada e esta deve ter uma distância mínima de 70 mm do bordo (Fig. 2, Classe de instalação 1).

As dimensões nos 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 65 K.

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

ATENÇÃO: quando o aparelho é instalado como subclasse 1 da classe 2, para a ligação à rede de gás utilizar única e exclusivamente manguueiras metálicas flexíveis em conformidade com a norma UNI 9891.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode ser instalado livremente, de forma isolada, ou inserido entre móveis de cozinha ou entre um armário e uma parede. O aparelho deve ser instalado em conformidade com os requisitos das normas UNI 7129 e UNI 7131.

VENTILAÇÃO

A sala onde o aparelho é instalado deve ser continuamente ventilada a fim de assegurar o seu correcto funcionamento. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m³ e a quantidade de ar necessária deve ser baseada na combustão regular do gás e na ventilação da sala.

O fluxo natural do ar terá lugar 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 não serem obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar de salas adjacentes à sala a ventilar, observando rigorosamente os requisitos das normas UNI 7129 e 7131.

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

LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos a gás devem evacuar sempre os produtos de combustão através de exaustores ligados a chaminés, condutas ou directamente para o exterior (Fig. 4). Se não for possível montar um exaustor, é permitido utilizar um ventilador instalado numa janela ou directamente virado para o exterior, para ser operado simultaneamente com o aparelho (Fig. 5), desde que as disposições relativas à ventilação descritas nas normas UNI 7129 e 7131 sejam estritamente observadas.

PÉ DE ALTURA AJUSTÁVEL (Fig. 6)

Os pés são embalados na caixa superior.

Os pés devem ser instalados com o aparelho perto da posição de instalação final, não são seguros para um transporte longo. Depois de desembalar o aparelho, levantá-lo para inserir os pés nas suas bases montadas no fundo do aparelho e baixá-lo suavemente para manter qualquer tensão excessiva sobre os pés e as ferragens de montagem.

INSTALAÇÃO DO SPLASHBOARD

Retirar os parafusos nº 2 que fixam a bancada de trabalho na parte de trás, como mostra a figura (fig.7)

Dispor o respingo e fixá-lo à parte de baixo com os dois parafusos removidos, como se mostra na (fig.7).

Fixar a parte central do splashback com os parafusos fornecidos com o splashback (fig.7).

INSTALAÇÃO DA PEGA DO FORNO

A pega são embalados juntamente com o splashback.

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

INSTALAÇÃO DO SISTEMA ANTIDERRAPANTE

Para evitar que a unidade tombe acidentalmente, deve ser instalado o sistema antiderrapante previsto. Abaixo encontram-se instruções para a instalação do sistema anti tip. Fig.9

LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS

Antes de ligar o aparelho à rede de gás, certifique-se de que os dados na etiqueta de aviso aplicada na gaveta de 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 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 abastecimento de gás:

- com um tubo flexível de parede contínua de aço inox, em conformidade com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação conforme a norma UNI 9264. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar abarrotados de objectos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas que a possam danificar.

- com uma mangueira de borracha flexível conforme a norma UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Esta mangueira deve ser substituída periodicamente dentro da data de expiração nela gravada. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar abarrotados de objectos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

Quando o gás é retirado de um cilindro, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão conforme a norma UNI-CIG 7432, deve ser ligado

- com tubos de aço inox flexíveis de parede contínua, em conformidade com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação em conformidade com a norma UNI 9264. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar abarrotados de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável aplicar o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, à mangueira flexível para facilitar a ligação com o conector da mangueira do regulador de pressão montado no cilindro.

- com uma mangueira de borracha flexível em conformidade com a norma UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Esta mangueira deve ser substituída periodicamente dentro da data de expiração nela gravada. Esta mangueira não deve passar por compartimentos que possam estar abarrotados de objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

ATENÇÃO: Lembre-se que a ligação de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2 gás cilíndrico macho em conformidade com as normas UNI-ISO 228-1.

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

Além disso, lembrar que os aparelhos fixos ou aparelhos instalados entre duas peças de mobiliário devem ser ligados ao sistema com um tubo metálico rígido, ou um tubo flexível de aço inoxidável com uma parede contínua, em conformidade com as disposições da norma UNI 7129 parágrafo 2.5.2.3.

PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO COM GÁS GPL:

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

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

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

Em particular, evitar todas as situações que possam poluir o gás com resíduos e impurezas que, quando introduzidas no circuito de gás, possam componentes de controlo de danos irreparáveis, tais como torneiras e termóstatos.

Recomenda-se, portanto, que o faça:

- Utilizar apenas garrafas de GPL de retalhistas oficiais autorizados pelos vários fabricantes.
- Utilizar os cilindros até estarem vazios, mas não os colocar em ângulo ou de cabeça para baixo.
- Limpar regularmente o filtro na entrada do regulador de pressão.

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

DESLIGAR O APARELHO DO ABASTECIMENTO DE GÁS E ELECTRICIDADE ANTES DE EFECTUAR QUALQUER TRABALHO DE MANUTENÇÃO!

TROCAR OS BICOS PARA FUNCIONAMENTO COM UM TIPO DE GÁS DIFERENTE:

Para mudar os bicos dos queimadores de bancada, proceder como se segue:

1. Retirar a ficha da tomada eléctrica para evitar qualquer tipo de contacto eléctrico.
2. Retirar as grelhas da bancada de trabalho (Fig. 11).
3. Retirar as cabeças do queimador (Fig. 11).
4. Utilizando uma chave hexagonal de 7 mm, desatarraxar os bicos e substituí-los pelos previstos para o novo tipo de gás (Fig. 12) como indicado na tabela N°1.

Para mudar o bocal do queimador do forno, proceder como se segue:

1. Retirar a placa (Fig. 13).
2. Desenroscar o parafuso V e retirar 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, substituir o bocal R pelo fornecido para o novo tipo de gás, conforme indicado na tabela N° 1.

Para mudar o bico do queimador da grelha, proceder da seguinte forma

1. Desenroscar o parafuso A e retirar o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição (Fig. 15).
2. Utilizando uma chave hexagonal de 7 mm, substituir o bocal C pelo fornecido para o novo tipo de gás, como indicado na tabela N° 1.

ATENÇÃO: Após ter efectuado as substituições acima mencionadas, o técnico deve proceder à regulação do queimador, descrita no parágrafo seguinte, selar quaisquer peças de regulação e pré-regulação e aplicar a etiqueta correspondente à nova regulação de gás no aparelho, substituindo a existente.

Esta etiqueta está contida no saco de bicos de reposição.

TABELLA N°1

APARELHO DA CATEGORIA: II2H3+

| Queimador | Tipo de gas | Pressão | Diametro do bocal | Taxa de fluxo nominal | | | | Alcance | | Diametro de desvio |
|--------------|--------------|---------|-------------------|-----------------------|-----|------|--------|---------|--------|--------------------|
| | | mbar | 1/100 mm. | G/h | l/h | Kw | kcal/h | kw | kcal/h | 1/100 mm. |
| Auxiliar | Naturale 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 | Naturale 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 |
| Rapido | Naturale 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 Rapido | Naturale 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 | Naturale 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 |
| Grill | Naturale G20 | 20 | 96 | - | 172 | 1,8 | 1548 | - | - | NO by-pass |
| | Butano G30 | 30 | 65 | 131 | - | 1,8 | 1548 | - | - | |
| | Propano G31 | 37 | 65 | 128 | - | 1,8 | 1548 | - | - | |

AJUSTE DOS QUEIMADORES

1) Ajuste de ar primário:

Ajuste do queimador do forno: para efectuar o ajuste do ar primário do queimador do forno, seguir a sequência aqui indicada:

- Retirar a sola do forno.
- Desaperte o parafuso P e ajuste a posição X do cone venturi (Fig.16) de acordo com as indicações da tabela N°2.

Ajuste do queimador da grelha: para ajustar o queimador da grelha, desapertar o parafuso P e ajustar a posição X do cone venturi (Fig. 17) de acordo com as instruções da tabela N°2.

TABELLA N°2:

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

2) Ajuste do queimador "MÍNIMO":

Ajuste do queimador de bancada: para efectuar o ajuste mínimo dos queimadores de bancada, seguir a sequência aqui indicada:

- Acender o queimador e colocar o botão na posição MÍNIMA (chama pequena – Fig.22).
- Remover o botão da torneira fixado simplesmente pressionando a haste da mesma.
- Se o fogão não estiver equipado com válvulas de segurança nos queimadores da placa, inserir uma pequena chave de fendas no orifício da haste da torneira (Fig.20) e rodar o parafuso de estrangulamento para a direita ou esquerda até que a chama do queimador esteja convenientemente regulada no mínimo; se o fogão estiver equipado com válvulas de segurança, o parafuso de estrangulamento não está localizado no orifício da haste, mas no corpo da torneira (Fig.18).
- Certificar-se de que ao passar rapidamente da posição MÁXIMA para a posição MÍNIMA a chama não se apaga.

Ajuste do queimador do forno: para ajustar o mínimo, seguir a sequência aqui indicada:

- Retirar a ficha de alimentação antes de ajustar o queimador.
- Retirar os puxadores
- Retirar o painel de controlo desaparafusando os parafusos de fixação por baixo do painel
- Inserir o botão do termóstato

5. Acender o queimador rodando o botão para a posição MÁXIMA (ignição manual com um fósforo).
6. Fechar a porta do forno e deixar o forno a funcionar durante pelo menos 10 minutos.
7. Rodar o botão para a posição MÍNIMA (a 120°) e depois puxá-lo para fora.
8. Utilizando uma chave de fendas com lâminas, rodar o parafuso de estrangulamento (Fig. 19) e, ao mesmo tempo, observando a chama através da porta da cozinha, avaliar a consistência para que esta permaneça acesa, utilizando o botão para se mover rapidamente da posição MÍNIMA para a posição MÁXIMA.
9. Remontar o painel frontal pela ordem inversa do procedimento descrito no ponto 3.

ATENÇÃO: O ajustamento acima referido só deve ser efectuado com queimadores a gás natural, enquanto que com queimadores a gás líquido o parafuso deve ser totalmente bloqueado no sentido horário. O queimador da grelha funciona sempre no máximo, pelo que não há ajuste do mínimo.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO APARELHO

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis.

Antes de ligar o aparelho, verifique se

- A capacidade eléctrica do sistema e as tomadas são adequadas para a potência máxima do aparelho (ver a etiqueta de aviso aplicada no fundo da caixa).
- A tomada ou sistema está equipado com uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. Não aceitamos qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Ao ligar à rede eléctrica através de uma tomada:

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

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutra) = fio azul;

símbolo (terra) = fio verde-amarelo;

- O cabo de alimentação deve ser colocado de tal forma que não atinja uma temperatura de 75 K em nenhum ponto.

- Não utilizar redutores, adaptadores ou shunts para a ligação, pois podem causar contactos falsos e, conseqüentemente, sobreaquecimento perigoso.

Ao ligar directamente à rede eléctrica:

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

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

- Em alternativa, a ligação eléctrica também pode ser protegida com um disjuntor de fuga à terra de alta sensibilidade.

É fortemente recomendado que o cabo de terra verde-amarelo seja ligado a um sistema de terra eficiente.

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

TIPOS DE CABOS DE ENERGIA

O cabo de alimentação do aparelho deve ser revestido a PVC, isto é, do tipo H05VV-F, e a sua secção transversal deve respeitar os valores indicados na tabela N°3.

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

| Funcionamento superfície de trabalho | Funcionamento do Forno | Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| | | 230V ~ |
| Apenas queimadores a gás | Forno a gás Grill a gás | 3X0.75mm ² |
| | Forno a gás Grill eléctrico | 3x1mm ² |
| | Forno eléctrico ventilado multi-9 | 3x1,5mm ² |

ATENÇÃO: O aparelho está em conformidade com as prescrições das diretivas CEE relevantes 90/396 (Diretiva Gás) para aparelhos a gás de uso doméstico e similar, 2006/95/EC (Diretiva de Baixa Tensão) referente a segurança eléctrica e 2004/108/EC, (Diretivas EMC) relativas à compatibilidade eletromagnética.

MANUTENÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO: AVISOS IMPORTANTES

Para cozinhas que descansam sobre uma base

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

Para cozinhas com forno eléctrico

O aparelho torna-se quente durante a sua utilização. Ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Para cozinhas com forno eléctrico

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas.

Para portas de vidro

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou espátulas metálicas com arestas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a sua superfície e o vidro pode partir-se.

Não utilizar 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 na realidade estão totalmente dentro dos limites previstos pelas normas de segurança que se prevêem:

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

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

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

- Botões de plástico: Tmax = Temp. Ambiente+60°C
- Pega metálica da porta do forno: Tmax = Temp. Ambiente+35°C

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

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligar o aparelho do fornecimento de gás e electricidade.

Para substituir componentes como botões e cabeças de queimador, basta retirá-los dos seus assentos sem desmontar qualquer parte do fogão.

Para substituir componentes tais como copos do queimador, torneiras e componentes eléctricos, seguir o procedimento descrito no parágrafo de ajuste do queimador. No caso de substituir a torneira ou o termóstato de gás, desmontar também os dois suportes de fixação posteriores da rampa, desaparafusar os 4 parafusos (2 x suporte) que o fixam ao resto do fogão e desaparafusar os 2 parafusos que fixam o suporte da torneira ao suporte de controlo, depois de retirar todos os puxadores. No caso da substituição do termóstato a gás ou eléctrico, a protecção traseira do fogão também deve ser removida, desaparafusando os parafusos relativos, de modo a poder remover e reposicionar a lâmpada do termóstato.

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

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligar o aparelho da fonte de alimentação.

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

Em caso de desgaste ou danos no cabo de alimentação, substituí-lo de acordo com as instruções da tabela nº 3 abaixo:

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

CUIDADO: 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 os avisos relativos à ligação eléctrica.

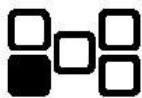
MANUAL DO UTILIZADOR E DE MANUTENÇÃO DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DA BANCADA DE TRABALHO


Dimensões do queimador a gás Tabela 4

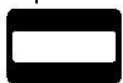
| QUEIMADOR | DIMENSÃO (mm) |
|----------------|---------------|
| 1 Auxiliar | Ø 50 |
| 2 Semirapido | Ø 70 |
| 3 Rapido | Ø 95 |
| 4 Coroa tripla | Ø 130 |

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

No painel de controlo, um símbolo é exibido ao lado de cada botão ou botão função, em baixo estão os vários comandos que pode encontrar:



o símbolo  indica a disposição dos queimadores na bancada, o quadrado/ponto completo identifica o queimador em questão (neste caso o frontal esquerdo)



o símbolo  indica o funcionamento do forno, seja ele qual for



o símbolo  indica o termostato elétrico para fornos elétricos ventilados

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

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

- Ignição manual (sempre possível mesmo em caso de falha de corrente): Pressionar e rodar o botão correspondente ao queimador seleccionado no sentido anti-horário, colocá-lo na posição MÁXIMO (chama grande Fig22) pressione o botão e aproxime um fósforo acesso do queimador. Para acender mantenha o botão pressionado cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça. Caso o queimador se apague após soltar o botão, repita o processo.

- Ignição de queimadores equipados com um dispositivo de segurança (termopar fig.23): Pressionar e rodar o botão correspondente ao queimador seleccionado no sentido anti-horário, colocar na posição MÁXIMO (chama grande fig. 22), pressionar o botão e ativar um dos dispositivos de ignição acima descritos. Depois de ocorrer a ignição, manter o botão premido durante cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. Se o queimador se apagar depois de soltar o botão, repetir toda a operação.

N.B.: Recomenda-se não tentar acender um queimador se o seu espalhador de chamas não estiver correctamente posicionado.

N.B.: Para evitar avarias de ignição, remover quaisquer resíduos alimentares das velas e secá-las cuidadosamente.

Dicas para uma utilização óptima dos queimadores:

- Utilizar recipientes adequados para cada queimador (ver tab. nº 5 e Fig. 24).
- Ao ferver, rodar o botão para a posição MÍNIMA (pequena chama Fig. 24).
- Utilizar sempre panelas com tampas.

TABELA Nº 5

| QUEIMADOR | DIAMETROS RECOMENDADOS (cm.) |
|--------------|------------------------------|
| Auxiliar | 12-14 |
| Semirrapido | 14-26 |
| Rapido | 18-26 |
| Coroa tripla | 22-26 |

CUIDADO: Utilizar recipientes de fundo plano.

AVISO: Depois de limpar os queimadores, certifique-se de que as tampas "A" e as cabeças de propagação da chama "B" estão correctamente posicionadas como na figura 25A e não mal posicionadas como 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, esta pode rebentar quando aquecida. Desligar todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilizar sprays nas proximidades do aparelho quando este estiver em funcionamento. Ao utilizar os queimadores, certifique-se de que as pegas das panelas estão posicionadas correctamente. Manter as crianças afastadas. Se estiver equipada com uma tampa, a placa embutida deve ser limpa de quaisquer resíduos alimentares antes de ser fechada.

NOTAS: A utilização de um aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade na sala onde é instalado. É portanto necessário assegurar uma boa ventilação na sala, mantendo as aberturas de ventilação natural desimpedidas (Fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânica/coifa de vácuo ou ventilador eléctrico (Fig. 4 e 5). O uso intensivo e prolongado do aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abrindo uma janela, ou ventilação mais eficaz aumentando a potência do ventilador mecânico extractor, caso exista.

UTILIZANDO O FORNO A GÁS

Todos os fogões com fornos a gás estão equipados com um termostato com dispositivo de segurança para ajustar a temperatura de cozedura. Girando o botão (Fig.26) no sentido anti-horário de modo a que o índice e a temperatura escolhida correspondam, a temperatura do forno é ajustada. O forno a gás pode ser combinado com uma grelha eléctrica (Fig.26).

Também é possível utilizar o forno a gás ventilado activando o ventilador do forno utilizando o interruptor no painel de controlo. A circulação do ar quente assegura uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para pastelaria muito delicada, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros. O sistema de cozedura por convecção ventilada altera parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não precisa de ser virada durante a cozedura e já não é necessário usar um espeto para cozinhar um espeto assado, mas é suficiente colocar a carne directamente na grelha.

Quando se utiliza o forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente mais baixas em 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, fechar o botão de controlo e não tentar a ignição de novo até pelo menos 1 minuto depois.

Tabela nº 6

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

O queimador do forno pode ser acendido de diferentes maneiras:

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

Para efectuar a ignição, abrir a porta do forno e rodar a maçaneta até 250°C na escala corresponde ao dedo indicador. Ao mesmo tempo, colocar um fósforo aceso perto do tubo de ignição visível no chão do forno (Fig. 27). Depois pressionar o botão do termostato (isto iniciará o fluxo de gás) e mantê-lo pressionado, depois de o queimador se ter acendido completamente, durante 10 segundos. Soltar o botão e verificar se o queimador permanece aceso, caso contrário, repetir a operação.

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

Neste caso, deve primeiro abrir a porta do forno, pressionar e rodar o botão para a posição de temperatura máxima 250°C. Depois pressionar o botão do termostato (versões com ignição por baixo da maçaneta). Esperar cerca de 10 segundos após o queimador ter acendido completamente e soltar o botão. Verificar se o queimador permanece aceso, caso contrário, repetir a operação. Para fogões não equipados com ignição por baixo da maçaneta, premir o botão do termostato e o botão com o símbolo da faísca, esperar cerca de 10 segundos após o queimador ter acendido completamente e soltar o botão. Verificar se o queimador permanece aceso, caso contrário, repetir a operação.

O dispositivo de ignição não deve ser accionado durante mais de 15seg.; se após este período o queimador não for acendido, parar de accionar o dispositivo e abrir a porta do compartimento ou esperar pelo menos 60seg. antes de tentar uma nova ignição.

AVISO: acender sempre o forno com a porta aberta. Ao utilizar o forno, deixar a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.

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

Durante a utilização normal do forno, após ligar a ignição e regular a temperatura requerida, aguardar cerca de 15 minutos antes de introduzir os alimentos, a fim de pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 5 guias a diferentes alturas (Fig. 28), nas quais as estantes ou o tabuleiro podem ser inseridos indiferentemente. Para evitar sujar demasiado o forno, é aconselhável cozinhar a carne na bandeja ou na prateleira que é inserida dentro da bandeja. O quadro 7 mostra os tempos de cozedura indicativos e as posições dos tabuleiros para diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá mais tarde possíveis variações aos valores indicados na tabela. É aconselhável seguir as indicações da receita que se pretende fazer.

Tabela nº 7

TABELA FORNO A GÁS

As temperaturas entre parênteses referem-se ao uso do forno a gás ventilado



| | TEMP °C | ALTURA | MINUTOS |
|-----------------------|-------------------|--------|---------|
| CARNE | | | |
| CARNE DE PORCO ASSADO | 220 (210) | 3 | 60-70 |
| CARNE DE VACA ASSADA | 240 (230) | 3 | 60-70 |
| VITELA ASSADA | 220 (210) | 3 | 60-70 |
| CABRITO ASSADO | 220 (210) | 3 | 45-55 |
| LEBRE ASSADA | 235 (225) | 3 | 40-50 |
| COELHO ASSADO | 220 (210) | 3 | 50-60 |
| PERU ASSADO | 235 (225) | 3 | 50-60 |
| GANSO ASSADO | 225 (215) | 3 | 60-70 |
| PATO ASSADO | 235 (225) | 3 | 45-60 |
| FRANGO ASSADO | 235 (225) | 3 | 40-45 |
| PEIXE | 200-225 (190-215) | 2 | 15-25 |
| PASTELARIA | | | |
| BOLO DE FRUTA | 220 (210) | 2 | 35-40 |
| BRIOCES | 175 (165) | 2 | 25-30 |
| PÃO DE LÓ | 235 (225) | 2 | 20 |
| DONUTS | 190 (180) | 2 | 30-40 |
| DOCES | 220 (210) | 2 | 20 |
| STRUDEL | 180 (170) | 2 | 15-20 |
| BISCOITOS | 190 (180) | 2 | 15 |
| PANQUECAS | 220 (210) | 2 | 20 |
| PUDIM | 220 (210) | 2 | 20-30 |
| PÃO | 220 (210) | 2 | 30 |
| PIZZA | 220 (210) | 2 | 20 |

USO DE INTERRUPTOR 2+0 (fig. 29)


(apenas fogões a gás)

O interruptor 2+0 utilizado nos modelos com forno a gás



O símbolo   indica o comando de controlo do ventilador e da luz do forno para permitir o uso do forno a gás ventilado e grill elétrico



O símbolo  indica o comando para acender apenas a luz do forno

UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO ELÉCTRICO PARA FOGÕES MULTIFUNCIÓNAIS

O termostato fornecido com os modelos relevantes tem a função de manter constante a temperatura interior do forno a uma temperatura definida entre 50°C e 250°C .

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










UTILIZAÇÃO DO BOTÃO DE SELEÇÃO DO FORNO MULTIFUNCIÓNES COM 9 POSIÇÕES

O comutador 9+0 utilizado nos modelos com forno multifunções é utilizado para controlar, em paralelo com o termostato, o ventilador motor e os elementos de aquecimento do forno combinados com o mesmo, uma vez que para inserir este último é necessário rodar tanto o botão comutador 9+0 como o botão do termostato; rodar apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito sobre o forno excepto para ligar a lâmpada do forno ou o ventilador motor quando inserido. O forno eléctrico é aquecido por 4 elementos de aquecimento: um inferior, dois

superiores e um circular; rodando o botão comutador (Fig. 38-39), o elemento de aquecimento relativo ao símbolo indicado na porca anelar é inserido mas, para o activar, é necessário rodar o botão termóstato até a luz indicadora laranja acender e sinalizar que o elemento de aquecimento está inserido. Posicionando o botão do comutador em qualquer um dos nove modos de funcionamento, a lâmpada do forno é inserida ao mesmo tempo que o elemento de aquecimento relativo. Uma vez definida a temperatura e os elementos de aquecimento a utilizar, o termóstato controla o ligar e desligar dos elementos de aquecimento do forno; é portanto normal que a luz laranja se apague e acenda durante o funcionamento.

Para desligar o forno eléctrico, colocar o botão de comutação na posição 0 de modo a evitar que o termóstato controle os elementos de aquecimento; rodar o botão do termóstato na posição 0 desliga os elementos de aquecimento mas ainda é possível, utilizando o comutador, ligar o motor do ventilador e a lâmpada do forno.

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

- O simbolo  indica apenas se a lâmpada do forno está acesa;
- O simbolo  indica inserção da resistência inferior de 1300W e resistência externa superior de 900W;
- O simbolo  indica inserção da única resistência superior externa de 900W;
- O simbolo  indica a inserção de apenas a resistência inferior de 1300W;
- O simbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha 2000W (ver parágrafo dedicado);
- O simbolo  indica a inserção da resistência externa superior de 900W e a resistência do grill de 2000W (ver parágrafo dedicado);
- O simbolo  indica a inserção da resistência externa superior de 900W, e da grelha de 2000W do ventilador do motor (ver parágrafo dedicado);
- O simbolo  indica a inserção da resistência circular de 2400W e do ventilador de motor;
- O simbolo  indica apenas o ventilador do motor está ligado.

Se colocar o botão numa destas nove posições, a lâmpada do forno está sempre ligada, indicando a presença de tensão no forno.

UTILIZAÇÃO DE FORNO ELÉTRICO

Ao utilizar o forno pela primeira vez, deixá-lo aquecer até uma temperatura de 250° durante um máximo de 30 minutos, a fim de expelir os odores produzidos pelo isolamento interno.

Durante a utilização normal, seleccionar a temperatura de cozedura desejada usando o botão do termóstato e esperar que a luz laranja se apague antes de inserir o alimento.

O forno está equipado com 5 guias a diferentes alturas (Fig. 28) nas quais as estantes e bandejas podem ser colocadas indiferentemente. Para evitar sujar demasiado o forno, é aconselhável cozinhar a carne no tabuleiro ou na grelha que é inserida no tabuleiro.

TABELA COM FORNO ELÉTRICO

| | TEMP °C | ALTEZZA | MINUTI |
|-----------------------|---------|---------|--------|
| CARNE | | | |
| CARNE DE PORCO ASSADO | 225 | 3/4 | 60-80 |
| CARNE DE VACA ASSADA | 250 | 3/4 | 50-60 |
| VITELA ASSADA | 225 | 3/4 | 60-80 |
| CABRITO ASSADO | 225 | 3 | 40-50 |
| LEBRE ASSADA | 250 | 3/4 | 40-50 |
| COELHO ASSADO | 250 | 3 | 60-80 |
| PERU ASSADO | 250 | 3 | 50-60 |
| GANSO ASSADO | 225 | 3 | 60-70 |
| PATO ASSADO | 250 | 3/4 | 45-60 |
| FRANGO ASSADO | 250 | 3/4 | 40-45 |
| | | | |
| PEIXE | 200-225 | 2 | 15-25 |
| | | | |
| PASTELARIA | | | |
| BOLO DE FRUTA | 225 | 2 | 35-40 |
| BRIOCHES | 175-200 | 2 | 25-30 |

| | | | |
|-----------|---------|---|-------|
| PÃO DE LÓ | 220-250 | 2 | 20-30 |
| DONUTS | 180-200 | 2 | 30-40 |
| DOCES | 200-220 | 2 | 15-20 |
| STRUDEL | 180 | 2 | 20-30 |
| BISCOITOS | 180-200 | 2 | 40-50 |
| PANQUECAS | 200-220 | 2 | 15-20 |
| PUDIM | 200-220 | 2 | 20-30 |
| PÃO | 220 | 3 | 30 |
| PIZZA | 220 | 2 | 20 |

UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO



Ao utilizar o forno pela primeira vez, deixá-lo aquecer até uma temperatura de 250° durante um máximo de 30 minutos, a fim de expelir os odores produzidos pelo isolamento interno.

Antes de começar a cozinhar, levar o forno à temperatura desejada e esperar que a luz laranja se apague. Este tipo de forno está equipado com uma resistência circular dentro da qual é colocado um ventilador que provoca circulação de ar horizontal. Em virtude desta operação, o forno de convecção permite realizar diferentes opções de cozedura ao mesmo tempo, mantendo a sua própria comida inalterada para cada prato. Apenas em alguns modelos, é aplicado um filtro de metal removível na parte traseira com a finalidade de reter a gordura. Assim, recomenda-se que lave regularmente este filtro. Para remover o filtro basta exercer uma leve pressão para cima na aba indicada pela seta. Lá a circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O forno pode ser pré aquecido.

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉCTRICO VENTILADO

| | TEMP °C | ALTEZZA | MINUTI |
|-----------------------|---------|---------|---------|
| CARNE | | | |
| CARNE DE PORCO ASSADA | 160-170 | 2 | 70-100 |
| CARNE DE VACA ASSADA | 170-190 | 2 | 40-60 |
| VITELA ASSADA | 160-180 | 2 | 65-90 |
| CABRITO ASSADO | 140-160 | 2 | 100-130 |
| LEBRE ASSADA | 170-180 | 2 | 30-50 |
| COELHO ASSADO | 160-170 | 3 | 80-100 |
| PERU ASSADO | 160-170 | 3 | 160-240 |
| GANSO ASSADO | 160-180 | 3 | 120-160 |
| PATO ASSADO | 170-180 | 2 | 100-160 |
| FRANGO ASSADO | 180 | 2 | 70-90 |
| PEIXE | 160-180 | 2-3 | |
| PASTELARIA | | | |
| BOLO DE FRUTA | 180-200 | 2 | 40-50 |
| BRIOCHES | 170-180 | 2 | 40-60 |
| PÃO DE LÓ | 200-230 | 2 | 25-35 |
| DONUTS | 160-180 | 2 | 35-45 |
| DOCES | 180-200 | 2 | 20-30 |
| STRUDEL | 160 | 2 | 25-35 |
| BISCOITOS | 150-180 | 2 | 50-60 |
| PANQUECAS | 180-200 | 2 | 18-25 |
| PUDIM | 170-180 | 2 | 30-40 |
| PÃO | 200-220 | 3 | 40 |
| PIZZA | 200-220 | 2 | 20 |

UTILIZANDO GRILL A GAS



A grill a gás só pode ser combinada com forno a gás.

GRILL a gás controlada apenas pelo termostato.

Utiliza-se o mesmo botão do forno a gás, girando no sentido anti-horário. Funciona sempre no máximo, daí não ter uma posição para Mínimo. É equipado com o sistema de segurança: desliga automaticamente. Existem 2 tipos de ignição possíveis:

- Manual
- Eléctrico

ATENÇÃO: Ligar o Grill com a porta aberta.

Grill na grelha: Neste caso, coloque a grelha no nível 1 ou 2, ficando por cima dos alimentos, enquanto o tabuleiro fica por baixo para recolher os sumos próprios de cozedura. **IMPORTANTE:** deve ser sempre feito com a porta entreaberta (Fig. 32) e para evitar o sobreaquecimento, montar o protetor de mãos (Fig. 33)
ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante a operação. Manter fora do alcance das crianças.

UTILIZANDO A GRELHA ELÉCTRICA ESTÁTICA



A grelha eléctrica pode ser combinada com um forno a gás ou um forno eléctrico.

No caso de uma grelha eléctrica de forno a gás, a grelha é controlada pelo botão do termóstato do forno.

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

IMPORTANTE: Ao utilizar a grelha eléctrica em cozinhas com forno eléctrico, colocar o botão do termóstato a uma temperatura não superior a 150 °C para evitar o sobreaquecimento da parte frontal do aparelho; a grelha deve ser feita com a porta fechada.

Grelhar na grelha: Neste caso, colocar a grelha fornecida no nível 1 ou 2 e colocar o alimento a ser grelhado por cima, enquanto o tabuleiro é colocado nos níveis inferiores para recolher os sumos de cozinha. Em seguida, inserir a resistência da grelha, mudando o termóstato para a posição relevante.

NOTA IMPORTANTE: o grelhado com uma grelha eléctrica estática deve ser efectuado com a porta do forno fechada.

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

AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas à distância.

UTILIZAÇÃO DO GRILL ELÉCTRICO VENTILADO



A grelha ventilada eléctrica é uma função especial que permite uma grelhagem óptima, colocando a grelha do forno numa posição intermédia enquanto a bandeja do forno está numa posição inferior.

Na cozinha com uma grelha eléctrica de forno a gás, colocar o termóstato no símbolo da grelha e o interruptor 2+0 na posição relativa, a fim de activar a resistência da grelha de 1500W e o motor do ventilador.

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

IMPORTANTE: Ao utilizar a grelha eléctrica ventilada, posicionar o manípulo do termóstato não superior a 175 °C entre as posições de 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da parte frontal do aparelho; a grelha ventilada, de facto, deve ter lugar com a porta fechada.

UTILIZAÇÃO DO TERMOMETRO Fig. 34

A cozinha está equipada com um dispositivo para medir a temperatura atingida no meio do forno.

Isto torna possível verificar a temperatura alcançada no interior do forno e regular com maior precisão a temperatura de cozedura dos alimentos.

FORNO ELETRICO

Quando o forno é ligado, a luz laranja acender-se-á indicando que os elementos de aquecimento do forno estão activos: o ponteiro do termómetro começará a mover-se em direcção à temperatura definida.

A luz laranja continuará a acender e apagar indicando que os elementos de aquecimento são activados para manter a temperatura no interior do forno.

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

A distribuição óptima de calor dentro da cavidade é obtida quando a mão do termómetro pára.

Se a temperatura do forno baixar ou subir, a mão do termómetro seguirá estas alterações da mesma forma.

Quando o forno é desligado, a indicação da temperatura no termómetro irá baixar lentamente até atingir a temperatura ambiente.

AVISO: As temperaturas no botão são indicativas, para a sua cozedura siga as indicações do termómetro.

FORNO A GAS

Quando o forno é ligado, o queimador começará a funcionar em potência máxima e o ponteiro do termómetro começará a rodar em direcção à temperatura definida.

É possível que a chama desça em intensidade antes do termómetro ter atingido a temperatura desejada. Isto acontece porque a potência do queimador é reduzida de modo a que o calor seja distribuído uniformemente dentro do forno.

A distribuição óptima de calor só é alcançada quando a mão do termómetro tiver parado. Quando o forno é desligado, a indicação de temperatura no termómetro irá baixar lentamente até que a temperatura ambiente seja atingida.

CUIDADO: A correspondência entre a posição do termómetro e a temperatura do forno indicada no quadro 6 é indicativa e depende de vários factores tais como o tipo de gás e a pressão de alimentação. Para a sua cozinha, siga as indicações 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 tablier. A temperatura indicada pelo termómetro é a temperatura média no interior da cavidade do forno e não representa o valor da temperatura num único ponto.

UTILIZAÇÃO DO FORNO DE LIMPEZA

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 os resíduos de gordura durante a cozedura. Se houver fuga de líquidos gordurosos, a acção de auto-limpeza é insuficiente, pelo que é necessário passar uma esponja húmida sobre as manchas gordurosas e depois aquecer o forno à temperatura máxima, esperar que o forno arrefeça e depois passar novamente a esponja húmida.

LIMPEZA DO APARELHO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da alimentação eléctrica e fechar a torneira de alimentação geral de gás no aparelho.

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

Limpeza do tampo de trabalho:

Periodicamente as cabeças dos queimadores, grelhas de aço esmaltadas, coberturas esmaltadas, e espalhadores de chamas devem ser limpos com água morna e ensaboada, enxaguados e secos completamente.

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

Se for difícil abrir ou fechar alguma das torneiras, não as force, mas solicite urgentemente assistência técnica.

Limpeza das peças esmaltadas:

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

Limpeza de peças em aço inoxidável:

Limpar as peças com água com sabão e depois secá-las com um pano macio. O brilho é mantido através da repassagem periódica com produtos especiais disponíveis no mercado. Nunca utilizar pós abrasivos.

Limpeza dos espalhadores do queimador:

Como são simplesmente colocados no queimador, para os limpar basta retirá-los das suas casas e lavá-los com água com sabão. Depois de os secar bem e verificar se os buracos não estão bloqueados, colocá-los de novo na sua posição correcta.

Limpeza de velas de ignição:

Para evitar avarias de ignição, remover qualquer resíduo alimentar das velas de ignição e secá-las completamente.

Limpeza do interior das janelas do forno:

Uma característica do forno é a possibilidade de remover o vidro interior. Após abrir completamente a porta e trancar as dobradiças (fig. 41), retirar o vidro interior (fig.42) e limpar o vidro. Esta operação deve ser realizada em forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Monte novamente o vidro na mesma orientação em que foi removido, certificando-se de que a parte lisa é visível e que a parte impressa em serigrafia permanece dentro da porta do forno. Uma vez remontado o vidro, desbloquear as dobradiças.

Atenção: não soltar 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. Após abrir completamente a porta e trancar as dobradiças (fig. 41), coloque a porta numa posição semi-aberta e, usando as mãos, puxe a porta na sua direcção até ser libertada da sua fixação. Para reequipar a porta, proceder na ordem inversa. As grelhas laterais também podem ser facilmente desparafusadas desparafusando os anéis que as prendem ao forno.

Suportes de ferro fundido ou de bandeja larga:

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

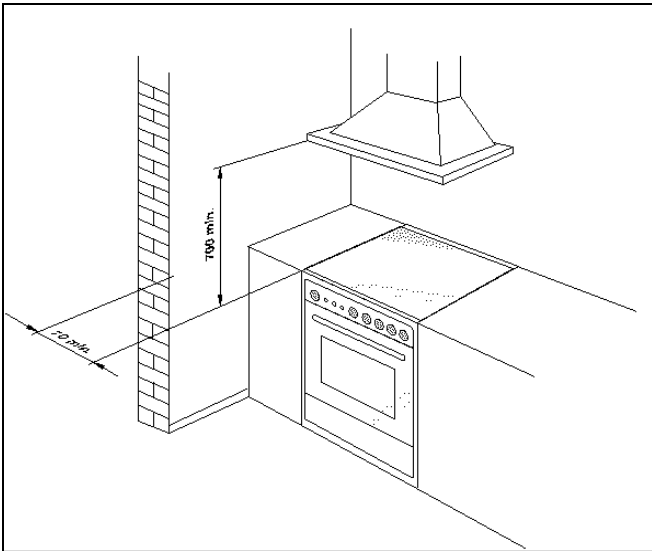


Fig. 1

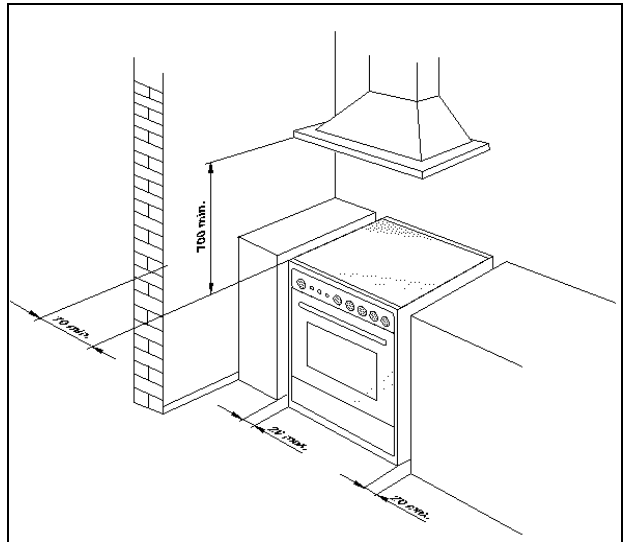


Fig. 2

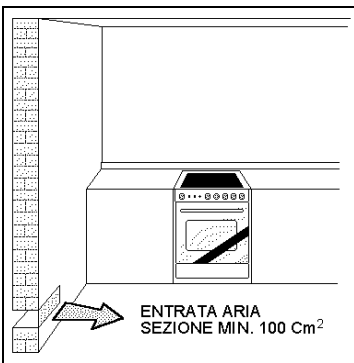


Fig. 3

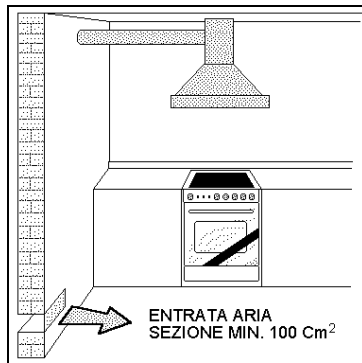


Fig. 4



Fig. 5

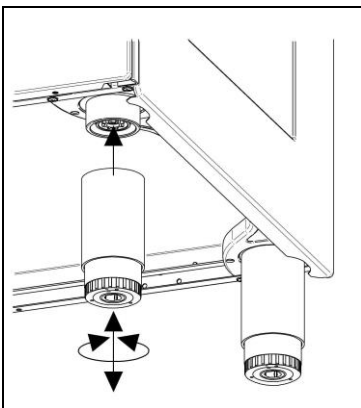


Fig.6

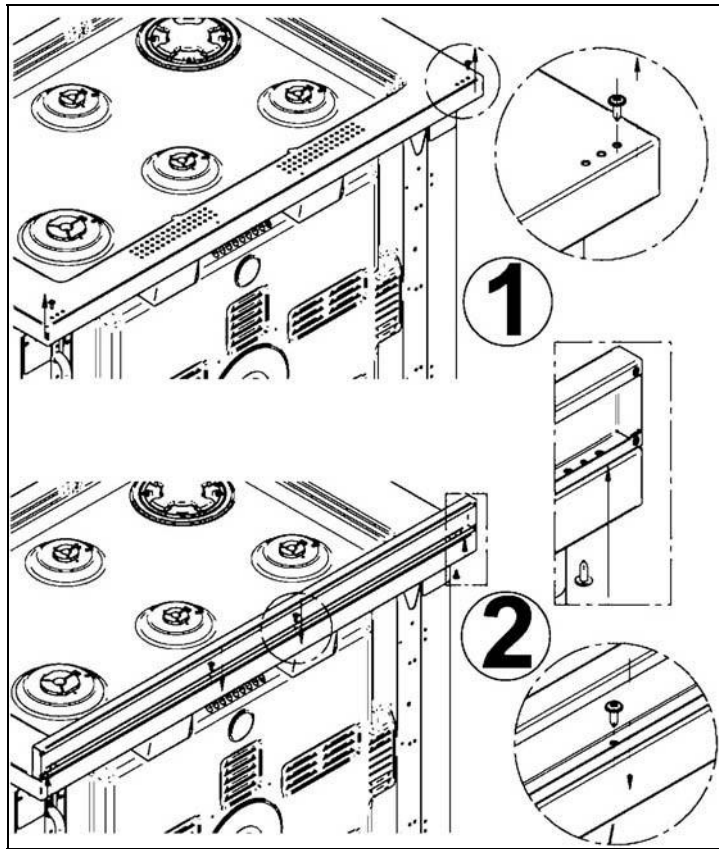


Fig.7

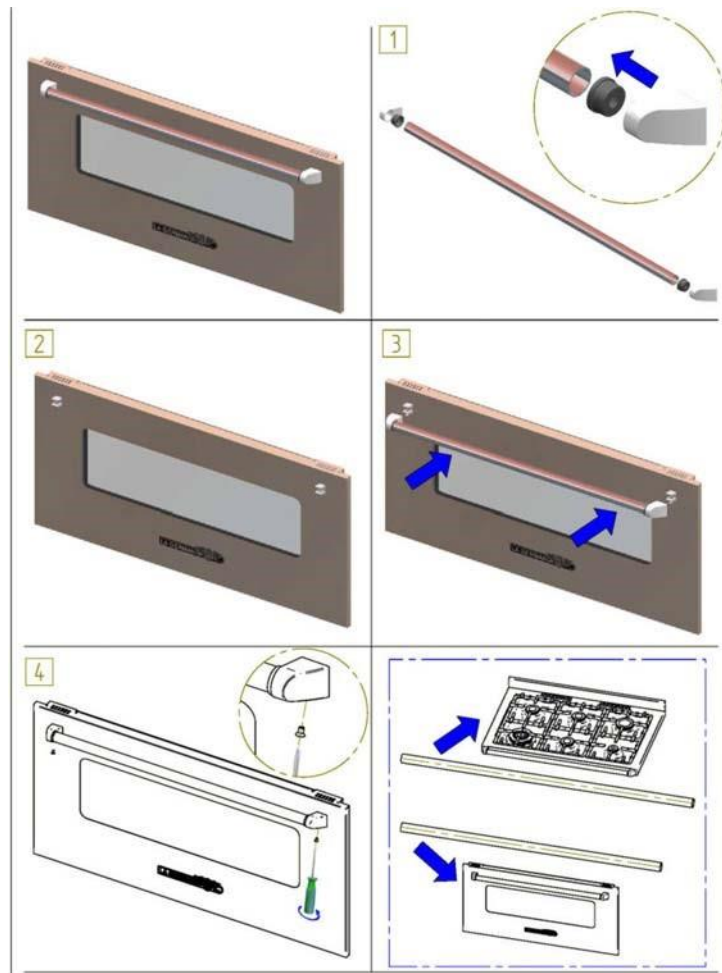


Fig.8

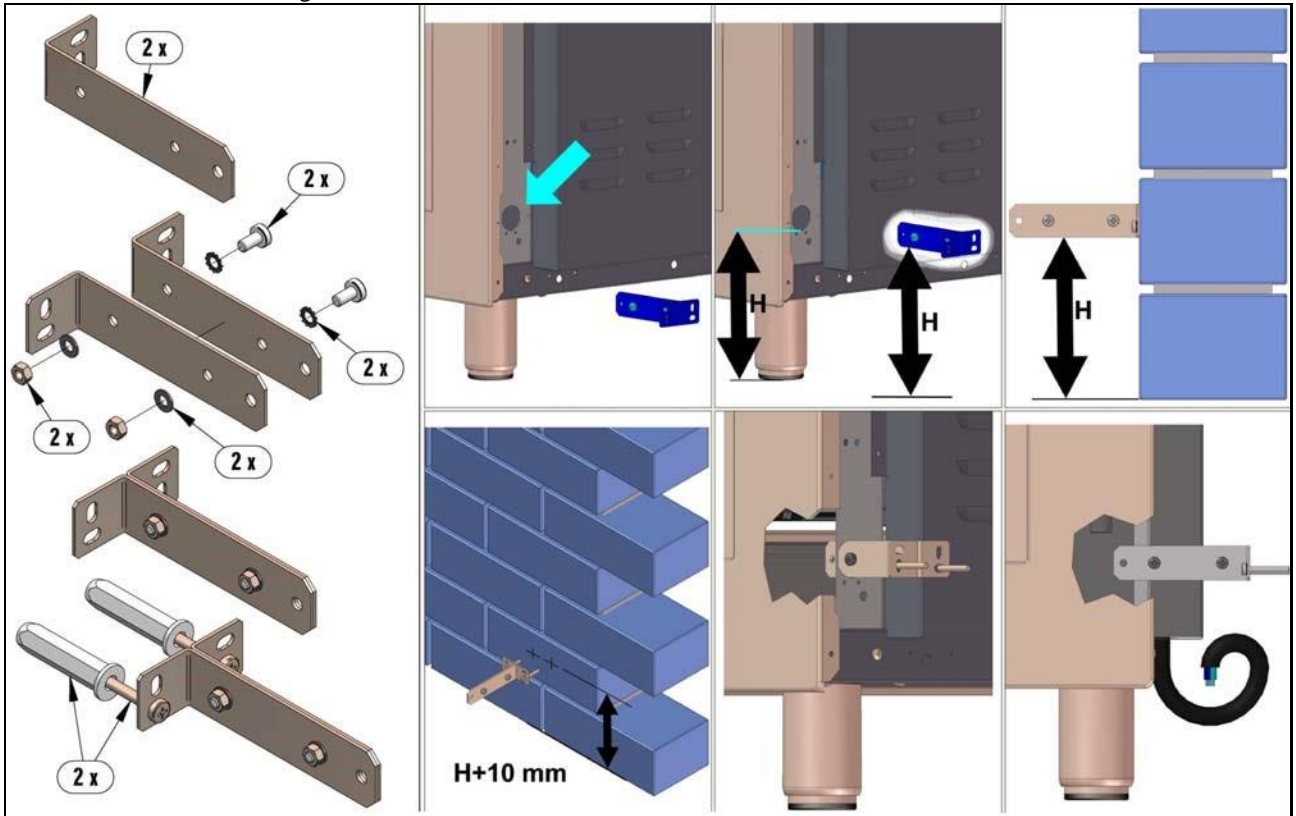


Fig.9

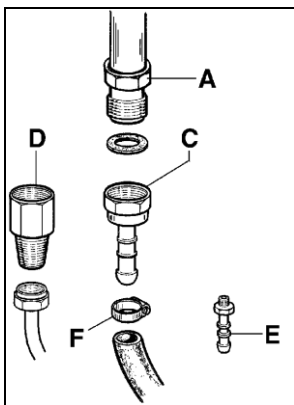


Fig.10

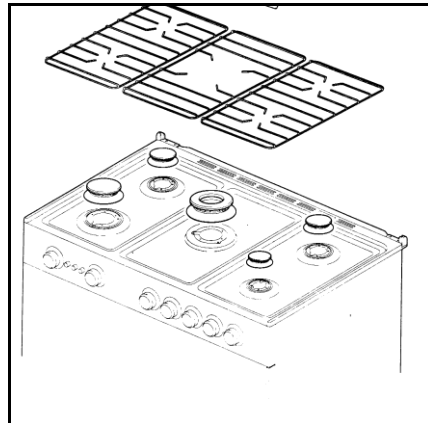


fig.11

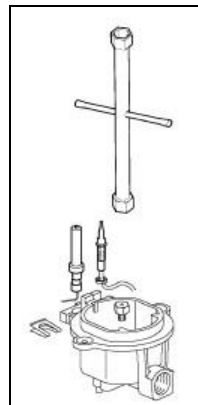


fig.12

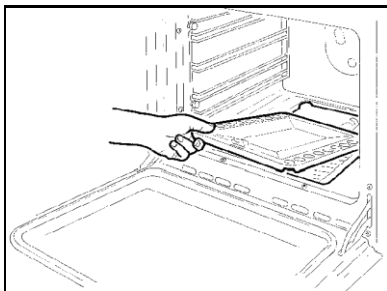


fig13

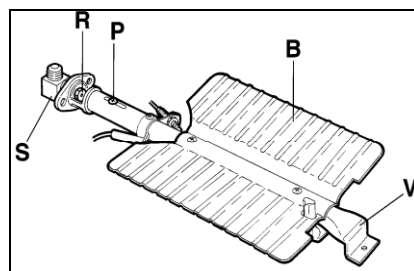


fig14

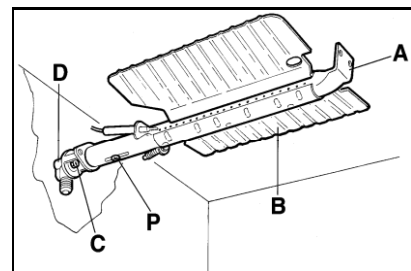


fig15

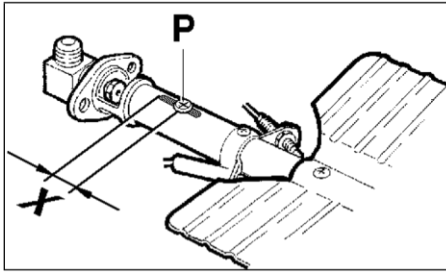


Fig. 16

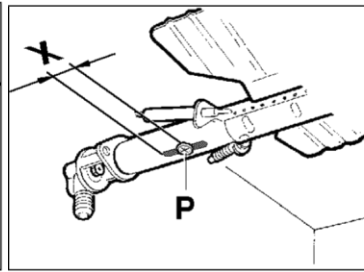


Fig. 17

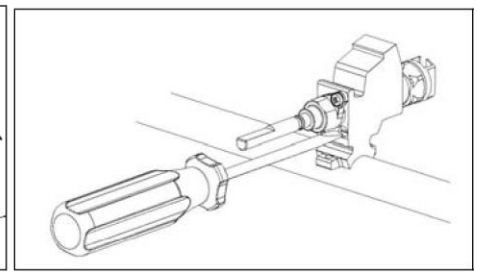


Fig. 18

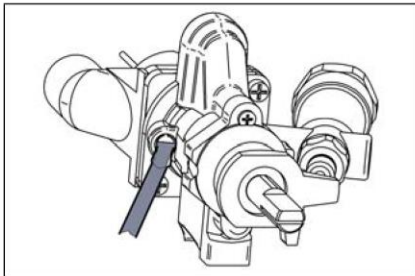


Fig. 19

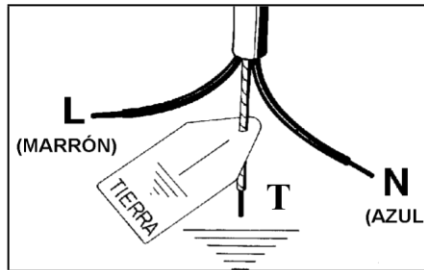


Fig.20

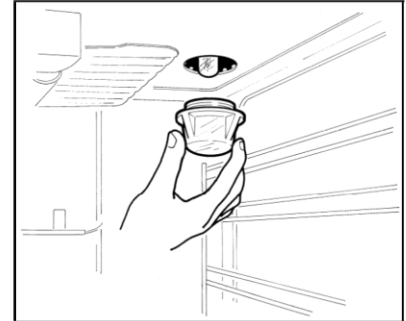


Fig.21

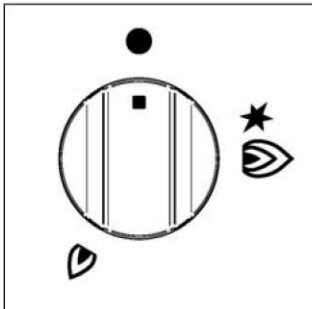


fig.22

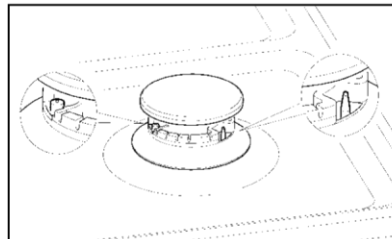


Fig.23

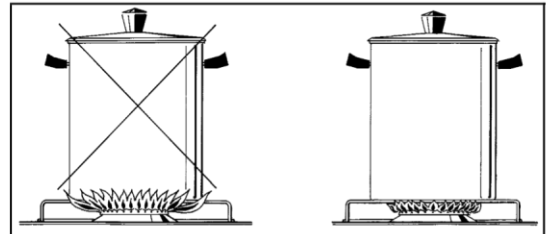


Fig.24

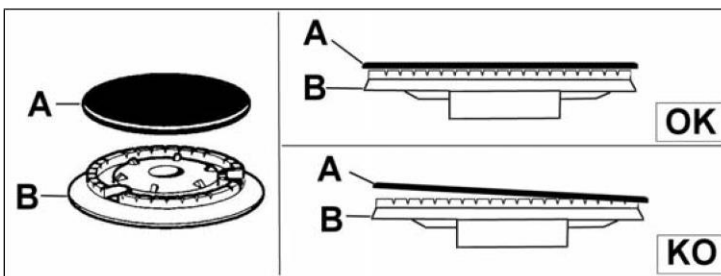


Fig.25

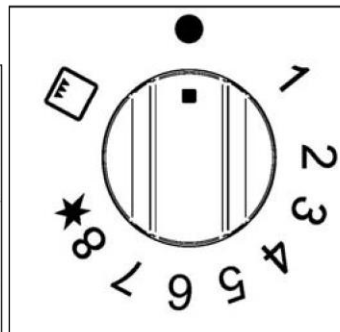


fig.26

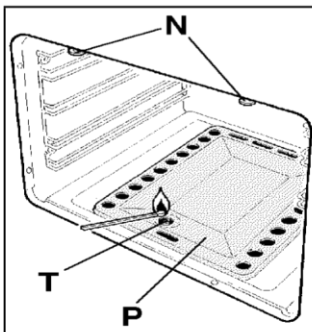


fig.27

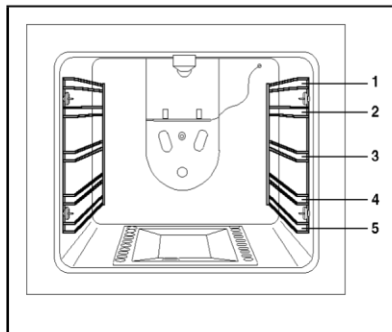


fig.28

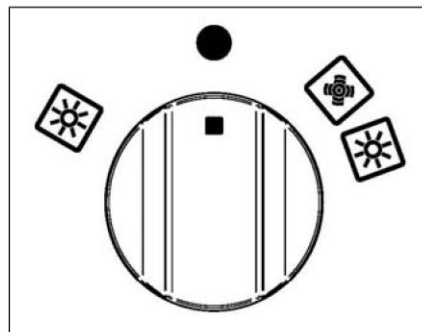


fig.29

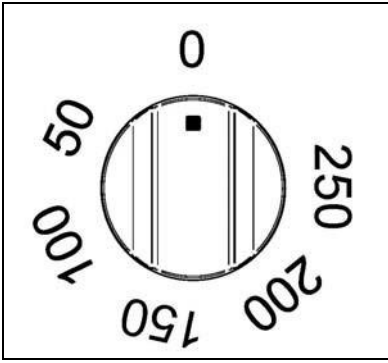


fig.30

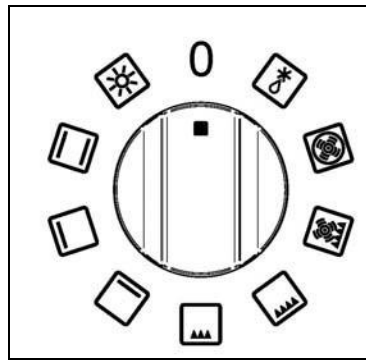


fig.31

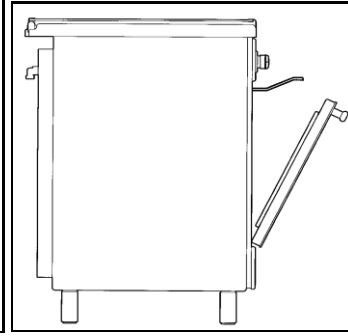


fig.32

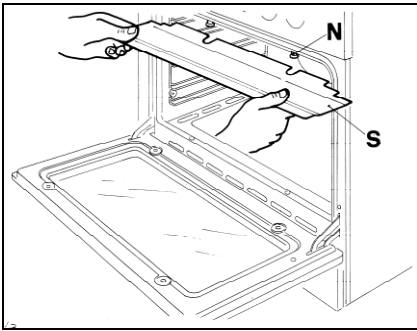


Fig. 33

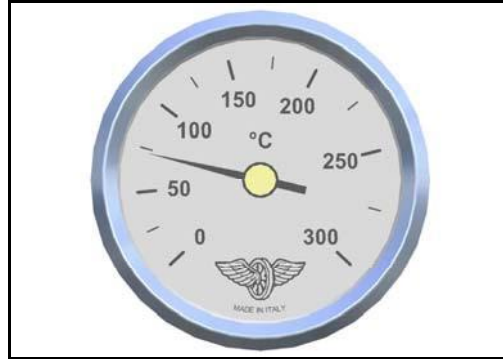


Fig. 34

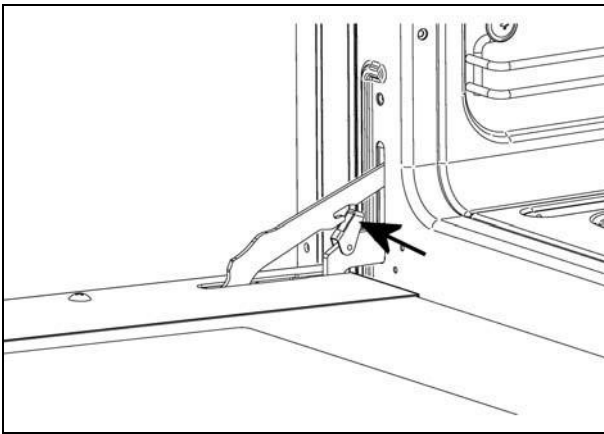


Fig. 35

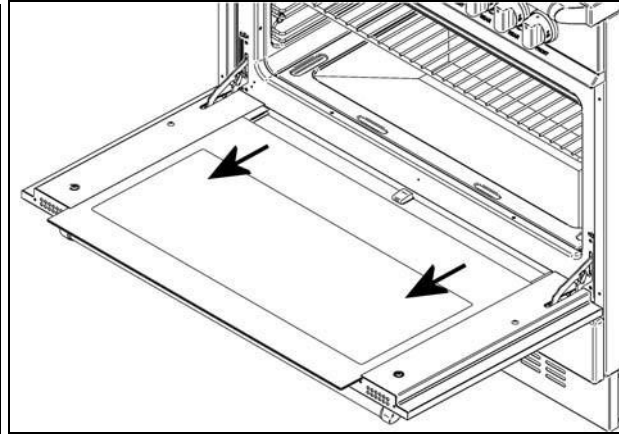


Fig. 36

