

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO , MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FOGÕES 90X60 CM (TIPO MP/MPV)

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

Estas instruções são válidas apenas para países de destino cujos símbolos de identificação aparecem na capa do manual de instruções e no rótulo do dispositivo. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos materiais ou pessoas resultantes de uma instalação incorreta ou de uma utilização incorreta do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões, devido a erros de impressão ou transcrição, contidos neste folheto. Até a estética das figuras mostradas é puramente indicativa. O fabricante reserva-se o direito de escamar os seus produtos quando considerado necessário e útil, sem não cumprir as características essenciais de segurança e funcionalidade.

ÍNDICE:

Condições gerais de garantia	quando. 2
Assistência técnica pós-venda e peças sobressalentes.....	quando. 3
MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR.....	quando. 3
Instalação Do fogão.....	quando. 3
Avisos para instalação - Ventilação e ventilação das instalações.....	quando. 3
Ligação à rede de gás.....	quando. 4
Adaptação a diferentes tipos de regulação de gases e queimadores	quando. 4-5
Ligação elétrica.....	quando. 6-7
MANUTENÇÃO DO APARELHO - Substituição de componentes.....	quando. 7
MANUAL DE UTILIZADOR E MANUTENÇÃO.....	quando. 7
Tipos de descrição de bancadas.....	quando. 8
Tipos de painéis e controlos frontais	quando. 8
Uso de queimadores.....	quando. 8-9
Uso de aparelhos elétricos.....	quando. 9
Uso do forno a gás	quando. 10
Uso do forno elétrico.....	quando. 11-14
Uso da grelha de gás	quando. 15
Uso da grelha elétrica.....	quando. 15-16
Uso do relógio de balcão de minutos.....	quando. 16
Uso do forno de auto-limpeza.....	quando. 16
Limpeza do aparelho.....	quando. 16
Dados Técnicos.....	quando. 17

ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA USO NÃO PROFISSIONAL EM TODO O CONJUNTO DAS CASAS.



Este equipamento tem uma marcação em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

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

O símbolo do caixote do lixo riscado no produto indica que os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) não devem ser jogados no lixo indiferenciados (isto é, juntamente com "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser geridos separadamente de modo a serem submetidos a operações especiais para a sua reutilização ou a um tratamento específico, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair as matérias-primas que possam ser recicladas.

Em Itália, o WEEE deve, por conseguinte, ser entregue aos Centros de Recolha (também chamados de ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas) criados pelos Municípios ou pelas Sociedades de Higiene Urbana. Quando se compra um novo equipamento, além disso, pode entregar o WEEE ao lojista, que é obrigado a recolhê-lo gratuitamente (levantamento "um a um"); weeE de "tamanho muito pequeno" (em que nenhum tamanho excede 25 cm) pode ser entregue gratuitamente aos lojistas mesmo quando não compra nada (levantamento "um contra zero" – o que, no entanto, é obrigatório apenas para lojas com uma área de venda acima de 400 m²).

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A casa, durante um ano a contar da data de compra, compromete-se a substituir os pormenores do aparelho que podem estar defeituosos devido ao material ou à produção, com exceção das lâmpadas, cristais e todos os danos devidos ao transporte sempre imputável aos transportadores.

Durante o período de garantia, a empresa compromete-se a reparar e, no caso de ser necessário substituir gratuitamente, as peças defeituosas se, como tal, forem reconhecidas pelo serviço técnico de assistência, carregamento apenas os custos de transporte e de viagem necessários para os materiais e pessoal de assistência. Se o utilizador solicitar uma inspeção, quaisquer despesas devem ser reembolsadas pela mesma.

O envio da nova peça ou a intervenção da nossa equipa especializada terá lugar o mais rapidamente possível.

Eventuais atrasos não conferem qualquer direito de prorrogação da garantia ou a qualquer pedido do cliente para compensação por danos.

A empresa não é obrigada a responder se a falha ou defeito for imputável a adulteração, incompetência na utilização e instalação do dispositivo ou intervenções anteriormente realizadas por pessoal não qualificado ou não devidamente autorizado. A garantia começa a partir do dia de compra e expira no final do 12º mês de compra. Quaisquer reparações ou serviços especializados após a data de validade do certificado serão totalmente cobrados ao utilizador.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA PÓS-VENDA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este dispositivo foi testado e desenvolvido por pessoal experiente e qualificado. Qualquer reparação ou afinação subsequentes devem ser efetuadas por pessoal qualificado. Por esta razão, recomendamos que contacte o Revendedor que fez a venda ou o Centro de Assistência mais próximo, informando-os do tipo de dispositivo na sua posse e do tipo de inconveniente apresentado.

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

MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

NOTÍCIAS PARA O INSTALADOR

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

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

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

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

Depois de retirar as várias partes móveis da sua embalagem interna e externa, certifique-se de que a cozinha está intacta. Não utilize a aplicação arecchio em caso de dúvida e contacte pessoal qualificado.

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

O fogão pode ser instalada isoladamente, colocada junto a uma parede com um rodapé não inferior a 20mm (Fig. 2, Instalação classe 1) ou embutida entre duas paredes (Fig. 1 Instalação classe 2 subclasse 1). É possível uma única parede lateral que exceda a altura da bancada e esta deve ter uma distância mínima de 70mm da borda da cozinha (Fig. 2 Classe de instalação 1)

As dimensões dos desenhos são expressas em milímetros.

Quaisquer paredes de mobiliário adjacente e a parede na parte de trás do fogão devem ser de material resistente ao calor capaz de suportar uma sobretemperatura de 65 K.

A luminária pode ser instalada tanto como classe 1 como como subclasse 1 da classe 2.

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

AVISOS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO DISPOSITIVO

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

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

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

VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

Para garantir um correto funcionamento do aparelho, é necessário que a sala onde está instalada esteja continuamente ventilada. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m³ e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular de gás e ventilação da sala.

O fluxo natural de ar ocorrerá através de aberturas permanentes feitas nas paredes da sala a ventilar: **estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção mínima de 100 cm²** (Fig. 3). Estas aberturas devem ser construídas de modo a não serem obstruídas.

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

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

LOCALIZAÇÃO E EERIZAÇÃO

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

LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS

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

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

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

- com tubo de aço flexível, de acordo com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de juntas de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados COM objetos e não deve entrar em contacto com membros móveis, tais como gavetas que possam danificá-lo.

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

Quando o gás for retirado de um cilindro, o aparelho, alimentado por um regulador de pressão de acordo com a norma UNI-CIG 7432, deve ser ligado:

- com tubos flexíveis em aço inoxidável com parede contínua, de acordo com a norma UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de juntas de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável aplicar na mangueira o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para facilitar a ligação com o suporte da mangueira do regulador de pressão montado no cilindro.

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

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

Para a ligação do aparelho à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessário um encaixe adicional da mangueira (Fig. 6) que é fornecido com o dispositivo em conformidade com a norma UNI 7141.

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

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GASES

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

BOCAIS DE SUBSTITUIÇÃO PARA FUNCIONAMENTO COM OUTRO TIPO DE GÁS:

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

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Retire as grelhas da bancada (Fig. 7).
3. Retire as cabeças do queimador (Fig. 7).
4. Com uma chave hexagonal de 7 mm, desaperte os bicos e substitua-os pelos indicados para o novo tipo de gás (Fig.8), conforme indicado na tabela nº 1.

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

1. Retire a parte superior do forno (Fig. 9).
2. Desaparafuse o parafuso V e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 10).
3. Com uma chave hexagonal de 10 mm, substitua o bocal R pelo novo tipo de gás , tal como indicado no quadro nº 1.

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

1. Desaparafuse o parafuso A e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 11).
2. Com uma chave hexagonal de 7 mm, substitua o bocal C pelo novo tipo de gás , tal como indicado na tabela nº 1.

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

Esta etiqueta está contida no saco de bocais de reposição.

TABELA N°1

CATEGORIA: II2H3+

Queimador	Tipo de gás	Perto de um	Diâmetro do bocal	Caudal Nominal				Taxa de fluxo reduzida		Diametro by-pass
		mbar	1/100 Mm.	g/h	l/h	Rio Kw	kcal/h	Rio Kw	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliar	G20 Natural	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	G20 Natural	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	G20 Natural	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	G20 Natural	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	G20 Natural	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	G20 Natural	20	96	-	172	1,8	1548	-	-	Não by-pass
	Butano G30	30	65	131	-	1,8	1548	-	-	
	Propano G31	37	65	128	-	1,8	1548	-	-	

AJUSTE DO QUEIMADOR

1) Regulação do ar primário :

Regulação do queimador do forno: para que a regulação do ar primário do queimador do forno funcione seguindo a sequência indicada aqui:

1. Retire a sola do forno.
2. Desaperte o parafuso **P** e ajuste a **posição X** do cone venturi (Fig.12) de acordo com as indicações do ajuste do queimador de grelhar N°2 : para fazer o ajuste do queimador de grelhar deve soltar o parafuso **P** e ajustar a **posição X** do cone venturi (Fig. 13) de acordo com a tabela n° 2.

TABELA N°2:

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

2) Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

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

1. Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição de MÍNIMO (chama pequena).
2. Retire o botão de torneira fixado por uma pressão simples sobre o mesmo.
3. Se o fogão não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores da parte superior, insira uma pequena chave de fendas da lâmina no orifício da haste da torneira (Fig.14) e rode o parafuso de estrangulamento para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador seja convenientemente ajustada ao mínimo; se a cozinha estiver equipada com válvulas de segurança, o parafuso de aceleração não está localizado no orifício da haste, mas no corpo da torneira (Fig.15).
4. Certifique-se de que a mudança rápida da posição máxima para a posição de MÍNIMO a chama não se apaga.

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

1. Retire a ficha de alimentação antes de se ajustar
2. Retire os botões
3. Retire o painel de controlo desapertando os parafusos de fixação sob o painel frontal
4. Passe o botão do termóstato
5. Ligue o queimador trazendo o botão para a **posição MÁXIMA.. ignição manual** com correspondência)
6. Feche a porta do forno e coloque o forno durante pelo menos 10 minutos.
7. Leve o botão para a **posição MÍNIMA** (a 120°) e retire-o.
8. Com uma chave de fendas da lâmina atue no parafuso de estrangulamento (Fig. 16) e, simultaneamente

observando a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa, executando com o botão passagens rápidas da posição de MÍNIMO para a de MAXIMUM.

9. Volte a montar o painel frontal procedendo de forma oposta à descrita no ponto 3

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

LIGAÇÃO ELÉTRICA DO APARELHO

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

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

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

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

- Aplicar no cabo de alimentação, se não faltar, uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta da placa. Ligue os cabos de acordo com o esquema de (FIG. 17) tendo o cuidado de respeitar as seguintes respostas:

letra L (fase) = cabo castanho; letra N (neutra) = cabo azul;

símbolo $\overline{\text{—}}$ (terra) = cabo verde-amarelo;

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

Quando ligado diretamente à rede:

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita desligar completamente as condições da categoria de sobretensão III.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Alternativamente, a ligação elétrica também pode ser protegida com um disjuntor de corrente residual de alta sensibilidade. Recomenda-se vivamente a fixação do cabo de terra de cor verde-amarelo apropriado a um sistema eficiente de terra. **AVISO: Em caso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao bloco de terminais, mais longo do que os outros condutores em cerca de 2 cm.**

TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

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

(*) A exceção é o cabo 3x4 mm², que é do tipo H07RN-F, ou seja, com uma bainha de neoprene. TABELA Nº3: Tipos e secções de cabos de alimentação.

Operação plano de trabalho	Operação Forno	Sistemas de alimentação e secção de cabo			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Apenas queimadores de gás	Forno a gás Grelhar um gás	3x0,75mm ²	-	-	-
	Forno a gás Grelhador elétrico	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elétrico com vários 9 9	3x1,5mm ²	-	-	-
Queimadores de gás + 1 placa	Forno a gás Grelhar um gás	3x1mm ²	-	-	-
	Forno a gás Grelhador elétrico	3x1,5mm ²	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x2,5mm ²	-	-	-
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	-	-	-
Queimadores de gás + 2 placas	Forno elétrico estático	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

ATENÇÃO: O aparelho cumpre os requisitos das Diretivas CEE 90/396 (Diretiva relativa ao gás) relativas aos aparelhos de gás para uso doméstico e similar, 93/68 e 73/23 (Diretiva de baixa tensão) relativa à segurança elétrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Diretivas EMC) relativas à compatibilidade eletromagnética.

LIGAÇÃO ELÉTRICA EM TRÊS FASES

As cozinhas concebidas para serem ligadas a sistemas trifásculos são normalmente preparadas na fábrica para a ligação monofase 230V e fornecidas sem cabo de alimentação. Dependendo do sistema de ligação adotado, deve ser instalado o cabo de alimentação do tipo indicado na tabela nº 3.

O sistema de ligação escolhido requer que mova os escamos no bloco de terminais, conforme indicado pelo diagrama de Fig.18 .

MANUTENÇÃO DO APARELHO SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

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

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

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

Para substituir a lâmpada do forno, basta desaparafusar a tampa de proteção que sobressai no interior do forno (Fig. 19).

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

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

Em caso de desgaste ou danos no cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as instruções da tabela n.3 abaixo: Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do bloco de terminais e substitua o cabo. Para o cabo com uma secção de 3x2.5mm², é necessário desmontar o encosto traseiro do dispositivo, substituir o cabo no bloco de terminais e voltar a montar o encosto traseiro.

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

MANUAL DE UTILIZADOR E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: AVISOS IMPORTANTES

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

Para fogões com tampa de vidro

ATENÇÃO: Antes de abrir as tampas ou o vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer líquido residual presente nele.

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

Para fogões com forno elétrico

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

Para fogões com forno elétrico

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

Para o compartimento mais quente dos alimentos (ou retalho no nosso caso)

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

Para portas de vidro

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o olho

DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO

Dimensões do queimador de gás

QUEIMADOR	DIMENSÕES (mm)
Auxiliar	□ 50
Semirapido	□ 70
Rápido	□ 95
Rápido	55X230
Ultrarapido	□ 130


DIMENSÕES DAS PLACAS ELÉTRICAS E VITROCERÂMICAS

TIPO DE PLACA	DIMENSÕES (mm)
Placa elétrica normal	□ 145 1000W
Placa elétrica normal	□ 180 1500W


DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

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




o símbolo  indica o arranjo dos queimadores na superfície de trabalho, o ponto completo identifica o queimador em exame. (neste caso, o queimador traseiro direito)




o símbolo  indica o funcionamento do forno seja lá o que for (forno grelhado a gás – forno de grelhar elétrica gsa – forno estático – comuta 9 posições)



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




o símbolo  indica o termostato elétrico para fornos elétricos ventilados




o símbolo  indica o contador de minutos




o símbolo  indica o botão para conduzir o espeto (apenas forno a gás)




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



o símbolo  indica nos queimadores de botão de potência



o símbolo  indica se as teclas estão na posição de dentro ou fora

UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

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

- **Ignição manual (é sempre possível mesmo em caso de interrupção da eletricidade):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MAXIMO (chama grande Fig23-24) e leve uma correspondência acesa ao queimador.

- **Ignição elétrica:** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MÁXIMA (chama grande Fig 23-24) mantenha premido o botão em correspondência do símbolo de ignição marcado por uma estrela (para cozinhas com ignição por baixo) ou pressione o

botão de alimentação marcado por uma estrela e solte-o assim que o queimador se incendiar.

- **Queimadores de ignição equipados com um dispositivo de segurança (termomopar fig.22):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição máxima (grande chama Fig 23-24), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Uma vez ligado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para permitir que a chama aqueça o termopar. No caso de o queimador se desligar depois de soltar o botão, repita completamente a operação.
 N.B.: Para evitar avarias na ignição, retire quaisquer resíduos de alimentos das velas e seque cuidadosamente.
 N.B.: Recomenda-se que não tente acender um queimador se o divisor de chama relativo não estiver corretamente posicionado.

Dicas para uma melhor utilização dos queimadores:

- Utilize para cada queimador recipientes apropriados (ver separador. nº 4 e Fig. 21).
- Quando tiver vindo a ferver, leve o botão para a posição de MÍNIMO (pequena chama Fig. 23-24).
- Utilize sempre panelas com tampa.

TABELA N°4

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

ATENÇÃO: Utilize recipientes de fundo plano

ATENÇÃO: Caso a corrente de corrente esteja em falta, pode ligar os queimadores com fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve deixar o aparelho. Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de cristal, pode rebentar quando aquecido. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilize sprays perto do aparelho quando estiver em funcionamento. Quando utilizar os queimadores, certifique-se de que as pegas dos tachos estão corretamente posicionadas. Remova as crianças. Se estiver equipado com uma tampa, antes de ser fechado, a parte superior incorporada deve ser limpa de quaisquer resíduos alimentares que tenham assentado.

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

UTILIZAÇÃO DE PLACAS ELÉTRICAS

Placas elétricas:

Estas placas são controladas por um interruptor de 6 posições Fig.25-26, a inserção das placas ocorre rodando o botão para uma posição desejada. Na parte frontal do aparelho e praticado uma impressão de tela indicando qual a placa que o botão se refere. A inserção da placa é indicada por uma luz indicadora vermelha também aplicada ao painel frontal.

Como usar um prato quente:

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

Apenas para fins informais, reportamos uma tabela com os ajustes necessários para a utilização ideal das placas elétricas.

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

Para uma utilização adequada, lembre-se:

POSIÇÃO MANÍPULO	COZINHA EFICAZ
0	Placa fora
1	Para derreter manteiga, chocolate etc. - Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Para aquecer maiores quantidades de líquido - Para preparar cremes e molhos
3	Para descongelar os alimentos, cozinhe à temperatura de ebulição
4	Para cozinhar carne delicada e peixe
5	Para costeletas de assado e bifes, para grandes carnes cozidas

6	Para trazer a uma fervura grandes quantidades de água, para fritar.
---	---

- Seque o fundo da panela antes de o colocar no prato.
 - Utilize panelas com fundo plano e grosso (ver Fig. 27).
 - Nunca utilize panelas menores que o prato.
 - Insira a corrente apenas depois de colocar a panela no prato.
 - Assim que notar uma rachadura na superfície das placas, desligue imediatamente o aparelho ou a rede.
 - Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, esta pode rebentar quando aquecida.
 - Desligue todas as placas antes de fechar a tampa.
 - Após a utilização, para uma boa conservação, a placa deve ser tratada com produtos normais para placas elétricas disponíveis no mercado para que a superfície esteja sempre limpa; esta operação evita qualquer oxidação (ferrugem).
 - Mesmo após a utilização, as placas permanecem quentes por muito tempo, não apoiem as mãos ou outros objetos para evitar queimaduras.
 - Durante o funcionamento das placas, certifique-se de que as pegas dos tachos estão corretamente posicionadas. Remova as crianças.
 - Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se da aplicação.
- AVISO:** Assim que notar uma rachadura na superfície, desligue imediatamente o aparelho da rede

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

Todos os fogões com forno a gás estão equipadas com um termóstato com segurança para a regulação da temperatura de cozedura. Rodando o botão (Fig.28-29-30) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, a temperatura do forno está regulada. O forno a gás pode ser combinado com a grelha a gás ou com a grelha elétrica, para a utilização da qual, por favor, consulte as páginas específicas.

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

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

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

Tabela nº 6

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

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

- **Ignição manual:**(lescressa vez que é possível, mesmo na ausência de eletricidade) :

Para ligar, abra a porta do forno e rode o botão até que o nº 8 da balança corresponda ao dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se de uma correspondência acesa com o tubo de ignição visível na parte superior do forno (Fig. 31). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e segure-o, após a ignição completa do queimador, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindo a operação.

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

Neste caso, é necessário abrir a porta do forno com antecedência, prima e rode o botão até à posição de temperatura máxima (número 8). Em seguida, pressione o botão do termóstato (versões com ignição por baixo). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e solte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas não equipadas com ignição por baixo do botão, pressione o botão do termóstato e o botão que o suporte do símbolo da fiação, aguarde cerca de 10 sec após o queimador estar completamente ligado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação

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

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

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

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

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 32), nas quais as grelhas ou a bandeja podem ser inseridas de forma indiferente. Para evitar sujar excessivamente o forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida no interior da bandeja. A tabela número 7 mostra os tempos de cozedura e a posição indicativa da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. Posteriormente, a experiência pessoal sugerirá quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as instruções da receita que pretende fazer.




Tabela nº7

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

	TEMP °C	ALTURA	MINUT OS
CARNE			
PORCO ASSADO	220 (210)	4	60-70
ROSBIFE	250 (240)	4	50-60
BOI ASSADO	240 (230)	4	60-70
VITELA ASSADA	220 (210)	4	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	4	45-55
ROSBIFE	230 (230)	4	55-65
LEBRE ASSADA	235 (225)	4	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	4	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	4	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	4	60-70
PATO ASSADO	235 (225)	4	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	4	40-45
PEIXE	200-225 (190-215)	3	15-25
PASTELARIA			
BOLO DE FRUTAS	220 (210)	3	35-40
BOLO DE MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
PAEZINHOS	175 (165)	3	25-30
BOLO DE ESPONJA	235 (225)	3	20
DONUTS	190 (180)	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	220 (210)	3	20
UVAS ESMAGADAS	220 (210)	3	15-20
BISCOITOS SAVOY	190 (180)	3	15
PANQUECAS DE MAÇA	220 (210)	3	20
PUDIM DE SAVOYARD	220 (210)	3	20-30
TORRADA	250 (240)	4	5
PAO	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO COM SWITCH EM SÉRIE (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO DE CONTROLO ÚNICO)

O forno elétrico é regulado por um termóstato elétrico, que é combinado com um interruptor que controla a inserção das resistências. O forno elétrico pode ser combinado com uma grelha elétrica, para a utilização, por favor, consulte as páginas específicas. O forno é aquecido por 2 aquecedores, um inferior e um superior. Ao rodar o botão (Fig. 33), insere-se a resistência inferior e a resistência externa superior e o termóstato pode definir as temperaturas desejadas entre 50°C e 250°C, ajustando-se com a balança impressa no anel do botão. Uma luz laranja indica quando o forno adicionou a temperatura definida desligando-se; por isso, é normal que esta luz se acendam e se apagam durante o funcionamento. Continuando a rotação acima de 250°C existem 3 posições fixas:

- o símbolo  indica a inserção apenas da resistência inferior (1300W);
- o símbolo  indica a inserção apenas da resistência externa superior (900W);
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha (ver parágrafo dedicado) (1500W). Nestas posições, a temperatura não é controlada pelo termóstato.

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

Nas cozinhas com forno elétrico estático de cilindro único, a lâmpada do forno é acesa não só com o botão

específico mas também sempre que o forno é operado através do seletor relativo.

USANDO O TERMÓSTATO ELÉTRICO

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





Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 34-35), alinhe a temperatura escolhida no molde com o dedo indicador impresso no painel frontal. A intervenção do termóstato é indicada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interior do forno tiver excedido o regulado por 10 °C, e acende-se quando desce 10 °C abaixo da temperatura definida. O termóstato só pode controlar os aquecedores do forno se o interruptor ao qual é combinado estiver num dos possíveis modos de funcionamento das resistências do forno; no caso de o interruptor estar ligado à posição 0, o termóstato deixou de ter qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desligadas.

UTILIZANDO O INTERRUPTOR 4+0 (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO)

O interruptor 4+0 utilizado em modelos com forno estático ventilado é utilizado para controlar, paralelamente ao termóstato, à ventoinha do motor e às resistências do forno combinadas com ele, uma vez que para inserir este último é necessário rodar tanto o botão de interruptor 4+0 como o botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não vai ter qualquer efeito no botão de comutação 4+0 e no botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não vai obter qualquer efeito sobre o botão de comutação 4+0 forno se não for a ignição da lâmpada do forno ou da ventoinha do motor quando inserida .

O forno elétrico é aquecido por 3 resistências: uma inferior e duas superiores; rodando o botão do interruptor insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência A iluminação. Ao colocar o botão do interruptor (Fig. 36) em qualquer um dos quatro modos de funcionamento, a lâmpada do forno também é inserida, ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e saída das resistências do forno, uma vez definidas as temperaturas e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termóstato; é, portanto, normal que, durante o funcionamento, a luz laranja se acendam e se acendam. Para desligar o forno elétrico, coloque o botão da posição 0 da posição 0 de modo a evitar que o termóstato controle as resistências; colocar o botão do termóstato na posição 0 desengata as resistências, mas ainda é possível, agindo no interruptor, controlar a ignição do ventilador e da lâmpada do forno .

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

- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1300W, a resistência externa superior de 900W e a ventoinha do motor;
- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1300W e do exterior superior de 900W;
- o símbolo  indica apenas a inserção da ventoinha do motor;
- o símbolo  indica a inserção de apenas a resistência da grelha de 2000W.

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







UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 9+0 (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES)

O interruptor 9+0 utilizado noma com forno multifunções é utilizado para controlar, paralelamente ao termóstato, à ventoinha do motor e às resistências do forno combinadas com ele, de modo a inserir este último, é necessário rodar ambos o botão de comutação 9+0 e o botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não atingirá qualquer efeito no forno se não for a ignição da lâmpada do forno ou da ventoinha do motor quando inserida. O forno elétrico é aquecido por 4 resistências: uma inferior, duas superiores e uma circular; rodar o botão do interruptor (Fig. 37-38) insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para ser capaz de o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência ligando-a. Ao colocar o botão do interruptor em qualquer um dos nove modos de funcionamento, a lâmpada do forno também é inserida ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e desligamento das resistências do forno, uma vez que a temperatura e as resistências que pretende operar foram reguladas, são controladas pelo termóstato; é normal que durante o funcionamento, a luz laranja se desligue e seja ativada.











Para desligar o forno elétrico, coloque o botão da posição 0 para evitar que o termóstato controle as resistências; colocar o botão do termóstato na posição 0 desativa as resistências, mas é normalmente possível, agindo no interruptor, para controlar a ignição do ventilador do motor e da lâmpada do forno.

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

Para os tipos M6 M6V

- o símbolo  ou  indica apenas a inserção da lâmpada do forno;
- o símbolo  ou  sinal a inserção da resistência inferior de 1300W e do exterior superior de 900W;
- O símbolo  ou  sinaliza a inserção de apenas a resistência externa superior de 900W;

- o símbolo ou sinal a inserção de apenas a resistência inferior de 1300W;

- O símbolo  ou  sinaliza a inserção da resistência da grelha de 2000W apenas;
 - o símbolo  ou  sinal a inserção da resistência externa superior de 900W e a resistência à grelha de 2000W;
 - o símbolo  ou  sinal a inserção da resistência externa superior de 900W da resistência da grelha de 2000W e do ventilador do motor;
 - o símbolo  ou  sinal a inserção da resistência circular de 2400W e do ventilador do motor;
 - o símbolo  ou  sinaliza apenas a inserção da ventoinha do motor.
- Colocando o botão numa destas nove posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

UTILIZAÇÃO DO FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL ELÉTRICA

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

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

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 32) nas quais é possível colocar as grelhas e bandejas indiferentemente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável assar a carne na bandeja ou na grelha que deve ser colocada na bandeja. A tabela nº 8 mostra os tempos de cozedura e a posição da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. Posteriormente, a experiência pessoal sugerirá quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. Também é aconselhável seguir as instruções da receita que pretende executar.

Tabela nº 8

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL			
	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNE			
PORCO ASSADO	225	4/5	60-80
ROSBIFE	225	4/5	60-80
BOI ASSADO	250	4/5	50-60
VITELA ASSADA	225	4/5	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	4	40-50
ROSBIFE	230	4/5	50-60
LEBRE ASSADA	250	4/5	40-50
COELHO ASSADO	250	4	60-80
PERU ASSADO	250	4	50-60
GANSO ASSADO	225	4	60-70
PATO ASSADO	250	4/5	45-60
FRANGO ASSADO	250	4/5	40-45
PEIXE			
	200-225	3	15-25
PASTELARIA			
BOLO DE FRUTAS	225	3	35-40
BOLO DE MARGHERITA	175-200	3	50-55
PAEZINHOS	175-200	3	25-30
BOLO DE ESPONJA	220-250	3	20-30
DONUTS	180-200	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	200-220	3	15-20
UVAS ESMAGADAS	250	3	25-35
BISCOITOS SAVOY	180-200	3	40-50
PANQUECAS DE MAÇA	200-220	3	15-20
PUDIM DE SAVOYARD	200-220	3	20-30
TORRADA	250	4	5
PANE	220	4	30

UTILIZAÇÃO 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 próprio gosto por 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 retirar o filtro metálico, basta premir a lingueta indicada pela seta ligeiramente para cima. A circulação de ar quente assegura uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros. O sistema de convecções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado num espeto já não é essencial para usar o rotisserie, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

Tabela nº 10

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO VENTILADO			
	TEMP °C	ALTURA	MINUTOS
CARNE			
PORCO ASSADO	160-170	3	70-100
ROSBIFE	170-180	3	65-90
BOI ASSADO	170-190	3	40-60
VITELA ASSADA	160-180	3	65-90
CORDEIRO ASSADO	140-160	3	100-130
ROSBIFE	180-190	3	40-45
LEBRE ASSADA	170-180	3	30-50
COELHO ASSADO	160-170	3	80-100
PERU ASSADO	160-170	3	160-240
GANSO ASSADO	160-180	3	120-160
PATO ASSADO	170-180	3	100-160
FRANGO ASSADO	180	3	70-90
PEIXE	160-180	3/4	
PASTELARIA			
BOLO DE FRUTAS	180-200	3	40-50
BOLO DE MARGHERITA	200-220	3	40-45
PAEZINHOS	170-180	3	40-60
BOLO DE ESPONJA	200-230	3	25-35
DONUTS	160-180	3	35-45
PASTELARIA PUFF DOCE	180-200	3	20-30
UVAS ESMAGADAS	230-250	3	30-40
BISCOITOS SAVOY	150-180	3	50-60
PANQUECAS DE MAÇA	180-200	3	18-25
PUDIM DE SAVOYARD	170-180	3	30-40
TORRADA	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZAÇÃO DO GRILL A GÁS

O grill a gás SÓ pode ser combinado com o forno a gás.

GRILL A GÁS CONTROLADO DIRETAMENTE PELO TERMÓSTATO

É controlado com o mesmo botão que o forno a gás, rodando-o em vez de no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ver utilização do forno a gás) no sentido horário, combinando o símbolo com o dedo indicador. O queimador do grill funciona sempre no seu máximo, pelo que não tem uma posição mínima. Também está equipado com segurança contra o encerramento. Também para grill de gás são possíveis vários métodos de ignição:

Ignição manual: Basta abrir completamente a porta do forno, rodar o botão combinando o símbolo relativo com o dedo indicador que segura o botão e, ao mesmo tempo, colocar uma correspondência acesa ao queimador. Verifique a ignição completa do queimador e, após cerca de 10 segundos, liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado e, se não, ligue novamente.

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

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

ATENÇÃO: Quanto ao forno é essencial ligar o grill com a porta completamente aberta.

O grill a gás pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar o espeto.

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

IMPORTANTE: a grelha da grelha deve ser sempre efetuada com a porta aberta (fig. 41) e, para evitar o sobreaquecimento, monte a proteção do botão nos bocais relativos (fig.40)

Grill com espeto: É utilizado para grelhar com o espeto rotativo. Insira o suporte nas grelhas laterais no nível 3 no forno. Insira os pratos no espeto e coloque tudo no forno, deixando a ponta entrar no eixo que sobressai na parte de trás do forno, e coloque o espeto na frente na caixa do porta-chaves (fig. 39). Em seguida, insira a bandeja numa das guias inferiores, ligue o queimador do grill e pressione o botão com o símbolo espeto para iniciar a scooter.

IMPORTANTE: a grelha com espeto deve utilizar sempre a porta aberta (fig. 41) e, para evitar o sobreaquecimento, monte o resguardo do botão nos bocais relevantes (fig. 40).

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

UTILIZAÇÃO DE GRILL ELÉTRICO ESTÁTICO

O grill elétrico pode ser combinado com o forno a gás ou o forno elétrico.

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

A utilização do grill elétrica estática deve ser efetuada com a porta fechada e a temperatura que pode ser regulada no termóstato (se estiver presente) não deve exceder 150 °C.

A potência do grill elétrico é de 1500W.

Grill: Neste caso, a grelha fornecida é colocada no nível 1 ou 2, colocando os alimentos a grelhar sobre ele, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, insira a resistência da grelha comuprovando o termóstato para a sua posição.

Grill com espeto: É utilizado para grelhar com o espeto rotativo. Por conseguinte, o suporte para o espeto é inserido nas grelhas laterais no nível 3. Insira o prato no espeto e coloque tudo no forno, deixando a ponta do espeto entrar no eixo que se sobressai na parte de trás do forno e colocando o espeto à frente na caixa do aspiedo da porta (fig. 39). Em seguida, insira a bandeja numa das guias inferiores, selecione a função de grelhar elétrica no termóstato e pressione o botão que inicia o rotisserie

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

UTILIZAÇÃO DE GRILL ELÉTRICO VENTILADO

O grill ventilado elétrica é uma função particular da qual apenas o forno multifunções está equipado. Coloque o interruptor 9+0 na posição relativa para ativar a resistência do grill de 2900W e o motor do ventilador. Coloque a grelha do forno numa posição intermédia enquanto a bandeja do forno está numa posição mais baixa.

IMPORTANTE: Durante a utilização do grill ventilado elétrica, coloque o botão do termóstato o mais tardar 175 °C, que se encontra entre as posições de 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da fachada do aparelho ; O grill ventilado, na verdade, deve ter lugar com a porta fechada.

UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO

O relógio permite-lhe ser avisado, através de um sinal acústico, da cozedura do prato, após um certo tempo. Para utilização, carregue o contador de minutos rodando o botão (Fig. 42-43) um sentido de viragem completo no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, combinando o dedo indicador com o tempo de cozedura escolhido.

AVISO: o sinal acústico não interrompe a cozedura. Compete ao utilizador parar de cozinhar manualmente agindo sobre os botões relativos.

UTILIZAÇÃO DO FORNO COM AUTO LIMPEZA

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

LIMPEZA DO APARELHO

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

Limpeza da bancada :

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

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

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

Limpeza de peças esmaltadas:

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

Limpeza de peças de aço inoxidável:

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

Limpeza dos divisores de chama queimador:

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

Limpeza lenta da candeia: Para evitar avarias na ignição, retire os resíduos de alimentos das velas e seque-os completamente.

Limpeza interna de cristais de forno :

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno (fig. 44) simplesmente desaparafusando os parafusos de 2 B (ver figura 45), de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Esta operação deve ser efetuada num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos.

Limpeza interna do forno:

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta de acordo com as instruções abaixo. Insira o gancho C (Figura 46) no sector da dobradiça D. Coloque a porta numa posição semi-aberta e a funcionar com as mãos, puxe a porta na sua direção até que seja libertada do ataque. Para remontar a porta, a porta funciona em sentido inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente os dois sectores F. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desaparafusáveis, desapertando os anéis que fixam no forno.

DADOS TÉCNICOS:

Potência de aquecimento das placas (Watt)							
Tipo de placa	N. Posizioni	1	2	3	4	5	6
Ø145 Standard 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø180 Standard 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500

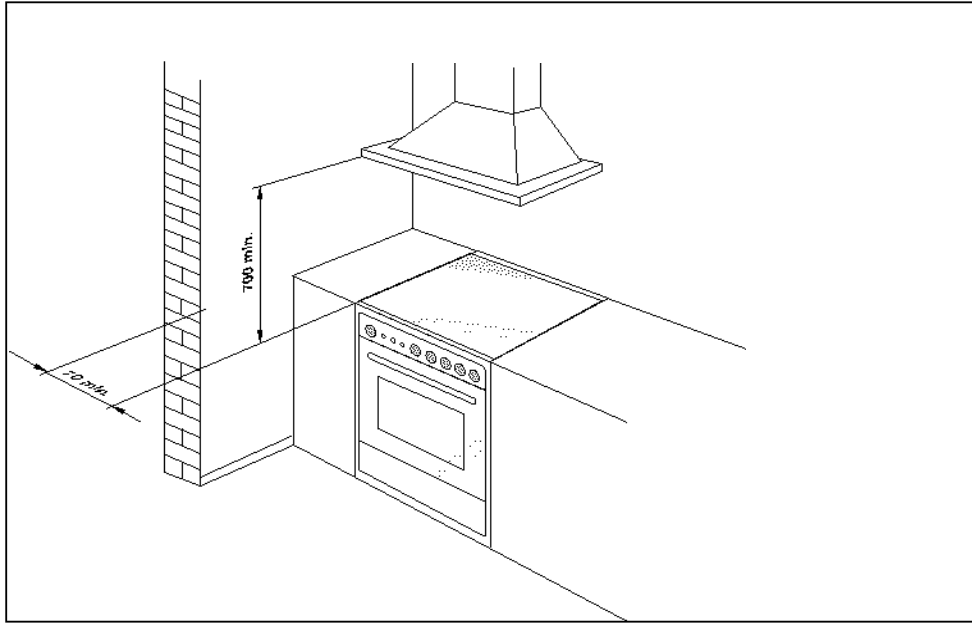


Fig. 1

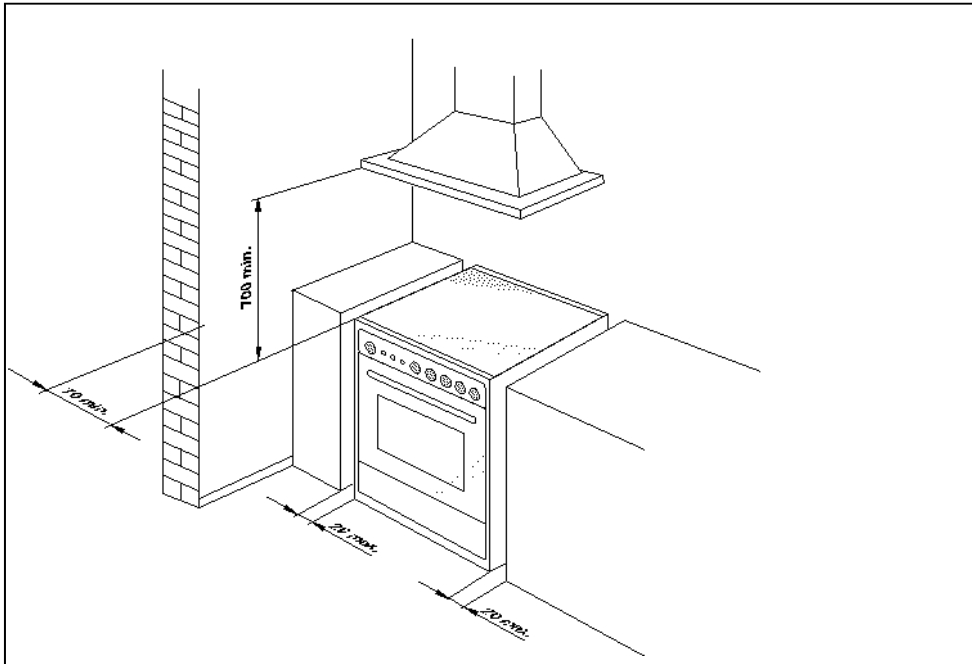


Fig. 2

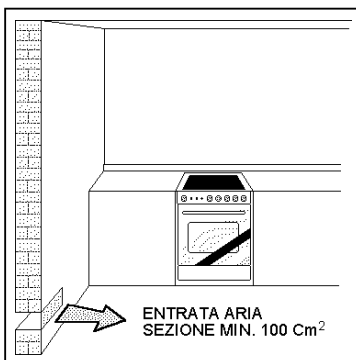


Fig. 3

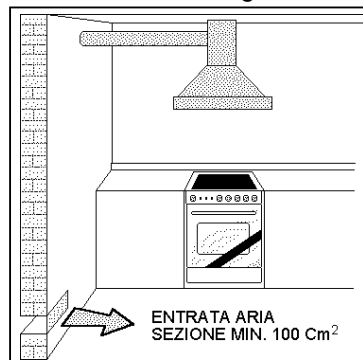


Fig. 4



Fig. 5

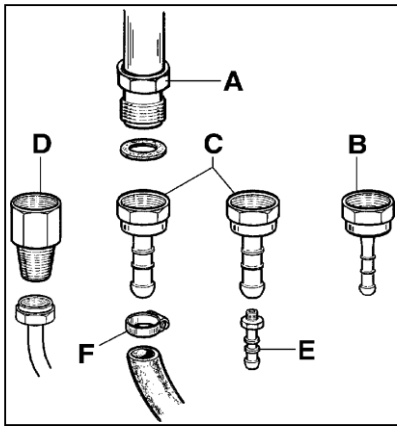


Fig. 6

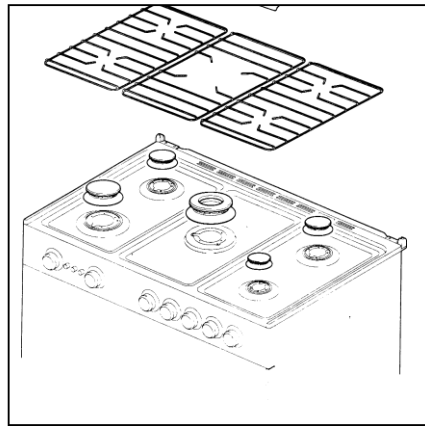


Fig.7

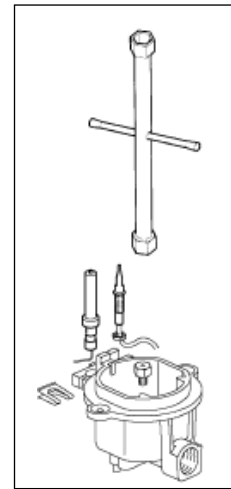


Fig.8

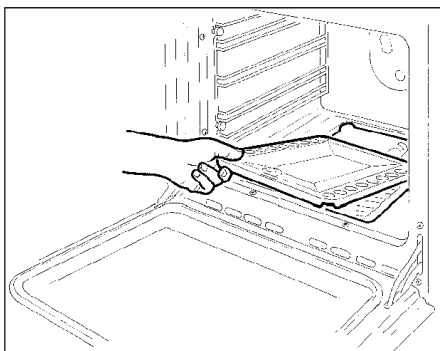


Fig 9

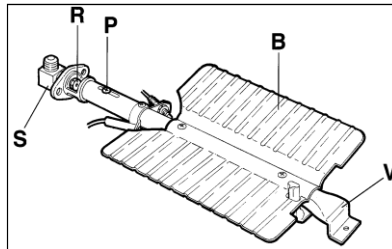


Fig. 10

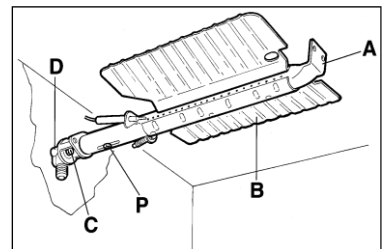


Fig 11

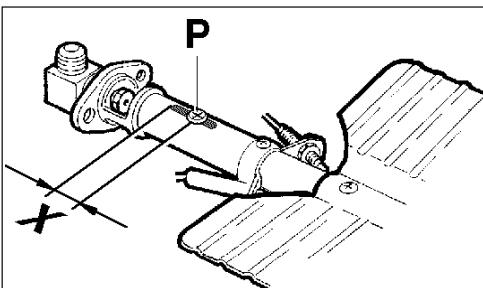


Fig 12

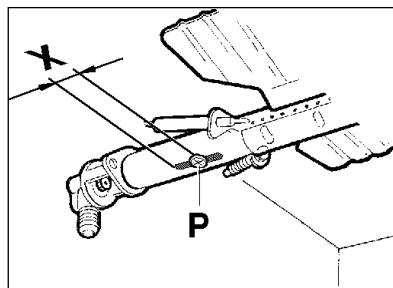


Fig 13

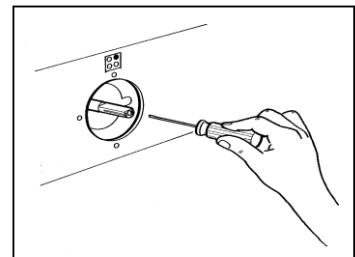


Fig. 14

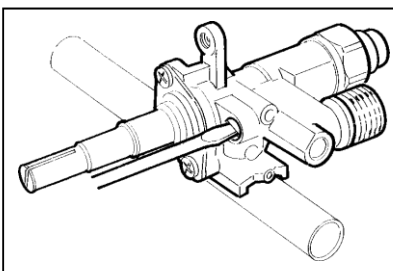


Fig. 15

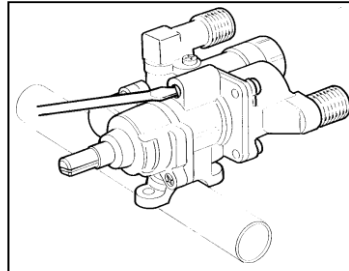


Fig. 16

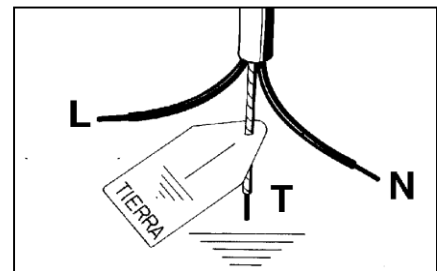


Fig. 17

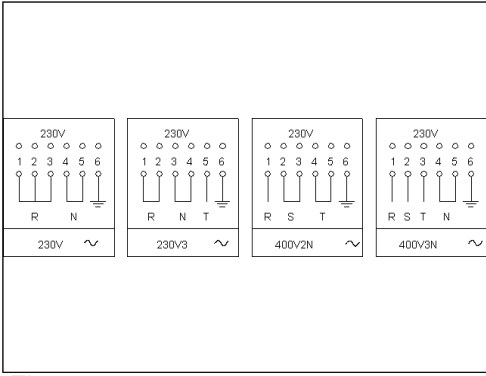


Fig. 18

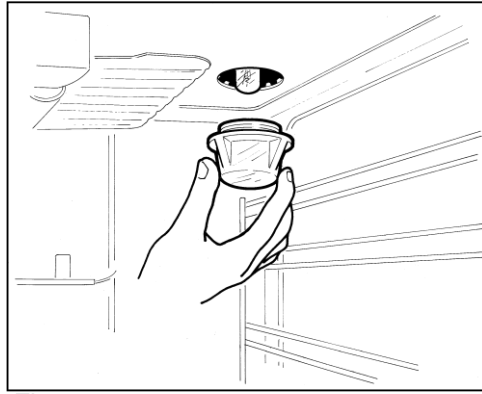


Fig. 19

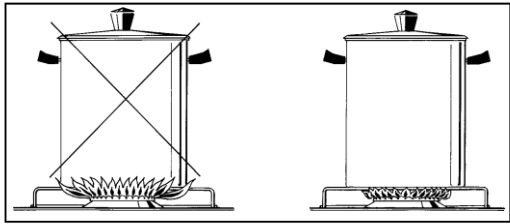


fig. 21

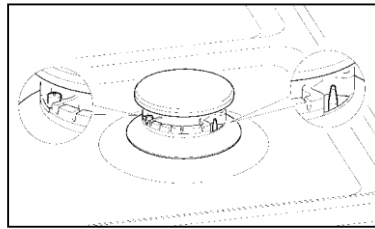


Fig. 22

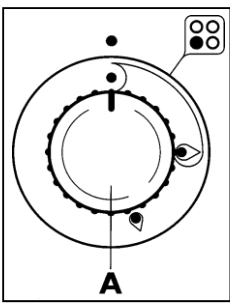


Fig. 23

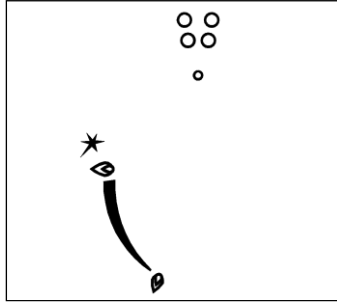


Fig. 24

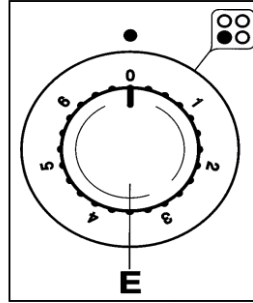


Fig. 25

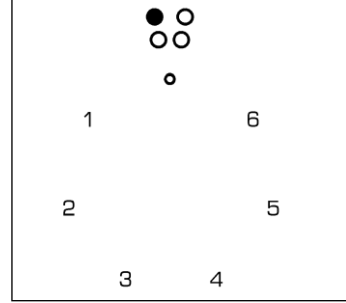


Fig. 26

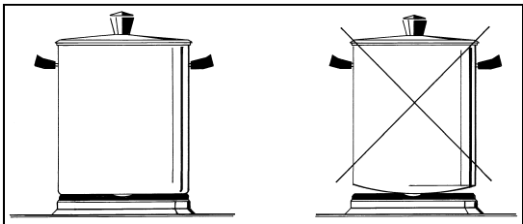


Fig. 27

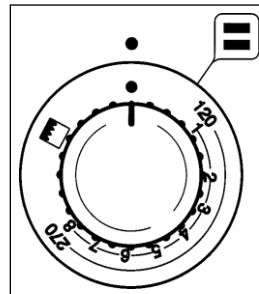


Fig. 28

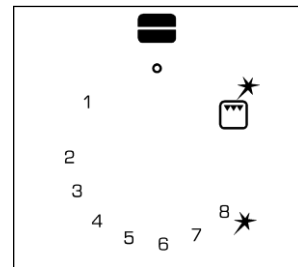


Fig. 29

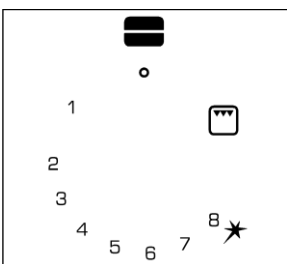


Fig. 30

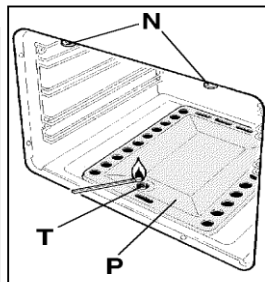


Fig. 31

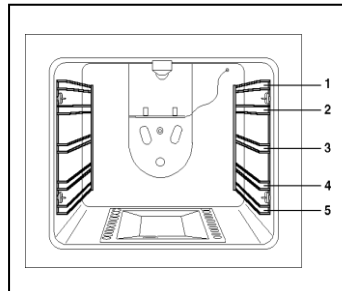


Fig. 32

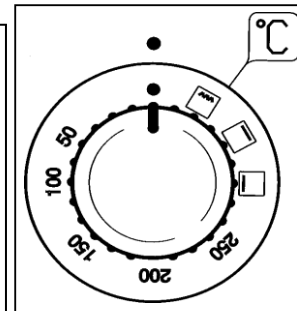


Fig. 33

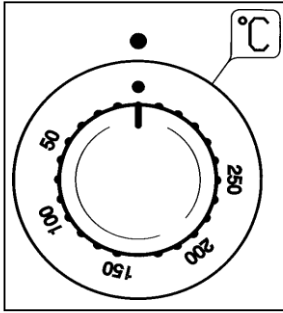


Fig. 34

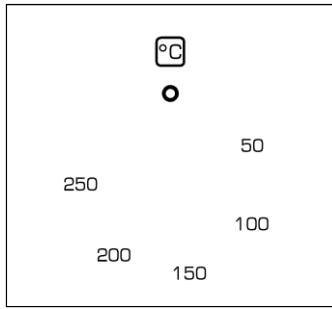


Fig. 35

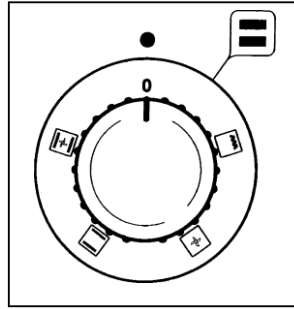


Fig. 36

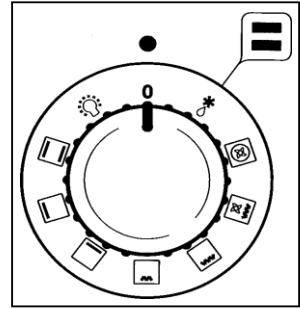


Fig. 37

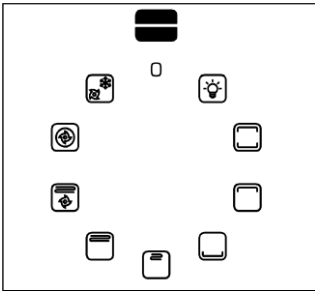


Fig. 38

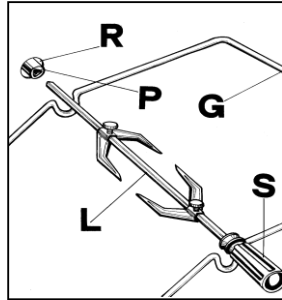


Fig. 39

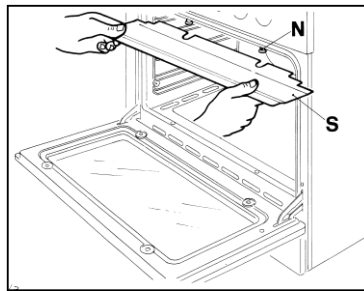


Fig. 40

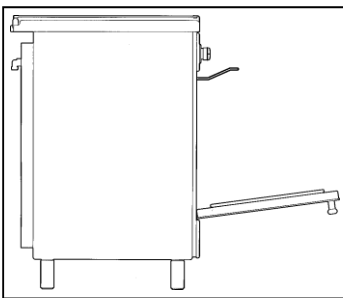


Fig. 41

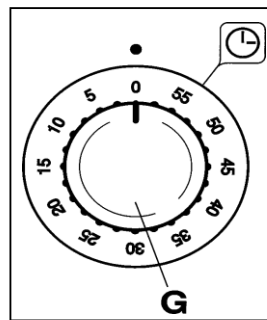


Fig. 42

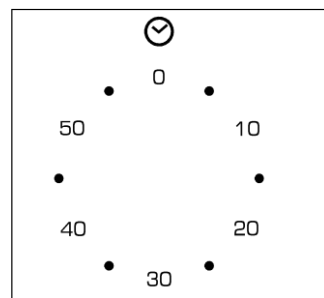


Fig. 43

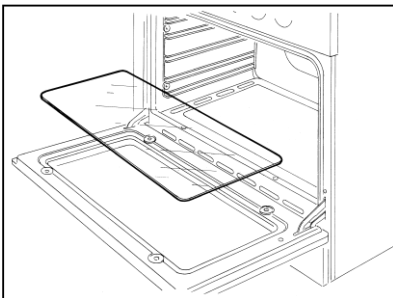


Fig. 44

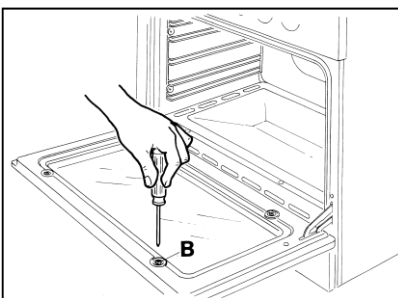


Fig. 45

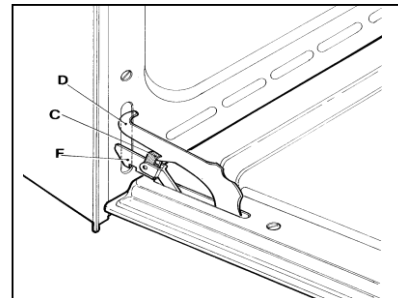


Fig. 46



310229