

1	ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA E PARA A UTILIZAÇÃO	4
2	INSTRUÇÕES PARA A RECICLAGEM - A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL	6
3	INSTALAÇÃO DO APARELHO	7
4	ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS	11
5	OPERAÇÕES FINAIS	16
6	DESCRIÇÃO DOS COMANDOS DO PAINEL FRONTAL	18
7	UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA	20
8	UTILIZAÇÃO DO FORNO	23
9	ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS	26
10	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	27
11	MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	29



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são destinadas ao **técnico qualificado** que deve levar a cabo uma verificação adequada da instalação do gás, realizar a instalação, a activação e os testes funcionais do equipamento.

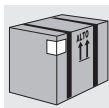


INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: fornecem os conselhos de uso, descrevem os comandos e as operações correctas de limpeza e manutenção do aparelho.

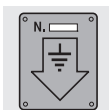
1 ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA E PARA A UTILIZAÇÃO



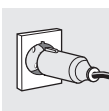
ESTE MANUAL É PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO ÍNTEGRO NUM LOCAL ACESSÍVEL DURANTE TODO O CICLO DE VIDA ÚTIL DO FOGÃO. ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTE MANUAL E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO. CONSERVAR TAMBÉM A SÉRIE DE INJECTORES FORNECIDOS. A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER EFECTUADA POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A UM USO DE TIPO DOMÉSTICO E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS **DIRECTIVAS CEE** ACTUALMENTE EM VIGOR: O APARELHO FOI CONSTRUÍDO PARA DESEMPENHAR AS SEGUINTE FUNÇÕES: **COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS**; QUAISQUER OUTRAS UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS IMPRÓPRIAS. **O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.**



NÃO DEIXE MATERIAL DE EMBALAGEM ABANDONADO SEM VIGILÂNCIA NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPRE OS VÁRIOS TIPOS DE MATERIAIS DE EMBALAGEM A ELIMINAR E LEVE-OS AO CENTRO DE RECOLHA SELECTIVA MAIS PRÓXIMO.



É OBRIGATÓRIO QUE O APARELHO SEJA EQUIPADO COM LIGAÇÃO À TERRA SEGUNDO AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DO SISTEMA ELÉCTRICO.



A FICHA QUE LIGA AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E À RESPECTIVA TOMADA DEVERÁ SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR. A TOMADA DEVERÁ FICAR ACESSÍVEL COM O APARELHO ENCASTRADO. **NUNCA DESLIGUE A FICHA PUXANDO-A PELO CABO.**



IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, TESTE O APARELHO DE MODO BREVE SEGUINDO AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS MAIS ADIANTE. SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR, DESLIGUE-O DA REDE ELÉCTRICA E CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO. **NUNCA TENDE REPARAR O APARELHO.**



NO FIM DA UTILIZAÇÃO, VERIFIQUE SEMPRE SE OS BOTÕES DE COMANDO ESTÃO NA POSIÇÃO ● (DESLIGADO).



NUNCA COLOQUE OBJECTOS INFLAMÁVEIS DENTRO DO FORNO: NO CASO DE SER ACESO ACIDENTALMENTE PODERIA DESENCADear-SE UM INCÊNDIO.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA, ESTÁ COLOCADA NA PARTE DE DENTRO DA ESTUFA DO FOGÃO. A CHAPA NUNCA DEVE SER REMOVIDA.



NÃO APOIE SOBRE AS GRADES DA PLACA DE COZEDURA PANELAS COM FUNDO NÃO PERFEITAMENTE PLANO E REGULAR.



NÃO USE RECIPIENTES OU GRELHADORES QUE ULTRAPASSAM O PERÍMETRO EXTERIOR DA PLACA.



BAIXE A TAMPA EM VIDRO DA PLACA ACOMPANHANDO-A COM A MÃO. **ATENÇÃO:** A TAMPA EM VIDRO PODE PARTIR SE ESTIVER SOBREAQUECIDA. DESLIGUE TODOS OS QUEIMADORES E ESPERAR QUE ARREFEÇAM ANTES DE FECHÁ-LA.



O APARELHO AQUECE MUITO DURANTE O USO. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO EXISTENTES NO INTERIOR DO FORNO.



O APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A PESSOAS ADULTAS. NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM DELE OU QUE O UTILIZEM PARA AS SUAS BRINCADEIRAS. DURANTE O FUNCIONAMENTO DO GRELHADOR AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES: MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS.



SE O APARELHO FOR COLOCADO SOBRE UM PEDESTAL, DEVE SER INSTALADO DE FORMA QUE NÃO HAJA POSSIBILIDADE DELE RESVALAR.



OS PRODUTOS DE COZEDURA QUANDO INSTALADOS SOBRE VEÍCULOS (POR EXEMPLO CARAVANA, ROULOTTE, ETC.) DEVEM SER UTILIZADOS EXCLUSIVAMENTE QUANDO PARADOS.



INSTALE O PRODUTO DE FORMA QUE AO ABRIR AS GAVETAS OU PORTAS DOS MÓVEIS COLOCADOS À ALTURA DA PLACA DE COZEDURA, NÃO SE POSSA ACIDENTALMENTE ENTRAR EM CONTACTO COM AS PANEAS COLOCADAS SOBRE AS MESMAS.



ESTE EQUIPAMENTO DISPÕE DA MARCA DE CONFORMIDADE NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ESTA DIRECTIVA DEFINE AS NORMAS PARA A RECOLHA E RECICLAGEM DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS VÁLIDAS EM TODO O TERRITÓRIO DA UNIÃO EUROPEIA.



ANTES DE PÔR O EQUIPAMENTO A FUNCIONAR, É OBRIGATÓRIO REMOVER TODAS AS ETIQUETAS E PELÍCULAS PROTECTORAS QUE TENHAM SIDO APLICADAS DENTRO OU FORA DELE.



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do equipamento e utilização de peças sobresselentes não originais.



2 INSTRUÇÕES PARA A RECICLAGEM - A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL

Para a embalagem dos nossos electrodomésticos são utilizados materiais não poluentes e, portanto, compatíveis com o meio ambiente e recicláveis. Pedimos a sua colaboração para uma eliminação correcta da embalagem. Informe-se junto do seu revendedor ou das organizações competentes da sua área sobre os endereços dos centros de recolha, reciclagem e eliminação.

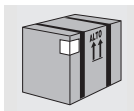
Não abandone a embalagem ou partes da mesma.

Também é necessário eliminar correctamente o seu aparelho velho.

Importante: entregue o aparelho à empresa da área autorizada para recolha dos electrodomésticos inutilizados.

Uma eliminação correcta permite uma recuperação inteligente de materiais valiosos. Os aparelhos refrigeradores contêm gases que podem ser nocivos ao ambiente. Por este motivo, é preciso certificar-se de que os tubos do circuito de refrigeração não sejam danificados antes que o serviço competente tenha retirado o electrodoméstico.

Antes de deitar fora o seu electrodoméstico, é importante tirar as portas e deixar as prateleiras nas posições originais de utilização, para evitar que as crianças, ao brincarem, possam ficar presas no interior dele. Além disso, é preciso cortar o cabo de ligação à rede eléctrica e removê-lo juntamente com a ficha.



NÃO DEIXE MATERIAL DE EMBALAGEM ABANDONADO SEM VIGILÂNCIA NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPRE OS VÁRIOS TIPOS DE MATERIAIS DE EMBALAGEM A ELIMINAR E LEVE-OS AO CENTRO DE RECOLHA SELECTIVA MAIS PRÓXIMO.



INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES:

De acordo com as Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respeitantes à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos, o símbolo do caixote com uma cruz colocado no aparelho indica que o produto no fim da sua vida útil deve ser recolhido em separado dos outros resíduos. O utilizador deverá, portanto, destinar o aparelho em fim de vida aos centros adequados de recolha diferenciada dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou entregá-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um. A recolha diferenciada apropriada para o encaminhamento do aparelho destinado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ecologicamente compatível contribuem para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorecer a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador acarreta a aplicação de sanções administrativas.



Instruções para o instalador

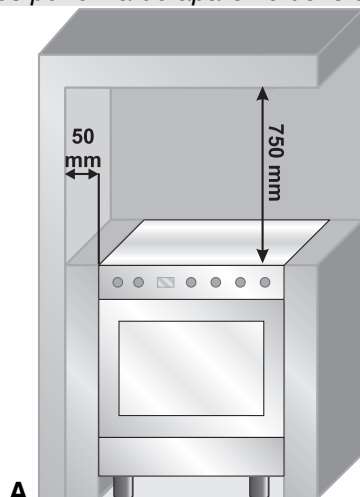
PT

3 INSTALAÇÃO DO APARELHO

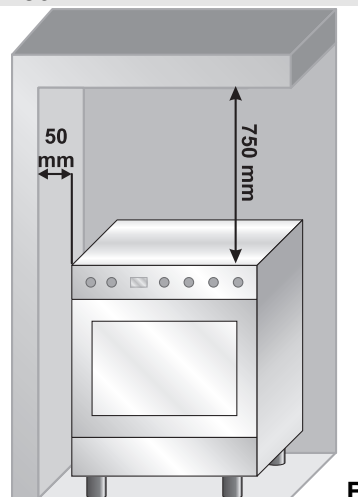


O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as normas vigentes. De acordo com o tipo de instalação pertencem à classe 1 (Fig. A) ou à classe 2 - subclasse 1 (Fig. B-C).

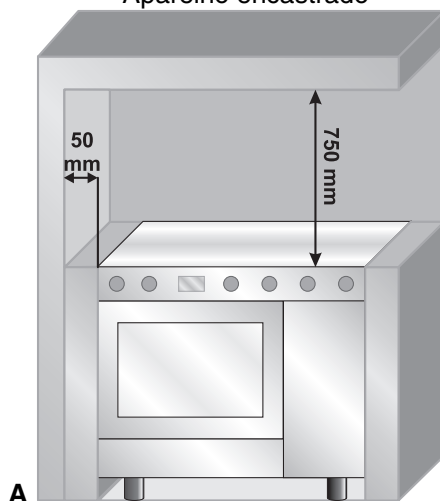
Pode ser encostado a paredes das quais uma de altura superior à do tampo do fogão, que diste, pelo menos, 50 mm da parte lateral do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e B relativos às classes de instalação. A distância mínima entre o tampo do fogão e qualquer armário suspenso ou exaustor montados por cima do aparelho deve ser de 750 mm.



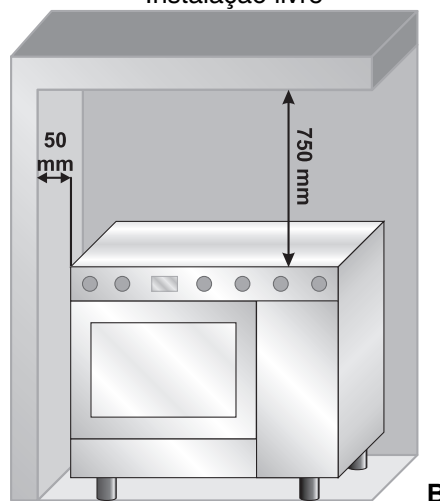
A Aparelho encastado



B Instalação livre



A Aparelho encastado



B Instalação livre



C



Os aparelhos equipados com compartimento porta-botija e forno eléctrico devem ser instalados exclusivamente em situação livre (ver fig. B)



3.1 Ligação eléctrica

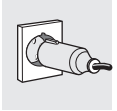


Certifique-se de que a voltagem e o dimensionamento da linha de alimentação correspondem às características indicadas na chapa fixada dentro da estufa do fogão.

Esta chapa nunca deverá ser removida.



Se o aparelho for ligado à rede eléctrica através de uma ligação fixa, é necessário montar na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a **3 mm**, situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.



A ligação à rede eléctrica pode ser fixa ou com ficha e tomada. No segundo caso, quer a ficha, quer a tomada têm de ser adequadas ao cabo utilizado e estar em conformidade com as normas em vigor. Qualquer que seja o tipo de ligação escolhido é obrigatório que o aparelho seja ligado à terra. Antes de o ligar certifique-se de que a linha de alimentação tem uma ligação à terra adequada. Evite a utilização de redutores, adaptadores ou derivadores.



1 - Funcionamento a 220-240V~: utilize um cabo tripolar do tipo H05RR-F ou H05V2V2-F:

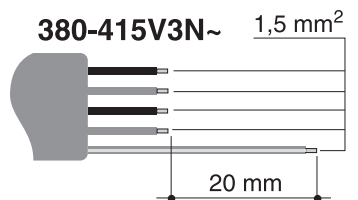
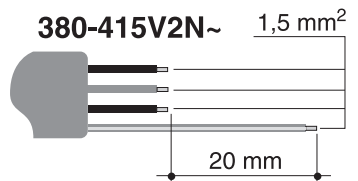
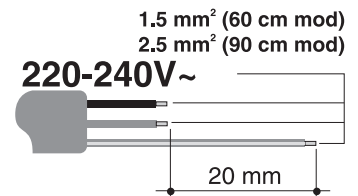
3 x 2,5 mm² (para alguns modelos de 90 cm)

3 x 1,5 mm² (para modelos de 50, 60, 80 e 90 cm).

2 - Funcionamento a 380-415V2N~ (apenas para modelos de 90 cm): utilize um cabo quadripolar de tipo H05RR-F ou H05V2V2-F (cabo de 4 x 1,5 mm²).

3 - Funcionamento a 380-415V3N~ (apenas para modelos de 90 cm): utilize um cabo pentapolar de tipo H05RR-F ou H05V2V2-F (cabo de 5 x 1,5 mm²).

A extremidade a ligar ao aparelho deverá ter o fio de terra (amarelo verde) pelo menos 20 mm mais comprido.



ATENÇÃO: OS VALORES ACIMA INDICADOS REFEREM-SE À SECÇÃO DO CONDUTOR INTERNO.



Atenção: apenas alguns modelos de 90 cm podem ser ligados em bifase ou trifase.

3.2 Ventilação dos compartimentos



O aparelho só pode ser instalado em aposentos onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido nas normas vigentes. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal de gás e para a renovação de ar no próprio local. As tomadas de introdução de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo parcialmente.

O fogão deverá ser adequadamente ventilado para eliminar a humidade e o calor produzidos pela cozedura: em particular, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos possíveis ventiladores.



Instruções para o instalador

PT

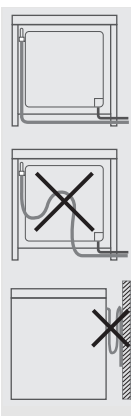
3.3 Descarga dos produtos de combustão



A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Qualquer sistema de aspiração eficiente requer um projecto cuidadoso de um especialista, respeitando as posições e distâncias indicadas pelas normas. No fim da intervenção o instalador deve emitir um certificado de conformidade.

3.4 Ligação ao gás

3.4.1 Ligação com tubo de borracha



A ligação com tubo de borracha conforme a norma vigente deverá ser realizada de modo a fazer com que a extensão da tubagem não ultrapasse 1,5 metros; certifique-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis ou fique esmagado. O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para GÁS LÍQUIDO e 13 mm para GÁS METANO e GÁS DE CIDADE.

Certifique-se de que as condições abaixo sejam respeitadas:

- que o tubo esteja fixado ao adaptador de mangueira com braçadeiras de segurança;
- que o tubo não entra em contacto com superfícies quentes (máx. 50 °C);
- que o tubo não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção ou tensão e não forme curvas apertadas ou estrangulamentos;
- que o tubo não entre em contacto com corpos cortantes ou arestas vivas;
- se o tubo não for perfeitamente estanque e provocar dispersão de gás no ambiente, **não tente repará-lo**: substitua-o por um tubo novo;
- verifique se o prazo de validade do tubo, impresso no mesmo, foi ultrapassado.



A LIGAÇÃO COM TUBOS DE BORRACHA QUE OBSERVAM A NORMA VIGENTE SÓ PODE SER FEITA SE O TUBO PUDER SER INSPECCIONADO A TODO O SEU COMPRIMENTO.

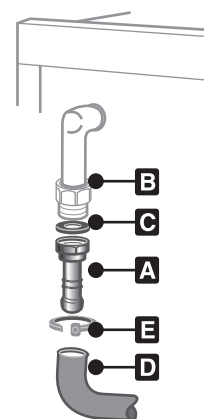


O TORQUE DE APERTO ENTRE AS LIGAÇÕES QUE INTEGRAM AS JUNTAS NÃO DEVE SER SUPERIOR A 10Nm

3.4.2 Ligação para gás metano e gás de cidade

Faça a ligação à rede de gás usando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem estampilhada a sigla desta norma).

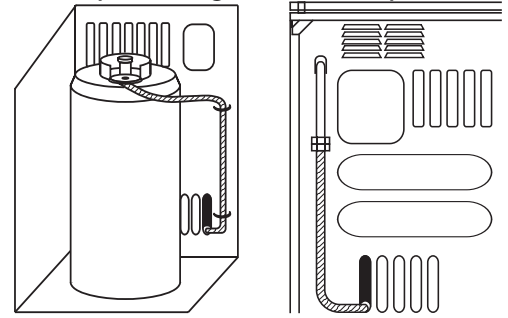
Enroskar de forma precisa o adaptador de mangueira **A** à conexão de gás **B** do aparelho, colocando a junta **C**. Ajuste bem o tubo de borracha **D** ao adaptador de mangueira **A** e fixá-lo com a braçadeira **E** conforme a norma vigente.





3.4.3 Ligação à botija no compartimento interno do aparelho (só em alguns modelos)

Abra o compartimento lateral e introduza uma botija de 15 kg no máx. Coloque uma extremidade do tubo no adaptador de tubo e fixe-o com uma das duas braçadeiras fornecidas. Introduza o tubo no compartimento da botija através do orifício situado na parte de trás do aparelho de acordo com o esquema indicado ao lado. Coloque a outra extremidade no redutor da botija; fixe-o com a segunda braçadeira fornecida. **Verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.**



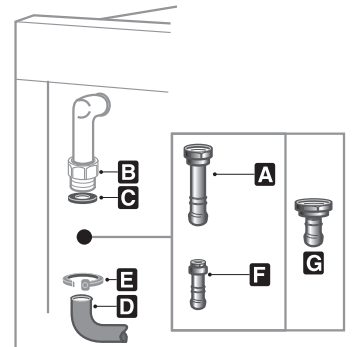
Para a ligação entre o fogão e a botija, utilize um pedaço de tubo de acordo com a norma vigente de comprimento não inferior a 1,4 m.

3.4.4 Ligação para gás líquido



Utilize um regulador de pressão que cumpra os requisitos da norma vigente e faça a ligação na botija respeitando os requisitos estabelecidos na norma vigente. Certifique-se de que a pressão de alimentação respeita os valores indicados na tabela do parágrafo “3.2/3.3 Quadros de características dos queimadores e dos injectores”.

Rosque o adaptador de mangueira pequeno, **F** no adaptador de mangueira grande **A**; ligue o bloco obtido à conexão de gás **B** (ou utilize o adaptador de mangueira **G** que deve ser ligado directamente à conexão de gás **B**) e colocar entre eles a junta **C**. Ligue a extremidade do tubo de borracha **H** ao adaptador de mangueira **A+F** (ou **G**) e à conexão de saída do redutor na botija. Fixe a extremidade do tubo **H** ao adaptador de mangueira **A+F** (ou **G**) com a braçadeira **I** de acordo com a norma em vigor.

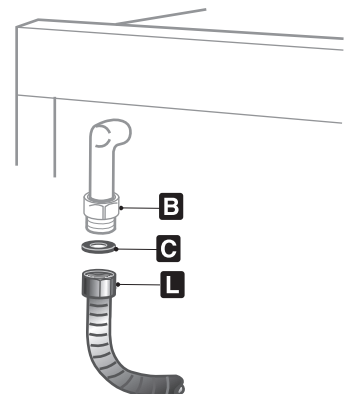


*O adaptador de mangueira **G** ilustrado na figura não faz parte do material fornecido de série com o aparelho. Use apenas adaptadores de mangueira que cumpram os requisitos da norma vigente.*

3.4.5 Ligação com tubo de aço flexível (para todos os tipos de gás)

Trata-se de um tipo de ligação que pode ser feita quer em aparelhos de encastre, quer em aparelhos dispostos em posição livre. Utilize exclusivamente tubos de aço flexíveis que cumpram os requisitos da norma vigentes e com um máximo de 2 metros de comprimento. Rosque a extremidade do tubo flexível **L** colocando entre elas a junta **C** à conexão de gás **B** de rosca ½”, gás exterior (ISO 228-1).

Concluída a instalação verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.





Instruções para o instalador

PT

4 ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS



Desligar o aparelho da corrente eléctrica, antes de realizar as operações seguintes.

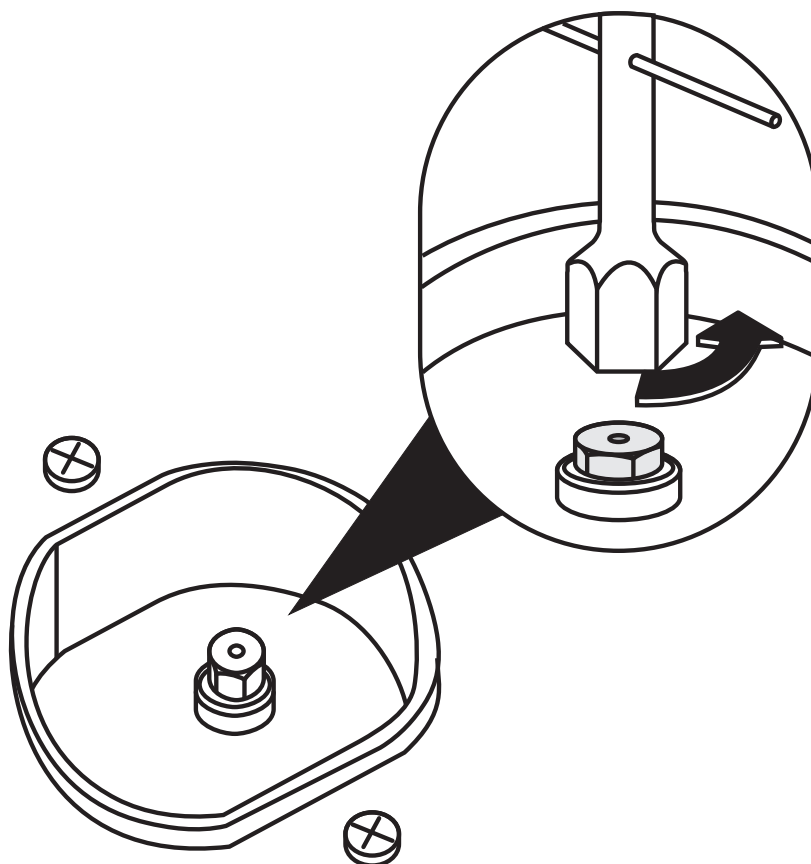
O aparelho está aprovado para **gás metano G20** (2H) à pressão de 20 mbar. Em caso de funcionamento com outros tipos de gás é necessário substituir os injectores dos queimadores e regular a chama mínima nas torneiras de gás. Além disso, no caso do queimador do forno a gás é necessário efectuar a regulação do ar primário (3.4.2 Regulação do ar primário do queimador do forno). Para a substituição dos injectores deverá proceder de acordo com as indicações que damos nos próximos parágrafos.

4.1 Substituição dos injectores da placa de cozedura

1. Extraia as grades do fogão, retire todas as tampas dos injectores e as coroas espalhadoras;
2. Com uma chave de caixa de 7 mm desaperte os injectores dos queimadores;
3. Substitua os injectores dos queimadores de acordo com o gás a utilizar (ver parágrafo “3.2/3.3 Quadros de características dos queimadores e dos injectores”).
4. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.



Os injectores para a utilização de gás de cidade (G110 – 8 mbar) encontram-se disponíveis nos centros de assistência autorizados.





4.2 Quadros de características dos queimadores e dos injectores (Mod. 60 cm)

Queimador	Capacidade térmica nominal (KW)	GÁS LÍQUIDO – G30/G31 30/37 mbar				
		Diâmetro injector 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Capacidade reduzida (W)	Capacidade g/h G30	Capacidade g/h G31
Auxiliar	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rápido	1.8	65	33	450	131	129
Rápido reduzido	2.5	79	45	800	182	179
Tripla coroa	3.2	91	65	1500	233	229
Forno	3.2	87	50	900	233	229

Queimador	Capacidade térmica nominal (KW)	GÁS DE CIDADE – G110 8 mbar	
		Diâmetro injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar	1.0	145	350
Semi-rápido	1.8	185	450
Rápido reduzido	2.5	230	800
Tripla coroa	3.5	290	1200
Forno	3.2	270	900

Os valores relativos ao gás de cidade referem-se aos aparelhos da categoria III 1a2H3+.

Queimador	Capacidade térmica nominal (KW)	GÁS METANO – G20 20 mbar	
		Diâmetro injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar	1.0	72	350
Semi-rápido	1.8	97	450
Rápido reduzido	2.5	108	800
Tripla coroa	3.5	133	1500
Forno	3.2	130	900



Instruções para o instalador

PT

4.3 Quadros de características dos queimadores e dos injectores (Mod. 80 cm)

Queimador	Capacidade térmica nominal (KW))	GÁS LÍQUIDO – G30/G31 30/37 mbar				
		Diâmetro injector 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Capacidade reduzida (W)	Capacidade g/h G30	Capacidade g/h G31
Auxiliar	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rápido	1.8	65	33	450	131	129
Rápido reduzido	2.5	79	45	800	182	179
Tripla coroa	3.5	94	65	1500	254	250
Forno	3.2	87	50	900	233	229
Maxi forno	4.6	106	59	1300	334	329

Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	GÁS METANO – G20 20 mbar	
		Diâmetro do injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar	1.0	72	350
Semi-rápido	1.8	97	450
Rápido reduzido	2.5	108	800
Tripla coroa	3.5	140	1500
Forno	3.2	130	900
Maxi forno	4.6	155	1300



4.4 Quadros de características dos queimadores e dos injectores (Mod. 90 cm)

Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	GÁS LÍQUIDO – G30/G31 30/37 mbar				
		Diâmetro injector 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Capacidade reduzida (W)	Capacidade g/h G30	Capacidade g/h G31
Auxiliar	1	50	30	350	73	71
Semi-rápido	1.8	65	33	450	131	129
Rápido (5)	3	85	45	800	218	214
Tripla coroa	3.5	94	65	1500	254	250
Tripla coroa (8)	3.2	91	65	900	233	229
Forno	3.2	87	50	900	233	229
Maxi forno	5.2	110	59	1300	378	371

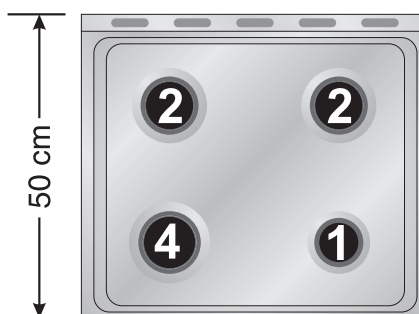
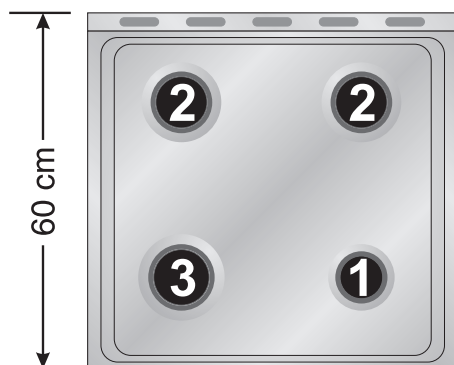
Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	GÁS METANO – G20 20 mbar	
		Diâmetro do injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar	1	72	350
Semi-rápido	1.8	97	450
Rápido (5)	3	115	800
Tripla coroa	3.5	140	1500
Forno	3.2	130	900
Maxi forno	5.2	164	1300



Instruções para o instalador

PT

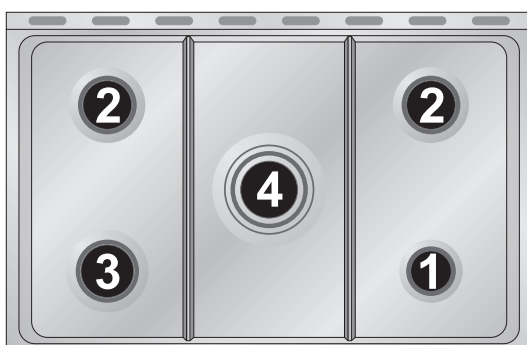
4.5 Disposição dos queimadores na placa de cozedura (Mod. 60 cm)



QUEIMADORES

1. Auxiliar
2. Semi-rápido
3. Tripla Coroa
4. Rápido Reduzido

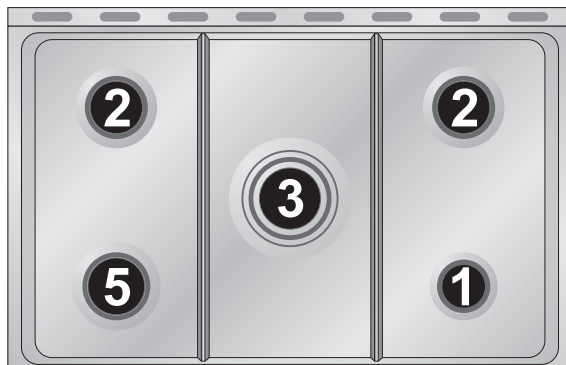
4.6 Disposição dos queimadores na placa de cozedura (Mod. 80 cm)



QUEIMADORES

- Auxiliar
- Semi-rápido
- Tripla Coroa
- Rápido Reduzido

4.7 Disposição dos queimadores na placa de cozedura (Mod. 90 cm)



QUEIMADORES

1. Auxiliar
2. Semi-rápido
3. Tripla Coroa
5. Rápido
6. Tripla Coroa
7. Placa eléctrica grande (1500W)
8. Placa eléctrica pequena (1000W)





5 OPERAÇÕES FINAIS

Depois de ter substituído os injectores, monte de novo as coroas espalhadoras nos respectivos encaixes, as tampas dos queimadores e as grades do fogão.

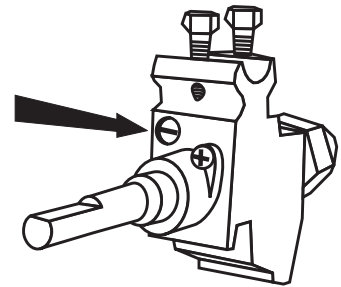


Depois da regulação com um gás diferente do usado nos testes funcionais de aprovação do aparelho, substitua a etiqueta referente à regulação de gás pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta é introduzida no interior da saqueta com os injectores.

5.1 Regulação do mínimo do queimador da placa para gás de cidade e metano

Acenda o queimador e coloque-o no mínimo Δ . Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de regulação que se encontra no cimo à esquerda da haste da torneira, até obter uma chama mínima regular.

Coloque de novo o botão na sua posição original e verifique a estabilidade da chama do queimador (rodando o botão, rapidamente, da posição de máximo para a de mínimo, a chama não se deve apagar). Repita a operação em todas as torneiras de gás.



Nos modelos com válvulas, mantenha o botão premido na posição de mínimo durante alguns segundos para manter a chama acesa e para activar o dispositivo de segurança.

5.2 Regulação do mínimo dos queimadores da placa para gás líquido

Para fazer a regulação do mínimo com gás líquido é necessário apertar o parafuso situado ao lado da haste da torneira de gás, rodando-o totalmente em sentido horário.

Os diâmetros dos by-pass para cada queimador individual são apresentados no parágrafo "3.2/3.3 Quadros de características dos queimadores e dos injectores". Quando terminar a regulação reponha a selagem dos by-pass com tinta ou outro material.

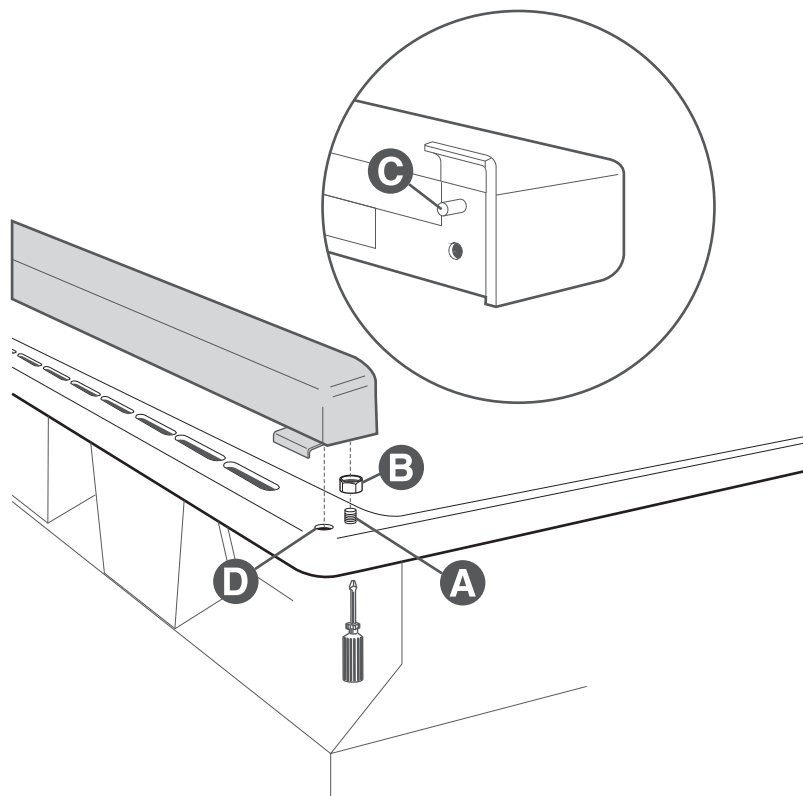


Instruções para o instalador

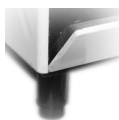
PT

5.3 Montagem do friso (apenas nos modelos previstos)

- Desaperte as porcas **B**.
- Coloque o friso na placa fazendo corresponder os pernos **C** com os furos **D**.
- Fixe o friso na placa atarraxando os parafusos **A**.



5.4 Colocação e nivelamento do aparelho (só em alguns modelos)



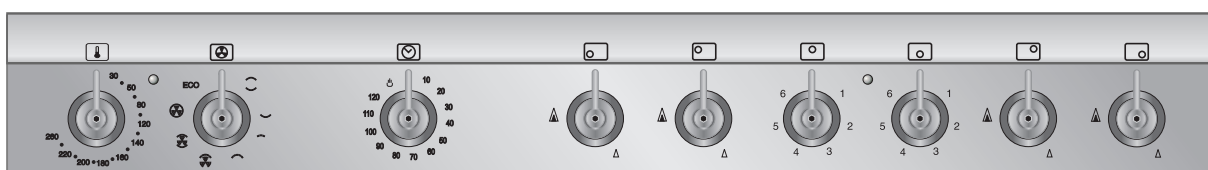
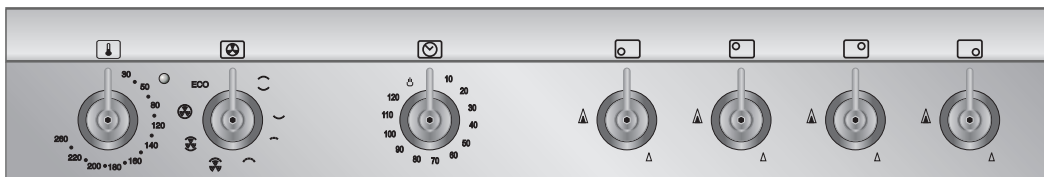
Depois de ter feito a ligação eléctrica e a ligação ao gás, nivele o aparelho com o pavimento utilizando os quatro pés reguláveis. Para obter uma boa cozedura é indispensável que o aparelho esteja perfeitamente nivelado com o pavimento.

Dependendo do modelo por si adquirido, a regulação da altura dos pés de apoio pode variar de 70 a 95 mm e de 110 a 160 mm. Estas alturas indicam a distância entre o ponto mais alto do pé de apoio (parte fixa) e o ponto mais baixo (parte móvel que fica apoiada no chão).



6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS DO PAINEL FRONTAL

Todos os comandos e controlos do fogão estão reunidos no painel frontal.

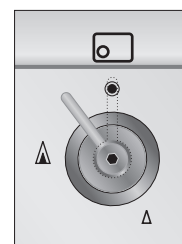


No quadro abaixo fornecemos a descrição dos símbolos utilizados.

	QUEIMADOR ANTERIOR DIREITO		QUEIMADOR CENTRAL
	QUEIMADOR POSTERIOR DIREITO		QUEMADOR ANTERIOR CENTRAL
	QUEIMADOR POSTERIOR ESQUERDO		TERMÓSTATO DO FORNO ELÉCTRICO (OU FORNO PIZZA QUANDO PRESENTE)
	QUEIMADOR ANTERIOR ESQUERDO		FUNÇÕES DO FORNO ELÉCTRICO (OU FORNO PIZZA QUANDO PRESENTE)
	QUEIMADOR POSTERIOR CENTRAL		TEMPORIZADOR DE FIM DE COZEDURA

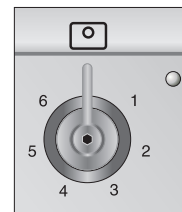
BOTÃO DE COMANDO DOS QUEIMADORES DA PLACA

A chama é acesa premindo e rodando o botão no sentido anti-horário no símbolo de chama mínima . Para regular a chama, rode o botão para a zona entre o máximo () e o mínimo (). Para apagar o queimador terá de colocar de novo o botão na posição .



REGULADOR DE ENERGIA PARA AS PLACAS ELÉCTRICAS

Através destes botões é possível controlar as placas aquecidas electricamente da placa. Sobre cada botão está indicada a placa controlada. Rodar o botão para a direita para regular a potência de funcionamento da placa para um mínimo e um máximo. O apagamento é indicado pelo botão na posição .




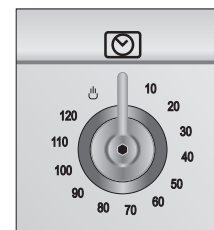


Instruções para o utilizador

BOTÃO DO TEMPORIZADOR DE FIM DE COZEDURA

Permite seleccionar a cozedura ou o contador de minutos com desactivação automática do forno no fim da cozedura.

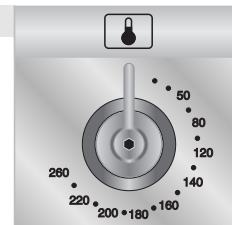
Se não for seleccionada qualquer duração de cozedura, é necessário colocar o botão temporizador no símbolo 



BOTÃO DO TERMÓSTATO DO FORNO ELÉCTRICO

A escolha da temperatura de cozedura realiza-se rodando o botão no sentido horário para o valor desejado, compreendido entre **50° e 260°C**.

O acendimento da lâmpada indicadora laranja assinala que o forno está em fase de aquecimento. O apagamento desta luz indicadora informa que a temperatura prefixada foi alcançada. A intermitência regular indica que a temperatura dentro do forno é mantida constante no valor definido.



BOTÃO DE FUNÇÕES DO FORNO ELÉCTRICO

As várias funções do forno eléctrico são adequadas às várias modalidades de cozedura. Após ter seleccionado a função desejada, defina a temperatura de cozedura através do botão do termóstato.



RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR



RESISTÊNCIA DO GRILL + VENTILAÇÃO



RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO INFERIOR



RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR + VENTILAÇÃO



RESISTÊNCIA DO GRILL PEQUENA



RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO VENTILADA



RESISTÊNCIA DO GRILL



ECO

RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR



7 UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

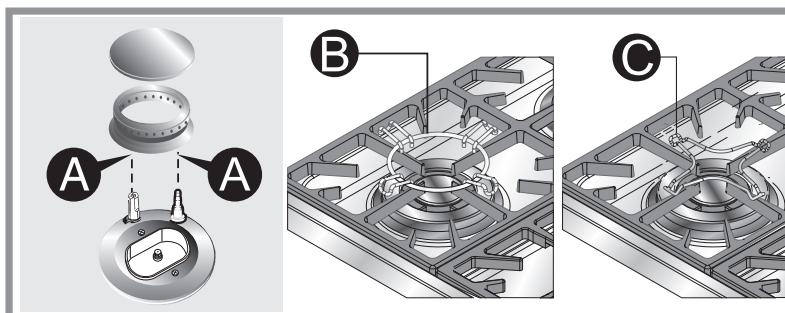
7.1 Como acender os queimadores da placa



Antes de acender os queimadores da placa, certifique-se de que as coroas espalhadoras estão colocadas nos encaixes próprios com as respectivas tampas, tendo o cuidado de verificar se a posição dos orifícios **A** dos espalhadores corresponde com a das velas e dos termopares. Antes de acender os queimadores **levante a tampa de vidro**; antes de a fechar, apague todos os queimadores e aguarde que arrefeçam.



A grelha **B**, fornecida apenas por encomenda, é usada para recipientes “wok” (caçarola chinesa). Para evitar deteriorações da placa de cozedura equipámos o fogão com uma grelha sobrelevada **C** que deve ser posicionada por baixo das panelas cujo diâmetro ultrapasse 26 cm. O redutor **C**, fornecido de série, deve ser utilizado para recipientes pequenos.

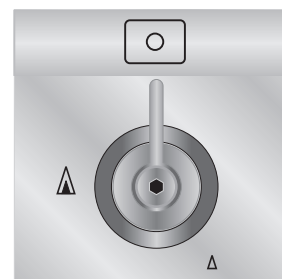


Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde.

O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama mínima Δ , até que a chama acenda. Se não acender nos primeiros 15 segundos, rodar o botão para 0 e não tentar voltar acender durante 60 segundos.

Nos modelos com válvulas, quando a chama acender, mantenha premido o botão durante alguns segundos para permitir que o termopar aqueça. Pode acontecer que o queimador se apague no momento em que soltar o botão: significa que o termopar não aqueceu o suficiente.

Espere mais alguns instantes e repita a operação mantendo o botão premido um pouco mais. Esta operação não será necessária nos queimadores que não têm termopar.



Nos modelos equipados com termopar, se os queimadores se apagarem acidentalmente, intervém um dispositivo de segurança que impede a saída de gás das torneiras, mesmo com elas abertas. Neste caso, rodar o botão para a posição de apagado e não tentar voltar a acender o queimador, pelo menos, durante 60 segundos.

7.2 Conselhos práticos para utilizar os queimadores da placa



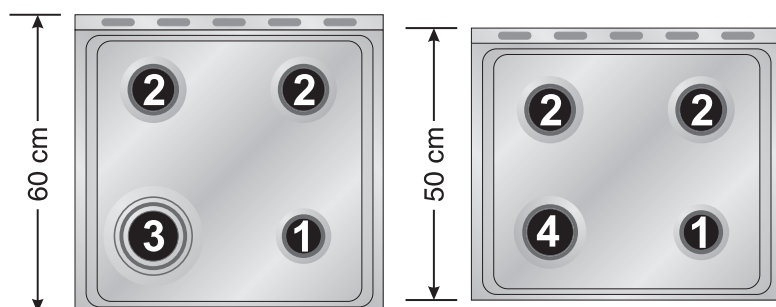
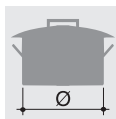
Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás deve: usar recipientes com tampa e proporcionais ao queimador, a fim de evitar que a chama incida sobre os lados (ver parágrafo “6.3 Diâmetro dos recipientes”). No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame. Durante a cozedura, para evitar queimaduras ou danos na placa, todos os recipientes ou os grelhadores devem estar colocados no interior do perímetro da placa de cozedura. Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular. Quando usar gorduras ou óleo tenha muito cuidado na medida em que estes produtos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. No caso da chama se apagar acidentalmente, desligue o botão de comando correspondente e tente outra vez acendê-la depois de ter aguardado, pelo menos, 1 minuto.



Instruções para o utilizador

PT

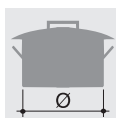
7.3 Diâmetro dos recipientes (Mod. 60 cm)



QUEIMADORES (60 X 60) Ø mín. e máx. (em cm)

1. Auxiliar	12 – 14
2. Semi-rápido	16 – 24
3. Tripla coroa	18 – 26
4. Rápido Reduzido	18 – 26

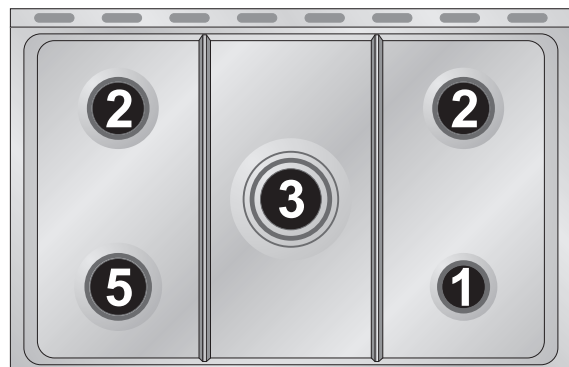
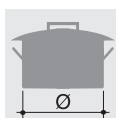
7.4 Diâmetro dos recipientes (Mod. 80 cm)



QUEIMADORES Ø mín. e máx. (em cm)

1. Auxiliar	12 – 14
2. Semi-rápido	16 – 22
3. Tripla coroa	18 – 24
4. Rápido Reduzido	18 – 26

7.5 Diâmetro dos recipientes (Mod. 90 cm)



QUEIMADORES Ø mín. e máx. (em cm)

1. Auxiliar	12 – 14
2. Semi-rápido	16 – 24
3. Tripla coroa	18 – 26
5. Rápido	18 – 26
6. Tripla Coroa	18 – 26



7.6 Ligação da placa eléctrica

7.6.1 Ligação das placas eléctricas

Alguns modelos estão equipados com placas de vários diâmetros. Estas são controladas por um comutador e a sua ligação ocorre rodando o botão para a posição desejada. No painel frontal, sobre cada botão, está impresso um esquema onde é indicado a qual placa se refere o próprio botão. Uma lâmpada indicadora de cor vermelha assinala a ligação das placas.

7.6.2 Como utilizar as placas eléctricas

As placas rápidas oferecem a vantagem de uma cozedura ultrarápida. A título puramente indicativo apresentamos um quadro de regulação para as placas.

PLACAS RÁPIDAS	INTENSIDADE DE CALOR	COZEDURAS REALIZÁVEIS
0	Desligado	-
1	Fraco	Para derreter manteiga, chocolate, etc. Para aquecer pequenas quantidades de líquido.
2	Suave	Para aquecer quantidades maiores de líquido.
3	Lento	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados, cozer à temperatura de ebulição ou apenas abaixo dela.
4	Médio	Para cozer alimentos que devem ser levados à ebulição, para assados de carne delicados e peixe.
5	Forte	Para assados, costeletas, bifes e para grandes cozidos.
6	Vivo	Para levar à ebulição grandes quantidades de água, para fritar.

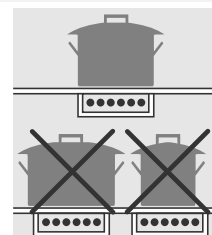
ADVERTÊNCIAS

No momento da primeira ligação ou de qualquer modo se a placa tiver permanecido inactiva durante muito tempo, é necessário, com o intuito de eliminar a humidade eventual absorvida pela massa isoladora, proceder à sua secagem colocando a placa durante 30 minutos na posição nº 1 do comutador.

Para uma utilização correcta deve-se lembrar de:

acender a placa apenas depois de ter colocado as panelas sobre a mesma.

- Utilizar panelas com fundo plano e com o fundo espesso.
- Nunca utilizar panelas mais pequenas que a placa.
- Secar o fundo da panela antes de a colocar sobre a placa.
- Após a utilização, para uma boa conservação e para que a superfície esteja sempre limpa e brilhante, a placa deve ser tratada com os produtos adequados à venda no mercado. Esta operação necessária evita a eventual oxidação (ferrugem).
- Durante a cozedura dos alimentos com óleo ou banha, facilmente inflamáveis, o utilizador não deverá afastar-se do aparelho.
- Também após a utilização, as placas ficam quentes durante muito tempo: para evitar queimaduras não colocar as mãos ou outros objectos.
- Antes de ligar as placas eléctricas levante a tampa de vidro do fogão; antes de a fechar, desligue todas as placas e aguarde que arrefeçam.
- Se verificar alguma rachadura na superfície das placas, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica e contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo.





Instruções para o utilizador

PT

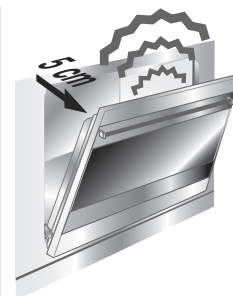
8 UTILIZAÇÃO DO FORNO

8.1 Advertências e sugestões gerais

Ao utilizar pela primeira vez as várias resistências eléctricas, convém aquecê-las à sua máxima temperatura (260°C) o tempo suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabrico, que podem libertar odores desagradáveis para os alimentos.



Para evitar que o vapor eventualmente contido no forno incomode, abra a porta em dois tempos: mantenha-a entreaberta (cerca de 5 cm) durante 4-5 segundos e, em seguida, abra-a completamente. Se for necessário mexer os alimentos, deverá deixar a porta aberta o menos tempo possível para evitar que a temperatura do forno baixe, prejudicando assim a cozedura.



DURANTE AS COZEDURAS DE DOCES OU VEGETAIS PODERÃO VERIFICAR-SE PINGOS POR DEBAIXO DA PORTA. ISTO É UM FENÓMENO FÍSICO NATURAL QUE SE MANIFESTA SOBRETUDO QUANDO NÃO FOR EFECTUADO O PRÉ-AQUECIMENTO. PARA EVITAR ESTE FENÓMENO, ABRA A PORTA UM PAR DE VEZES DURANTE A COZEDURA PRESTANDO MUITA ATENÇÃO.



8.2 Sistema de refrigeração tangencial

Graças a uma recirculação forçada de ar fresco, este sistema mantém baixa a temperatura da porta e dos componentes internos do forno, garantindo uma maior segurança e uma duração mais longa do electrodoméstico.

O sistema de refrigeração tangencial permanece activo mesmo quando terminada a cozedura e continua a funcionar com o forno apagado para dispersar todo o calor acumulado no seu interior. Tal precaução permite proteger os móveis onde se encontra apoiado o produto, impedindo o seu sobreaquecimento.

8.3 Utilização do grelhador eléctrico

8.3.1 Utilização do grelhador em fogões com forno eléctrico

Para cozeduras rápidas, como por exemplo, dourar carnes já cozidas, seleccione a função do grelhador estático  e colocar o botão do termóstato na temperatura máxima. A função de grelhador ventilado (somente nos modelos equipados) permite fazer verdadeiras cozeduras graças à ventilação forçada que permite a entrada do calor no interior do alimento. Para este tipo de cozedura, seleccione a função de grelhador ventilado  e coloque o botão do termóstato na posição correspondente à temperatura de cozedura ideal (não ultrapasse, porém, 200 °C).



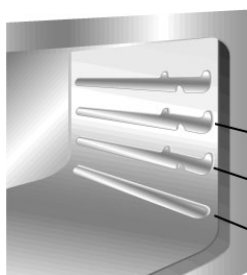
Como utilizar o grelhador



Depois de ligar o grelhador, operação confirmada pela lâmpada piloto vermelha acesa, deixe o forno aquecer durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

Os alimentos são condimentados antes da cozedura. Mesmo o azeite ou a manteiga derretida devem ser colocados no alimento antes da cozedura. Para recolher o molho use o tabuleiro do forno.

Os alimentos a cozinhar devem ser apoiados em cima da grelha do forno, que deve estar colocada numa das guias fornecidas de série nos vários tipos de fornos, seguindo as indicações seguintes:



ALIMENTOS	GRELHA NA PRATELEIRA
Carne espalmada e fina	3
Assado enrolado	2 – 3
Aves de capoeira	2 – 3

ADVERTÊNCIAS



- ***O tempo de duração da cozedura com o grelhador não deve exceder 60 minutos.***
- ***Nos modelos com forno a gás, as cozeduras com o grelhador devem ser feitas com a porta semiaberta no primeiro passo.***
- ***Nos modelos com forno eléctrico, as cozeduras com o grelhador devem ser feitas com a porta fechada.***
- ***Para evitar o perigo de excesso de aquecimento, a tampa de vidro do fogão deve estar sempre levantada durante a utilização do forno ou do grelhador.***
- ***Durante e após a utilização do grelhador, as partes acessíveis podem atingir temperaturas muito elevadas. É, portanto, necessário manter as crianças afastadas do aparelho.***
- ***Durante o uso do forno, tire de dentro dele todos os tabuleiros e grelhas não utilizados.***
- ***Durante a cozedura, não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio ou estanho e não coloque panelas ou tabuleiros de modo a evitar danos na camada de esmalte. Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.***

8.4 Estufa (só nalguns modelos)

Na parte inferior do fogão, por baixo do forno, existe um compartimento chamado estufa. Para abrir a estufa basta puxar o lado superior da respectiva porta. É expressamente proibido guardar materiais inflamáveis como panos, papel, etc. na estufa. Aqui só se podem guardar os acessórios metálicos do aparelho.



Não abra a estufa enquanto o forno estiver aceso e ainda quente. As temperaturas dentro deste compartimento podem ser muito elevadas.



Instruções para o utilizador

PT

8.5 Compartimento porta-botija (apenas nos modelos equipados)

O compartimento porta-botija, acessível ao abrir a porta lateral, pode ser utilizado também como estufa.

As 3 grelhas na figura não são fornecidas de série com o aparelho, mas podem ser adquiridas por pedido nos Centros de Assistência Autorizados.



8.6 Cofre (apenas nos modelos equipados)

Em alguns modelos foi adaptado um posterior compartimento escondido ao lado do forno que pode ser utilizada para depositar os acessórios metálicos fornecidos com o forno quando não são utilizados.



8.7 Cesto extraível (apenas nos modelos equipados)

Em alguns modelos o compartimento lateral do forno aloja um cesto extraível com 2 prateleiras no interior nas quais é possível apoiar vários objectos.



O cesto não foi projectado para suportar cargas pesadas. É aconselhável não ultrapassar o peso de 3 – 3,5 Kg no interior das prateleiras a fim de evitar riscos de caírem.





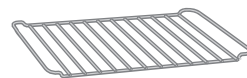
9 ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

O forno principal dispõe de 4 calhas para colocar os tabuleiros e grelhas a várias alturas e protecção superior.

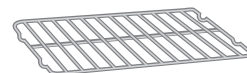
O forno auxiliar dispõe de 2 calhas.



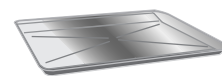
Grelha do forno: para a cozedura dos alimentos no interior dos pratos, tortas de pequena dimensão, assados ou alimentos que necessitam de um grelhado subtil.



Grelha para tabuleiro: deve ser apoiada sobre um tabuleiro para recolher o molho durante cozedura dos alimentos.



Tabuleiro de forno: útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos apoiados sobre a grelha posta em cima dele.



Pinça metálica cromada: útil para extrair as grelhas e tabuleiros quentes.



A pinça metálica cromada é um acessório muito útil em cozinha, além de garantir uma forte aderência nos tabuleiros e grelhas evita o contacto directo (ao qual se é, pelo contrário, obrigado ao utilizar pegas de tecido ou luvas térmicas).



Nalguns modelos nem todos os acessórios estão presentes.

Acessórios a pedido

Através dos Centros de Assistência Autorizados é possível solicitar os painéis autolimpáveis dos fornos.



Os acessórios do forno que possam entrar em contacto com os alimentos, são construídos com materiais conformes ao prescrito pela directiva CEE 89/109 de 21/12/88 e pelo D.L. 108 de 25/01/92.



Instruções para o utilizador

PT

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

10.1 Limpeza do aço inoxidável e versões esmaltadas



Para manter o aço inoxidável em bom estado de conservação é necessário limpá-lo com regularidade no final da utilização do fogão, tendo o cuidado de o deixar arrefecer previamente.



Não utilizar um jacto de vapor para limpar o interior do forno

10.1.1 Limpeza diária normal

Para limpar e conservar as superfícies em aço inoxidável, use sempre e **exclusivamente** produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Modo de utilização: deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com uma pele de camurça.

10.1.2 Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões metálicos e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou pele de camurça.

Evite deixar secar no forno resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex.: marmelada). Deixando-os muito tempo secos podem danificar o esmalte que reveste as paredes interiores do forno.

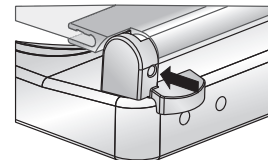


10.2 Limpeza dos componentes da placa de cozedura

10.2.1 A tampa em vidro

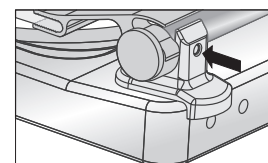
Para facilitar as operações de limpeza, a tampa é extraível das dobradiças.

- 1- coloque-a em posição aberta;
- 2- desatarraxe os parafusos situados na parte de trás das duas dobradiças (indicados pela seta na figura) e levante-a.



Se caírem líquidos sobre a tampa fechada, remova-os cuidadosamente com um pano antes de a abrir.

Para voltar a montar a tampa introduza-a nas calhas e atarraxe os parafusos de fixação das dobradiças na posição de aberta.



Ter cuidado para não tocar o vidro da tampa com panelas e tachos ainda quentes. O vidro pode estalar e quebrar devido ao forte calor

10.2.2 As grelhas

Extraia as grelhas e limpe-as em água tépida e detergente não abrasivo, tendo cuidado de retirar todas as incrustações. Volte a montá-las sobre a placa de cozedura.

O contacto contínuo das grelhas com a chama poderá provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno de todo natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.



Atenção:

No caso de utilizar grelhas em ferro fundido (opcional não fornecidas) no fim das cozeduras feitas utilizando recipientes com fundo em alumínio poder-se-á verificar a presença de resíduos brancos nas grelhas. Normalmente estes resíduos são provocados pelo esfregar do fundo dos recipientes nas grelhas, dificilmente removíveis com a limpeza normal. A utilização de produtos abrasivos ou demasiado agressivos para a limpeza da grelha pode danificar o esmalte superficial da mesma.

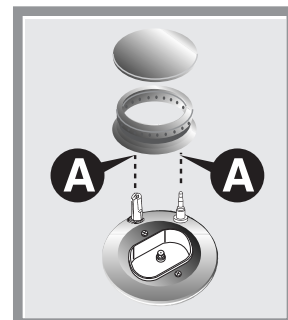


10.2.3 As tampas e as coroas espalhadoras

As tampas e as coroas espalhadoras são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-as em água quente e detergente não abrasivo tendo cuidado de retirar todas as incrustações e esperar que fiquem **perfeitamente enxutas**.



ATENÇÃO: evitar lavar estes componentes em máquinas de lavar louça. Podem ser deixadas em banho de água quente e detergente.



Voltar a montar as coroas espalhadoras, assegurando-se que sejam colocadas nas cavidades apropriadas com as respectivas tampas, tendo cuidado para que os orifícios **A** dos espalhadores correspondam às velas e aos termopares.

10.2.4 As velas e os termopares

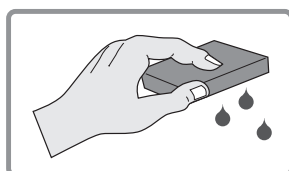
Para um bom funcionamento, para os modelos que não estão equipados, as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique frequentemente e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos são removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



10.3 Limpeza do forno



Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente depois de arrefecer. Extraia todas as partes susceptíveis de remoção.



Limpe as grelhas do forno com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque.

- **NÃO UTILIZE UM JACTO DE VAPOR PARA LIMPAR O INTERIOR DO FORNO.**
- Limpe a grelha do forno e as calhas laterais com água e detergentes não abrasivos, enxagúe e seque.
- Para facilitar as operações de limpeza, é possível remover a porta (ver P. 8.3).
- Aconselhamos a fazer com que o forno funcione ao máximo durante cerca de 15/20 minutos depois de ter utilizado produtos específicos, a fim de eliminar os resíduos de produto depositados dentro do compartimento do forno.

10.4 Vidros da porta

Aconselha-se que mantenha os vidros da porta sempre bem limpos. Use papel absorvente de cozinha. Para sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente normal.



Instruções para o utilizador

PT

11 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

O forno necessita periodicamente de pequenas intervenções de manutenção ou substituição de peças sujeitas a desgaste, nomeadamente juntas de vedação, lâmpadas, etc. Fornecemos a seguir instruções específicas para executar cada um destes tipos de intervenção.



Antes de executar qualquer intervenção que requeira acesso a partes sob tensão, é necessário desligar o aparelho da alimentação eléctrica.

11.1 Lubrificação das torneiras e termóstato do forno a gás

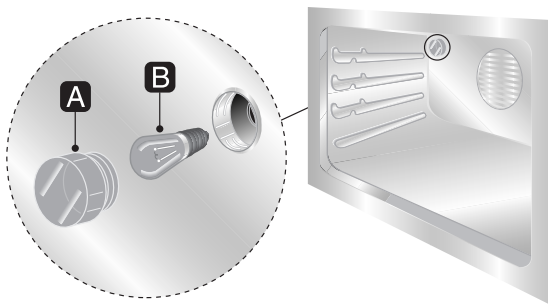


Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras e o termóstato do forno a gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueados. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.

Esta operação deverá ser realizada por um técnico especializado.

11.2 Substituição da lâmpada de iluminação

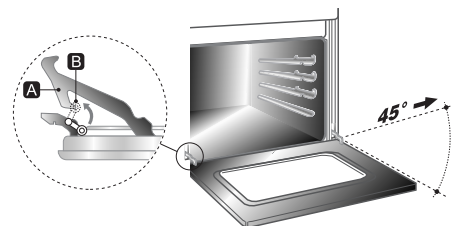
Retire a cobertura de protecção **A** desaparafusando-a no sentido anti-horário, substitua a lâmpada **B** por outra semelhante (25 W). Monte de novo a cobertura de protecção **A**.



Use unicamente lâmpadas próprias para forno (T 300°C).

11.3 Desmontagem da porta (Mod. 60 – 80 cm)

Levante as alavancas **B** e segurar a porta pelos dois lados com ambas as mãos junto das dobradiças **A**. Eleve a porta em direcção ao alto formando um ângulo de cerca de 45° e extraia-a. Para voltar a montar a porta, recolocar as dobradiças **A** nos sulcos apropriados, depois deixar apoiar para baixo a porta e libertar as alavancas **B**.

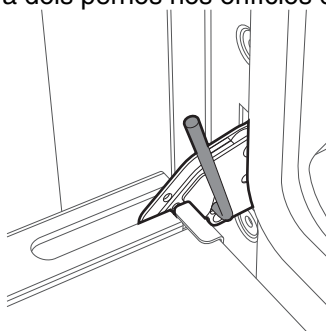




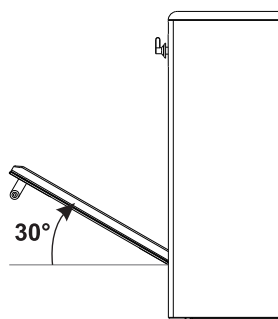
11.4 Desmontagem da porta (Mod. 90 cm)

Para retirar a porta, proceda da seguinte forma:

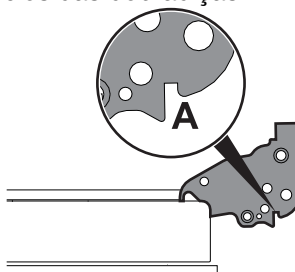
1 Abra completamente a porta e insira dois pernos nos orifícios das dobradiças indicados na figura.



2 Segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, levante-a até formar um ângulo de cerca de 30° e extraia-a.



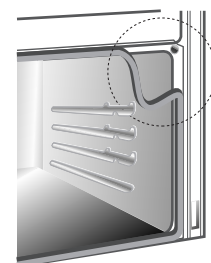
3 Para voltar a montar a porta, introduza as dobradiças nas respectivas fendas situadas no forno assegurando-se que os sulcos A fiquem totalmente apoiados nas fendas. Baixe a porta e uma vez colocada remova os pernos dos orifícios das dobradiças.



11.5 Desmontagem do vedante

A junta de vedação da porta do forno pode ser desmontada para permitir uma melhor limpeza do forno.

Antes de tirar a junta de vedação é necessário proceder à desmontagem da porta do forno seguindo as instruções anteriores. Depois da porta desmontada, levante as linguetas existentes nos cantos tal como se mostra na figura.



914776031/B