

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Português - PT



Agradecemos-lhe por ter comprado um dos nossos produtos, estamos confiantes que poderá satisfazer as suas exigências, convidamos-lhe também a ler atentamente e conservar o presente manual onde estão presentes informações importantes e conselhos úteis para a utilização ideal e em total segurança do seu novo fogão.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas em vigor:

- 2006/95/CE Baixa Tensão (Diretiva)
- 2004/108/CE Compatibilidade Eletromagnética (Diretiva)
- 2009/142 Aparelho Gás (Diretiva)
- 2002/40/CE Etiquetagem energética dos fornos eléctricos (Diretiva)
- 2002/95/CE Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos (Diretiva)
- 1935/2004/CE Materiais que possam entrar em contacto com os alimentos (Regulamento)

SUMÁRIO

03 Advertências gerais

05 O seu produto

05 Utilização

Fogão

Forno

Programadores e temporizadores

Conselhos para o cozimento

09 Limpeza

09 Manutenção

10 Instruções para o técnico de instalação

Deslocação do produto

Instalação

Adaptação aos diversos tipos de gás

14 Dados técnicos

15 Assistência técnica

15 Eliminação do produto e embalagem

16 Tabela de cozedura

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Este aparelho foi projetado e construído apenas para uso doméstico. Qualquer outro uso, por exemplo para o aquecimento, deve ser considerado impróprio e por isso altamente perigoso.

Manter fora do alcance de crianças menores de 8 anos que devem estar sempre sob a supervisão de um adulto. O uso do aparelho não é permitido a crianças ou a pessoas com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais e/ou sem um conhecimento adequado de como utilizá-lo e dos perigos que a utilização do aparelho pode implicar, a não ser que esteja sob a supervisão constante de um adulto consciente.

As crianças não devem brincar com o aparelho ou perto deste, esteja ou não em funcionamento. Pede-se, além disso, de não confiar-lhes a limpeza do aparelho.

Em caso de falha e/ou mau funcionamento do aparelho é necessário fechar a torneira do gás, desligar o aparelho da rede elétrica e não tentar fazer qualquer operação de manutenção ou reparação. Dirija-se diretamente ao centro de assistência autorizado mais próximo (consultar a secção "assistência técnica" presente neste manual).

As temperaturas superficiais de todos os componentes respeitam rigorosamente as normas em vigor. Isto não significa que algumas partes em metal não possam provocar queimaduras durante ou após a utilização. Por isso, pede-se que seja prestada a devida atenção.

A Empresa declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento das indicações especificadas neste manual.

O fogão deve ser instalado sem os pés.

A Empresa reserva-se o direito de modificar as características técnicas dos produtos respeitando, em todo caso, a sua segurança e a sua funcionalidade.

Os vapores do álcool no compartimento de cozedura quente poderão incendiar-se. Não cozinhar pratos com quantidades elevadas de bebidas de alto teor alcoólico. Utilizar exclusivamente pequenas quantidades de bebidas de alto teor alcoólico. Abrir com cuidado a porta do aparelho.

ATENÇÃO



Algumas partes do fogão estão protegidas por uma película especial. Antes de colocar o aparelho em funcionamento fazer a sua remoção passando, em seguida, água morna com sabão para remover eventuais resíduos de cola.



Prevenção de acidentes domésticos.

Não deixar o aparelho sem vigilância com gorduras e óleos em cozedura pois estes podem provocar incêndios.

Não deixe objetos próximos à superfície de cozedura. Se o local de cozedura for de placa vitrocerâmica, caso a placa esteja rachada, desligue o aparelho para evitar possíveis choques elétricos.

NUNCA tente apagar uma chama/incêndio com água, ao contrário, é necessário desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.



Evitar que as painelas saiam das bordas do fogão durante a utilização. Recomenda-se também a utilização de recipientes com fundo íntegro e plano.



Durante a utilização o aparelho torna-se quente. As crianças devem ser mantidas longe. Prestar atenção e evitar de tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.



As partes acessíveis podem atingir temperaturas elevadas quando o grill é utilizado e por isso as crianças devem ser mantidas longe.



Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho. O vapor poderá atingir as partes elétricas danificando-as e causando curto-circuitos. Não utilizar sobre as partes em aço ou tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por ex. anodizações, niquelagens, cromagens) produtos de limpeza contendo cloro, amoníaco ou lixívia.



É fundamental que todas as operações relativas à instalação, à regulação e à manutenção técnica sejam feitas exclusivamente por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas do próprio país.



Antes de qualquer operação de manutenção recomenda-se desligar o aparelho da tomada de corrente e esperar que o aparelho arrefeça completamente.



Para evitar que o aparelho vire, é necessário instalar o dispositivo de estabilização, tal como indicado na pág. 15 na secção da instalação.



O aparelho está preparado para o funcionamento com diversos tipos de gás; cada tipo de gás requer injetores e regulações específicas. Para fazer eventuais alterações é sempre necessário desligar o aparelho da corrente elétrica e fechar temporariamente o fornecimento do gás de rede.



Caso o fogão esteja equipado com uma tampa de cristal é necessário certificar-se que esta esteja aberta antes de acender os queimadores, durante o funcionamento e nas fases de arrefecimento após a utilização. O não cumprimento desta observação pode causar a quebra do vidro.



Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta de vidro do forno já que poderiam riscar a superfície, provocando, deste modo, o estilhaçamento do vidro.



Remover da tampa eventuais líquidos derramados antes de abri-la. Fazer arrefecer a superfície do fogão antes de fechar a tampa.



Na primeira utilização do forno, remover todos os acessórios e material fornecido colocados no interior do compartimento, acendê-lo e fazê-lo funcionar em vazio por pelo menos uma hora com a temperatura no máximo e com a porta fechada (não utilizando a função grill). Em seguida desligar, abrir a porta do forno e arejar o local. O cheiro que se sente é causado pela evaporação das substâncias de selagem e proteção do forno.



O aparelho não é concebido para funcionar com um temporizadorexterno nem com um sistema de comando à distância.



O uso de um aparelho de cozimento a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. É necessário garantir uma boa ventilação no local: manter os orifícios de ventilação abertos ou instalar um dispositivo de ventilação (coifa de aspiração com conduta de descarga).



O cozimento de alimentos deve ser feito sob constante supervisão. Inclusive os cozimentos com tempos breves devem ser supervisionados continuamente.



É proibido instalar o aparelho em uma base e ou plataforma com elevação.



É proibido instalar o aparelho atrás de portas decorativas ou folhas para evitar problemas de aquecimento excessivo.

O SEU PRODUTO

Tendo em conta a vasta gama de produtos presentes no mercado o seguinte manual inclui informações relativas a mais de um modelo, é por isso possível que nem todas as indicações aqui presentes se refiram ao aparelho e aos acessórios em sua posse. Estamos, de qualquer modo, à sua disposição para qualquer esclarecimento.

O seu fogão de cozinha é dividido nas seguintes partes principais:

- **superfície de cozedura:** onde estão colocadas as grelhas (suportes para as panelas), os queimadores de gás (também denominados bicos) ou 1 placa elétrica ou as placas de vitrocerâmica dependendo das dimensões e modelo do fogão em sua posse.
- **painel de comandos:** onde encontramos os manípulos e os interruptores para o comando do fogão
- **porta do forno**

COMO IDENTIFICAR OS SÍMBOLOS NO PAINEL DE COMANDOS

| SÍMBOLO | SIGNIFICADO |
|---------|------------------------------------|
| | Queimador / zona frontal esquerda |
| | Queimador / zona traseira esquerda |
| | Queimador central |
| | Queimador / zona frontal direita |
| | Queimador / zona traseira direita |
| | Queimador / zona esquerda |
| | Termostato do forno (regulação °C) |
| | Timer / temporizador: |

| SÍMBOLO | SIGNIFICADO |
|---------|---|
| | Funções do forno elétrico multifunções |
| | Termostato do forno |
| | Queimador do forno a gás |
| | Grill elétrico |
| | Botão de luz |
| | Botão de acendimento (faísca) |
| | Botão de gás ventilado (MultiChef) |
| | As duas luzes indicam que o forno elétrico está em funcionamento e/ou que o forno está em fase de aquecimento |

UTILIZAÇÃO

SUPERFÍCIE DE COZEDURA



UTILIZAÇÃO DA SUPERFÍCIE DE COZEDURA

Caso o fogão esteja equipado com uma tampa de cristal é necessário certificar-se que esteja aberta antes do acendimento dos queimadores, durante o funcionamento e durante as fases de arrefecimento após o uso. O não cumprimento desta indicação pode implicar na quebra do vidro.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DE GÁS (BICO)

Aproximar um fósforo (ou um acendedor) ao queimador, pressionar e rodar em sentido anti-horário o manípulo correspondente até à posição de MÁX

O fogão pode ser equipado com acendimento elétrico que se ativa pressionando um botão ou pressionando o próprio manípulo.

Feito o acendimento manter pressionado o manípulo durante cerca de dez segundos, em seguida libertá-la e regular a intensidade de chama desejada tendo o cuidado de posicionar o manípulo na zona entre máximo e mínimo (incluídos) e nunca entre máximo e zero, de forma a evitar que se desligue involuntariamente. Pode acontecer que o queimador se desligue no momento em que se liberte o manípulo: isto significa que o termopar não aqueceu o suficiente. Se o acendimento não ocorrer dentro de quinze segundos esperar pelo menos um minuto antes de repetir a operação.

Caso o seu modelo não possua válvula de segurança de gás (termopar cor de cobre junto ao queimador) é necessário controlar regularmente durante a utilização que não aconteçam desligamentos acidentais da chama causados por possíveis derrames de líquido durante a cozedura.

UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉTRICAS

O acendimento das placas elétricas faz-se rodando o manípulo em sentido horário definindo o valor entre 0 e 4.

O aumento do valor numérico corresponde ao aumento da potência elétrica desejada.

Acendendo pela primeira vez uma placa ou após um longo período de inatividade é aconselhável fazê-la funcionar em vazio na posição de "aquecimento mínimo" (posição 1) por pelo menos quinze minutos de forma a eliminar a eventual humidade absorvida pelo isolamento. Para otimizar o uso das placas elétricas utilizar painéis com fundo plano e evitar o uso de painéis com diâmetro inferior ao da placa.

UTILIZAÇÃO DE PLACA VITROCERÂMICA (HIGHLIGHT)

Pedimos-lhe que consulte o manual específico fornecido juntamente com o aparelho.



PREVENÇÃO DE ACIDENTES DOMÉSTICOS

Não deixar o aparelho sem vigilância com gorduras ou óleos em cozedura.

Não deixar objetos próximos à superfície de cozedura.

Se o local de cozedura for em placa vitrocerâmica, caso a placa esteja rachada, desligar o aparelho para evitar possíveis choques elétricos.

CONSELHOS PRÁTICOS PARA O USO DO FOGÃO

Para um melhor desempenho dos queimadores e um consumo mínimo de gás aconselha-se a utilização de recipientes com fundo plano, com tampa e proporcionais ao queimador. A tabela inferior indica os diâmetros de panela relativos a cada um dos queimadores do menor ao maior.

| Tipo (dimensão do queimador em cm) | Dimensão Recipientes (cm) |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Queimador Auxiliar (A) Ø 5 | Ø 10 - 14** |
| Queimador Semi-Rápido (S) Ø 7,5 | Ø 16 - 20 |
| Queimador Rápido (R) Ø 10 | Ø 20 - 24 |
| Queimador de Tripla Coroa (TC) Ø 13 | Ø 24 - 28 |
| Queimador-Gambiarra (PS) 6x23,5 | máx 14x35 |

** Em modelos equipados com grelha de redução, esta última deverá ser utilizada apenas para o queimador auxiliar, quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

| Tipo (dimensão de impressão na zona em cm) | Dimensão Recipientes (cm) |
|--|---------------------------|
| Placa elétrica Ø 14,5 | Ø ≥ 14,5 |
| Placa elétrica Ø 18 | Ø ≥ 18 |
| Placa vitrocerâmica (highlight) Ø 14,5 | Ø ≥ 14,5 |
| Placa vitrocerâmica extensível (highlight) | Ø ≥ 12 - 21 |
| Placa vitrocerâmica (highlight) Ø 21 | Ø ≥ 21 |
| Placa vitrocerâmica extensível (highlight) Ø 17 - 26,5 | Ø ≥ 17 - 26,5 |

FORNO

ACENDIMENTO DO FORNO

Na primeira utilização do forno, remover todos os acessórios e material fornecido colocados no seu interior, acendê-lo e fazê-lo funcionar em vazio por pelo menos uma hora com a temperatura no máximo e com a porta fechada (não utilizando a função grill). Em seguida desligar, abrir a porta do forno e arejar o local. O cheiro que se sente é causado pela evaporação das substâncias de selagem e proteção do forno.

FOGÃO COM FORNO A GÁS E GRILL ELÉTRICO

O forno a gás está equipado com um elemento de aquecimento (queimador do forno) colocado sob a parte inferior da cavidade e por um elemento de aquecimento superior (resistência do grill).

Alguns modelos estão equipados com uma ventoinha traseira, que pode ser acionada através de um botão, que facilita a uniformidade do calor durante a utilização. Para o controle do forno utiliza-se um manípulo e um ou duas teclas (☐ / ☐*).

O acendimento do queimador do forno deve ser sempre feito com a porta do forno completamente aberta. Pressionar e rodar em sentido anti-horário o manípulo do forno colocando-o na posição MÁX (☐*).

Mantendo o manípulo pressionado aproximar um fósforo (ou um acendedor) ao furo existente na base do forno. Continuar a manter pressionado o manípulo durante cerca de dez segundos, em seguida libertá-lo e regular a temperatura desejada. Se o acendimento do forno não ocorrer dentro de quinze segundos esperar pelo menos um minuto antes de repetir a operação.

Em alguns modelos o queimador pode ser acendido através de um botão separado ou pressionando o próprio manípulo.

Feito o acendimento manter pressionado o manípulo durante cerca de 15 segundos. Pode acontecer que o queimador se desligue no momento da liberação do manípulo: isto significa que o termopar não aqueceu o suficiente. Esperar pelo menos um minuto e repetir a operação mantendo pressionado o manípulo durante mais tempo.

GRILL ELÉTRICO ☐

A função Grill é acionada através do botão específico. Nos fogões equipados com acessórios para proteção dos manípulos (protetor térmico esmaltado negro) a grelhagem deve ser feita com a porta do forno parcialmente aberta. Antes de acionar o grill inserir o dispositivo protetor térmico nas ranhuras colocadas nos lados da fachada entre o painel e a abertura do forno.

Caso o fogão em sua posse não esteja equipado com este acessório, significa que a grelhagem deverá ser feita com a porta fechada.

FOGÃO COM FORNO A GÁS E GRILL A GÁS

Este tipo de fogão apresenta um queimador de forno colocado na parte inferior do compartimento do forno e uma queimador de grill na parte superior. Alguns modelos estão equipados com uma ventoinha traseira que facilita a uniformidade do calor durante a utilização (função não disponível na função grill). Para o controle do forno utiliza-se normalmente apenas um manípulo ☐. Alguns modelos podem estar equipados com dois manípulos separados ☐ ☐, um para cada um dos queimadores, permitindo a utilização em simultâneo dos dois queimadores colocados no forno. Esta opção especial, tradicional de alguns mercados, é útil para uma cozedura de grande quantidade de pratos e útil para elevar muito rapidamente a temperatura do forno.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

O acendimento dos queimadores do forno deve ser sempre feito com a porta do forno completamente aberta. Pressionar e rodar em sentido anti-horário o manípulo do forno colocando-o na posição MÁX (☐*). Mantendo o manípulo pressionado aproximar um fósforo (ou um acendedor) ao orifício presente na base do forno, no caso do queimador do grill posicionar a chama junto dos orifícios frontais do queimador. Continuar a manter pressionado o manípulo durante cerca de dez segundos, em seguida libertá-lo e regular a temperatura desejada. Se o acendimento do forno não ocorrer dentro de quinze segundos esperar pelo menos um minuto antes de repetir a operação. Em alguns modelos o queimador pode ser acendido através de um botão separado ☐* ou pressionando o próprio manípulo. Feito o acendimento manter pressionado o manípulo durante cerca de 15 segundos. Pode acontecer que o queimador se desligue no momento em que se liberte o manípulo: isto significa que o termopar não aqueceu o suficiente. Esperar pelo menos um minuto e repetir a operação mantendo pressionado o manípulo durante mais tempo.

GRILL A GÁS

Também para o grill a gás, o grelhado deverá ser feito com a porta parcialmente aberta utilizando o acessório de proteção dos manípulos.

Alguns modelos garantem a possibilidade de grelhar com a porta fechada, neste caso o fogão estará preparado com um deflector especial montado na parte superior da entrada do forno.

FOGÃO COM FORNO ELÉTRICO

Os fornos elétricos da nossa gama distinguem-se em estáticos (sem ventoinha) e multifunções. Os primeiros têm apenas um manípulo e comando que gere as funções e a temperatura interna enquanto que o multifunções possui dois manípulos, um para a seleção das funções e um outro para a gestão da temperatura.

FORNO ELÉTRICO COM UM MANÍPULO (ESTÁTICO - SEM VENTONINHA) PARA O CONTROLE DO FORNO

Rodar o manípulo ☐ em sentido horário e configurar a temperatura desejada, ambas as luzes no painel de comandos serão acesas para indicar que o forno está aceso e está em aquecimento. Uma vez atingida a temperatura configurada a luz se apagará.

Nestes modelos o Grill é ativado rodando em sentido horário o manípulo até à terceira posição (3º clique). A utilização do grill (resistência elétrica) deve ser feita com a porta do forno parcialmente aberta. Nestes casos é indispensável aplicar um dispositivo de proteção dos manípulos (protetor térmico esmaltado negro) normalmente fornecido com o fogão (encontra-se no interior do forno). Uma vez aberta a porta é inserido nas ranhuras colocadas nos lados da fachada entre o painel e a abertura do forno.

Atenção: quando é utilizado o grill, as partes acessíveis podem estar em temperaturas muito elevadas.

FORNO MULTIFUNÇÕES

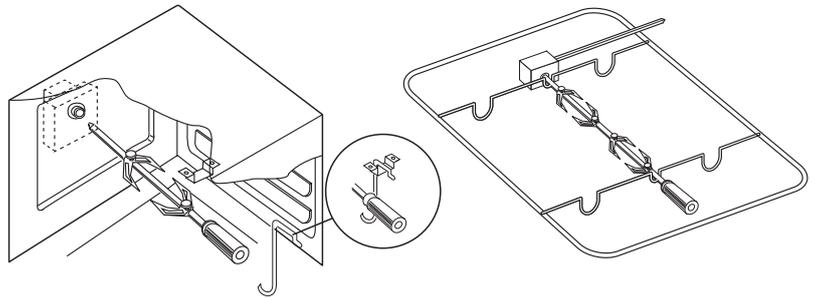
Os fornos elétricos multifunções são comandados por um seletor de função (manípulo) combinado com um termostato que permite escolher a temperatura desejada. Dependendo do modelo de forno se poderá dispor de diversas funções de cozedura (ver tabela de funções de cozedura para distinguir os símbolos e a sua utilização).

Selecionar a função e a temperatura desejada.

Se o forno não possui um protetor térmico significa que se deve grelhar com a porta fechada e será configurada uma temperatura não superior a 200°C. Para aceder imediatamente às funções de cozedura nos fornos equipados com programador (manual, analógico ou eletrónico) certificar-se sempre de colocar o programador / temporizador na modalidade "manual" .

ESPETO

O espeto pode ser ativado por um botão manual ou então em automático selecionando a função específica . Inserir o alimento a ser cozinhado no espeto tendo cuidado de apertá-lo entre os dois garfos e equilibrando o peso ao centro para evitar de esforçar inutilmente o motor do espeto durante a rotação. Colocar na prateleira inferior um recipiente com um copo de água (0,2 l) para limitar os salpicos de gordura e fumo em excesso durante a cozedura.



LUZ

A luz interna pode ser ativada com o botão específico ou rodando o manípulo do forno .

VENTOINHA TANGENCIAL DE REFRIGERAÇÃO

A refrigeração tangencial permite obter uma redução das temperaturas superficiais do fogão, através de uma circulação forçada do ar entre a porta do forno, o painel e a parte interna sob a superfície de cozedura. A ventoinha tangencial, colocada entre a superfície de cozedura e a parte superior do forno, entra automaticamente em funcionamento poucos minutos depois do acendimento do forno e um dispositivo a mantém em funcionamento mesmo depois do forno ter sido desligado até o arrefecimento da parte externa.

FUNÇÃO PRH (se houver)

Esta função permite pré-aquecer rapidamente o forno permitindo atingir a temperatura ideal para iniciar a cozinhar. Para ativá-la (nos modelos sem temporizador/prog. digital e temporizador mecânico de fim de cozedura) é necessário rodar apenas o manípulo das funções do forno para posição PRH, irão acender-se duas luzes (PRH - °C) e no final do pré-aquecimento se irão desligar. Neste ponto, introduzir o alimento no forno e seleccionar a função de cozedura desejada.

COMPARTIMENTO INFERIOR (sob a porta do forno)

Alguns dos nossos modelos estão equipados com um compartimento inferior para poder colocar os acessórios metálicos do forno quando estes não estão a ser utilizados.

Não colocar material inflamável, papel, panos, etc. no seu interior.

PROGRAMADORES E TEMPORIZADORES

RELÓGIO

O temporizador é ativado rodando o manípulo antes em sentido horário até o "limite" para iniciar o mecanismo e depois em sentido anti-horário para configurar o tempo desejado. O tempo é expresso em minutos, uma campainha avisará quando os minutos anteriormente configurados terminarem.

TEMPORIZADOR MECÂNICO DE FIM DE COZEDURA (apenas para modelos com forno elétrico)

Trata-se de um temporizador que além de fazer um aviso sonoro age também como interruptor, interrompendo a ligação elétrica. Distingue-se do relógio porque no anel ao redor do manípulo, para além da indicação dos minutos, está também presente o símbolo de uma mão estilizada. Para configurá-lo rodar primeiro o manípulo até ao "limite" para iniciar o mecanismo, e depois rodá-lo em sentido oposto para configurar o tempo desejado. Caso se deseje acionar o forno sem configurar o tempo posicionar o manípulo na posição manual da mão estilizada.

TEMPORIZADOR DIGITAL DE 3 BOTÕES (fig. 3)

- Configurar a hora: pressionar o botão do temporizador on/off (campainha) e imediatamente depois o botão + ou - para regular a hora. Uma vez configurada, após dez segundos o horário será memorizado automaticamente.
- Usar o temporizador: para configurar o tempo de cozedura pressionar o botão + ou - até obter o tempo desejado (valor de 1 a 99 minutos). Quando o temporizador estiver ativo o indicador aperecerá no ecrã. Quando o tempo terminar o temporizador iniciará a soar. Para desligá-lo pressionar o botão do temporizador on/off (campainha).
- Modificar o volume do temporizador: configurar o temporizador para um minuto e quando se ouvir o sinal sonoro pressionar o botão - para modificar o seu volume.

PROGRAMADOR TOUCH (fig. 4)

O programador touch pode funcionar em 3 modalidades:

- TEMPORIZADOR: configurado o tempo iniciará uma contagem decrescente e quando chegar a zero será ouvido um sinal acústico.
- FIM DE COZEDURA AUTOMÁTICO: quando terminar o tempo configurado o forno irá desligar-se e se irá ativar um sinal acústico (apenas para modelos com forno elétrico).
- INÍCIO RETARDADO: configurando o tempo de cozedura e o horário de desligamento o forno ligar-se-á e desligar-se-á automaticamente.
- Bloqueio dos botões: o programador está equipado de um bloqueio automático dos botões após sete segundos de inatividade. Para desbloqueá-los basta pressionar qualquer botão durante dois segundos.
- Configuração da hora do programador: manter pressionados contemporaneamente os botões + e - até que o cursor central entre horas e minutos não comece a piscar. Pressionar em seguida o + ou - para configurar a hora. Uma vez atingida a hora a configurar não pressionar qualquer botão, após alguns segundos um beep confirmará que a configuração foi feita.

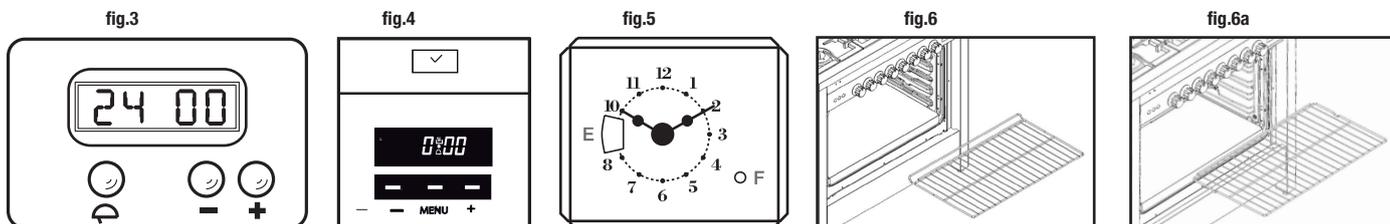
- Configuração da contagem decrescente (função do temporizador): o temporizador funciona independentemente do forno e pode ser usado para todas as funções da cozedura. Manter pressionado o botão "Menu" até que o ecrã mude. Libertar a tecla e regular o tempo (minutos) utilizando as teclas + e -. Uma vez atingido o tempo desejado libertar a tecla e esperar um sinal sonoro de confirmação. Aparecerá no ecrã o ícone da campainha. Quando terminar o tempo se ativará um sinal acústico. Para desligá-lo basta pressionar qualquer botão. Para remover o ícone da campainha do ecrã manter pressionado o botão "Menu". Para verificar o tempo restante (antes de terminar) manter pressionado o botão "Menu". Para apagar o tempo configurado pressionar a tecla "Menu" até que o ecrã mude e depois pressionar simultaneamente os botões + e -. O tempo configurado será deste modo apagado.
- Configuração de desligamento automático (apenas para fornos elétricos): acender o forno regulando a função e a temperatura. Manter pressionado o botão "Menu" até que o ecrã mude, em seguida pressioná-lo novamente. No ecrã aparecerão as letras "DUR" (por duração). Pressionar as teclas + e - para regular o tempo de cozedura. Esperar, então, o beep de confirmação sem tocar em qualquer tecla. Uma vez passado o tempo configurado o forno desligar-se-á e o beep será ativado. Para desligá-lo basta pressionar qualquer botão. Para remover o ícone da campainha do ecrã manter pressionado o botão "Menu". Para verificar o tempo restante (antes de terminar) manter pressionado o botão "Menu". Para apagar o tempo configurado pressionar a tecla "Menu" até que o ecrã mude e depois pressionar simultaneamente os botões + e -. O tempo configurado será deste modo apagado. No final da cozedura não esquecer de colocar o manípulo das funções (símbolo) na posição "0".
- Configuração de início retardado apenas para fornos elétricos): manter pressionado o botão "Menu" até que o ecrã mude, em seguida pressioná-lo novamente. No ecrã aparecerão as letras "DUR" (por duração). Pressionar as teclas + e - para regular o tempo de cozedura. Pressionar em seguida o botão "Menu" uma só vez, aparecerão no ecrã as letras END (fim) a indicar o menu de configuração do horário de desligamento. Pressionar as teclas + e - para regular o horário de desligamento. Depois, selecionar a função de cozedura e temperatura desejada. Obviamente o forno não se colocará em funcionamento imediatamente. Um vez passado o tempo configurado o forno desligar-se-á e será emitido um beep. Para desligá-lo basta pressionar qualquer botão. Para remover o ícone da campainha do ecrã manter pressionado o botão "Menu".
- Configurar a intensidade do volume: pressionar simultaneamente + e - e a seguir "Menu", entrar na modalidade programação de tons e pressionar a tecla - repetidamente para modificar o tom do alarme. Uma vez escolhido o tom, o temporizador memoriza a escolha feita e irá mantê-la até que seja novamente modificada. Conselhos práticos de utilização do programador: recomenda-se de incluir no tempo de cozedura um período para o aquecimento do forno. Pede-se que o forno seja desligado no final dos ciclos de cozedura.

RELÓGIO ANALÓGICO com ponteiros (fig. 5)

- Configurar a hora: puxar a pequena haste (F) e rodar em sentido horário até configurar o horário actual. Uma vez configurado recolocar a pequena haste na posição inicial.
- Configurar o tempo de cozedura: rodar a pequena haste (sem puxá-la) (F) em sentido horário até configurar os minutos desejados em correspondência ao disco situado na hora "9" do relógio (E).
O tempo máximo é de três horas. Quando terminar o tempo soará uma campainha, desligando-se automaticamente depois de três minutos. Caso se deseje desligá-la manualmente rodar a pequena haste em sentido horário até aparecer no disco E o 0 ou a campainha barrada e no painel E.
- Configurar a função manual: Rodar a pequena haste em sentido horário em posição I ou para excluir o temporizador.

PRATELEIRAS INTERNAS (fig. 6)

O forno está equipado com 4 níveis de apoios para posicionamento da prateleira (assadeira retangular preta ou grelha cromada) onde colocar os alimentos a serem cozinhados. Se aconselha de consultar a tabela de cozedura nas páginas seguintes para utilizar a melhor posição e obter melhores cozinhados. **Atenção! Para o correto funcionamento do sistema de prevenção de inversão, inserir o plano no sentido indicado (fig. 6 - 6a - 6b).**



CONSELHOS PARA A COZEDURA

FUNÇÕES DE COZEDURA



LUZ DO FORNO
Ilumina o interior do forno. Útil para verificar o grau de cozedura da comida.



PIZZA
O programa pizza permite cozer a pizza como num forno de lenha.



COZEDURA TRADICIONAL
O calor é produzido pelas resistências da parte inferior e superior do forno. Ótimo para pastelaria e receitas tradicionais.



CÉU
Esta função permite uma cozedura direta, ótima para dourar suavemente.



FUNDO
A resistência inferior está ativa. Ótima para cozeduras prolongadas, fermentação e para manter a comida quente.



FUNDO VENTILADO
O calor da resistência inferior é ventilado, aconselhado para finalizar a cozedura e esterilizar.



VENTILADO
O calor da resistência inferior e superior juntamente com a ventoinha permite uma distribuição ideal do calor, permitindo a cozedura de mais pratos.



RESISTÊNCIA CIRCULAR + VENTONHA
A ventoinha faz girar o ar quente no interior do forno permitindo uma cozedura uniforme em três níveis, sem a transmissão de odores.



AQUECIMENTO RÁPIDO
Esta função reduz o tempo de aquecimento do forno, levando a temperatura a 200 °C em poucos tempo.



DESCONGELAMENTO VENTILADO
A ventoinha é acionada sem resistência. Assegura um descongelamento rápido em poucos minutos e de forma ideal.



GRILL
Utilizado para gratinar. Ideal para a cozedura de carnes de pequena espessura.



MAXI GRILL
O grill, juntamente com a resistência superior, permite grelhar em superfícies maiores.



GRILL VENTILADO
O grill, juntamente com a ventoinha, difunde o calor de forma uniforme. Ideal para carnes de média/grossa espessura, tornando-as crocantes à superfície e tenras no interior.



MAXI GRILL VENTILADO
Ótimo para grelhar carne e peixe.



GÁS FUNDO
Funcionamento tradicional a gás. Ideal para cozeduras que requerem um calor "húmido", tais como carnes e assados.



ESPETO
Ideal para cozer no espeto a caça e para assados. Utilizável com função grill estática ou ventilada.



GRILL GÁS
Indicado para grelhar carne e dourar. Ideal quando combinado com o espeto para cozinhar caça.



GÁS VENTILADO
O calor produzido pelo queimador é ventilado, garantindo uma temperatura uniforme e a possibilidade de cozinhar mais pratos simultaneamente.

LIMPEZA

Uma limpeza periódica eficaz é necessária para evitar acumulações de gordura que com o tempo poderão causar fumos, cheiros desagradáveis e anomalias de funcionamento. Em seguida irão encontrar os nossos conselhos para as diversas partes do vosso fogão.



ADVERTÊNCIA

Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.

O vapor poderá atingir as partes elétricas danificando-as e causando curto-circuitos.

Não utilizar sobre as partes em aço ou tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por ex. anodizações, niquelagens, cromagens) produtos de limpeza contendo cloro, amoníaco ou lixívia.

Uma limpeza periódica eficaz é necessária para evitar acumulações de gordura que com o tempo poderão causar fumos, cheiros desagradáveis e anomalias de funcionamento. Em seguida irão encontrar os nossos conselhos para as diversas partes do vosso fogão.

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DE COZEDURA

Aconselha-se a limpeza diária da superfície de cozedura após cada utilização, depois de tê-lo deixado arrefecer, utilizando produtos específicos para o aço ou um desengordurante normal para fogões coloridos. Tendo o cuidado de remover todos os resíduos da cozedura. Aconselha-se vivamente a utilização de produtos abrasivos ou à base de cloro.

LIMPEZA DAS GRELHAS

A fazer regularmente com água morna ou detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover qualquer incrustação.

LIMPEZA DAS TAMPAS PRETAS E DO ESPALHADOR DE CHAMAS DO QUEIMADOR

As tampas e os espalhadores de chamas dos queimadores podem ser removidos para facilitar a limpeza da superfície. Lavá-los com água quente e detergente não abrasivo assegurando-se que estejam bem secos antes de os voltar a montá-los.

LIMPEZA DAS VELAS E DOS TERMOPARES

Para evitar maus funcionamentos controlar e manter limpas as velas e os termopares do fogão. Remover os eventuais resíduos de cozedura usando delicadamente um pano ligeiramente húmido.

LIMPEZA DO FORNO

Para uma boa conservação do forno é necessário limpá-lo regularmente depois de tê-lo deixado arrefecer.

- Extrair todas as partes removíveis.
- Limpar as grelhas do forno com água quente e detergentes não abrasivos, passar por água e secar.
- Para facilitar as operações de limpeza é possível remover a porta e/ou o vidro da mesma (consultar o parágrafo da manutenção).
- No final das operações é aconselhável secar bem as partes húmidas. É aconselhável fazer funcionar o forno ao máximo durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos para a limpeza, a fim de eliminar os resíduos depositados no interior do compartimento do forno.
- Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta, já que podem riscar a superfície do vidro e quebrá-lo.

MANUTENÇÃO



ADVERTÊNCIA

Antes de qualquer operação de manutenção aconselha-se desligar o aparelho da tomada de corrente e de esperar que o aparelho esteja completamente frio.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO (fig. 7 pág. 10)

Desapertar a tampa de proteção que está saliente no interior do forno (A). Desapertar e substituir a lâmpada (B) por uma de idêntica potência e resistente às altas temperaturas (300°C). Voltar a montar a tampa apertando-a em sentido horário.

REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

PORTA COM DOBRADIÇA TRADICIONAL (fig. 8 pág. 10)

- Levantar as patilhas B e pegar a porta pelos dois lados com ambas as mãos perto das dobradiças A.
- Elevar a porta para cima formando um ângulo de aproximadamente 45° e extraí-la. Para voltar a montar, inserir as dobradiças A nas ranhuras, em seguida deixar apoiar a porta para baixo e desbloquear as patilhas B.

PORTA COM DOBRADIÇA COMPACTA (fig. 9 pág. 10)

- Levantar as patilhas "2" até bater com as dobradiças "1" e segurar a porta nos dois lados com ambas as mãos perto daquelas.
- Elevar a porta para cima formando um ângulo de aproximadamente 45° e extraí-la com cuidado.
- Para a montagem, inserir a dobradiça "2" nas ranhuras, deixar apoiar a porta verso para baixo certificando-se que permaneça bloqueada na ranhura "3", desbloquear em seguida as patilhas "1".

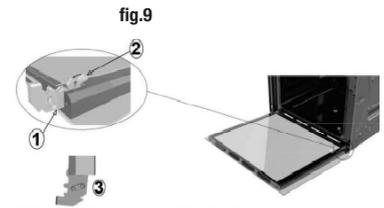
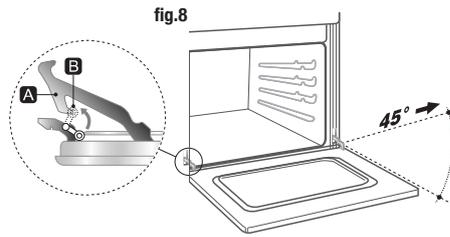
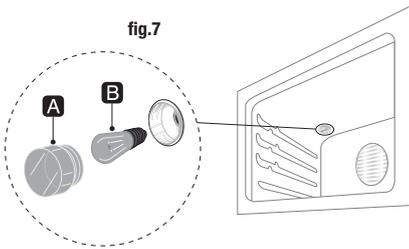
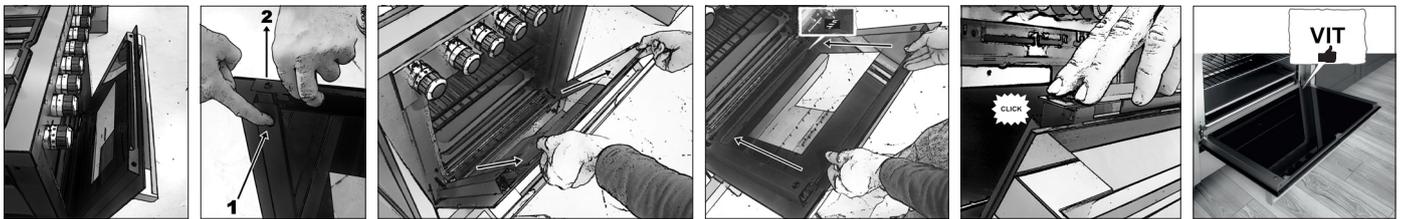
EXTRAÇÃO DO VIDRO INTERNO DA PORTA DO FORNO (apenas para modelos equipados)

Recomenda-se de fazer esta operação apenas com o aparelho a frio.

Para extrair o vidro interno da porta do forno seguir os seguintes passos:

- Abrir ligeiramente a porta.
- Pressionar simultaneamente as teclas pretas colocadas nos suportes laterais da porta e fazê-los deslizar para cima.
- Remover o perfil superior da porta.
- Extrair o vidro puxando-o para si.

Para voltar a montar o vidro proceder em sentido inverso, prestando atenção a alinhar o vidro em relação aos suportes laterais e verificando que no canto em baixo à direita, aquele indicado pela seta, esteja presente as letras VIT; finalmente voltar a colocar o perfil superior da porta.



SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

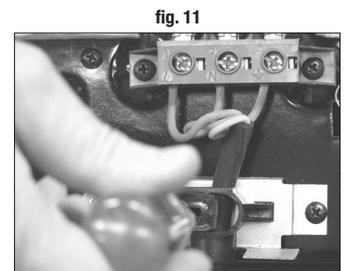
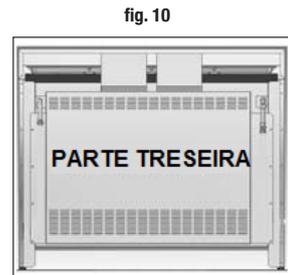
(esta operação deve ser feita apenas por técnicos qualificados)

Remover a parte traseira do fogão para ter acesso à placa de terminais (fig. 10). Soltar os parafusos de fixação da braçadeira de cabo e os parafusos na placa de terminais que unem os três condutores do cabo (fig. 11).

Substituir o cabo com um de tipo H05 RR-F de secção adequada à absorção do aparelho e ligando-o à placa de terminais seguindo as instruções indicadas:

- cabo Azul do Neutro no terminal N;
- cabo Castanho da Fase no terminal L;
- cabo Amarelo-Verde da ligação à terra \perp no terminal.

Fixar o cabo na braçadeira de cabo (terminal castanho) e voltar a montar a parte traseira do fogão.

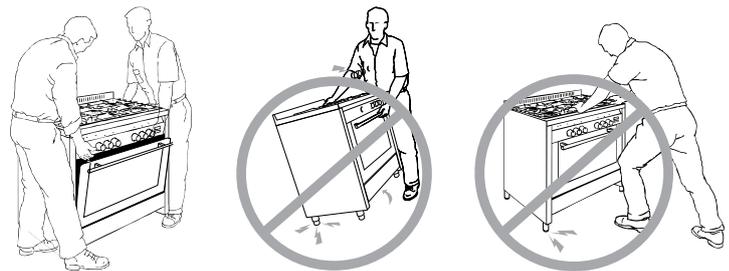


Se o cabo de alimentação estiver danificado, contactar imediatamente o serviço de assistência para substituí-lo.

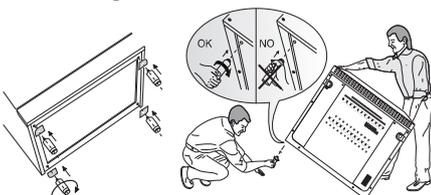
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO

DESLOCAÇÃO DO PRODUTO

São necessárias duas pessoas para movimentar o produto. Não elevar o fogão pela pega da porta do forno, mas abrir a porta e segurar o fogão pela parte superior do compartimento interno. Não arrastar ou fazer deslizar o fogão.



INSTALAÇÃO



VENTILAÇÃO LOCAL (fig. 12 pág. 11)

Este aparelho pode ser instalado e funcionar apenas em locais permanentemente ventilados de acordo com as normas nacionais em vigor. É indispensável que no ambiente onde será instalado o aparelho possa afluir uma quantidade de ar equivalente à requerida para uma regular combustão do gás.

Em especial, o fluxo de ar necessário para uma combustão correta não deve ser inferior ao 2 m³/h para cada kW da potência nominal do aparelho. (Consultar a placa de dados técnicos presente no aparelho, colocada na gaveta sob a porta do forno ou na parte traseira do aparelho).

O ar deve entrar diretamente a partir do exterior através de aberturas permanentes ou condutas de ventilação que acedam a zonas sem poluição.

DESCARGA DOS GASES DE COMBUSTÃO (fig. 13 pág. 11)



ADVERTÊNCIA

É fundamental que todas as operações relativas à instalação, à regulação e à manutenção técnica sejam feitas exclusivamente por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas em vigor no país de utilização.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. O aparelho deve evacuar os produtos da combustão para uma atmosfera externa através de um exaustor ligado a uma chaminé, tubo de ventilação ou diretamente no exterior.

A utilização intensa e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando o nível de ventilação mecânica onde presente.

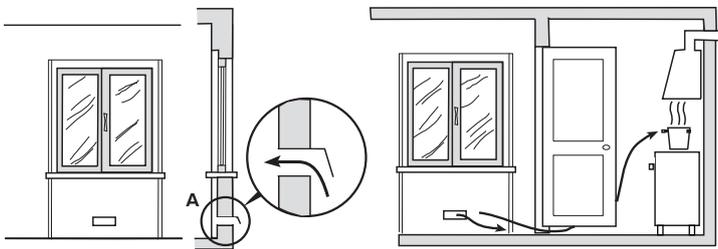
POSICIONAMENTO (fig. 14 pág. 11)

O aparelho é de classe 1 e classe 2.1 (consultar a figura abaixo). Pode ser posicionado livre ou encaixado (inserido entre os móveis) respeitando as seguintes indicações mínimas: 750 mm entre a superfície de cozedura do aparelho e as plataformas horizontais acima (por exemplo armários); pode ser reduzido a 650 mm em caso de presença de exaustor; 150 mm entre o lado do aparelho e os móveis tendo uma altura superior aos do aparelho. Pode ser encostado aos lados que superem em altura a superfície de trabalho, a uma distância mínima de 150 mm do lado do aparelho.

Caso seja instalado entre os móveis é necessário que a temperatura à qual resistem os lados dos móveis seja de pelo menos 90 °C.

Os aparelhos equipados de compartimento porta-garrafa e forno elétrico podem ser instalados apenas de forma livre.

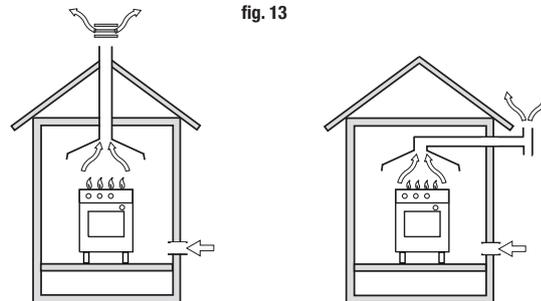
fig. 12



abertura de ventilação para o fluxo de ar necessário para uma combustão correta

aumento da abertura para permitir o fluxo correto de ar do local adjacente

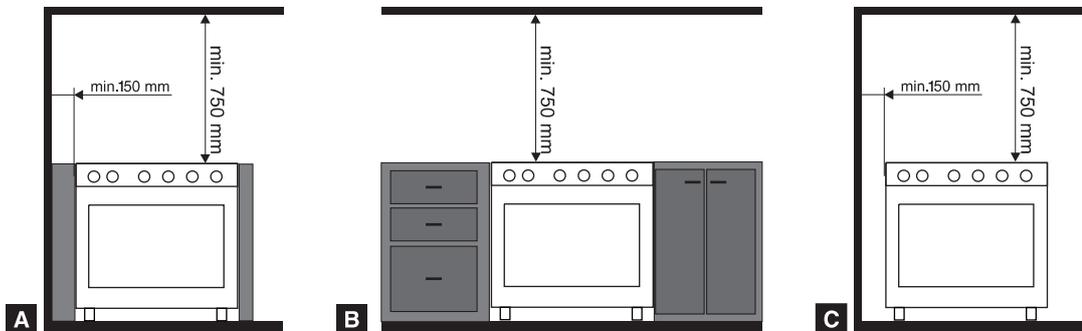
fig. 13



evacuação diretamente para o exterior

evacuação através de chaminé reservada à cozinha

fig. 14

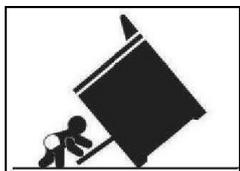


- A** Aparelho encastrado (Classe 2 subclasse 1)
- B** Aparelho encastrado (Classe 2 subclasse 1)
- C** Aparelho livre instalação (Classe 1)



Caso seja aplicado um painel de cobertura dos pés da cozinha certificar-se que esteja presente uma grelha com uma secção de passagem > 100 mm² para garantir um correto arejamento dos queimadores gás no interior do compartimento do forno.

DISPOSITIVO DE ESTABILIDADE

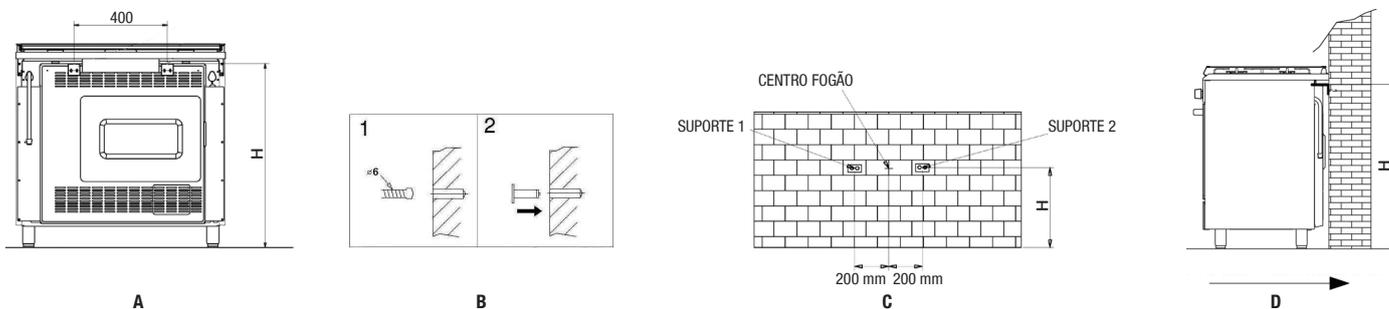


ADVERTÊNCIA

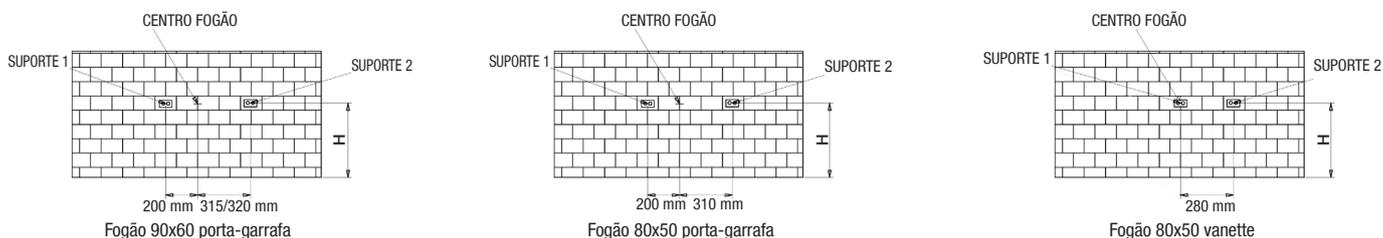
Para evitar que o aparelho vire é necessário instalar este meio de estabilização como mostrado nas imagens abaixo.

Nos modelos de largura 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm é necessária a instalação de dispositivos de segurança traseiros para garantir a total impossibilidade que o aparelho caia para a frente, mesmo se submetido a um peso elevado na porta aberta do forno.

- Na parte traseira do fogão está presente um painel de cobertura. Medir com precisão a distância H do ponto mais alto do painel ao pavimento (A).
- Utilizar o valor H medido para sinalizar na parede contra a qual será instalado o fogão os pontos para os furos a fazer para inserir as buchas (B).
- Na parede assinalar também o centro do fogão à mesma altura H medida anteriormente (C).
- A este ponto montar os dois suportes a 400 mm de distância (200 mm do centro) e colocar o fogão contra a parede e sob os dois suportes (D).



Caso o fogão em sua posse seja em 90x60 porta-garrafa, 80x50 porta-garrafa ou 80x50 vanette, será necessário montar os suportes à distância indicada nas imagens abaixo:



NIVELAMENTO

Uma vez inseridos e apertados os pés fornecidos é possível nivelar o aparelho rodando-os. Isto permite a anulação de eventuais oscilações.

LIGAÇÃO

LIGAÇÃO AO GÁS

A ligação à rede de gás ou à garrafa de gás pode ser feita com vários tipos de tubo (flexível em borracha ou em aço), no entanto é obrigatório que a operação seja feita de acordo com as normas e posteriores atualizações em vigor e depois de se ter certificado que o aparelho esteja regulado para o tipo de gás que o irá alimentar (ver placa técnica colocada no interior da gaveta inferior ou na parte traseira do fogão).

ACOPLAMENTO COM TUBO FLEXÍVEL METÁLICO (fig. 15 pág. 13)

A ligação é feita com um tubo em conformidade com as normas nacionais, ligado ao acoplamento roscado do aparelho com interposição de uma junta de vedação (vedante). A extensão máxima do tubo não deve superar os 2 metros de comprimento.

ACOPLAMENTO COM TUBO FLEXÍVEL DE BORRACHA

Este tipo de ligação não é autorizada quando o aparelho está encastrado (aparelho classe 2/1) e o tubo não pode ser inspecionado em toda a sua extensão. Ligar a manga de reforço ao acoplamento roscado interpondo uma junta de vedação (vedante).

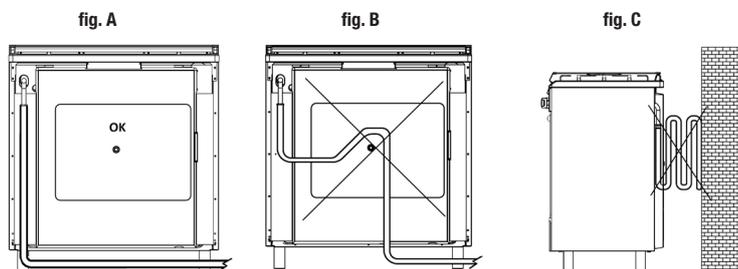
Dependendo do gás utilizado os tubos apresentam um diâmetro diferente:

- tubo para gás G30 (GPL) (fig. 16 pág. 13) a aplicar na manga de reforço com diâmetro de 8 mm;
- tubo para gás G20 (METANO) (fig. 17 pág. 13) a aplicar na manga de reforço com diâmetro de 12 mm.

Fixar as duas extremidades do tubo com anéis de aperto, de acordo com as normas em vigor.

O tubo deve ser substituído dentro do final da data estampada e não deve superar o comprimento máximo de 1,5 metros.

O tubo não deverá entrar em contacto com objetos cortantes, afiados e com o painel traseiro (fig.A); não deve sofrer esforços de tração ou torsão; em nenhum ponto deve atingir uma temperatura superior a 50°C.



Se o tubo estiver danificado, não tente consertá-lo e é necessário substituí-lo por um novo antes de utilizar o aparelho.

LIGAÇÃO DO GÁS À BOMBA

Nos modelos com compartimento porta-garrafa é possível alojar garrafas de até 15 kg de Butano com características em conformidade com as normas nacionais.

A garrafa deve estar equipada com redutor de pressão de acordo com as normas nacionais.

A ligação à garrafa deve ser feita em conformidade com as normas de instalação em vigor de acordo com as normas nacionais.

O tubo flexível utilizado para a ligação deve ter um diâmetro interno de 8 mm, deve estar em conformidade com as normas e deve ser substituído antes da data do fim de prazo, deve ser acoplado à manga de reforço do fogão e ao redutor de pressão com anel de aperto, de acordo com as normas.

Durante as fases de ligação da garrafa é necessário seguir as seguintes indicações:

- o tubo de ligação do gás não deve ter um comprimento superior a 1 metro;
- o acoplamento do redutor de pressão deve ser dirigido em direção à porta do compartimento da garrafa;
- o percurso do tubo flexível deve ser de forma a não aderir a nenhuma superfície quente do fogão (parede interna esq do compartimento porta-garrafa, parte traseira do fogão, teto) e DEVERÁ seguir o percurso obrigado pelos suportes;
- a garrafa deverá ser colocada de modo a não estar em contacto com a parede adjacente do forno.

No final de cada cozedura é aconselhado fechar a torneira da garrafa.

ACOPLAMENTO COM TUBO RÍGIDO EM COBRE (fig. 18 pág. 13)

Ligar a parte rígida ao acoplamento roscado colocado no lado traseiro do aparelho interpondo uma junta de vedação de acordo com as normas.

CONTROLE DE ESTANQUEIDADE

Após a instalação verificar que os acoplamentos estejam bem fixos. Para a verificação da estanqueidade dos circuitos de gás nunca utilizar uma chama, usar sempre uma solução de espuma.

CONEXÃO ELÉTRICA

Montar no cabo uma ficha normalizada para a carga indicada na placa de características no aparelho (colocada no interior da gaveta abaixo da porta do forno ou na parte traseira do fogão).

A conexão elétrica deve ter uma eficiente ligação à terra. O condutor amarelo-verde do cabo de alimentação não ser interrompido por interruptores.

Em caso de ligação direta à rede é necessário colocar entre o aparelho e a rede um comutador com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado para a carga e correspondendo às normas nacionais em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que em nenhum ponto supere em 50 °C a temperatura ambiente.

A empresa fabricante declina qualquer responsabilidade nos casos em que não forem respeitadas as normas de eletricidade em vigor e se a ligação não for feita perfeitamente por técnicos qualificados.

fig.15

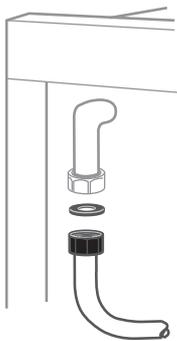


fig.16

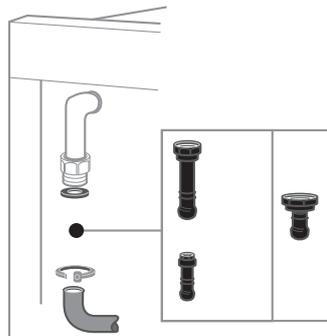
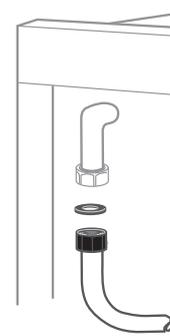


fig.17



fig.18



ADAPTAÇÃO AOS DIVERSOS TIPOS DE GÁS



ADVERTÊNCIA

O aparelho está preparado para o funcionamento com diversos tipos de gás; cada tipo de gás requer injetores e regulações específicas. Para fazer eventuais alterações é sempre necessário desligar o aparelho da corrente elétrica e fechar temporariamente o fornecimento do gás de rede.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES DOS QUEIMADORES NA SUPERFÍCIE DE COZEDURA (fig. 19 pág. 14)

Remover manualmente os queimadores (nenhuma outra operação de desmontagem é necessária) e utilizando uma chave-de-caixa adequada desapertar os injetores e substituí-los por aqueles adequados ao tipo de gás listado na tabela de dados técnicos e na placa de dados do fogão (ver figura ao alto na pág 12).

REGULAÇÃO DO MÍNIMO NOS QUEIMADORES DA SUPERFÍCIE DE COZEDURA (fig. 20 pág. 14)

A regulação da chama no fluxo reduzido (mínimo) é feita em fábrica. Após a substituição do injetor para adaptação ao gás disponível ou de qualquer forma após condições especiais de pressão de rede, pode ser necessária uma nova regulação do mínimo. Acender o queimador e deixá-lo em funcionamento ao fluxo máximo durante cerca de dez minutos. Rodar o manípulo colocando-o na posição de mínimo. Extrair o manípulo retirando-o da barra da torneira. Com uma pequena chave de parafusos regular o mínimo girando o parafuso de by-pass em sentido horário para ter menos chama ou em sentido anti-horário para aumentar a chama. Nas torneiras de válvula o parafuso (by-pass) de regulação está situado no corpo da torneira. Nas torneiras sem válvula o parafuso encontra-se no interior do corpo da torneira. Após qualquer intervenção de substituição dos injetores ou de regulação dever-se-á sempre certificar que a chama: tenha uma cor tendente ao azul, seja estável e silenciosa, não se separe do queimador, não cause o retorno na passagem do máximo ao mínimo.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES DOS QUEIMADORES DO COMPARTIMENTO DO FORNO (fig. 21 pág. 14)

Remover os queimadores libertando-os dos parafusos de fixação e, utilizando uma chave adequada, desapertar os injetores e substituí-los por aqueles adequados ao tipo de gás listados na tabela dos dados técnicos.

REGULAÇÃO DE AR PRIMÁRIO DOS QUEIMADORES DO COMPARTIMENTO DO FORNO (apenas em modelos com queimador de tubo)

Soltar o parafuso relativo e através do rebordo de metal situado na extremidade do queimador regular a abertura do ar (aumentando ou diminuindo a quantidade de ar) em função do resultado desejado. Após cada regulação dever-se-á sempre certificar que a chama: tenha uma cor tendente ao azul, seja estável e silenciosa, não se separe do queimador, não cause o retorno na passagem do máximo ao mínimo.

REGULAÇÃO DO MÍNIMO NO QUEIMADOR DO FORNO E QUEIMADOR GRILL (fig. 22 pág. 14)

Acender o queimador e posicionar o manípulo na temperatura máxima. Deixar aquecer o forno durante pelo menos 30 minutos. Rodar o manípulo colocando-o na posição de mínimo. Retirar o manípulo da haste do termostato e com uma pequena chave de parafusos regular o mínimo girando o parafuso de by-pass em sentido horário para ter menos chama ou em sentido anti-horário para aumentar a chama. A chama deverá apresentar-se curta e estável, deverá resistir a eventuais correntes de ar e ao fecho da porta do forno e não deverá provocar retorno. O parafuso (by-pass) de regulação está normalmente situado no próprio corpo do termostato. Nas torneiras de válvula o parafuso (by-pass) de regulação está situado no corpo da torneira. Nas torneiras sem válvula o parafuso encontra-se no interior do corpo da torneira (fig.22).

Após qualquer intervenção de substituição ou regulação nos componentes do aparelho é necessário voltar a montar cuidadosamente todas as partes necessárias para restabelecer as funções originais. A adaptação a gás diferente deve ser completada com a substituição da manga de reforço. Verificar também neste caso a vedação do circuito com uma solução de espuma e nunca com uma chama livre. Finalmente fazer a substituição da velha etiqueta de calibração com a nova correspondente ao novo gás utilizado, fornecida com o aparelho.

O vosso produto está agora corretamente instalado. Pede-se para remover todas as etiquetas informativas e materiais fornecidos (no compartimento do forno) antes de colocá-lo em funcionamento.

fig.19

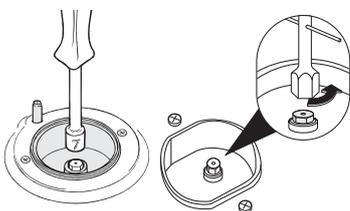


fig.20

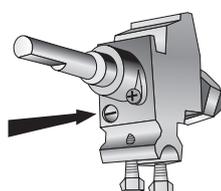


fig.21

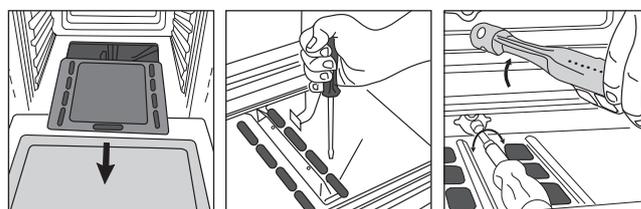
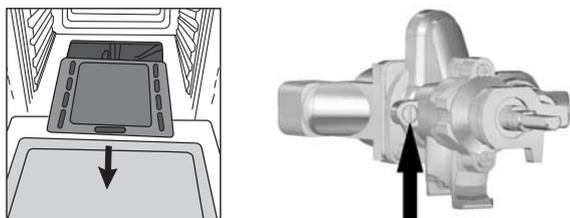


fig.22



DADOS TÉCNICOS

| TIPO DE QUEIMADOR (medidas em mm) | TIPO DE GÁS | | PRESSÃO (mbar) | MARCAÇÃO INJECTOR (1/100 mm) | CONSUMO GÁS* | POTÊNCIA (kW) | | DIÂMETRO PANELA ACONSELHADO** (cm) |
|--------------------------------------|----------------|---------|-------------------|---------------------------------|--------------|---------------|--------|--|
| | | | | | | MÁXIMA | MÍNIMA | |
| AUXILIAR Ø 55 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 52 | 73 g/h | 1,000 | 0,300 | 12÷14 6 com grelha de redução |
| | gás natural | G20 | 20 | 72 | 95 dm³/h | | | |
| SEMI-RÁPIDO Ø 75 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 68 | 127 g/h | 1,750 | 0,440 | 16÷20 |
| | gás natural | G20 | 20 | 98 | 167 dm³/h | | | |
| RÁPIDO Ø 100 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 88 | 218 g/h | 3,000 | 0,750 | 20÷24 |
| | gás natural | G20 | 20 | 116 | 286 dm³/h | | | |
| ULTRA-RÁPIDO Ø 120 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 91 | 240 g/h | 3,300 | 1,500 | 22÷26 |
| | gás natural | G20 | 20 | 124 | 314 dm³/h | | | |
| PEIXEIRA 60x235 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 88 | 211 g/h | 2,900 | 1,500 | Máx. 14 x 35 |
| | gás natural | G20 | 20 | 120 | 276 dm³/h | | | |
| TRIPLO Ø 130 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 96 | 262 g/h | 3,600 | 1,500 | 24÷28 |
| | gás natural | G20 | 20 | 135 | 343 dm³/h | | | |
| TRIPLO Ø 130 | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 98 | 277 g/h | 3,800 | 1,500 | 24÷28 |
| | gás natural | G20 | 20 | 137 | 363 dm³/h | | | |

* Nas condições de referência, temperatura do gás 15°C, pressão atmosférica 1013,25 mbar ** Em relação ao desempenho dos queimadores e das painelas

| TIPO DE QUEIMADOR | TIPO DE GÁS | | PRESSÃO (mbar) | MARCAÇÃO INJECTOR (1/100 mm) | CONSUMO GÁS* | POTÊNCIA (kW) | |
|---|----------------|---------|-------------------|---------------------------------|--------------|---------------|--------|
| | | | | | | MÁXIMA | MÍNIMA |
| FORNO (dm3 37) FP 96-16 2 fornos (forno pequeno) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 62 | 145 g/h | 2,000 | 0,700 |
| | gás natural | G20 | 20 | 108 | 190 dm³/h | | |
| FORNO (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 fornos (forno médio) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 79 | 193 g/h | 2,650 | 1,000 |
| | gás natural | G20 | 20 | 122 | 252 dm³/h | | |
| FORNO (dm3 80/105) 85-86 (forno grande) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 93 | 276 g/h | 3,800 | 1,000 |
| | gás natural | G20 | 20 | 145 | 362 dm³/h | | |
| FORNO (dm3 111/123) 96-16 (forno grande) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 100 | 305 g/h | 4,200 | 1,000 |
| | gás natural | G20 | 20 | 150 | 400 dm³/h | | |
| GRILL (dm3 37) FP 96-16 2 fornos (forno pequeno) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 60 | 116 g/h | 1,600 | |
| | gás natural | G20 | 20 | 101 | 152 dm³/h | | |
| GRILL (dm3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 fornos (forno médio) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 65 | 145 g/h | 2,000 | |
| | gás natural | G20 | 20 | 108 | 190 dm³/h | | |
| GRILL (dm3 80/123) 85-86-96-16 (forno grande e forno gigante) | butano\propano | G30/G31 | 28..30/37 | 80 | 240 g/h | 3,300 | |
| | gás natural | G20 | 20 | 120 | 314 dm³/h | | |

* Nas condições de referência, temperatura do gás 15°C, pressão atmosférica 1013,25 mbar

TABELA DE POTÊNCIAS ELÉTRICAS

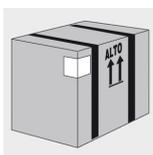
| PLACA | | | | | |
|------------------------|---------------|------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| | DIÂMETRO (mm) | POTÊNCIA (Watts) | | DIÂMETRO (mm) | POTÊNCIA (Watts) |
| Placa eléctrica normal | 145 | 1000 | Circular High-Light | 145 | 1200 |
| Placa eléctrica normal | 145 | 1500 | Circular High-Light | 180 | 1800 |
| Placa eléctrica rápido | 180 | 2000 | Circular High-Light | 210 | 2200 |
| | | | Extensivel High-Light | 120/210 | 700/2100 |
| | | | Extensivel High-Light | 170/265 | 1400/2200 |

| FORNO | | | | | | Estufa (Watts) |
|-----------------|------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------|
| VOLUME (Litros) | NÍVEL INFERIOR (Watts) | NÍVEL SUPERIOR (Watts) | GRILL ELÉCTRICO (Watts) | DUPLO GRILL (Watts) | CIRCULAR +VENTOINHA (Watts) | |
| 123 | 1500 | 950 | 2000 | 2950 | / | / |
| 111 | 1500 | 950 | 1500 | 2450 | 2400 | / |
| 105 | 1500 | 950 | 2000 | 2950 | / | / |
| 95 | 1500 | 950 | 1500 | 2450 | 2400 | / |
| 90 | 1500 | 950 | 2000 | 2950 | / | / |
| 80 | 1500 | 950 | 1500 | 2450 | 2400 | / |
| 67 | 1400 | 850 | 1400 | 2250 | / | / |
| 61 | 1400 | 850 | 1400 | 2250 | 2200 | / |
| 61 Double Oven | 1100 | 700 | 1400 | 2100 | 2200 | 500 |
| 58 | 1100 | 650 | 1350 | 2000 | / | / |
| 51 | 1100 | 650 | 1350 | 2000 | 2200 | / |
| 47 | 900 | 600 | 1350 | 1950 | / | / |
| 37 Double Oven | 800 | 500 | 1200 | 1700 | / | 500 |

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para encontrar o centro de assistência autorizado mais próximo a si contactar o revendedor autorizado na sua zona. Aconselhamos-lhe a dar os dados do modelo em sua posse indicados na placa dos dados técnicos .

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO E EMBALAGEM



As embalagens utilizadas nos nossos produtos podem ser recicladas, por isso pedimos-lhe que não abandone a embalagem ou parte dela e proveja a sua eliminação do modo ideal a reduzir o seu impacto ambiental.

Caso a compra do nosso aparelho implique na substituição de um velho é necessário entregá-lo na empresa da sua zona autorizada para a recolha de eletrodomésticos usados. Isto permitirá a reutilização de materiais recicláveis e não poluir o ambiente.



O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivantes de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhe-lo gratuitamente (recolha "um a um") A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

TABELA DE COZEDURA

| PRATO | FORNO ESTÁTICO (sem ventoinha) ELÉTRICO OU A GÁS | | FORNO VENTILADO (cozeduras a diversos níveis) | | TEMPO DE COZEDURA minutos |
|--|---|----------------|--|----------------|---------------------------------|
| | nível de cozedura prateleira interna | temperatura °C | nível de cozedura prateleira interna | temperatura °C | |
| Doces | | | | | |
| Massa tenra | 3 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Bolo batido | 2 | 200-210 | 2 (1-3) | 190-200 | 30-35 |
| Tarte | 2 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Torta de ameixa | 3 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Bolo de fruta | 3 | 175-190 | 2 (1-3) | 165-180 | 35-45 |
| Bolo de nozes | 3 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 40-45 |
| Strudel | 2 | 195-200 | 2 (1-3) | 185-195 | 35-45 |
| Pão de ló | 2 | 195-210 | 2 (1-3) | 185 | 35-45 |
| Pudim flan | 3 | 130-150 | 2 (1-3) | 130 | 30-35 |
| Bolo de chocolate | 2 | 180-190 | 2 (1-3) | 180 | 35-40 |
| Brioques | 2 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 25-30 |
| Biscoitos | 2 | 180 | 2 (1-3) | 165 | 20 |
| Pastelaria | 3 | 230-250 | 2 (1-3) | 200-230 | 10-15 |
| Pãezinhos doces com marmelada (Scones) | 1 | 190-210 | 1 (1-2) | 180-190 | 20 |
| Queques | 3 | 205-220 | 2 (1-3) | 185-200 | 25-35 |
| Pão e Pizza | | | | | |
| Pizza | 2 | 215-230 | 2 (1-3) | 195-210 | 20-30 |
| Focaccia | 2 | 220 | 2 (1-3) | 190-210 | 20-30 |
| Pão | 3 | 235-250 | 3 (2-3) | 215-230 | 40-50 |
| Primeiros pratos | | | | | |
| Lasanhas | 3 | 185-200 | 2 (2-4) | 165-180 | 30-40 |
| Massa no forno | 3 | 190-200 | 2 (2-4) | 180-190 | 35-45 |
| Pudim de legumes | 2 | 180-190 | 2 (1-3) | 170-180 | 30-40 |
| Assados de carne | | | | | |
| Carne de Vaca 1Kg | 2 | 220-225 | 2 (1-3) | 200-220 | 50-60 |
| Carne borrego 1Kg | 2 | 190-220 | 2 (1-3) | 180-200 | 50-60 |
| Carne de porco 1Kg | 2 | 190-220 | 2 (1-3) | 180-200 | 60-70 |
| Carne de novilho 1Kg | 2 | 190-220 | 2 (1-3) | 180-200 | 60-70 |
| Frango | 2 | 205-215 | 2 (1-3) | 195-210 | 40 |
| Pato | 2 | 210-220 | 2 (1-3) | 195-210 | 120-180 |
| Ganso | 2 | 210-220 | 2 (1-3) | 195-210 | 120 |
| Peru | 2 | 215-230 | 2 (1-3) | 195-210 | 120 |
| Coelho | 2 | 215-235 | 2 (1-3) | 200-200 | 40 |
| Faisão | 2 | 205-215 | 2 (1-3) | 195-210 | 40-50 |
| Peixe | | | | | |
| Filetes e fatias | 2 | 170-180 | 2 (1-3) | 160-170 | 20-30 |
| Assado | 2 | 190-200 | 2 (1-3) | 180-190 | 25-35 |
| No cartucho | 2 | 200-210 | 2 (1-3) | 190-200 | 25-35 |

Notas para a cozedura

Os dados indicados devem ser considerados como linhas gerais de guia. Podem e devem, por isso, ser modificados de acordo com o gosto e hábitos. O tempo indicado na tabela não inclui pré-aquecimento do forno, o que é sempre recomendado.

O tempo e as temperaturas indicadas referem-se a uma quantidade de comida média: 1/1,5 kg para as carnes, massa para pastelaria, pizza, pão 0,5/0,8 Kg.

As cozeduras múltiplas a diferentes alturas devem ser feitas posicionado os recipientes no centro da prateleira.

TABELA DE GRELHADOS

| PRATO | nível de cozedura prateleira interna | temperatura °C | tempo de cozedura minutos |
|--------------------|---|----------------|------------------------------|
| Tosta | 3-4 | 200 | 3-4 |
| Hambúrgueres | 3-4 | 200 | 5-7 |
| Espetadas de peixe | 3-4 | 200 | 6-8 |
| Crustáceos | 3-4 | 200 | 6-8 |
| Salsichas | 3-4 | 200 | 7-10 |
| Costeletas | 3-4 | 200 | 7-10 |
| Espetadas de carne | 3-4 | 200 | 8-10 |
| Bifes | 3-4 | 200 | 8-12 |
| Frango | 3-4 | 200 | 30-35 |

Notas para grelhados:

- Basta fazer um pré-aquecimento de 5-10 minutos para as receitas que o requerem.
- O tempo indicado é relativo apenas a um dos lados do prato, é por isso necessário rodá-lo.
- Colocar na prateleira inferior um recipiente com um copo de água (0,2 l) para limitar os salpicos de gordura e fumo em excesso durante a cozedura.