

# **OS FOGÕES**

## **A GÁS**

### **MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALAÇÃO**

#### **SUMÁRIO**

##### **PARA O UTILIZADOR**

- Os queimadores de mesa . . . . . p. 2
- Funcionamento dos queimadores de mesa . . p. 2
- Conselhos para a utilização dos  
queimadores de mesa . . . . . p. 3
- Funcionamento do forno . . . . . p. 3
- Conselhos de utilização do seu forno . . . . . p. 4
- Segurança para crianças . . . . . p. 4
- Os acessórios . . . . . p. 5
- Manutenção geral . . . . . p. 6
- Limpeza do forno . . . . . p. 6
- Intervenções que podem  
ser feitas pelo utilizador . . . . . p. 7

##### **PARA O INSTALADOR**

- Condições regulamentares de instalação . . . . p. 8
- Ligação ao gás . . . . . p. 8
- Mudança de gás . . . . . p. 9
- Ligação eléctrica . . . . . p. 11
- Anomalias de funcionamento . . . . . p. 12
- Serviço Após-Venda . . . . . p. 12

# PARA O UTILIZADOR

## Os queimadores de mesa

Os novos queimadores a gás são o resultado de uma pesquisa avançada e inovadora.

Integraram o conjunto das tecnologias mais avançadas no domínio do gás. Estes queimadores foram otimizados para oferecer o melhor rendimento e a melhor higiene de combustão (CO/CO<sub>2</sub>): menos emissão nociva de CO/CO<sub>2</sub>.

Estes queimadores também apresentam outras vantagens tais como:

- Pré-regulação de fábrica, portanto não é necessária qualquer regulação no momento da instalação.
- Facilidade quando se muda de gás (gás de cidade / gás engarrafado).
- Facilidade de manutenção graças ao queimador fácil de limpar.
- Não há desajuste do débito do gás e portanto da qualidade de combustão durante a vida do produto.


Os conselhos que podemos dar aos clientes preocupados com alguns detalhes relativos ao aspecto das chamas são os seguintes:

- O bom rendimento dos queimadores em todas as condições de temperatura, de higrometria, de pressão e de natureza do gás implica por vezes uma chama menos azul e com contornos menos bem definidos.
- O aparecimento de pontas amarelas deve-se à qualidade do gás utilizado mas não altera em nada o desempenho dos queimadores.
- O ruído dos queimadores está ligado à potência dos mesmos, o que não altera em nada o desempenho do seu fogão.

## Funcionamento dos queimadores de mesa

### ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES A GÁS

#### **Acendimento sem segurança gás (consoante o modelo)**

Cada queimador está controlado por uma torneira com sistema de segurança cuja abertura efectua-se empurrando e rodando o manípulo no sentido . A regulação para um débito mais reduzido efectua-se entre o símbolo Chama Grande e o símbolo Chama Pequena, correspondendo o ponto ● ao fecho da torneira.

#### **- Acendimento manual (modelo sem acendimento electrónico):**

Abra a torneira em posição Chama Grande e aproxime um fósforo do queimador.

#### **- Acendimento electrónico:**

Rode o manípulo do queimador até à posição Chama Grande. Accione o botão de acendimento electrónico (carregue e largue).


Em caso de corte de corrente, poderá sempre acender a chama aproximando um fósforo do queimador e mantendo simultaneamente o manípulo da respectiva torneira aberto em débito máximo.

#### **Acendimento com segurança gás (consoante o modelo)**

Cada queimador está controlado por uma torneira com um fecho de segurança que, em caso de extinção accidental da chama (derrame, corrente de ar, ...) corta muito rapidamente a chegada do gás que deixa de se libertar.

A segurança dos queimadores está materializada por uma haste metálica (termopar), situada directamente junto à chama.

Escolha o queimador desejado, visualizando os símbolos situados junto dos manípulos.

■ Para acender um queimador, carregue no manípulo e rode no sentido  até à posição máxima de Chama Grande.

**Mantenha o manípulo carregado durante alguns segundos após o aparecimento da chama para accionar o sistema de segurança.**

A regulação para um débito mais baixo efectua-se entre o símbolo de Chama Grande e o símbolo de Chama Pequena, correspondendo o ponto ● ao fecho da torneira.

Em caso de extinção accidental da chama, basta voltar a acender normalmente seguindo as instruções de acendimento.

Para obter um acendimento correcto dos queimadores, convém :

- ter o cuidado de manter em perfeito estado de limpeza as velas e verificar o correcto posicionamento dos diferentes elementos que compõem os queimadores;
- verificar, antes de acender, a correcta colocação das cabeças de queimadores e dos chapéus;
- colocar os recipientes sobre a grelha antes de acender com o botão.

Não convém utilizar o acendimento electrónico se os queimadores não estiverem todos no seu devido lugar.

### UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS

A mesa de trabalho do seu fogão está equipada com três ou quatro queimadores com tamanhos e débitos que podem ser diferentes. Para aproveitar da melhor maneira as diferentes potências:

■ Utilize os queimadores mais potentes (grandes diâmetros) para levantar a fervura, fritar a carne e de um modo geral para dourar ou cozer rapidamente os alimentos.

■ Utilize os queimadores menos potentes (pequenos diâmetros) para cozer lentamente ou preparar os molhos.

#### **Nota:**

As chamas do queimador são mais pequenas ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da grelha.

#### **QUEIMADOR MIJOTOP\*\* (segundo modelo)**

Pela sua forma e débito muito reduzido, o chapéu Mijotop emite uniformemente o calor sob o fundo do recipiente para permitir cozer lentamente e aquecer os alimentos sem que estes peguem no fundo.

O seu queimador Mijotop permite também fazer ferver e dourar na posição maxi (chama grande) e depois cozer lentamente mantendo ao quente na posição mini (chama pequena) através de simples rotação do manípulo.

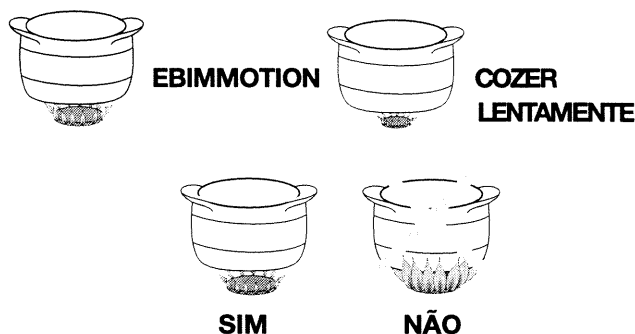
# PARA O UTILIZADOR

## Conselhos para a utilização dos queimadores de mesa

Quando o seu cozinhado começa a ferver, é inútil deixá-lo ferver muito; os alimentos não cozem mais depressa. Cozem melhor num lume brando que mantém uma fervura leve.

Regule a coroa das chamas de modo a que estas não ultrapassem o recipiente. Os seus recipientes devem ser suficientemente largos de modo a que a chama não ultrapasse o fundo, pois caso contrário pode danificar a pega do recipiente.

Não use recipientes com um fundo curvo, côncavo ou convexo, ou com um diâmetro inferior a 12 cm em débito reduzido.



Recomendamos o uso dos seguintes recipientes :

QUEIMADOR PEQUENO (SEMI-RÁPIDO)	QUEIMADOR MÉDIO (RÁPIDO)	QUEIMADOR GRANDE (ULTRA RÁPIDO)
RECIPIENTES COM 18 CM DE DIÂMETRO E MAIS	RECIPIENTES COM 24 CM DE DIÂMETRO E MAIS	RECIPIENTES COM 28 CM DE DIÂMETRO E MAIS

● Se cozinhar em débito reduzido, estas dimensões podem baixar respectivamente para 12, 14 e 16 cm. Alguns aparelhos estão equipados com uma grelha suporte amovível para tachos pequenos. Esta poderá ser utilizada em todos os focos a gás do aparelho.

## Funcionamento do forno

**Atenção ! o seu forno possui um acendimento electrónico ou um acendimento manual. Verifique o modelo do seu aparelho.**

O forno do seu fogão está equipado com um dispositivo de segurança de chama que permite cortar automaticamente a chegada do gás em caso de extinção accidental da chama. Quando acender o forno, siga as seguintes instruções :

### ACENDIMENTO DO QUEIMADOR (inferior do forno)

- Abra a torneira do gás que alimenta o fogão.
- Carregue e rode o manípulo do forno para a esquerda até à posição máxima.
- Mantenha o manípulo do forno carregado.

- **Acendimento manual (modelo sem acendimento electrónico):**  
Aproxime um fósforo do queimador.

- **Acendimento electrónico:**  
Accione o botão de acendimento electrónico (carregue e largue).

- Assim que a chama aparecer, **mantenha o manípulo do forno carregado durante 5 a 10 segundos para activar a segurança.** Largue o manípulo e verifique se o queimador está aceso.

Evite fechar a porta do fogão com força, pois pode apagar as chamas quando o forno funciona em potência reduzida.

- Regule o manípulo do forno na posição de cozedura desejada.

### ACENDIMENTO DO GRELHADOR A GÁS (consoante o modelo) (queimador superior do forno)

- Carregue e rode o manípulo do forno para a direita até à posição grelhador.
- Mantenha o manípulo carregado.

- **Acendimento manual (modelo sem acendimento electrónico):**  
Aproxime um fósforo do queimador.

- **Acendimento electrónico:**  
Accione o botão de acendimento electrónico (carregue e largue).

- Assim que a chama aparecer, **mantenha o manípulo do forno carregado durante 5 a 10 segundos para activar a segurança.** Largue o manípulo e verifique se o queimador está aceso.

### OBSERVAÇÃO

Se passados 10 segundos a chama não aparecer, abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender novamente o forno.

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de um arejamento suplementar, poderá por exemplo abrir uma janela ou aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir.

### GRELHADOR ELÉCTRICO (consoante o modelo)

- Carregue e rode o manípulo do forno (situado à esquerda do painel de comandos) para a direita até à posição grelhador. O indicador de ligação à electricidade permite assegurar-se que o grelhador está a funcionar.

# PARA O UTILIZADOR

## Conselhos de utilização do seu forno

### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, deixe-o aquecer vazio mantendo a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na potência máxima. A lâ mineral que envolve a cavidade do forno pode libertar, no início, um cheiro particular devido à sua composição. Também poderá aparecer fumo quando acender pela primeira vez o seu forno.

### CONSELHOS DE COZEDURA:

O guia de culinária do seu aparelho dá as indicações necessárias à realização de um certo número de pratos escolhidos entre os mais correntes.

Antes de efectuar um cozinhado, consulte o guia para escolher a potência de aquecimento mais apropriada e o nível das grelhas a utilizar para os acessórios.

Pré-aqueça o forno antes de colocar a sua preparação.

Se desligar o forno 5 a 10 minutos antes de acabar a cozedura, poderá aproveitar o calor acumulado e realizar assim economias de energia.

No guia de culinária, as posições de regulação do termostato são dadas a título indicativo. Assim, para evitar uma produção anormal de fumos que podem surgir devido à temperatura excessiva, deverá ajustá-la regulando o termostato numa potência mais baixa.

### RECOMENDAÇÕES :

- **Assegure-se que a porta do forno está bem fechada ; pois só deste modo a junta de vedação poderá cumprir a sua função.**
- **As cozeduras no forno e no grelhador devem ser efectuadas com a tampa do fogão aberta para facilitar a evacuação dos gases quentes na parte de trás da mesa de trabalho.**
- **Não forra o seu forno com folhas de alumínio. Uma acumulação de calor excessiva poderia alterar o resultado da cozedura ou do assado e danificar o esmalte.**
- **Quando estiver ligado, não deixe a porta do forno aberta durante mais de 3 minutos para evitar que os manípulos aqueçam demais.**
- **A porta fica muito quente quando o forno está ligado. Mantenha as crianças afastadas.**

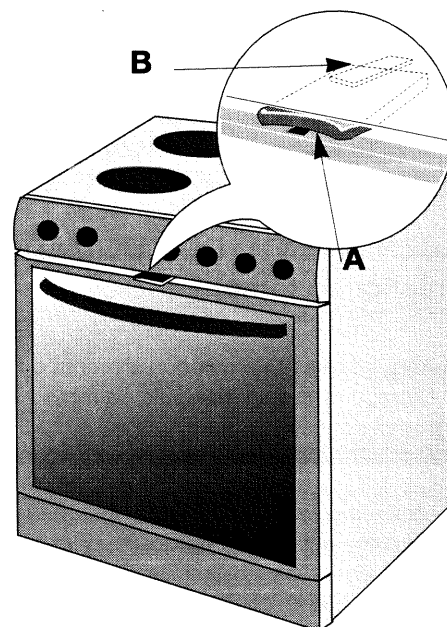
## Segurança para crianças (consoante o modelo)

### Resolveu instalar uma segurança para crianças:

- 1 - Abra a porta.
- 2 - Levante a chapa **B** e empurre para a direita a "lingueta" **A** da segurança para crianças.
- 3 - Volte a fechar a porta e verifique se o sistema « segurança para crianças » está bem accionado: a porta do forno agora só se pode abrir se carregar na lingueta **A** de segurança.

### Para desaccionar a segurança para crianças:

- 1 - Abra a porta.
- 2 - Levante a chapa **B** e empurre para a esquerda a « lingueta » **A** de segurança.
- 3 - Volte a fechar a porta e verifique se ela se abre sem carregar na « lingueta » de segurança.



# PARA O UTILIZADOR

## Os acessórios

Alguns modelos de acessórios abaixo são específicos a certos aparelhos.

### GRELHA LISA

A grelha lisa pode ser utilizada para colocar:

- todos os recipientes e formas que contêm alimentos para cozer ou gratinar,
- os grelhados.

### BANDEJA APARA-PINGOS MULTIUSOS (consoante o modelo)

Pode servir de tabuleiro para bolos com um rebordo inclinado.

Utiliza-se para cozer bolos, biscoitos, suspiros, madalenas, massa folheada...

Colocado sob a grelha, recolhe o molho e as gorduras dos grelhados.

Também pode levar água para cozer os alimentos em banho-maria.

Evite colocar carnes para assar directamente na bandeja apara-pingos, pois a gordura pode queimar e criar muitas projecções nas paredes do forno.

Nunca coloque a bandeja directamente sobre o queimador inferior.

### ESPETO ROTATIVO (consoante o modelo)

A cozedura no espeto rotativo é muito prática e permite obter carnes tenras e cozidas uniformemente.

Para utilizá-lo:

- enfie o berço do espeto no 3º nível a partir de baixo;
- enfie um dos garfos no espeto; espete a peça a assar; enfie o segundo garfo; centre e aperte enroscando os dois garfos;
- coloque o espeto no berço;
- empurre ligeiramente para enfiar a ponta do espeto no cubo situado no fundo do forno;
- coloque a bandeja apara-pingos multiusos no nível inferior para recolher o molho de cozedura.
- coloque o manípulo do forno na posição « grelhador » e carregue no botão do espeto rotativo no caso de um grelhador a gás.

Se o espeto tiver um cabo isolante, retire-o desenroscando-o antes de fechar a porta.

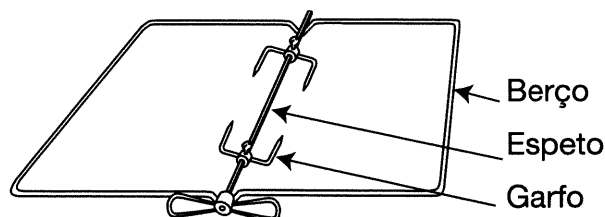
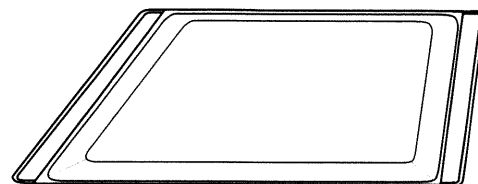
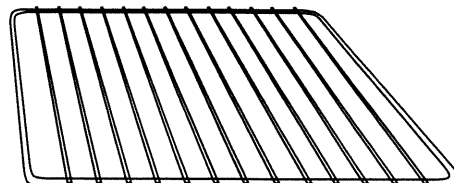
### TABULEIRO PARA BOLOS (consoante o modelo)

Utiliza-se para cozer biscoitos, suspiros, madalenas, massas folheadas, ...

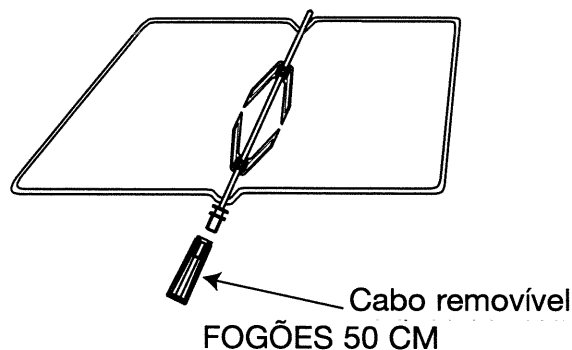
### TABULEIRO SOBRE SISTEMA CORREDIÇÃO (consoante o modelo)

Equipado de um tabuleiro para bolos, o sistema correção permite retirar COMPLETAMENTE o recipiente da boca do forno de modo a poder intervir facilmente durante a cozedura.

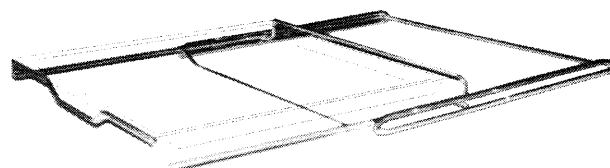
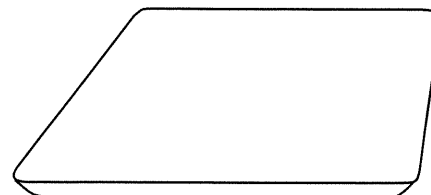
Este sistema possui uma segurança anti-balouço que pode aguentar um peso de 5 kg uniformemente repartido.



FOGÕES 60 CM



FOGÕES 50 CM



# PARA O UTILIZADOR

## Manutenção geral

Antes de efectuar a limpeza, deixe arrefecer o aparelho e verifique que todos os manípulos estão desligados.

**De um modo geral, não convém utilizar pós abrasivos nem esfregões metálicos.**

### CHAPA

Utilize uma esponja embebida em água e sabão para a parte de cima. Se for necessário, para limpar os alimentos derramados, utilize um creme de limpeza do comércio, **não abrasivo especial para esmalte**.

Dê brilho com um pano seco ou melhor, com uma camurcina. Não deixe os líquidos ácidos derramados demasiado tempo no esmalte (sumo de limão, vinagre, ...).

Quando limpar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar cair o produto de limpeza sobre os queimadores.

Antes de abrir a tampa, remova todos os vestígios de alimentos derramados. Não a feche enquanto a chapa estiver ainda quente.

### SUPERFÍCIES METÁLICAS POLIDAS

Utilize produtos do comércio previstos para a limpeza dos metais polidos.

### QUEIMADORES A GÁS

O injectador a gás encontra-se no centro do queimador. Tenha

o cuidado de não o obstruir quando limpar o aparelho para não perturbar o seu funcionamento.

Para limpar os chapéus de queimadores, utilize água e sabão. Em caso de manchas difíceis, pode utilizar um pouco de creme não abrasivo numa esponja e passar por água limpa. Limpe cuidadosamente os chapéus de queimadores antes de voltar a utilizar o seu aparelho. Em caso de obstrução das fendas dos queimadores ou se as velas estiverem sujas, limpe-as utilizando para o efeito uma escova de pêlo rijo.

### VIDRO DA PORTA DO FORNO

Se houve projecções de gordura depois de ter utilizado o forno, convém limpar o vidro interior com água e sabão.

### MANÍPULOS DE COMANDO

Os manípulos de comando retiram puxando-os para o exterior. Se não conseguir, use um alicate tendo o cuidado de proteger os manípulos com um pano.

### GRELHAS-SUPORTE DE CAÇAROLAS

Utilize uma esponja embebida em água com sabão exclusivamente; nunca se sirva de creme abrasivos nem de objectos cortantes.

## Limpeza do forno

### FORNO DE ESMALTE NORMAL

Limpe as paredes com um pano embebido em água e sabão muito quente para remover as manchas de gordura. É aconselhado efectuar esta limpeza com frequência.

Se os alimentos derramaram, limpe logo que possível com uma esponja húmida ou uma escova macia; não espere que endureçam. Se for o caso, tape as sujidades com um pano embebido em água bem quente com sabão ou num creme de limpeza não abrasivo (para esmalte ou inox). Deixe actuar toda a noite, os resíduos remover-se-ão muito facilmente.

### FORNO DE ESMALTE CATALÍTICO (AUTO-LIMPEZA)

**Como funciona o seu forno com auto-limpeza:**

Este forno, com auto-limpeza contínua, é constituído por 3 paredes revestidas de um esmalte especial microporoso que lhe proporciona qualidades de auto-limpeza. Logo que aparecem, as sujidades espalham-se em toda a superfície de contacto microporoso. Oxidam-se sobre as paredes e desaparecem progressivamente. O esmalte de auto-limpeza é sobretudo adaptado às gorduras, mas não ao açúcar; razão pela qual, a placa inferior, mais sujeita aos derrames de açúcar, não está revestida.

#### Conselhos:

■ Não é de todo recomendado:

- esfregar as paredes com uma escova metálica, instrumentos bicos ou cortantes;
- tentar limpá-las com produtos abrasivos.

■ O forno não deve libertar fumos. A principal causa de fumo é uma temperatura de cozedura demasiado alta ou salpicos. Neste caso, baixe a potência do forno.

■ Quando se realizam grelhados, há projecções de gordura nas paredes, contudo nem sempre a temperatura é suficientemente alta para que a eliminação das sujidades se efectue completamente durante a cozedura. Neste caso, depois de acabar os seus cozinhados, deixe o forno ligado durante mais 20 ou 30 minutos na potência máxima. Se ainda houver marcas, estas irão desaparecer à medida que for utilizando o forno, evitando-se assim a produção excessiva de fumo.

■ Nestas condições de limpeza, a porta fica mais quente do que em uso normal; mantenha as crianças afastadas.

**IMPORTANTE:** Qualquer que seja o tipo de forno, nunca guarde produtos inflamáveis (panos, papéis, produtos de limpeza, manuais de instruções, etc.) na gaveta dos acessórios do seu fogão; poderão originar um incêndio pelo qual não nos podemos, em caso algum, responsabilizar.

# PARA O UTILIZADOR

## Intervenções que podem ser feitas pelo utilizador

### PÉS REGULÁVEIS (consoante o modelo)

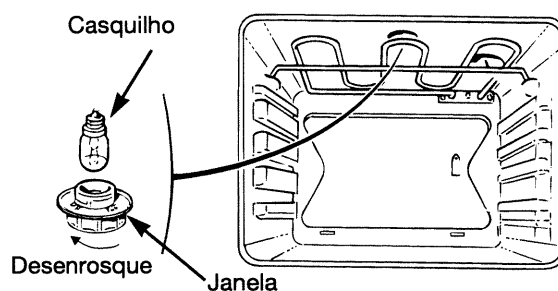
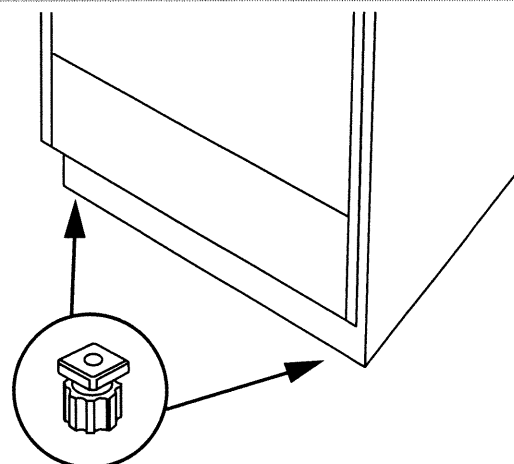
Alguns aparelhos possuem pés reguláveis, de enroscar e desenroscar, na parte da frente, que ficam sempre bem assentes qualquer que seja o chão.

### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

**ATENÇÃO:** desligue o aparelho antes de efectuar qualquer intervenção.

A lâmpada é acessível pela parte traseira do aparelho. É de tipo esférico diâmetro 45 mm, casquilho E 14 de rosca, potência 40 W.

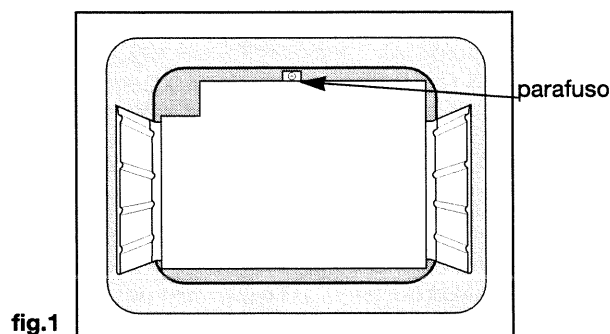
Para retirar a lâmpada, deverá desmontar o capot traseiro.



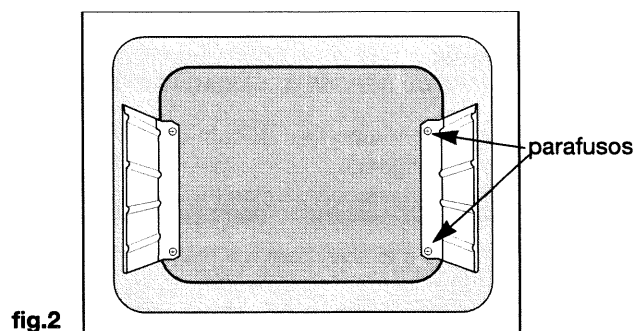
### SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS (consoante o modelo):

É conveniente substituir as paredes do seu forno quando estas estão saturadas. Para tal, proceda do seguinte modo:

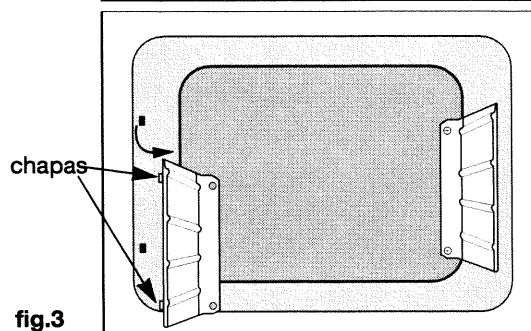
1. Desaperte o parafuso que mantém a parede de trás da cavidade do forno e retire-a (fig. 1).



2. Desaperte os 2 parafusos de cada parede lateral (fig. 2). Retire as paredes fazendo-as rodar à volta das chapas de fixação situadas na parte da frente da cavidade (fig. 3).



3. Para colocar as novas paredes, efectue a operação pela ordem inversa.





# Para o instalador

## Condições regulamentares de instalação

Estes fogões foram concebidos para serem utilizados por particulares em prédios de habitação.

Antes de instalar, assegure-se que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão) e a regulação do aparelho são compatíveis.

As condições de regulação deste aparelho vêm indicadas na etiqueta colada na sub-porta.

A combustão do gás é possível graças ao oxigénio do ar. É portanto necessário que este ar seja renovado em permanência e que os produtos da combustão sejam evacuados (é necessário um débito de ar de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência).

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado conformemente às regras de instalação em vigor e deverá ter-se uma especial atenção às disposições existentes em matéria de ventilação.

Em França, os respectivos textos são as portarias de 02/08/1977 e de 24/03/1982 completadas pela norma DTU P 45204 (= DTU 61.1) do CSTB « Instalação gás », (Norma NFC 15.100 (regras de instalação eléctrica baixa tensão).

O aquecimento produzido pelo seu funcionamento classifica este fogão:

- em tipo X segundo a norma eléctrica EN 60.335.2.6 (incorporável),
- em classe 1 (não incorporável),
- ou em classe 2 - sub-classe 1 (incorporável), segundo a norma gás EN 30.1.

### LIGAÇÃO AO GÁS:

A ligação ao gás efectua-se na parte de trás do aparelho, de modo a que o tubo nunca esteja em contacto com a

traseira do aparelho, que não fique num sítio que possa estar obstruído e que não possa estar em contacto com uma parte móvel.

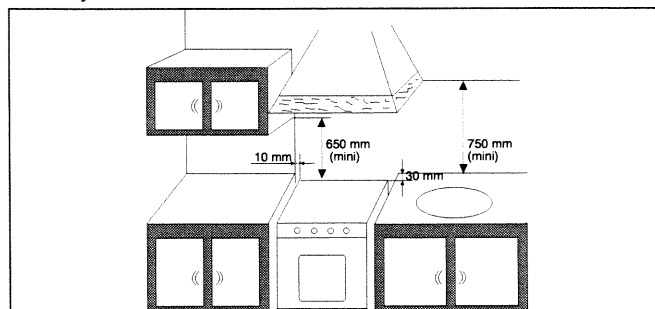
Qualquer que seja o tipo ou a classe do fogão e quer seja ao gás, misto ou eléctrico, as paredes (de trás e adjacentes) devem ser feitas ou revestidas de um material resistente ao calor.

**Os tubos maleáveis ou flexíveis devem poder ser observados em todo o seu comprimento, ser substituídos antes da data limite de utilização (indicada no tubo) e ter um comprimento máximo de 2 m.**

A ligação por meio de um tubo flexível montado sobre um ligador é **proibido**:

- se o aquecimento provocado na ligação pelo ambiente for superior a 30°.
- se a instalação ao gás for nova ou modificada (mudança da torneira de alimentação).

**INSTALAÇÃO DE UM APARELHO NÃO INCORPORÁVEL ENTRE DOIS MÓVEIS**



Cota de profundidade de encastramento: 610 mm  
Deverá imperativamente respeitar a cota de 30 mm entre a parede e o aparelho com a tampa fechada.

## Ligação ao gás

**NORMALMENTE A INSTALAÇÃO DEVE SER FEITA POR INSTALADORES OU TÉCNICOS QUALIFICADOS.  
O APARELHO VEM PRÉ-REGULADO EM GÁS NATURAL.**

### 1. APARELHOS INCORPORÁVEIS (entre 2 móveis)

#### 1.1. PARA O GÁS DISTRIBUÍDO POR UMA CANALIZAÇÃO (GÁS NATURAL), A LIGAÇÃO EFECTUA-SE:

- ou com um tubo flexível com ponteiros mecânicos rosca-das (fig. 1).
- ou com um raccord rígido (tubagem em cobre).

#### 1.2. PARA O GÁS BUTANO-PROPANO DISTRIBUÍDO EM GARRAFA OU DEPÓSITO, A LIGAÇÃO EFECTUA-SE:

- ou com tubo flexível com ponteiros mecânicos rosca-das (fig. 1).
- com um raccord rígido (tubagem em cobre)
- ou, **no caso de uma instalação existente**, por um tubo maleável com um diâmetro interior de 6 mm (fig. 2) montado num ligador apropriado equipado com abraçadeiras de aperto nas duas extremidades.

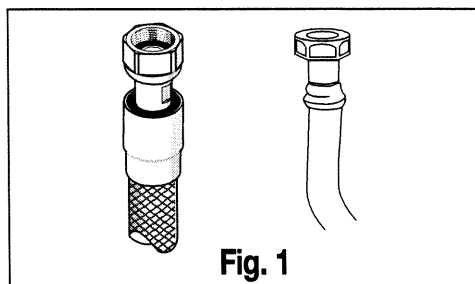


Fig. 1

### 2. APARELHOS NÃO INCORPORÁVEIS

#### 2.1. PARA O GÁS DISTRIBUÍDO POR CANALIZAÇÃO (GÁS NATURAL), A LIGAÇÃO EFECTUA-SE:

- ou com tubo flexível com ponteiros mecânicos rosca-das (fig. 1).
- com um raccord rígido (tubagem em cobre)
- ou, **no caso de uma instalação existente**, por um tubo maleável com um diâmetro interior de 15 mm (fig. 2) montado num ligador apropriado equipado com abraçadeiras de aperto nas duas extremidades.

#### 2.2. PARA O BUTANO-PROPANO DISTRIBUÍDO EM GARRAFA OU DEPÓSITO, A LIGAÇÃO EFECTUA-SE:

- Ver parágrafo 1.2 e fig. 2.

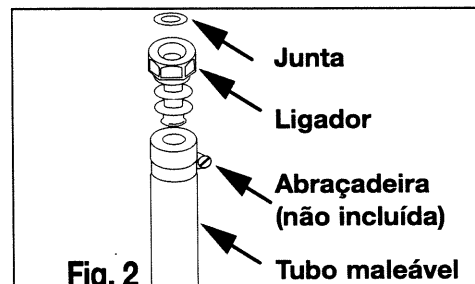


Fig. 2

EM CASO DE UTILIZAÇÃO DE LIGADORES SEGUNDO RECOMENDAÇÕES ACIMA, PODE COMPRÁ-LOS JUNTO DO SAP CONSTRUTOR SAVEMA (DADOS OBTIDOS JUNTO DO SERVIÇO CONSUMIDORES DA MARCA).



# Para o instalador

## Mudança de gás

### ESTE FOGÃO VEM PRÉ-REGULADO PARA O GÁS NATURAL

PARA QUALQUER MUDANÇA DE GÁS, DEVERÁ IMPERATIVAMENTE EFECTUAR AS TRÊS OPERAÇÕES SEGUINTE:

1. ADAPTAR A LIGAÇÃO AO GÁS
2. SUBSTITUIR OS INJECTORES
3. REGULAR OS RALENTIS NAS TORNEIRAS.

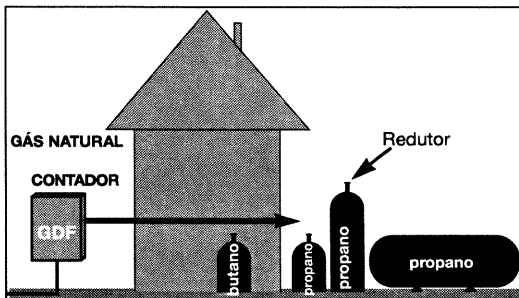
## 1. ADAPTAÇÃO DA LIGAÇÃO AO GÁS

Reporte-se aos parágrafos 1 e 2 da página anterior.

## 2. SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Desligue o cabo eléctrico (consoante o modelo) do fogão antes de efectuar qualquer intervenção.

### PASSAGEM DO GÁS NATURAL PARA O GÁS BUTANO/PROPANO



Substitua os injectores procedendo do seguinte modo:

#### Com uma chave de 7:

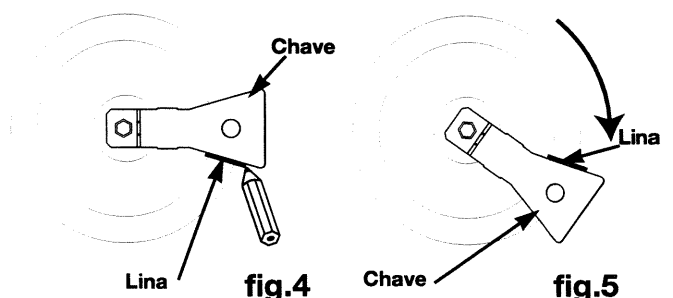
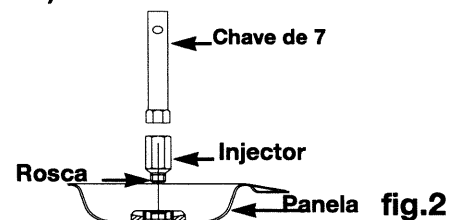
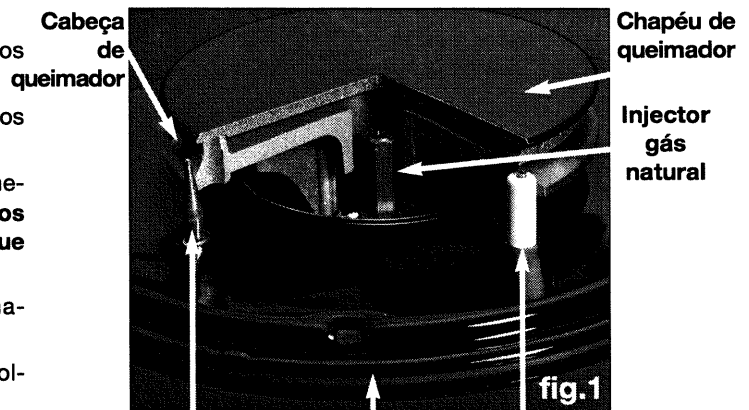
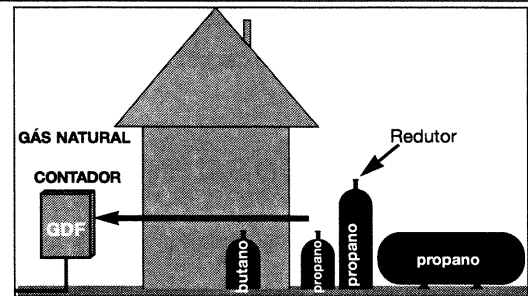
- Retire as grelhas, os chapéus e as cabeças de todos os queimadores (fig. 1).
- Desenrosque com uma chave de 7 os injectores situados no fundo de cada panela e retire-os (fig. 2).
- Monte os injectores fornecidos no invólucro, conforme ao quadro de características gás, **enroscando-os primeiro manualmente e depois com a chave. Enrosque no máximo de um quarto de volta.**
- Volte a colocar as cabeças e os chapéus de queimadores bem como as grelhas.
- Guarde os injectores trocados para o gás natural, voltando a colocá-los no invólucro.

#### Com uma chave de ângulo (consoante o modelo):

- Retire as grelhas, os chapéus e as cabeças de todos os queimadores (fig. 1).
- Desenrosque, com a chave fornecida, os injectores situados no fundo de cada panela e retire-os (fig. 3).
- Monte os injectores fornecidos no invólucro, conformemente ao quadro de características gás; para tal:
  - ⇒ Enrosque primeiro manualmente até o injector ficar preso.
  - ⇒ Enfie completamente a chave no injector.
  - ⇒ Marque uma linha na placa com o auxílio de um lápis de papel no sítio indicado fig. 4.
  - ⇒ Rode a chave no sentido dos ponteiros de um relógio até que a linha apareça do outro lado da chave (fig. 5).



### PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO PARA OUTRO GÁS

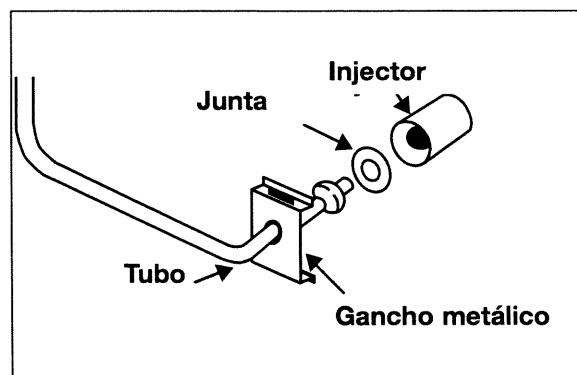


## Mudança de gás (continuação)

### 2.2. SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES DE FORNO E GRELHADOR (CONSOANTE O MODELO):

Substitua os injectores, procedendo do seguinte modo:

- Retire o capot traseiro desapertando os parafusos de fixação.
- Desencaixe o gancho metálico situado na base de cada queimador (inferior ou grelhador, (consoante o modelo)).
- Retire o injector que está por cima do tubo.
- **Verifique se a junta está bem colocada sobre o tubo de alumínio, se não estiver, retire-a do injector sem a estragar e enfie-a no tubo.**
- Coloque o respectivo injector no tubo verificando a sua marcação.
- Recoloque o tubo e engate o gancho metálico.
- Aparafuse novamente o capot traseiro.



### 3. REGULAÇÃO DO RALENTI DAS TORNEIRAS DOS QUEIMADORES DO FOGÃO E DO FORNO

#### A - APARELHOS COM PAINEL EM CHAPA

#### 1. PASSAGEM DO GÁS NATURAL PARA O GÁS BUTANO / PROPANO

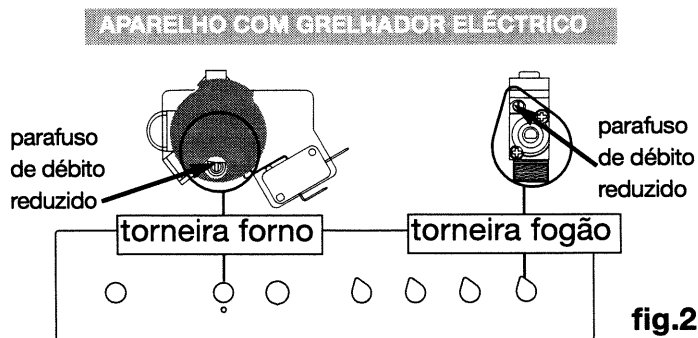
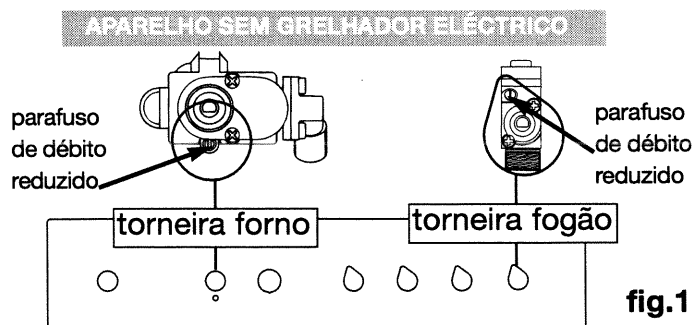
Regule as torneiras, procedendo do seguinte modo:

- Retire os manípulos.
- Com uma chave de fendas de lâminas, **aperte completamente** no sentido dos ponteiros de um relógio, o parafuso de débito reduzido em latão de cada torneira (ver **fig. 1** para os aparelhos sem grelhador eléctrico e **fig. 2** para os aparelhos com grelhador eléctrico).
- Volte a montar os manípulos.

#### 2. PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO PARA OUTRO GÁS

Regule as torneiras, procedendo do seguinte modo:

- Acenda o queimador em débito máximo (chama grande) ou na posição 10 ou 285° consoante o modelo.
- Retire o manípulo.
- Desaperte de cerca de uma volta o parafuso de débito reduzido em latão no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio (ver **fig. 1** para os aparelhos sem grelhador eléctrico e **fig. 2** para os aparelhos com grelhador eléctrico)..
- Volte a colocar o manípulo.
- Rode o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio até ao esbarro.
- Verifique que obtém uma chama pequena estável em cada furo do queimador. Se necessário, ajuste a regulação do parafuso de débito reduzido.
- Proceda do mesmo modo para cada queimador.
- Proceda do mesmo modo para cada queimador. Volte a montar os manípulos e execute várias manobras de passagem de débito máximo para débito reduzido para verificar se a regulação está correcta.



# Para o instalador

## Mudança de gás (continuação)

### B - APARELHOS COM PAINEL DE VIDRO

#### 1. PASSAGEM DO GÁS NATURAL PARA O GÁS BUTANO/PROPANO

##### DESLIGUE O FOGÃO

Regule as torneiras, procedendo do seguinte modo:

- Retire os manípulos.
- Desencaixe o painel com uma chave de parafusos.
- Com uma chave de fendas de lâminas, **aperte completamente** no sentido dos ponteiros de um relógio, o parafuso de débito reduzido em latão de cada torneira (fig. 3).
- Volte a montar o painel e os manípulos.

#### 2. PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO PARA OUTRO GÁS

##### DESLIGUE O FOGÃO

Regule as torneiras, procedendo do seguinte modo:

- Retire os manípulos.
- Desencaixe o painel com uma chave de parafusos.
- Volte a montar os manípulos.
- Acenda o queimador em débito máximo (chama grande) ou na posição 10 ou 285°C consoante o modelo.

- Retire o manípulo.
- Desaperte de cerca de um quarto de volta o parafuso de débito reduzido em latão no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio (fig. 3).
- Volte a montar o manípulo.
- Rode o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio até ao esbarro.
- Verifique que obtém uma chama pequena estável em cada furo do queimador. Se necessário, ajuste a regulação do parafuso de débito reduzido.
- Proceda do mesmo modo para cada queimador.
- Volte a montar os manípulos e execute várias manobras de passagem de débito máximo para débito reduzido para verificar se a regulação está correcta.
- Retire os manípulos, volte a montar o painel de vidro e volte a pôr os manípulos.

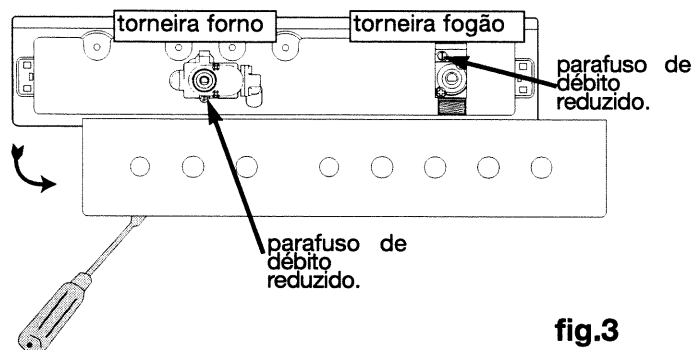


fig.3

### C - CASOS PARTICULARES DOS APARELHOS COM TERMOSTATO DE FORNO

Para se assegurar da regulação correcta do débito reduzido, é necessário esperar uma regulação do termostato em posição mini.

Esta regulação caracteriza-se por uma diminuição do comprimento das chamas no queimador inferior.

**MUITO IMPORTANTE:** Para uma regulação correcta do seu aparelho, respeite cuidadosamente os seguintes pontos:

- Acenda o forno, termostato na posição 10.
- Aguarde 15 minutos (indispensável para a entrada em regime do termostato), porta fechada.

- Leve lentamente o termostato até à posição 1:
  - se as chamas se apagam, desaperte um pouco mais o parafuso.
  - se as chamas são compridas, mais de 2 a 3 mm, aperte progressivamente o parafuso até obter chamas mais pequenas estáveis sem extinção.

**Nota:** após regulação, a chama não se deve apagar quando se fecha a porta do forno. Contudo evite fechar a porta com demasiada força do forno e verifique através do orifício de acendimento a presença da chama..

## Ligação eléctrica

O fogão deve estar ligado na rede 230 V monofásica e o fio de protecção (amarelo/verde) deve ficar ligado ao borne de terra da instalação  $\perp$ .

Os aparelhos vêm com um cordão e uma ficha de tomada de corrente (consoante o modelo). Se for preciso substituir esse

cordão, utilize um cabo de tipo H 05 VVF de 3 condutores e uma ficha de tomada de corrente 2 fases + terra normalizada CEE 7.

**Não nos responsabilizamos em caso de acidente devido à uma ligação à terra inexistente ou incorrecta.**

# Anomalias de funcionamento

ANOMALIAS	CONSEILS
● O forno não aquece.	- Verifique se o temporizador (consoante o modelo) está na posição manual (ver manual)
● O forno deita demasiado fumo quando está a assar alimentos.	- Baixe as temperaturas de cozedura do termostato indicadas a título indicativo no guia de culinária. - Effectue uma limpeza do forno. <b>Nota:</b> relembramos que não deve utilizar a bandeja aparta-pingos multiusos como assadeira.
● Condensação	- Para as preparações muito húmidas (ex.: tomates recheados), convém aquecer previamente o forno para evitar a condensação nas superfícies vidradas frias.
● O acendimento electrónico dos queimadores (consoante o modelo) faz-se mal.	- Verifique se as velas estão limpas. - Verifique o correcto posicionamento do chapéu na cabeça do queimador.
● As chamas descolam-se dos queimadores da mesa de trabalho.	- Verifique que todas as fendas das cabeças de queimadores estão desobstruídas.
● O comprimento das chamas do queimador inferior do forno não é regular.	- É normal. Isto deve-se à regulação da temperatura do termostato do forno.

## Serviço Após-Venda

**Para beneficiar da nossa garantia, o seu instalador deverá assinar e pôr a data no certificado de garantia.**

Qualquer reparação deve ser efectuada por um técnico qualificado. Só os concessionários e distribuidores da marca:

- conhecem perfeitamente o material,
- aplicam integralmente os nossos métodos de regulação, de manutenção e de reparação,
- possuem e utilizam exclusivamente **peças de origem**.



Quando contactar o serviço de assistência do seu Distribuidor, dê-lhe a referência completa do seu aparelho (designação comercial, tipo e número de série); estas informações vêm indicadas na placa de características visível, porta aberta, na caixa do aparelho ou por trás do aparelho (consoante o modelo).

As descrições e características constantes neste documento são dadas a título indicativo e não de compromisso. Com efeito, na constante procura de melhoria dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de efectuar, sem aviso prévio, alterações ou melhoramentos.

87 2978  
22 06 99

J-5061 - 06/98