

MANUAL

do CONSUMIDOR

 **ELETTROMECC**
inspire-se

FOGÃO FREESTANDING 120 CM

FFE-5Q-120-XX-2TGA



(IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA)



O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexatidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual e reserva-se o direito de efetuar qualquer modificação ou atualização sempre que necessário e sem qualquer aviso prévio. A representação gráfica das figuras contidas neste manual é meramente indicativa.

A ELETTRAMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso indicativo.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, também no interesse das características essenciais de funcionamento e de segurança.

Leia estas instruções antes de usar seu produto e guarde-as para futura referência, sempre seguindo-as cuidadosamente.

O aparelho foi projetado e fabricado segundo as seguintes normas europeias:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + sucessivas alterações (gás)
- EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (elétrica) mais respectivas alterações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Diretivas Europeias abaixo descritas:

- CE 2006/95 referentes à segurança elétrica (BT).
- CE 2004/108 referentes à compatibilidade eletromagnética (EMC)
- CE 2009/142 referentes à segurança gás.



e traz na etiqueta de sinalização e na embalagem o símbolo .

Os acessórios do forno que podem entrar em contato com os alimentos, foram fabricados com materiais em conformidade com as prescrições da Diretiva CEE 89/109 de 21/12/88.

Este produto está em conformidade com a Diretiva da União Europeia 2002/96/CE

O símbolo da lixeira barrado com uma cruz aplicado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, deve ser tratado separadamente do lixo doméstico e deve ser entregue a um centro de recolha seletiva para produtos elétricos e eletrônicos ou devolvido ao revendedor no momento da compra de um produto equivalente.

O utilizador é responsável por entregar o produto, no fim da sua vida útil, às estruturas de recolha seletiva competentes, sob pena das sanções previstas pela legislação vigente em matéria de resíduos.

A recolha seletiva adequada para a posterior reciclagem do aparelho não mais utilizado, para o tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto.

Para ter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, contate a companhia local de tratamento e eliminação de resíduos ou o revendedor de quem adquiriu o produto.

Os fabricantes e importadores se comprometem a cumprir com as suas responsabilidades para tudo o que se refere à reciclagem, tratamento e eliminação dos resíduos que fazem mal ao ambiente, seja diretamente ou participando de um sistema coletivo.

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO	4-6
DESCRIÇÃO DO APARELHO	7-10
INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO	11-17
O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR	18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	19-20
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	21-28

Você acaba de comprar um dos nossos produtos, muito obrigado. Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, lhe darão muita satisfação.

O uso deste novo aparelho é fácil, todavia, antes de instalá-lo e fazê-lo funcionar, **é importante ler atentamente este manual** que lhe fornece indicações relativas à segurança de instalação, de uso e de manutenção. Conserve com cuidado este manual para qualquer consulta futura.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do usuário, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, devidas a erros de impressão ou de tradução, contidas neste manual.

N.B.: A representação gráfica das figuras contidas neste manual é puramente indicativa.

• **A instalação e as manutenções indicadas na parte « INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR» devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico especializado.**

- A instalação dos aparelhos mistos deve estar em conformidade com as normas em vigor.
- O aparelho deverá ser destinado só para o uso para o qual foi concebido, isto é, a cozedura para uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto,

perigoso.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas, derivantes de uma instalação ou de uma manutenção incorreta ou de uma errada utilização do aparelho.
- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique a integridade do aparelho. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
- Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Com o respeito do ambiente, todos os materiais usados na embalagem são ecológicos e recicláveis.
- A segurança elétrica deste aparelho está garantida somente quando o mesmo estiver corretamente ligado a uma boa instalação elétrica e de ligação à terra como previsto pelas normas de segurança elétrica. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições. Em caso de dúvida peça uma atenção minuciosa da instalação por parte de pessoal qualificado.
- Antes de efetuar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados indicados na etiqueta de características, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição elétrica (veja parte «CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS»).

O uso de qualquer aparelho elétrico comporta a observância de algumas regras fundamentais:

- # Não toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- # Não use o aparelho com os pés descalços.
- # Não puxe o cabo de alimentação para desligar o plugueda tomada de energia.
- # Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol...).
- # Este aparelho pode ser usada por crianças de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se devidamente monitorado ou se eles foram instruídos sobre o uso deste com segurança e se eles percebem os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- # Crianças até 8 anos devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- # O produto não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, por inexperientes ou que não têm familiaridade com o produto, a não ser supervisionado por um responsável pela sua segurança ou não tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- # As crianças devem ser supervisionadas para garantir que eles não brincom com o aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve aquecê-lo vazio com a porta fechada, na máxima temperatura durante aproximadamente duas horas, a fim de eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro. Areje o ambiente durante esta operação.
- Durante e após a sua utilização, o cristal da porta do forno e as partes acessíveis tornar-se muito quente.
- Não toque nos elementos de aquecimento do forno e mantenha longe de crianças com menos de 8 anos, se não monitorado continuamente.
- Não deixar um fogão ligado com gorduras e óleos, pode ser perigoso e pode causar incêndio
- Nunca jogue agua para apagar um incêndio, desligue o produto e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor à prova de fogo.
- Não deixar nada na cozinha, para evitar o risco de incêndio.
- Não utilize produtos abrasivos para limpá-lo, não use uma espátula de metal para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro se quebre.
- Não faça limpeza a vapor no fogão e no forno.
- Para a limpeza, desligue o forno antes de retirar o difusor de ar quente. Substituir o difusor após a limpeza

- As cozinhas são equipadas com uma gaveta sob o forno pode ser usado como compartimento de armazenagem: atenção dentro superfícies ficam quentes, não derrame materiais inflamáveis.
- O forno pode ser equipado com uma sonda de alimentação. Use apenas a comida sonda recomendado por nossos Centro de Assistência
- Se o aparelho está equipado com uma tampa, antes de abri-la, remover todos os detritos líquidos na sua superfície.
- Se o aparelho está equipado com uma tampa de cristal, isto poderia quebrar quando aquecidos. Desligue todos os queimadores e espere esfriar antes de fechar a tampa (fig. 3)
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede.
- A cozinha não deve ser instalado em um pedestal
- Para evitar que o alimento seja derrubado, não deixe que uma criança suba na porta do forno ou pesos pesados sejam colocados na porta quando esta estiver aberta, dois cabos devem ser ligados à parte de trás da cozinha e fixada à parede com cavilhas. Certifique-se que os cabos estão bem esticados.
- O dispositivo não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo, ou um sistema de controle remoto separado.
- Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem estar muito quentes, portanto, é necessário manter as crianças distantes do aparelho.
- Mantenha o aparelho bem limpo. Os resíduos de alimento podem causar riscos de incêndio.
- Evite usar o forno desligado para guardar alimentos ou recipientes: uma ligação involuntária do mesmo pode causar danos e acidentes.
- Se usar uma tomada da rede nas proximidades do aparelho, certifique-se de que os cabos dos eletrodomésticos que estiver a usar não toquem e estejam suficientemente distantes das partes quentes do aparelho.
- Depois de ter utilizado o aparelho controle que todos os comandos estejam em posição desligada ou fechada, verificando que o «0» do manípulo corresponda com o símbolo «•» marcado na parte frontal.
- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica, ou o disjuntor no quadro elétrico para o efeito.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho da rede e não o modifique. Qualquer reparação ou regulação deve ser efetuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado. Por este motivo dirija-se ao nosso Centro de Assistência mais próximo especificando o tipo de avaria e o modelo da aparelhagem que possui.

APRESENTAÇÃO

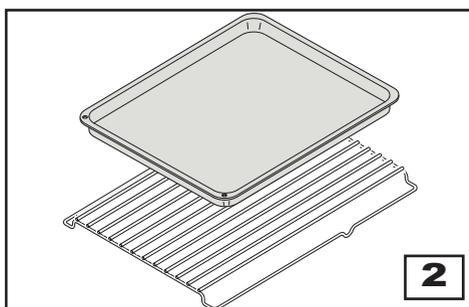
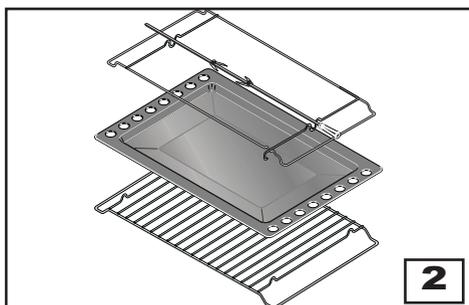
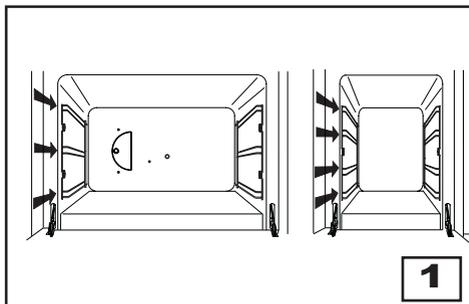
A cozinha está equipada com um plano de trabalho totalmente a gás com válvula de segurança e uma placa elétrica

No painel, sobre cada manípulo, está serigrafado um esquema que indica a que queimador ou disco corresponde. A combinação dos vários queimadores de diferente potências e/ou dos elementos aquecedores, torna possível qualquer tipo de cozedura.

A cozinha está equipada com dois de fornos: um forno a esquerda (com um queimador a gás e um grelhador elétrico) e um forno à direita totalmente elétrico

O forno está equipado com grelhas ou guias (fig. 1), sobre as quais se pode colocar os acessórios a seguir indicados **e que varia de modelo para modelo (fig. 2):**

- grelha do forno
- assadeira para recolher o molho
- set do espeto



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

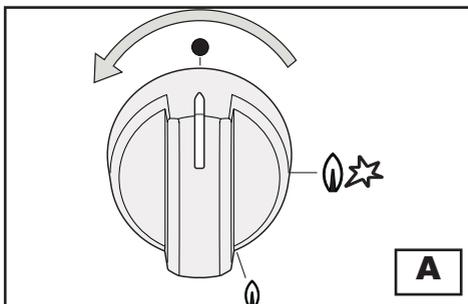
MANIPULO QUEIMADOR A GÁS (A)

Girando o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, encontram-se os seguintes símbolos:

0 = fechado

 = máximo

 = mínimo



MANÍPULO DO TERMOSTATO/SELETOR FORNO ELÉTRICOS DO DIREITO (B)

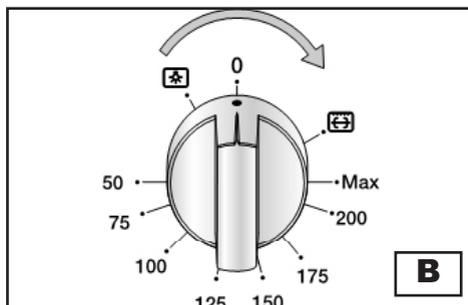
Girando o manípulo no sentido horário encontram-se os seguintes símbolos :

0 = Forno desligado

 =Ligação da luz do forno que permanece acesa em todas as funções

de 50°C à Max = Valores da temperatura do forno

 = Ligar a resistência do grelhador



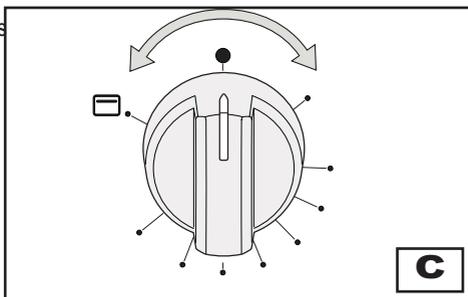
MANIPULO TERMOSTATO FORNO E GÁS E GRILL ELÉTRICO (B) FORNO DO ESQUERDA

Girando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio encontram-se os seguintes funções:

 = posição de fechado

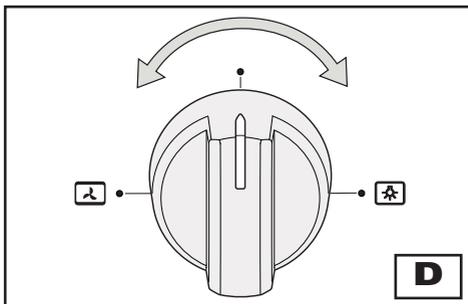
da Min. a 260°C = valores da temperatura do forno

Girando o manípulo no sentido horário coloca-se na função grelhador elétrico 



MANIPULO COMUTADOR LUZ E VENTILADOR (D)

Girando o manípulo no sentido horário ou anti-horário, encontram-se os seguintes símbolos de lado

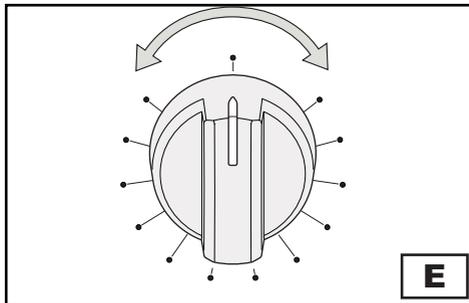


MANIPULO DOS PLACA ELETRICOS (E)

Girando o manípulo encontram-se os seguintes símbolos:

0 = placa desligada

de 1 à 12 = da posição mínimo à posição máximo

**PLACA ELÉTRICA**

A placa de aquecimento elétrica C (fig.F), é controlada pelo controlador de energia 12 posições com (E), que permitem obter uma vasta gama de temperaturas diferentes.

MANIPULO SELETOR DE 8 FUNÇÕES (G)**cavidade forno esquerda**

Girando o manípulo encontraremos os seguintes símbolos

0 = Forno desligado

= Luz do forno que permanece inserida em todas as funções

= Inserção do ventilador

= Inserção das resistências superior e inferior

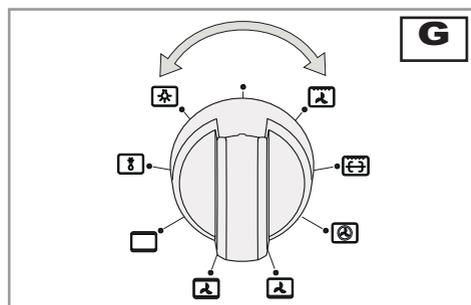
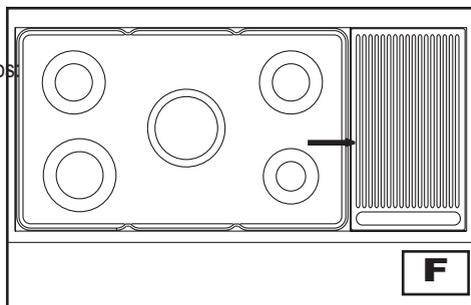
= Inserção das resistências superior e inferior e ventilador

= Inserção da resistência inferior com ventilador

= Inserção da resistência posterior com ventilador

= Inserção do grelhador + espeto (*)

= Inserção do grelhador com ventilador

**SINALIZADOR VERMELHO**

Quando está aceso indica que está ligada uma resistência do plano de trabalho (se for o caso) e/ou que está ligado um componente elétrico do forno.

SINALIZADOR AMARELO

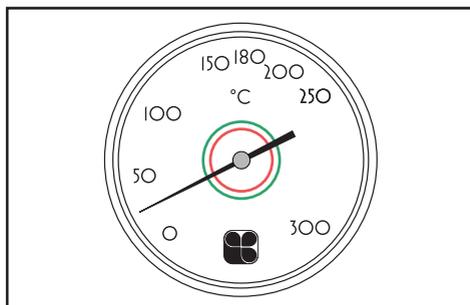
Quando aceso, indica que o forno elétrico ou o grelhador elétrico estão a funcionar. Apaga-se quando atinge a temperatura escolhida. Durante a cozedura é normal que se acenda e se apague várias vezes pois a temperatura do forno é controlada

TERMÔMETRO ANALÓGICO

Este não é um dispositivo elétrico, pelo que funciona, mesmo se a panela não está ligada à corrente elétrica. Este termómetro mostra aproximadamente a temperatura interna do forno, quando está a trabalhar e que pode ter um desvio de acordo com o tipo de cozedura e o tipo de função do forno.

Não é um controle do forno de temperatura interna.

O controle da temperatura é sempre feita por termostato ativado pelo manípulo.



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

PROGRAMADOR ANALÓGICO

OPERAÇÃO GERAL

Pressionando o botão, você pode: ajustar o tempo, programar o tempo inicial e final de cocção, ajustar o alarme (Conta minutos).

AJUSTANDO A HORA DO DIA

Para ajustar a hora pressione o botão brevemente 4 vezes até que pisque o ícone  "RELÓGIO". Aumente e diminua a hora, girando o botão no sentido horário ou antihorário. depois de 10 segundos do último ajuste o temporizador eletrônico automaticamente sairá do modo de ajuste de hora, ou pressione o botão.

COCCÃO MANUAL

Durante a condição padrão, o timer permitirá o uso no modo manual do forno através dos comandos manuais gerais do forno (externos ao forno no painel).

ATENÇÃO: depois de alimentado por suprimento de energia o timer leva poucos segundos, para que, o interruptor automático seja energizado.

CONFIGURANDO O CONTA MINUTOS

O programador conta minutos permite que você tenha um alarme simples depois de programado entretanto sem que o forno seja ativado (modo Conta Minutos) Para programar o "alarme" (modo Conta minutos), pressione o botão por 3 vezes até que o ícone  pisque o que significa "ALARME".

A configuração do Conta Minutos é idêntica para o final do tempo da cocção (ver o paragrafo seguinte). Só é possível usar o Conta Minutos quando um programa de cocção não esteja ativo.

COCCÃO SEMI AUTOMÁTICA: DESLIGA AUTOMATICAMENTE NUM TEMPO DE TÉRMINO PROGRAMADO

A programação do término do tempo de cocção permite que você **inicie ou pare imediatamente** a cocção de uma maneira automática baseado no tempo agendado. Para programar o fim da cocção pressione por 2 vezes o botão brevemente até que o ícone  "FIM DE COCCÃO" pisque. Para aumentar ou diminuir o tempo de cocção, gire o botão no sentido horário ou antihorário. Ao piscar "FIM DE COCCÃO" o ícone  continua piscando por mais alguns segundos depois da última rotação. O programa pode ser confirmado pela pressão do botão (programe ao menos 2 minutos de tempo de cocção). Uma vèz ocorra a confirmação do início do programa, a cocção é confirmada e o alarme é automaticamente ativado. A cocção é interrompida quando "O tempo final programado = Tempo presente".

Para ver o programa pressione e libere o botão do timer e é mostrado o programa selecionado. Quando é chegado o "TEMPO FINAL" pisca o ícone  e ouve-se o alarme em bipes. Depois de 1 minuto os bipes são desabilitados e o "TEMPO FINAL" é alcaçado. O ícone  permanecerá piscando até que você pressione o botão do timer. Para cancelar o programa antes que termine a programação, pressione o botão do timer por alguns segundos e o programa será cancelado e o timer retornará para o modo manual de cocção.

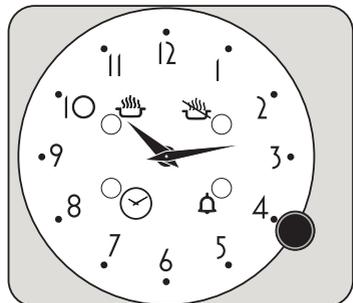
COCCÃO COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA

Está função inicia a programação da cocção e permite; iniciar, finalizar ou parar automaticamente a cocção baseada na hora agendada. Para programar o início do tempo de cocção, pressione 1 vez o botão até que o ícone  pisque "hora de início". Aumente ou diminua a hora de início da cocção girando o botão do timer no sentido horário ou antihorário. Na "HORA DE INÍCIO" note que o ícone  continua piscando por mais alguns segundos depois da última rotação. Se durante esse tempo você não gira ou pressiona o botão do timer este retorna automaticamente ao display mostrando a hora atual e o programa é cancelado. Se você pressionar o botão do timer o tempo de iniciar cocção é armazenado (O ícone  "HORA DE INÍCIO" é ligado) e o temporizador passa a acionar a programação de fim de cocção e o ícone  do "TEMPO FINAL" pisca.

Para a programação do tempo final de cocção seguir o procedimento da seção anterior. A cocção iniciará quando "Início da Hora Programada = Tempo Presente".

INDICAÇÃO DE "BLACKOUT" (OPCIONAL)

O timer sinaliza a falta de energia o símbolo  "RELÓGIO" ficará piscando. Neste caso, desative-o pressionando o botão do timer brevemente e o ícone para de piscar.



NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA DO PLANO DE TRABALHO

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

Por isso necessita de um bom arejamento do local mantendo livre a abertura de ventilação natural e ativando o ventilador

(VENTILAÇÃO DOS LOCAIS- POSIÇÃO E VENTILAÇÃO). A utilização prolongada do aparelho pode necessitar da abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

QUEIMADORES A GÁS

Acendimento elétrico automático nos queimadores

Pressione levemente e gire para a esquerda o manípulo correspondente ao queimador a utilizar para a posição Máximo   e pressione o manípulo. Automaticamente dá-se a ignição. Depois de aceso o queimador mantenha o manípulo pressionado durante cerca de 10 segundos. Em caso de falta de energia, pode utilizar os fósforos.

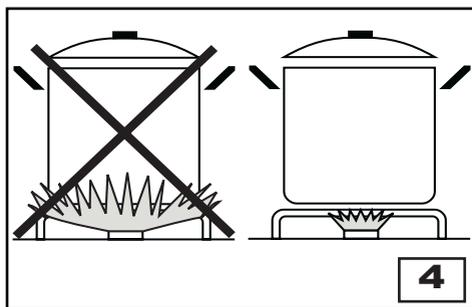
Como utilizar os queimadores da melhor maneira

A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembramos que:

- Depois do acendimento regule a chama segundo as próprias exigências.
- Utilize panelas adequadas para cada tipo de queimador (ver tabela abaixo e fig. 4)
- Ao entrar em ebulição, coloque os manípulos no Mínimo (chama pequena)
- Utilize sempre panelas com tampa
- Em uso, as panelas devem permanecer dentro da borda do fogão



Queimadores	Ø Panelas em cms
Ultrarápido	22÷24
Rápido	20÷22
Semi-rápido	16÷18
Auxiliar	12÷14



NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA:

- Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura. Assegure que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Mantenha sempre aberta a tampa do aparelho ao usar o forno, a fim de evitar superaquecimentos.
- Para abrir a porta do forno empunhe sempre o puxador na parte central. Não exerça pressões excessivas na porta enquanto estiver aberta.
- Não se preocupe se durante a cozedura se formar condensação na porta e nas paredes interiores do forno. Isto não influencia o funcionamento do mesmo.
- Ao abrir a porta do forno, preste atenção na saída de vapor fervente.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Não toque os elementos de aquecimento dentro do forno. Utilize luvas de forno para introduzir ou retirar recipientes do forno.
- Ao tirar ou colocar as iguarias no forno, assegure-se que os temperos não caíam em grandes quantidades no fundo (óleos e gorduras, se superaquecidos, são facilmente inflamáveis).
- Utilize recipientes resistentes às temperaturas indicadas pelo manipulo do termóstato.
- Durante a cozedura, a fim de evitar resultados negativos, recomenda-se vivamente não cobrir o fundo do forno ou as grelhas com folhas de papel alumínio ou com outros materiais.

NOTA IMPORTANTE!!!

Todas as cozeduras se fazem com a porta fechada.

COMO COMPORTAR-SE NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Para eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da fibra de vidro, ao usar o forno pela primeira vez, aqueça-o aproximadamente durante 1 hora vazio e com a porta fechada, na posição de temperatura máxima. Durante esta operação não permaneça no aposento e mantenha-o ventilado.

Uma vez transcorrido o tempo, deixe o aparelho esfriar e limpe o interior com água quente e um detergente delicado. Lave também todos os acessórios (grelha, bandeja, pingadeira, espeto, ...) antes do uso.

COZEDURA NO FORNO**CAVIDADE DO FORNO ESQUERDO****Acendimento elétrico automático do queimador do forno**

Depois de ter aberto a porta do forno, pressione e gire o manipulo do forno no sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição Maxi (B) e ao mesmo tempo pressione o manipulo. Automaticamente saltam as faíscas de acendimento. Verifique através da abertura (C) (fig. 5), se acendeu. .

Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

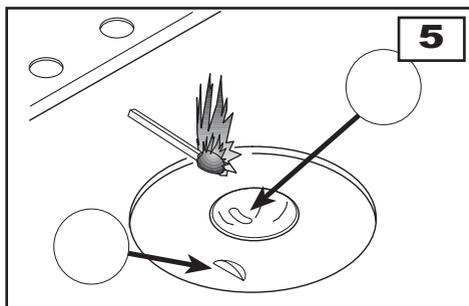
Fechre devagar a porta do forno para evitar que a chama se apague e espere 15 minutos antes de introduzir os alimentos. Conforme o exigido pelo tipo de cozedura, regular a temperatura com o manipulo do forno. O nosso forno é indicado para cozer qualquer tipo de alimento (carne, peixe, pão, pizzas, doces).

COZEDURA COM GRILL ELÉTRICO

Pressione e gire o manipulo do forno (B) até à posição . Ao seleccionar esta função acende-se o elemento aquecedor superior que distribui diretamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar o grelhador pode ser utilizado para tostar o pão.

Um termóstato elétrico automático controla a temperatura, **portanto não utilize o grelhador logo após uma cozedura no forno.**

Durante o uso do grelhador elétrico, a porta do forno deve permanecer fechada.



COMO USAR O FORNO CONVENCIONAL

CAVIDADE DO FORNO DIREITO



COZEDURA TRADICIONAL

Gire o manípulo do seletor até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada. Ao efetuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termostato se apague antes de introduzir os alimentos. Ao selecionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior que distribuem o calor em cima e embaixo dos alimentos. Esta cozedura é indicada para quaisquer tipos de alimentos (carne, peixe, pão, pizzas, doces ...).



COZEDURA COM GRELHADOR

Gire o manípulo do seletor até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada. Ao selecionar esta função liga-se a resistência superior que distribui diretamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos. Simultaneamente à ligação do grelhador ativa-se automaticamente o eventual espeto.

Utilize sempre a assadeira para recolher o molho, como indicado no parágrafo “CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

COZINHAR COM A AJUDA DO VENTILADOR

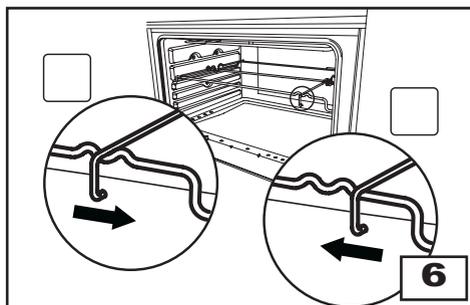
Alguns fogões podem estar equipados com um ventilador na traseira do forno. Pode ser ativado carregando no botão do ventilador .

Depois de ativado o ventilador, o calor é distribuído rápida e regularmente dentro do forno, permitindo assim cozinhar igualmente diversos alimentos colocados em várias grelhas ao mesmo tempo, reduzindo igualmente o tempo de cozedura.

NOTA: o ventilador pode ser ativado durante todas as funções de cozedura.

COMO USAR O ESPETO (fig. 6)

- Introduza o frango ou a peça a ser assada no espeto tendo o cuidado de a apertar entre as duas forquilhas e equilibre-o bem a fim de evitar esforços inúteis do motor.
- Coloque o espeto sobre o suporte, depois desenrosque o pegador do espeto.
 - Ajuste o suporte no local correto (começando pelo fundo e insira no local relativo do motor do espeto).
- Utilize sempre a assadeira para recolher o molho conforme indicado no parágrafo “CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA”.
- Feche a porta do forno, depois de girar o manípulo do forno até ao símbolo . Quando se liga o grelhador liga-se simultaneamente o espeto.



CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

Doces e pães:

- Antes de iniciar a cozadura de doces ou pães, aqueça o forno antes pelo menos 15 minutos.
- Durante a cozadura, a porta do forno não tem que estar aberta porque o ar frio exterior interromperia o aquecimento.
- Ao terminar a cozadura, deixe repousar os doces no forno desligado durante uns 10 minutos.
- Não use a bandeja do forno esmaltada ou a pingadeira, fornecida com o fogão, para cozer doces.
- **Como se determina se o doce está cozido?**
Uns 5 minutos antes do final do tempo de cozadura, introduza um palito de madeira na parte mais alta do doce. Se ao retirar o palito este estiver limpo, o doce está cozido.
- **Se o doce se “abaixa”.** A próxima vez use menos líquidos ou abaixe a temperatura 10°C.
- **Se o doce ficar muito seco.** Adicione, com um palito de dente, pequenos furos no doce e deite por cima umas gotas de suco de fruta ou de uma bebida alcoólica. A próxima vez, aumente a temperatura 10°C e reduza os tempos de cozadura.
- **Se o doce ficar muito escuro em cima.** A próxima vez, posicione-o a uma altura inferior, reduza temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **Se o doce fica queimado em cima.** Elimine a parte queimada e cubra com açúcar ou com natas, marmelada, creme, etc...
- **Se o doce ficar demasiado escuro em baixo.** A próxima vez, posicione-o a uma altura superior e reduza a temperatura.
- **Se o pão ou o doce têm uma boa cozadura exterior, mas por dentro não está cozido.** A próxima vez use menos líquidos, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **Se o doce não se desgruda da forma.** Desgrude o doce da borda da forma com uma faca. recubra o doce com uma pano húmido e vire a forma. A próxima vez unte a forma e polvilhe também um pouco de farinha ou de pão ralado.
- **Se os biscoitos não se desgrudam da forma.** Ponha novamente a forma no forno durante um pouco de tempo e desgrude os biscoitos antes que se arrefeçam. A próxima vez, utilize um “papel de forno especial” para evitar este inconveniente.

Primeiros pratos e iguarias:

- Se ao cozer as iguarias, o tempo for superior a 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes do final da cozadura e aproveite o calor resíduo (economia de energia).
- O assado fica mais suculento se cozido num recipiente fechado, enquanto alcança um dourado mais crocante se cozido num recipiente aberto.
- As carnes brancas, as aves e o peixe requerem em geral temperaturas médias (inferiores a 200°C).
- A cozadura “sangue” de carnes vermelhas requerem temperaturas altas (mais de 200°C) e tempos breves.
- Para obter assados saborosos, tempere a carne com toucinho e especiarias.
- **Se o assado ficar duro.** A próxima vez deixe a carne macerar mais tempo.
- **Se o assado ficar muito escuro embaixo.** A próxima vez, posicione-o numa altura inferior ou superior, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **O assado não está bem cozido?** Corte-o em fatias, ponha-o numa assadeira com o seu molho e termine a cozadura.

Grelhados:

- Unte ligeiramente e aromatize os alimentos que se deseja cozer antes de grelhá-los.
- **Utilize sempre pingadeiras para recolher o molho** produzido pelas carnes durante a cozadura. Posicione-a debaixo da grelha ou apoie-a no fundo do forno quando se usa o espeto. **Deite sempre um pouco de água na pingadeira.** A água impede que as gorduras queimem, formando mau cheiro e fumaça. Acrescente mais água durante a cozadura para evitar que a mesma se evapore excessivamente.
- Gire os alimentos na metade da cozadura.
- No caso de aves gordurosas (pato) perfure a pele para deixar sair a gordura.

O alumínio pode ser corroído facilmente se entrar em contato com ácidos orgânicos presentes nos alimentos ou sumos durante a cozadura (vinagre, sumo de limão...). Não colocar diretamente os alimentos nas bandejas de alumínio ou esmaltadas, mas utilize sempre um “papel de forno especial”.

TABELA DE COZEDURA DA CAVIDADE DIREITA DO FORNO

ALIMENTOS	Peso kg	Nº degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL	
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos
CARNES				
Vitela assada	1	1-2	200-220	90-100
Porco assado	1	1-2	200-220	100-120
AVES				
Franco assado	1	1-2	200-220	90-100
Peru assado	6	1-2	200	150
Pato assado	1,5	1-2	200-220	120-150
PEIXE				
Peixe assado	1	2	200	30-35
Peixe estufado	1	2	175	20-25
PIZZA	1	2	225-Max	25-30
PÃO	1	2	200-220	20-27
DOÇARIA				
Biscoitos		2	190	20
Biscoitos com coco		2	190	20
Biscoitos com limão		2	190	20
Muffins		2	180	30-35
BOLOS				
Bolo "Paradiso"	0,8	2	190	52
Bolo de maçã	=	2	190	60
Torta de compota	=	2	190-200	50-60
Strudel	=	2	180-190	50-60
Torta salgada	=	2	200-210	60

Os valores indicados nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e com base nos vários costumes culinários podem variar.

A tabela prevê os tempos de cozedura só em um nível.

TABELA DE COZEDURA NO GRILL

ALIMENTOS	Peso kg	Nº degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos	
				1º lado	2º lado
CARNES					
Entrecosto	0,50	3	225-Max	12-15	12-15
Bife	0,15	3	200-225	5	5
Franco (cortado ao meio)	1	2-3	225-Max	20	20
PEIXE					
Truta	0,42	3	225-Max	18	18
Barbo	0,40	3	225-Max	15	15
Solha	0,20	3	225-Max	10	10

Os valores fornecidos nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e podem variar com base nos vários costumes culinários. Nomeadamente, nas cozeduras das carnes ao grelhador, estes valores dependem muito da espessura da carne e do gosto pessoal.

TABELA DE COZEDURA DA CAVIDADE ESQUERDA DO FORNO

ALIMENTOS	Peso kg	N° degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)	
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos
CARNES						
Vitela assada	1	1-2	200-220	90-100	190-210	90-100
Porco assado	1	1-2	200-220	100-120	190-210	100-120
AVES						
Franco assado	1	1-2	200-220	90-100	190-210	90-100
Peru assado	6	1-2	200	150	190	150
Pato assado	1,5	1-2	200-220	120-150	190-210	120-150
PEIXE						
Peixe assado	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Peixe estufado	1	2	175	20-25	160-170	15-20
PIZZA	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
PÃO	1	2	200-220	20-27	220	20
DOÇARIA						
Biscoitos		2	190	20	190	15
Biscoitos com coco		2	190	20	170-190	20-25
Biscoitos com limão		2	190	20	170-190	23-27
Muffins		2	180	30-35	160-170	25-30
BOLOS						
Bolo "Paradiso"	0,8	2	190	52	190	45
Bolo de maçã	=	2	190	60	180-190	45-55
Torta de compota	=	2	190-200	50-60	190	45
Strudel	=	2	180-190	50-60	180-190	40-50
Torta salgada	=	2	200-210	60	190-200	45-55

Os valores indicados nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e com base nos vários costumes culinários podem variar. **A tabela prevê os tempos de cozedura só em um nível.** Nas cozeduras de convecção forçada (com o auxílio do ventilador) se for utilizado mais de um nível (as grelhas devem ser posicionadas no 1° e no 3° nível ou no 2° e no 4° nível), os tempos de cozedura devem aumentar de uns 5 a 10 minutos.

TABELA DE COZEDURA NO GRILL

ALIMENTOS	Peso kg	N° degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL			FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)		
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos		Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos	
				1° lado	2° lado		1° lado	2° lado
CARNES								
Entrecosto	0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Bife	0,15	3	200-225	5	5	200	5	5
Franco (cortado ao meio)	1	2-3	225-Max	20	20	200	18	18
PEIXE								
Truta	0,42	3	225-Max	18	18	200	10	10
Barbo	0,40	3	225-Max	15	15	200	10-12	10-12
Solha	0,20	3	225-Max	10	10	200	8-9	8-9

Os valores fornecidos nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e podem variar com base nos vários costumes culinários. Nomeadamente, nas cozeduras das carnes ao grelhador, estes valores dependem muito da espessura da carne e do gosto pessoal.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PLANO DE TRABALHO

Todas as partes do fogão (em metal esmaltado ou envernizado, em aço ou em vidro) e os diversos componentes (as grelhas, as coberturas esmaltadas e as cabeças dos queimadores) necessitam de ser limpas depois de cada utilização, com água morna e sabão, enxaguados e bem limpos..

Depois da limpeza certifique-se de que:

- Verifique que as cabeças dos queimadores e respectivas tampas estejam corretamente posicionadas (fig. 7).
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça com urgência a intervenção da assistência técnica.

ESTRUTURA

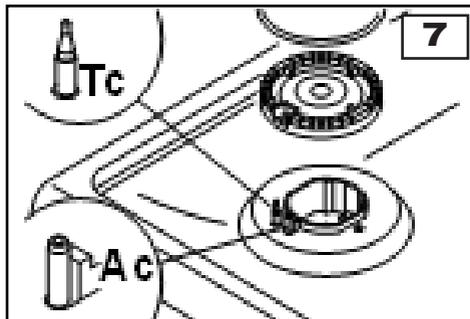
Todas as partes do fogão (esmaltadas, de aço, de metal ou cristal) devem ser limpas frequentemente com água morna ensaboada e depois enxugada com um pano macio.

Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar as portas de copo de forno porque eles podem arranhar e poderiam fazer a fratura de copo. **Não use** solventes aromáticos para remover manchas ou cola de etiqueta, das superfícies esmaltadas ou de aço.

PARTES INTERIORES DO FORNO

Aconselha-se limpar o forno depois de cada uso; isto facilitará a remoção de resíduos de cozedura e de gordura ou açúcares, que ficariam queimados nas cozeduras sucessivas formando incrustações ou manchas indelévels e mau cheiro.

A limpeza deve ser sempre efetuada com o forno morno e água e sabão. Enxaguar e secar as paredes perfeitamente. Lave sempre também os acessórios utilizados.



Não nebulize ou lave as resistências elétricas ou o bulbo do termóstato com produtos ácidos (verifique a etiqueta informativa do produto a utilizar). O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por uma limpeza inadequada.

GUARNIÇÃO DO FORNO

A guarnição do forno assegura uma função de vedação e, portanto, garante o correto funcionamento do forno. É aconselhável:

- limpá-la evitando o uso de produtos abrasivos.
- controlar periodicamente o seu estado.

Se a guarnição se tornou muito dura ou se está danificada, dirija-se ao Centro de Assistência mais próximo e evite utilizar o forno até que não tiver sido reparado.

VIDRO INTERIOR DA PORTA DO FORNO (fig. 8)

Para uma limpeza perfeita do vidro interior da porta do forno, sem auxílio de pessoal especializado, é possível removê-lo facilmente. Basta abrir a porta do forno e retirar o suporte onde está fixado o vidro.

ATENÇÃO: esta operação pode ser feita com a porta montada no aparelho, mas neste caso, ter em atenção que, quando se enfia o vidro, a força da dobradiça pode fazer fechar a porta de repente.



GRELHAS LATERAIS DO FORNO (fig. 9)

Para realizar uma melhor limpeza das grelhas laterais do forno, elas podem ser extraídas de acordo com as seguintes instruções:

- Com um dedo, exerça pressão na última calha para soltar a grelha do pino de fixação.
- Levante-a para cima e extraia as grelhas.

Para a reinstalação, faça as mesmas operações no sentido inverso.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Para uma limpeza mais fácil do forno, é possível desmontar a porta do forno seguindo estas instruções

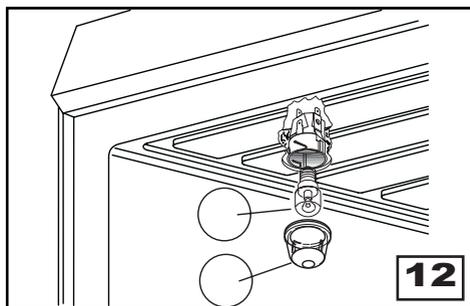
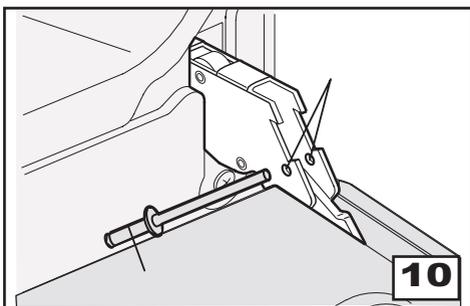
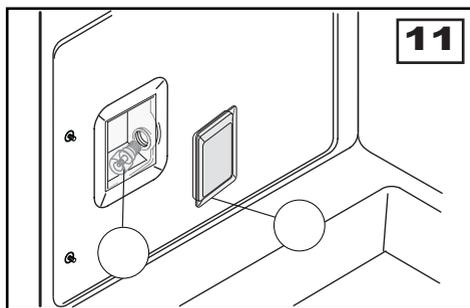
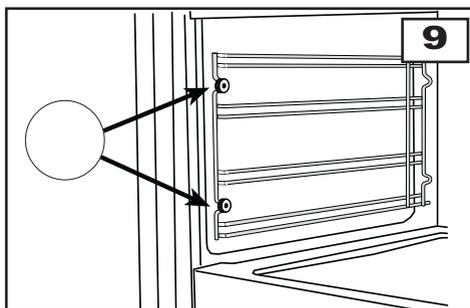
- Abrir a porta do forno e inserir um prego ou um parafuso (R) no orifício (F) da dobradiça (fig.10).
- Fechar parcialmente a porta forçando-a ao mesmo tempo para cima de modo a libertar o dente do travão e o setor da dobradiça.
- Uma vez liberta a dobradiça, puxe para frente e ao mesmo tempo um pouco para cima para libertar o setor.
- Para a montagem seguir as mesmas operações em modo inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente no encaixe os setores.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

ATENÇÃO: assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

No caso de ser necessário substituir a lâmpada do forno (L), esta deve ter as seguintes características: 15 W - 230V ~-50Hz - E 14 - resistente às temperaturas altas (300°C). O aparelho pode estar equipado com 2 tipos de casquilho:

- **Casquilho tipo 1 (fig. 11):** Retire a grelha lateral do forno como indicado no parágrafo anterior. Retire a calote de proteção em vidro (V) com uma chave de parafusos colocando-a entre a calote e a parede do forno e troque a lâmpada (L). Remonte a calote e a grelha efetuando as operações no sentido inverso.
- **Casquilho tipo 2 (fig. 12):** Desaperte a calote de proteção em vidro (C) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e troque a lâmpada (L). Remonte a calote tendo em atenção introduzir os entalhes nas linguetas de bloqueio e gire para a direita.

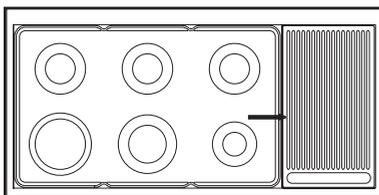


PT O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR

Alguns inconvenientes de funcionamento podem depender de simples operações de manutenção ou de esquecimentos e podem ser facilmente resolvidos sem a intervenção da assistência técnica.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que a ficha esteja introduzida• Verifique se a torneira do gás está aberta• Verifique se os manipulados estão em posição correta para a cozedura e que o eventual programador esteja em posição manual, logo, repita as operações indicadas no manual• Controle os interruptores de segurança (salva-vidas) do sistema elétrico. Se a avaria for do sistema dirija-se a um electricista.
Durante o uso não se acende a lâmpada do calor residual do pano em vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none">• Gire o manípulo a uma temperatura superior• Gire o manípulo de outro elemento.• Dirija-se a um dos nossos Centros de Assistência.
O forno elétrico não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Verificar se o eventual temporizador está na posição manual, e repita as operações indicadas no manual
O termóstato não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Dirija-se a um dos nossos Centros de Assistência.
Durante o uso não se reacende a lâmpada do termóstato elétrico	<ul style="list-style-type: none">• Gire o termóstato a uma temperatura superior• Gire o seletor sobre outra função
Não se acende a luz interior do forno	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que a lâmpada do forno esteja bem rosçada• Adquirir junto a um Centro de Assistência uma lâmpada para temperaturas altas e monte-a seguindo as instruções indicadas no parágrafo “SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO”

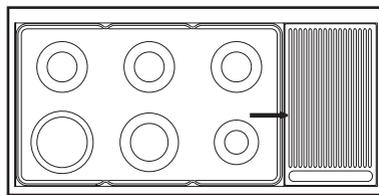
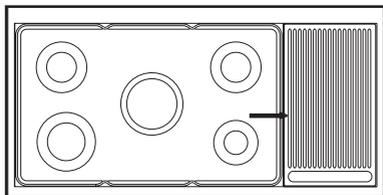
DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO



QUEIMADORES A GAS - SABAF

Queimadores		PRESSÃO DE EXERCÍCIO DO GÁS		PROPORÇÃO		DIÂMETRO INJETOR		PROPORÇÃO TERMICÁ W		Abertura de Ventilação do ar	BY-PASS
N.	DESCRIÇÃO	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm	
6	Ultrarápido	G30 – Butano	28-30	236	309	92	1350	3250		65	
		G31 – Propano	37	232		92	1350	3250			
		G20 – Natural	20			124-K	1350	3250			
2	Rápido	G30 – Butano	28-30	218	276	88	800	3000	=	44	
		G31 – Propano	37	214		88	800	3000			
		G20 – Natural	20			117-Y	800	2900			
3	Semi-rápido	G30 – Butano	28-30	131	171	68	600	1800	=	34	
		G31 – Propano	37	129		68	600	1800			
		G20 – Natural	20			98-Z	600	1800			
4	Auxiliar	G30 – Butano	28-30	73	95	51	400	1000	=	28	
		G31 – Propano	37	71		51	400	1000			
		G20 – Natural	20			75-X	400	1000			
7	Forno esquerda	G30 – Butano	28-30	284	371	94	1200	3900	3.5	55	
		G31 – Propano	37	279		94	1200	3900			
		G20 – Natural	20			142	1200	3900			

Descrição	Componentes eletricos	Dados nominais
C / placa elétrico	PLACA ELÉTRICO	1600 W
cavidade forno esquerda	Resistência do grelhado	1700 W
cavidade forno direito	Resistência inferior do forno	950 W
	Resistência superior do forno-grill	475+1150 W
	Resistência do grelhado	1150 W
Lâmpada do forno Motoventilador de refrigeração Motoventilador Cabo elétrico		15 W - E 14 - T 300 12 W 25..29 W H05 RR-F 3 x 1.5



DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO

QUEIMADORES A GAS - DEFENDI

Queimadores		PRESSÃO DE EXERCÍCIO DO GÁS	PROPORÇÃO		DIÂMETRO INJETOR	PROPORÇÃO TERMICA W		Abertura de Ventilação do ar
N.	DESCRIÇÃO	mbar	g/h		L/h	Min.	Max	"X"mm
6	Ultrarápido central	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	298 293	2x65/46 2x65/46 2x104/70-T2	1600 1600 1600	4100 4100 4500	=
6	Ultrarápido esquerda	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	284 279	99 99 142-T2	1600 1600 1600	3900 3900 3900	=
2	rápido	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	225 221	87 87 129-T2	800 800 800	3100 3100 3100	=
3	Semi-rápido	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	131 129	66 66 101-T2	600 600 600	1800 1800 1800	=
4	Auxiliar	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	73 71	50 50 77-T2	400 400 400	1000 1000 1000	=
7	Forno cavidade esquerda	G30 - Butano G31 - Propano G20 - Natural	28-30 37 20	349 343	108 108 161	1200 1200 1200	3900 3900 3900	3.5 3.5 2.5

INFORMAÇÃO TÉCNICA

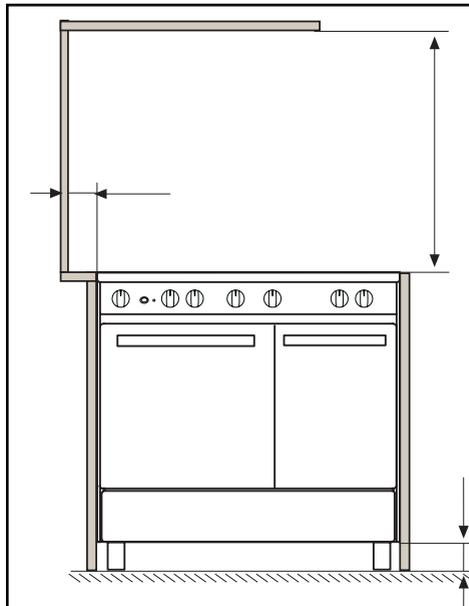
- A instalação, as regulações, as transformações e as operações de manutenção mencionadas nesta parte devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico especializado, isto é, detentores das licenças exigidos por lei. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou coisas, derivados de uma instalação incorreta do aparelho.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelhos durante a vida do mesmo, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.
- Em conformidade com a norma a gás, os aparelhos totalmente a gás e mistos (com largura 600mm) podem ser instalados como “classe 1” ou “classe 2 subclasse 1” (de encaixe) e, portanto, deverão ser respeitadas as distâncias especificadas nas figuras e as eventuais paredes laterais não devem ultrapassar em altura o plano de trabalho
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta da placa devem ser resistentes a um temperatura de 95°C..
- A instalação dos aparelhos totalmente a gás e mistos deve ser feita em conformidade com as normas em vigor e feita num local ventilado
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO FOGÃO

- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas controle a integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
- Algumas peças estão montadas no aparelho protegidas por um revestimento plástico. Esta proteção deve ser absolutamente retirada antes de usar o aparelho. Aconselha-se cortar o revestimento nas bordas com uma lâmina ou simplesmente com a ponta de um alfinete.
- Não use o puxador da porta do forno como alavanca para elevar ou arrastar o aparelho.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois, são fontes potenciais de perigo.



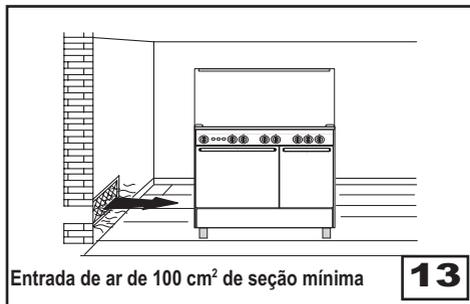
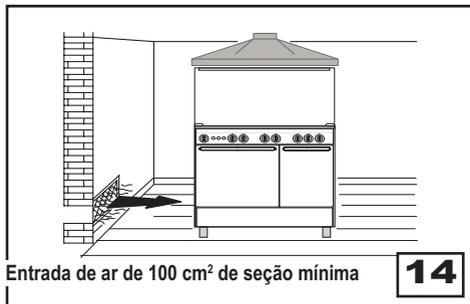
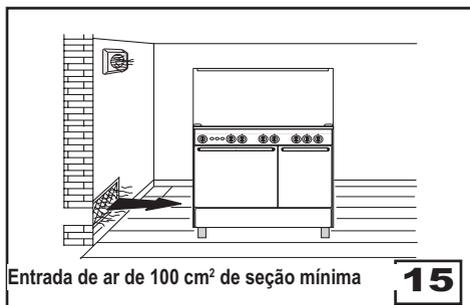
VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione corretamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar por via direta através de aberturas permanentes, ligadas com o exterior e com uma seção mínima de 100 cm² (fig. 13), feitas nas paredes do local a ventilar. Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indireta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para a cozedura a gás devem sempre descarregar os produtos da combustão por meio de coifas ligadas a chaminés ou diretamente ao exterior (fig. 14). Caso não exista a possibilidade de aplicação da coifa, admite-se o uso de um ventilador elétrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (fig. 15), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação sejam respeitadas à risca.

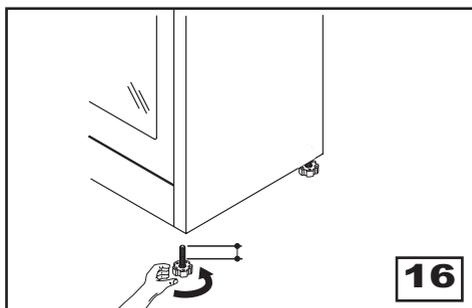
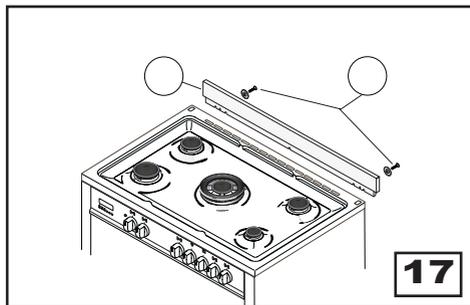
Entrada de ar de 100 cm² de seção mínima**13**Entrada de ar de 100 cm² de seção mínima**14**Entrada de ar de 100 cm² de seção mínima**15****COLOCAÇÃO DO FOGÃO**

Para uma correta colocação do fogão, o aparelho está dotado dos seguintes acessórios:

- **Pés reguláveis**, para montar no aparelho com os quais é possível alinhá-lo com os outros móveis (fig. 16)
- **batentes (se equipado)**, colocados na parte posterior do aparelho que servem para o manter a distância mínima prevista até à parede posterior.
- **Friso de alinhamento (A)**

Os fogões que o têm, saem da fábrica com este acessório inserido dentro da embalagem. Para montar proceda do seguinte modo:

1. Retire a tampa, desapertando os respectivos parafusos de fixação colocados no plano de trabalho;
2. Aliviar os parafusos (V) fixados na parte posterior do plano de trabalho e fixar o perfil como indicado na fig. 17.
3. Montar de novo a tampa.

**16****17**

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

Antes de efetuar a ligação, verifique se:

- A capacidade elétrica da instalação de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte traseira do fogão).
- A instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais atualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.
- O aparelho deve ser colocado de modo que a ficha seja acessível.

Quando a ligação à rede de alimentação for efetuada por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação, se não a possuir, um plugue normalizado adequado à carga indicada na etiqueta de características. Efetue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema a seguir e mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase:

letra	L	(fase)	= cabo marrom
letra	N	(neutro)	= cabo azul
símbolo		(terra)	= cabo verde-amarelo

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma sobretemperatura de 75°
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contatos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

Quando a ligação for feita diretamente na rede elétrica:

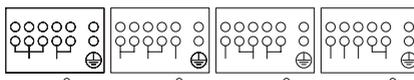
- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contatos de 3 mm. Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.

MONTAGEM DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Os fogões totalmente elétricos, mesmo saindo da fábrica predispostos para a alimentação monofásica, podem ser alimentados, com as devidas transformações, com sistemas trifásicos respeitando as seguintes instruções:

- Retire a parte traseira do fogão.
- Mude a posição dos pontes de ligação na bateria de bornes seguindo o esquema da figura 18. Dito esquema está aplicado também na parte traseira do fogão.
- Ligue o cabo de alimentação de seção adequada (tabela **no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>**) mantendo o condutor de terra mais longo em relação ao condutores de fase.
- Bloqueie o cabo no apropriado fixa-cabo e torne a montar a parte traseira do fogão.

18



LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de fazer a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características, aplicada atrás do fogão, sejam compatíveis com os dados das redes de distribuição de gás.

Uma etiqueta aplicada na parte traseira do fogão indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de exercício.

Uma vez terminada a instalação, verifique a perfeita vedação do sistema utilizando uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

A conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma UNI-ISO 228-1.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de adução de gás:

- com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação.
- com tubo flexível de borracha em conformidade com a norma ET-1038, de diâmetro 8 mm para GLP e 13 mm para gás Natural, com comprimento não superior a 1500 mm, preso firmemente ao porta-borracha por meio de braçadeira de segurança.

Quando o gás for alimentado diretamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

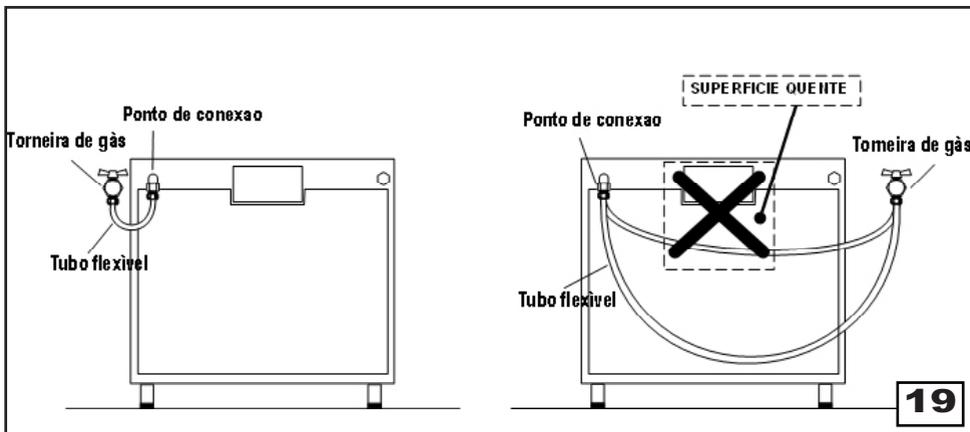
- com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, para facilitar

a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa. com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

- com tubo flexível de borracha em conformidade com a norma ET-1038, com comprimento não inferior a 400 mm e não superior a 1500 mm, preso firmemente ao porta-borracha por meio de braçadeira de segurança.

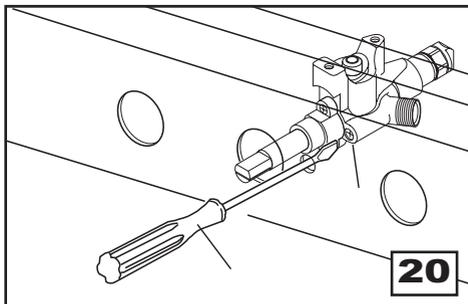
AVISOS

- No caso de instalação do aparelho como classe 2 sub-classe 1 (quer dizer, encaixado), ligue o aparelho na rede de gás só e exclusivamente com tubos flexíveis de aço inoxidável em parede contínua, segundo a norma UNI-CIG 9891.
- No caso de instalação do aparelho como classe 1 (quer dizer, de livre instalação); se for utilizado o tubo flexível de borracha é indispensável respeitar a prescrições e figuras abaixo indicadas:
 1. Na sua trajetória, o tubo não deve entrar em contato com partes cuja temperatura seja superior a 95°C.
 2. O tubo não deve ser sujeito a nenhum esforço de tração ou de torção, não deve apresentar estrangulamentos ou curvas excessivamente estreitas.
 3. Não deve entrar em contato com partes afiadas, arestas vivas ou partes similares.
 4. Deve ser facilmente inspecionável ao longo da sua inteira trajetória para que seu estado de conservação possa ser controlado.
 5. O tubo deve ser substituído até à data gravada no mesmo.



REGULAÇÃO

- No término das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.
- A “regulação do mínimo” efetua-se somente com os queimadores que funcionam a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 e G31 o parafuso deve ser bloqueado até o fim (enroscando o by-pass para a direita).
- Não é necessário realizar a “regulação do ar primário” nos queimadores do fogão.

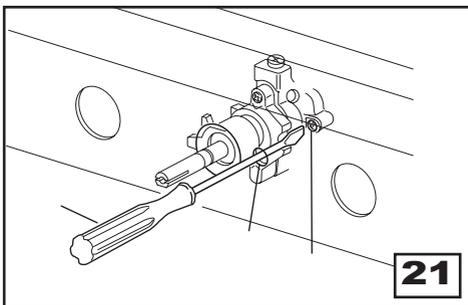


TORNEIRAS (fig.20)

As nossas torneiras, aptas para todos os tipos de gases, são do tipo macho cônico. Os parafusos de regulação do Mínimo (V) podem encontrar-se ao lado ou ao alto (fig. 20)

A **regulação do Mínimo** efetua-se da seguinte maneira:

- Acenda o queimador e gire o manípulo até à posição de “Mínimo” (chama pequena).
- Retire o manípulo da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos (C) e gire para direita ou esquerda o parafuso de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada corretamente no “Mínimo”.
- Assegure-se que ao passar rapidamente do “Máximo” para o “Mínimo” a chama não se apague.



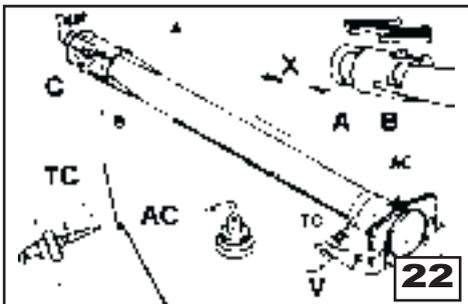
TERMOSTATO DO FORNO (fig. 21)

Regulação do mínimo faz-se como segue:

- Acender o queimador do forno levando o manípulo à posição máxima e esperar cerca de 10 minutos.
- Girar lentamente até à posição mínima, retirar o manípulo, introduzir uma chave de fendas pequena (C) no furo (F) e atuar sobre o parafuso (V) girando à direita para diminuir a chama, ou para a esquerda para aumentá-la. A chama deve ser curta para obter um “mínimo” eficaz, ser estável para evitar apagar-se acidentalmente e resistir às manobras habituais do manuseamento da porta do forno.

QUEIMADOR DO FORNO (fig. 22)

O queimador está colocado na base do forno e é coberto pelo fundo do qual durante o funcionamento deve permanecer em tal posição. **Pela regularização do ar primário**, acender o queimador e, observando diretamente a chama, afrouxar o parafuso (A) e atuar sobre o manguito (B) para obter a abertura X indicada da tabela **no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS>>** Depois de feita a regulação recomenda-se bloquear o parafuso (A).



TRANSFORMAÇÃO SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases montando os injetores correspondentes ao gás de utilização. Para substituir os injetores do plano, é necessário tirar a tampa e a cabeça do queimador e com uma chave de tubo $\varnothing 7$ mm, substitua-os. Para injetores horizontais usar uma chave para n° 7 fig. 23.

Para substituir o injetor (C) do queimador do forno, é necessário desmontar o mesmo, desapertando os parafusos (D) (fig. 22).

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela **no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>** as proporções, as proporções térmicas dos queimadores, o diâmetro dos injetores e a pressão de exercício para os vários tipos de gases.

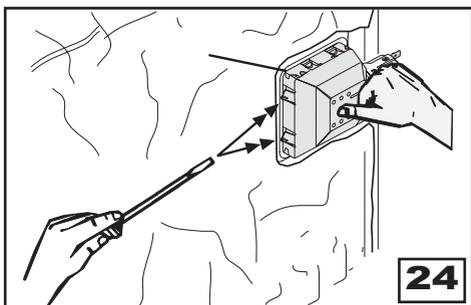
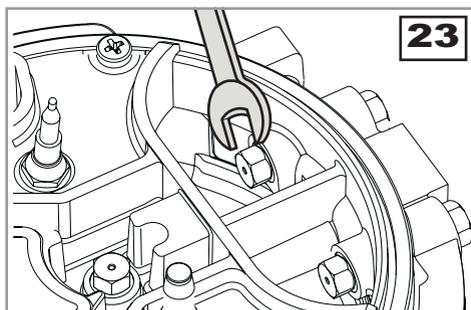
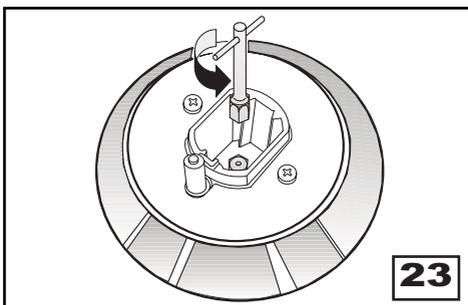
Depois de ter efetuado as supraditas substituições, o técnico deverá efetuar a regulação dos queimadores da maneira descrita nos parágrafos anteriores, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, substituindo aquela já existe, uma etiqueta contendo a nova regulação do gás efetuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injetores de reposição.

SUBSTITUIÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL DE BORRACHA DE LIGAÇÃO DO GÁS

A fim de garantir a total eficiência do tubo flexível de borracha recomenda-se vivamente substituí-lo na data indicada no próprio tubo.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

- Para substituir as resistências elétricas, o porta-lâmpada, a caixa de bornes e o cabo de alimentação é necessário desmontar a proteção posterior .
- **No caso de substituição do cabo de alimentação, ligue um cabo dotado de seção (veja tabela no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>), adequada deixando o condutor de terra mais comprido do que os outros dois condutores. Respeite as advertências indicadas no parágrafo “LIGAÇÃO ELÉTRICA”.**
- Para substituir a lâmpada forno veja as instruções no parágrafo “SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO”.
- Para substituir o **casquilha** desmontar a parte lateral esquerda do fogão, force as linguetas bloqueadoras (fig.24) e retire o casquilha para dentro do forno.
- Para substituir os geradores de acendimento é necessário desmontar a parte lateral esquerda do fogão.
- Para substituir, o termóstato, os comutadores, é necessário retirar o plano de trabalho.

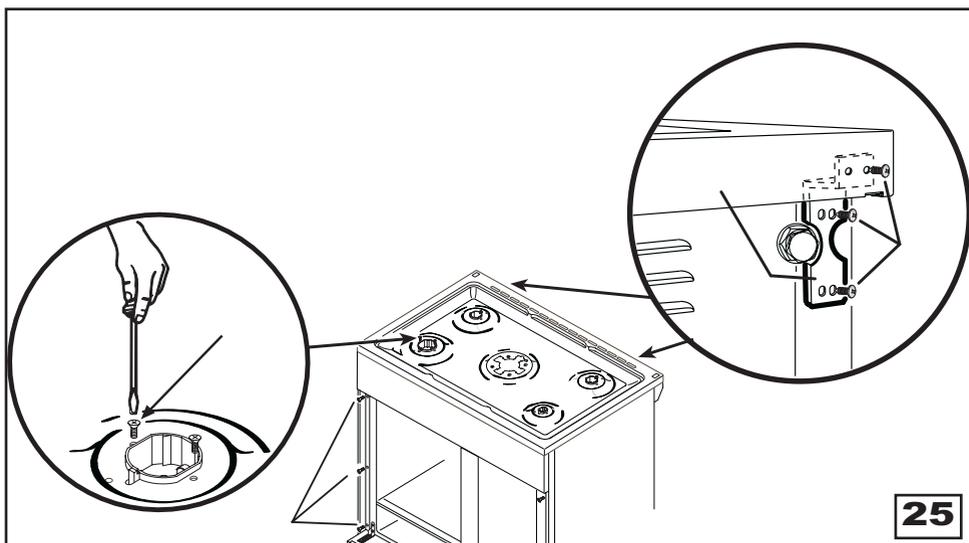
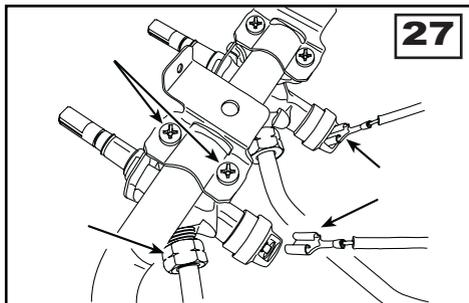
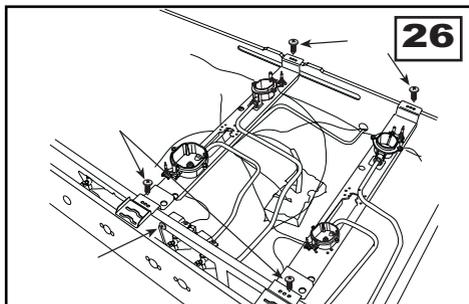


MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DAS TORNEIRAS

Para substituir uma torneira ou o termóstato siga as seguintes instruções:

- Tire as grelhas, as cabeças dos queimadores.
- Desenrosque os parafusos (Vc) (fig 25) de fixação de todo queimador (4 para o queimador ultrarrápido e 2 para os outros queimadores).
- Desmonte o plano e trabalhe desapertando os parafusos (Vs) (fig. 25) que fixam o plano aos suportes (S).
- Desaperte os manipululos.
- Desenrosque as porcas de bloqueio das condutas (D) e retire o fastão (F) dos eventuais tempopares (fig. 27).
- Desaperte os parafusos (Vt) (fig. 26) que fixam a travessa.
- Desaperte os parafusos Vb (fig. 26) que seguram o suporte das torneiras.
- Fazer descair a conduta para a parte posterior e remover a torneira ou o termóstato, desapertando os parafusos (Vb) que o fixam à conduta. (fig. 27).
- Substituir a guarnição sempre que se substituir uma torneira ou um termóstato para assegurar uma boa manutenção.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.



*Programa
de Relacionamento
inspire-se*

Faça parte do nosso programa de relacionamento.

Tornando-se associado, você terá uma série de vantagens e poderá inspirar-se no mundo Elettromec.

*//Garantia
Estendida*

O Programa de Relacionamento Inspire-se oferece a você a extensão da garantia de 1 para 2 anos. Para obter o benefício, cadastre-se no Programa de Relacionamento Inspire-se no site www.elettromec.com.br e acompanhe as próximas novidades interagindo com a Elettromec nos canais digitais.

Garantia Estendida válida mediante preenchimento de formulário para produtos adquiridos a partir de Março/2016.

O benefício da Garantia Estendida, só terá validade para clientes que se inscreverem no Programa de Relacionamento Inspire-se, com limite de até 3 meses após emissão da nota fiscal.

Condomínio Industrial Portal do Anhanguera
Estrada Municipal Mário Covas, 641
Macuco • Valinhos /SP • CEP 13279-411

SAC: 0800 723 12 02
www.elettromec.com.br

ACESSE ELETTROMECCOM.BR

 ELETTROMECCOM

 ELETTROMECCOM

 **ELETTROMECCOM**
inspire-se