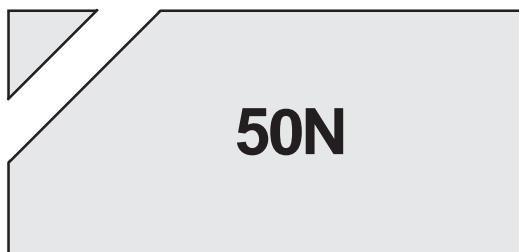


Instruções de uso e manutenção de fogões a gás, mistos e eléctricos. Série:



Dados técnicos e características	23
Instalação	24 - 27
Ventilação do ambiente	24
Localização	24
Ligação do gás	24
Adaptação a tipos de gás diferentes	25
Substituição dos injectores	25
Regulação do ar	25
Regulação do mínimo	26
Ligação eléctrica	26
Dispositivo de segurança	27
Para o usuário	27 - 31
Ventilação do ambiente	27
Acendimento dos queimadores	27
Acendimento do forno a gás	27
Acendimento do grelhador a gás..	27
Dispositivo de segurança	28
Utilização o plano de cozedura a gás	28
Utilização dos discos eléctricos	28
Utilização do forno a gás	28
Utilização do grelhador a gás ou eléctrico	29
Utilização do forno eléctrico estático	29
Utilização do forno eléctrico estático multifunções	30
Forno com termóstato	30
Compartimento de aquecimento de pratos	30
Conselhos e recomendações	30
Figuras	41 - 43

- A nossa empresa, ao agradecê-lo por ter escolhido um dos nossos produtos de alta qualidade, quer que V.Exa. obtenha deste aparelho o melhor rendimento, justamente desejado no momento da compra do mesmo. Com esta finalidade, convidamo-lo a seguir atentamente as instruções contidas neste manual. Obviamente, só considere os parágrafos que se referirem aos acessórios e instrumentos presentes no seu aparelho. **O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou pela utilização incorrecta do aparelho.**
- Com o objectivo de produzir aparelhos cada vez mais evoluídos, e/ou a fim de melhorar a qualidade do produto, a nossa empresa reserva-se o direito de efectuar as modificações que julgar necessárias, que não prejudiquem os usuários, sem aviso prévio.
- Para eventuais pedidos de peças sobressalentes, indique ao seu revendedor o número de modelo e o número de matrícula do seu aparelho. Estes dados estão indicados na placa de matrícula, a qual é visível abrindo o vão de esquentar os pratos ou o vão da garrafa, ou está situada na parte posterior do fogão.
- ESTE APARELHO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Interferências de rádio)
 - CEE 89/109 (Contacto com produtos alimentares)

INTRODUÇÃO

- Só consulte os parágrafos deste manual que se referirem aos acessórios presentes no seu fogão.

Dimensões externas nominais	Fogões 50x50
Altura do plano de trabalho	cm 85
Altura com a tampa levantada	cm 133
Altura com tampa de vidro	cm 133,3
Profundidade com a porta fechada	cm 50
Profundidade com a porta aberta	cm 96
Largura	cm 50

Dimensões úteis	Forno estático
Largura	cm. 39,5
Profundidade	cm. 43,0
Altura	cm. 32,0
Volume	l. 54

QUEIMADORES A GÁS (injectores e débitos)

Gás	Queimador	Injector	débito reduzido (kW)	débito nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	70	0,40	0,90
	semi-rápido	99	0,40	1,85
	rápido	126	0,85	3,00
	forno	130	1,00*	3,00
	grelhador	110		2,00
G30 28-30 mbar	auxiliar	48	0,40	0,90
	semi-rápido	68	0,40	1,85
	rápido	86	0,85	3,00
	forno	86	1,00*	3,00
G31 37 mbar	forno	86	1,00*	3,00
	grelhador	70		2,00

* Para termostato. Em caso de torneira de forno: 1,3 kW

DISCOS ELÉCTRICOS

∅ 145 1,0 kW - Disco Normal
1,5 kW - Disco Rápido

∅ 180 1,5 kW - Disco Normal
2,0 kW - Disco Rápido

POTÊNCIA DO FORNO ELÉCTRICO

forno (1,5kW parte inferior;
0,7kW parte superior) 2,2 kW
grelhador 2,0 kW

Cat.: ver etiqueta de matrícula aplicada na capa do manual; Classe 1 ou 2.1

Fogões do tipo "X"

DISPOSITIVOS FORNECIDOS COM OS FOGÕES

Todos os modelos possuem o dispositivo de segurança para os queimadores, forno e grelhador.

Dependendo do modelo, os fogões podem possuir:

- Termóstato (ou torneira) para o forno
- Iluminação eléctrica no forno
- Queimador ou resistência do grelhador
- Um ou mais discos eléctricos

Para a DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO, veja os modelos representados na figura 1 no final do manual.

Para o ESQUEMA ELÉCTRICO, veja a figura 2 no final do manual.

A potência eléctrica está indicada na placa de matrícula. A placa está colocada no compartimento de aquecimento de pratos (se existir) ou na parte traseira do fogão.

Uma cópia da etiqueta de matrícula está aplicada na capa do manual (somente para os produtos a gás ou mistos).

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser feita por um técnico qualificado, que deverá respeitar as normas de instalação vigentes.

Antes de efectuar a instalação, certifique-se de que as condições da rede de distribuição de gás da sua zona (tipo e pressão de gás) e a regulação do aparelho sejam compatíveis. As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta aplicada na capa do manual.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação vigentes.

Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em ambientes com ventilação permanente, de acordo com as normas nacionais em vigor.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Os ambientes onde são instalados aparelhos a gás devem ser bem arejados a fim de permitir uma combustão do gás e uma ventilação correcta.

Nomeadamente, a entrada de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para cada kW potência nominal instalada.

LOCALIZAÇÃO

Retire todos os componentes da embalagem do fogão, incluindo as películas que protegem as partes cromadas ou de aço inoxidável.

Coloque o fogão num local seco, de fácil acesso e afastado de correntes de ar. Mantenha uma distância apropriada entre o aparelho e paredes sensíveis ao calor (madeira, linóleo, papel, etc.).

O fogão pode ser instalado numa posição livre (classe 1) ou entre dois móveis (em classe 2 st 2-1) cujas paredes devem resistir a uma temperatura de 100 °C. A altura das paredes dos móveis não pode ser superior à altura do plano de trabalho.

LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Antes de fazer a ligação do fogão à rede de distribuição, verifique se ele está preparado para o tipo de gás com que vai ser alimentado. Se não estiver, efectue a transformação indicada no parágrafo “Adaptação a tipos de gás diferentes”. A ligação do aparelho deve ser feita à direita. Se for necessário que o tubo passe por trás do aparelho, deverá ficar na parte baixa do fogão. Nesta zona, a temperatura é de cerca de 50°C.

- Ligação rígida (ver fig. 3 A e B)

A ligação ao gás de rede pode ser feita com um tubo metálico rígido ou com um tubo metálico flexível. Para isso, desmonte o porta-borracha (se já estiver montado) e enrosque a luva na conexão de rosca da rampa (ver fig. 3A). A luva que deve ser utilizada para a ligação rígida poderá já estar montada na rampa ou encontrar-se junto aos acessórios do fogão. Se assim não for, poderá solicitá-la ao seu revendedor.

Se permitido pelas normas nacionais, o tubo metálico, rígido ou flexível conforme às normas em vigor, pode ser atarraxado directamente na conexão de rosca da rampa colocando, entre os dois elementos a unir, uma vedação de estanqueidade (ver fig. 3B). Seja como for, a utilização da luva é sempre muito recomendável.

- Ligação com tubo de borracha no porta-borracha (ver fig. 3 C e D);

Esta ligação é feita com uma mangueira de borracha que traz a marca de conformidade com as normas em vigor. A mangueira deve ser substituída, o mais tardar, na data indicada e as suas extremidades devem ficar bem presas por meio de braçadeiras normalizadas.

Deve ficar numa posição completamente acessível para a inspecção do seu estado ao longo do seu comprimento.

ATENÇÃO:

- A utilização do porta-borracha só é permitida na instalação livre. No caso do aparelho estar montado entre dois móveis classe 2 st. 2-1, a única ligação consentida é a conexão rígida.

IMPORTANTE:**- Depois da instalação controle a boa estanqueidade das conexões.**

- Para o funcionamento com B/P verifique se a pressão do gás é conforme às indicações da placa de matrícula.
- Só utilize mangueiras de borracha normalizadas. Para o GPL, utilize um tubo em conformidade com as normas nacionais em vigor.
- Evite curvas bruscas no tubo e mantenha-o convenientemente afastado das paredes quentes.

Referências às regras de instalação para a conexão de gás do aparelho: ISO 228-1.

ADAPTAÇÃO A TIPOS DE GÁS DIFERENTES

Se o fogão não estiver preparado para funcionar com o tipo de gás disponível, será preciso transformá-lo de acordo com a seguinte ordem:

- Substituição dos injectores (consulte a tabela na pág. 23);
- regulação do ar primário;
- regulação dos "mínimos".

Nota: Todas as vezes que mudar o gás utilizado, cole a indicação do gás de nova regulação na etiqueta de matrícula.

COMO SUBSTITUIR OS INJECTORES DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO (fig. 4)

- Retire a tampa do fogão desenhando-a dos respectivos suportes por cima;
- retire as grelhas, os espalhadores de chama e os queimadores desenhando-os por cima;
- desaperte os dois parafusos (superiores) ou porcas (inferiores) traseiras que fixam o plano de trabalho e extraia-o puxando pela frente;
- retire os tubos misturadores e substitua os injectores utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO FORNO (fig. 5)

- Desenrosque o parafuso que fixa o fundo

do forno;

- retire o fundo do forno (puxando-o para a frente);
- extraia o queimador do forno depois de ter retirado o respectivo parafuso de fixação;
- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (fig. 7)

- Extraia o queimador depois de ter retirado os dois parafusos de fixação;
- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

- Nunca aperte os injectores excessivamente;
- ao concluir a substituição, verifique a estanqueidade de todos os injectores.

REGULAÇÃO DO AR PARA OS QUEIMADORES

Observe a tabela reproduzida a seguir (valores indicativos) para regular a distância H expressa em mm (fig. 4 para o plano de trabalho, fig. 6 para o grelhador).

Queimador	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Auxiliar	3	4
Semi-rápido	3	3
Rápido	4	6
Forno	-	-
Grelhador	4	8

Verifique o funcionamento do queimador:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- a chama deve ser nítida e sem pontas amarelas, mas de qualquer maneira bem próxima ao queimador. Se a alimentação de ar for exagerada, a chama destaca-se do queimador, criando uma situação perigosa. Por outro lado, se a alimentação de ar for insuficiente, a chama apresentará pontas amarelas com possibilidade de formação de fuligem.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass das torneiras deverá ficar bem atarraxado.

O fogão pode estar equipado com torneiras do tipo "A", com by-pass interno (o acesso é obtido com a introdução de uma pequena chave de parafusos na haste) ou de tipo "B" com by-pass externo no lado direito (acesso directo). Ver a figura 7.

Se o fogão deve funcionar com gás natural, procede-se da seguinte maneira para ambos os tipos de torneira:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- desenfie o manípulo, instalado por simples pressão, sem empurrar o painel de comandos para que não se estrague;
- com uma pequena chave de parafusos, desaperte o by-pass de cerca de 3 voltas (gire a chave de parafusos no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio);
- tome a rodar a haste da torneira no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até o final do seu curso; a chama estará no máximo;
- aperte muito lentamente o by-pass, sem carregar na chave de parafuso, até criar uma chama aparentemente reduzida de 3/4, mas que seja suficientemente estável mesmo na presença de correntes de ar moderadas.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DO QUEIMADOR DO FORNO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass do termóstato deve ficar completamente atarraxado.

Por outro lado, se o fogão funcionar com gás natural, siga estas instruções:

- Retire o fundo do forno (desenrosque o parafuso para extrair o fundo);
- acenda o queimador do forno colocando o índice do manípulo na posição de "máximo";
- feche a porta do forno;
- tenha acesso ao by-pass do termóstato ou

da torneira (ver fig. 8);

- desaperte o by-pass do termóstato de cerca de 3 voltas;
- depois de 5 ou 6 minutos, coloque o índice do manípulo na posição de "mínimo";
- atarraxe lentamente o by-pass observando o abaixamento da chama através do vidro da porta (a porta deve estar fechada), até que a chama tenha cerca de 4 mm de comprimento. Aconselha-se a não manter a chama excessivamente baixa. Esta deve ficar estável mesmo com um movimento forte da porta do forno, quer durante a abertura, quer durante o fecho da mesma;
- desligue o queimador e volte a montar o fundo do forno.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação à rede eléctrica, certifique-se de que:

- a tensão da rede corresponda à tensão indicada na placa de matrícula;
 - a tomada de ligação à terra seja eficiente. Se a tomada não for facilmente acessível, o instalador deverá providenciar a colocação de um interruptor com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. Se o cabo de alimentação do aparelho não possuir a ficha de ligação, a ficha a utilizar é a de tipo normalizado. Considere que:
 - o cabo verde-amarelo deve ser utilizado para a ligação à instalação de terra;
 - o cabo azul deve ser utilizado para o neutro;
 - o cabo castanho para a fase;
 - o cabo não deve entrar em contacto com paredes cuja temperatura alcance valores superiores a 75°C;
 - em caso de substituição do cabo, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2);
 - caso o aparelho tenha sido fornecido sem o cabo de alimentação, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2).
- IMPORTANTE:** o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos provocados pelo

não cumprimento das regulamentações e das normas em vigor. Aconselha-se a verificar se a ligação à instalação de terra do aparelho foi feita de maneira correcta (ver esquemas na fig. 2 no final do manual).

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

A distância correcta entre a extremidade do elemento sensível do termopar e o queimador está indicada nas figuras 5, 6.

Siga estas instruções para controlar a eficiência da válvula:

- acenda o queimador e deixe-o funcionar durante cerca de 3 minutos;
- desligue o queimador recolocando o respectivo manípulo na posição desligada (●);
- depois de 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador, coloque o índice do manípulo na posição de "aberto";
- solte o manípulo nesta posição e aproxime um fósforo aceso ao queimador: **ESTE NÃO DEVE SER ACENDER.**

Tempo necessário para excitar o magnete durante o acendimento: cerca de 10 segundos;

Tempo de intervenção automática caso a chama se apague: não superior a 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador.

RECOMENDAÇÕES

- Qualquer intervenção técnica no fogão deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica e com a torneira de gás fechada.
- Os controlos da estanqueidade no circuito de gás não devem ser feitos com a utilização de uma chama. Se não possuir um dispositivo de controlo específico, utilize espuma ou água com muito sabão.
- Quando montar o plano de trabalho, tome cuidado para que os fios eléctricos das velas (se existirem) não fiquem perto dos injectores, para evitar que sejam esmagados pelos mesmos.



COMO UTILIZAR O FOGÃO

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no aposento onde estiver instalado. O ambiente deve possuir uma boa ventilação: mantenha abertos todos os orifícios de ventilação natural ou instale uma coifa de exaustão.

Em caso de utilização intensa e prolongada, pode ser necessário uma ventilação adicional, como por exemplo a abertura de uma janela ou o aumento da potência da ventilação forçada.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

- Carregue no manípulo e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo  marcado no painel de comando (posição de chama ao máximo);
- entretanto, aproxime um fósforo aceso à tampa do queimador;
- se quiser reduzir a chama, gire o manípulo no mesmo sentido e coloque seu índice na posição  (posição de mínimo).

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO FORNO

- Abra a porta do forno;
- carregue no manípulo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição de "máximo";
- aproxime um palito de fósforo aceso ao furo colocado na parte central do fundo do forno e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig. 9);
- verifique se o queimador se acendeu através do furo central do fundo continuando a carregar no manípulo;
- depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (GRELHADOR A GÁS)

- Coloque a protecção para os manípulos

- conforme indicado na fig. 12;
- carregue no manípulo do forno e gire-o para a direita até ao final do seu curso;
 - aproxime um palito de fósforo aceso ao tubo perfurado do queimador e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig.10);
 - verifique se o queimador se acendeu continuando a manter o manípulo carregado;
 - depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

RECOMENDAÇÕES

- Se depois de um certo período de inactividade do fogão, for difícil acender o queimador, isto é um facto normal. Serão suficientes poucos segundos para que o ar acumulado nos tubos seja expulso;
- de qualquer forma, é preciso evitar uma saída exagerada de gás não combusto pelos queimadores. Se o acendimento não ocorrer depois de um tempo relativamente breve, repita a operação depois de ter colocado o manípulo na posição desligada (●);
- a primeira vez que acender o forno e o grelhador, será possível perceber um odor característico com a saída de fumaça da boca do forno. Isto acontece devido ao tratamento das superfícies e aos resíduos de óleo nos queimadores.

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA


Os queimadores equipados com este dispositivo possuem a vantagem de estarem protegidos caso a chama se apague acidentalmente. De facto, neste caso, a alimentação de gás ao queimador em questão é automaticamente interrompida, evitando os perigos de uma saída de gás não combusto. A partir do momento do desligamento da chama, não devem passar mais do que 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DO PLANO DE COZEDURA

Utilize caçarolas com diâmetro adequado ao

tipo de queimador. De facto, as chamas não devem superar o fundo das caçarolas. Aconselhamos:

- para o queimador auxiliar = caçarola com pelo menos 8 cm de diâmetro;
- para o queimador semi-rápido = caçarola com pelo menos 14 cm de diâmetro;
- para o queimador rápido = caçarola com pelo menos 22 cm de diâmetro.

NOTA: nunca deixe o manípulo numa posição intermediária entre o símbolo de  de chama ao máximo e a posição de desligado (●).

PARA OS FOGÕES EQUIPADOS COM DISCOS ELÉCTRICOS

As várias intensidades de calor são obtidas da seguinte maneira:

- posição 1 = intensidade mínima para todos os discos;
- posição 6 = intensidade máxima para os discos normais e rápidos (com disco vermelho);
- posição 0 = completamente desligado.

O diâmetro das caçarolas nunca deve ser menor do que o diâmetro do disco e o seu fundo deve ser o mais plano possível (ver fig. 11).

RECOMENDAÇÕES:

- Não deixe que os discos funcionem se não estiverem cobertos pela caçarola, com excepção da primeira vez e por cerca de 10 minutos, para secar os resíduos de óleo ou de humidade;
- se o disco tiver que ficar muito tempo sem funcionar, aconselha-se a untar moderadamente a sua superfície pintada;
- evite deixar incrustações sobre o disco para que não seja obrigado a adoptar produtos abrasivos para a sua limpeza.

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS

- Depois de ter aceso o queimador, deixe que o forno se aqueça durante 10 minutos;
- coloque o alimento a cozer num tabuleiro vendido normalmente no comércio e apoie-o sobre a grelha cromada;

- introduza o conjunto no forno utilizando, de preferência, o terceiro degrau e coloque o índice do manípulo na posição desejada;
- a fase da cozedura pode ser observada através do vidro da porta e com a luz do forno acesa. Desta maneira, evita-se abrir a porta com frequência, a não ser quando for preciso virar o untar o alimento.

RECOMENDAÇÃO IMPORTANTE: nunca use a pingadeira fornecida com o forno como tabuleiro, pois esta serve exclusivamente para recolher a gordura que cai durante a cozedura com o grelhador.

NOTA: Para os fogões que não possuem termóstato:

- com o manípulo em posição de "máximo"

☹ = 270°C

- com o manípulo em posição de "mínimo" ☺ = 150°C

- Todas as outras temperaturas entre 150°C e 270°C estão entre as posições de mínimo e máximo.

Nunca deixe o manípulo em posições entre os símbolos de máximo ☹ e o de forno desligado (●).

COMO UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS OU ELÉCTRICO

- coloque a protecção para os manípulos (ver fig. 12);
- acenda o queimador e espere alguns minutos para deixar que o queimador se esquite, ou ligue a resistência;
- coloque o alimento sobre a grelha;
- introduza o conjunto no forno colocando-o no degrau mais alto do forno;
- coloque a pingadeira no degrau inferior;
- feche a porta com cuidado apoiando-a contra a protecção para os manípulos;
- depois de alguns minutos, vire o alimento para expor o outro lado aos raios infravermelhos; (o tempo de exposição depende do tipo de alimento e do gosto pessoal de cada um).

NOTA: a primeira vez que utilizar o grelhador, poderá notar uma saída de fumaça pelo forno. Antes de introduzir o alimento no forno,

espere que os eventuais resíduos de óleo no queimador tenham queimado completamente.

O grelhador só deve ser utilizado na sua capacidade calorífica nominal.

ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador! Mantenha as crianças afastadas.

Para ligar a resistência do grelhador, situada na parte superior do forno, rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo do grelhador marcado no painel.

O acendimento da lâmpada piloto vermelha indica que a resistência está ligada.

Como exemplo, consulte o quadro a seguir lembrando-se, todavia, que são possíveis variações em função da qualidade e da quantidade dos alimentos e do gosto de cada um.

Alimento a grelhar	Tempo (minutos)	
	1° lado	2° lado
Carnes baixas ou em fatias	6	4
Carnes moderadamente altas	8	5
Peixes finos e sem escamas	10	8
Peixes moderadamente volumosos	15	12
Linguiças	12	10
Sandes	5	2
Pequenas aves	20	15




FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

- A grelha do forno serve para sustentar os tabuleiros que contêm os doces e os assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve exclusivamente para recolher o molho que cai das carnes. Nunca deve ser usada como tabuleiro para a cozedura dos alimentos.

Para acender o forno ou o grelhador, utiliza-se um único manípulo.

A partir da posição 0 (desligado), girando o

manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, estão as seguintes posições:

- Símbolo  : acendimento da lâmpada do forno (que permanece sempre acesa, mesmo com o índice do manípulo em todas as outras posições).
- Posições de 60 a 250°C: aquecimento ascendente do forno com regulação por termóstato.
- Símbolo  ou  : acendimento do grelhador (no tecto do forno).






Para recolocar o índice do manípulo na posição 0 (desligado), é preciso girar o manípulo no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

NOTA - A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deixe que este se aqueça durante pelo menos 10 minutos.

FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO MULTIFUNÇÕES

Graças às várias resistências de aquecimento comandadas por um selector, este forno oferece ao utilizador a possibilidade de cozinhar de vários modos. Partindo da posição 0 (forno desligado) e rodando o manípulo de selecção no sentido dos ponteiros do relógio, o forno apresenta as seguintes posições:

- símbolo  : cozedura convencional em forno "estático" à metade da potência (temperatura máx. de cerca de 120°C).
- símbolo  : ligação das resistências superior (temperatura máx. de cerca de 155°C).
- símbolo  : ligação das resistências inferior (temperatura máx. de cerca de 235°C).
- símbolo  : cozedura convencional em forno "estático" a plena potência (temperatura máx. de cerca de 295°C).
- símbolo  : ligação do grelhador.

Em todas as posições, com excepção do zero, acende-se a lâmpada piloto que indica o funcionamento do forno ou do grelhador.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deve-se aquecê-lo durante pelo menos 10 minutos.

- A grelha do forno serve para suportar tabuleiros vendidos normalmente no comércio que contêm doces e assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve unicamente para recolher molhos coados dos alimentos. Esta nunca deverá ser utilizada como prato de cozedura.

FORNOS COM TERMÓSTATO

Se perceber um comportamento estranho do controlo da temperatura durante a cozedura, chame um técnico para verificar o termóstato.

COMPARTIMENTO DE AQUECIMENTO DE PRATOS

Para abrir o compartimento destinado ao aquecimento de pratos, levante a porta rebatível com uma mão (ver fig. 13).

Para fechar o compartimento basta empurrar a porta rebatível para o respectivo alojamento.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES GERAIS

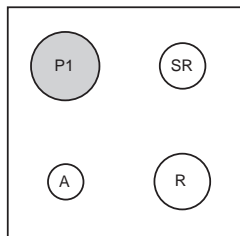
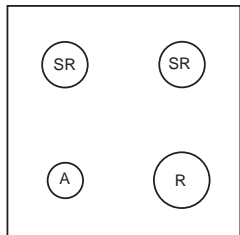
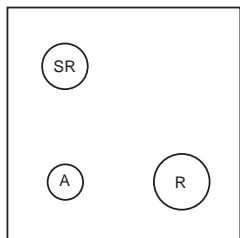
- Qualquer intervenção técnica no forno ou onde houver a possibilidade de acesso a partes submetidas a tensão, deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica.
- Não utilize o compartimento de aquecimento de pratos para guardar líquidos inflamáveis ou objectos sensíveis ao calor, tais como madeira, papel, frascos de produtos sob pressão, fósforos, etc.
- Controle com frequência o tubo de conexão de borracha. Este deve ficar suficientemente afastado das partes quentes, não deve apresentar curvas bruscas ou estrangulamentos, e deve estar em boas condições. O tubo deve ser substituído até no máximo à data indicada no mesmo e deve ficar preso nas duas extremidades por meio de braçadeiras

- normalizadas.
- Se a rotação das torneiras ficar dificultosa com o tempo, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
 - As partes esmaltadas ou cromadas devem ser lavadas com água morna e sabão ou com detergentes não abrasivos. Para os queimadores superiores e para os espalhadores de chama, também é possível utilizar uma escova para remover as incrustações. Seque-os bem antes de os colocar no fogão.
 - Não use produtos abrasivos para limpar as partes esmaltadas ou cromadas.
 - Quando limpar o plano de cozedura, tome cuidado para que a água ou outro produto não entre nos furos de alojamento dos queimadores, pois isto poderia ser perigoso.
 - Se o fogão possuir a tampa de vidro, não a feche enquanto os queimadores ou os discos eléctricos do plano de trabalho estiverem quentes, porque a tampa poderia ficar rachada e partir-se.
 - Evite choques com as partes esmaltadas e com as velas de acendimento eléctrico (se existirem).
 - Quando o fogão estiver desligado, aconselha-se a fechar a torneira central (ou de parede) de alimentação do gás.
 - Nunca levante o fogão pegando pelo puxador da porta do forno.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou por uma utilização incorrecta do fogão.

Em caso de avarias, e principalmente se perceber fugas de gás ou de corrente, chame imediatamente o técnico.

Figuras / Figures / Figuras / Figures



A = AUXILIAR
 = AUXILIAIRE
 = AUXILIAR
 = AUXILIARY

SR = SEMIRRÁPIDO
 = SEMI-RAPIDE
 = SEMI-RÁPIDO
 = SEMI-RAPID

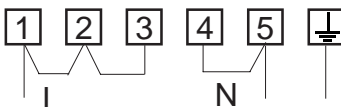
R = RÁPIDO **P1** = PLACA ø 180
 = RAPIDE = PLAQUE ø 180
 = RÁPIDO = DISCO ø 180
 = RAPID = HOTPLATE ø 180

P2 = PLACA ø 145
 = PLAQUE ø 145
 = DISCO ø 145
 = HOTPLATE ø 145

①

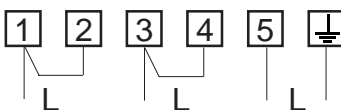
CUADRO DE CONEXIONES SCHEMA DES BRANCHEMENTS ESQUEMA DE LIGAÇÃO CONNECTION DIAGRAM

230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE
400 V MONOFASICO + NEUTRO / MONOPHASE + NEUTRE /
MONOFÁSICO + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL



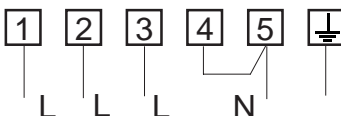
Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 3x6 mm²

230 V TRIFASICO / TRIPHASE / TRIFÁSICO / THREE-PHASE



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 4x4 mm²

400 V TRIFASICO + NEUTRO / TRIPHASE + NEUTRE /
TRIFÁSICO + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 5x2,5 mm²

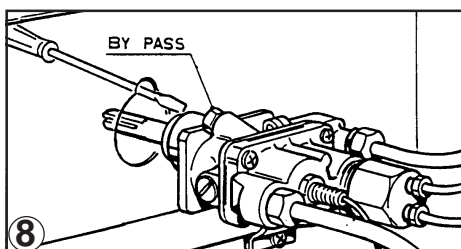
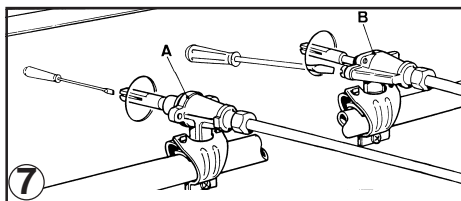
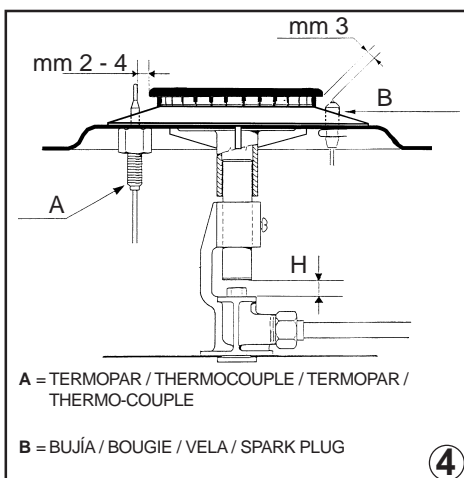
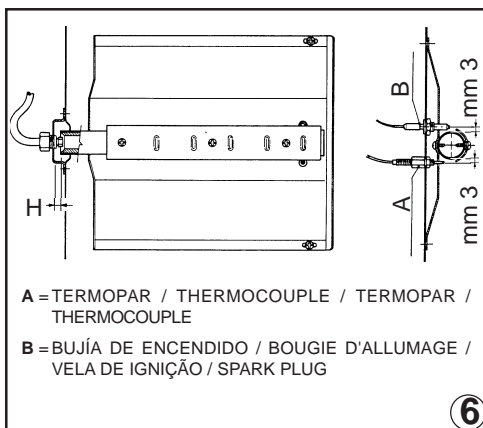
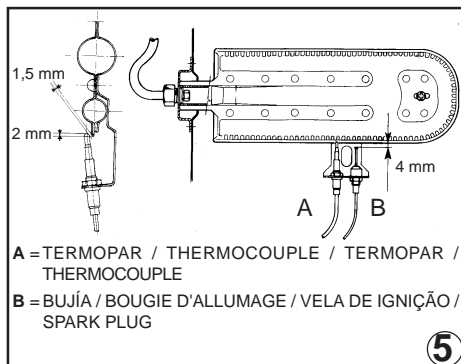
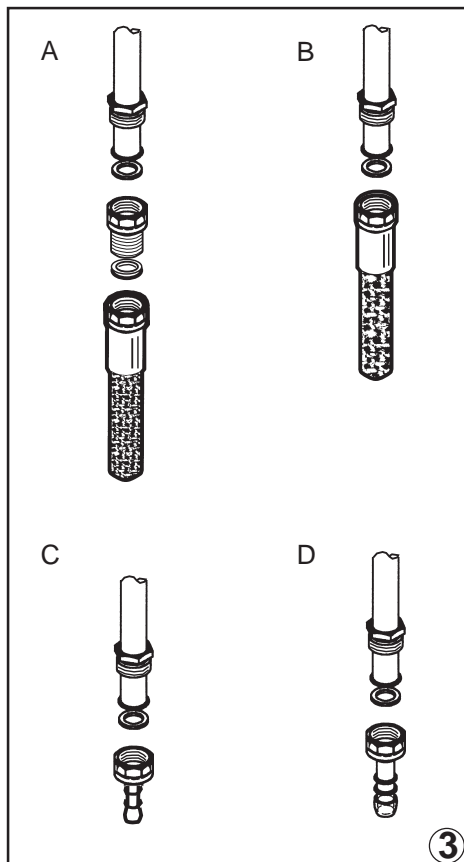
230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 > 3,5 kW 3x2,5 mm²
 2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
 0 - 2,2 kW 3x1 mm²

②

Figuras / Figures / Figuras / Figures



Figuras / Figures / Figuras / Figures

