

PT Português

Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização, 1

ADVERTENCIA, 1

Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 2

Descrição do aparelho-Painel de comandos, 2

Instalação, 3

Início e utilização, 7

Precauções e conselhos, 10

Manutenção e cuidados, 11

Assistência técnica, 11

PT ADVERTÊNCIA

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura

e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água.

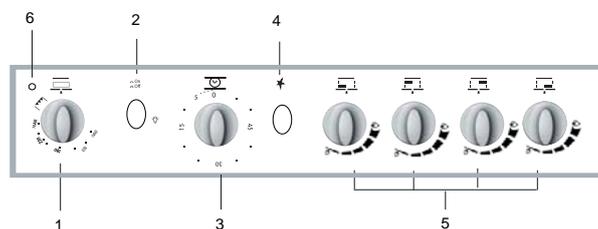
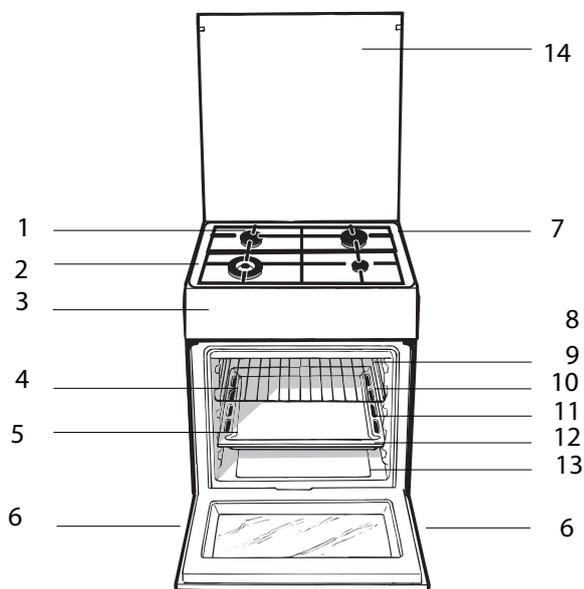
É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes. Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes. **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.



PT

Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do plano de trabalho
3. Painel de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
8. GUIAS de deslizamento das prateleiras
9. Posição 5
10. Posição 4
11. Posição 3
12. Posição 2
13. Posição 1
14. O sobretampo de vidro
(Presente apenas em alguns modelos)

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

1. Manípulo do forno
 2. Manípulo luz do forno
 3. Manípulo conta-minutos*
 4. Acendedor electrónico dos queimadores do plano*
 5. Botão luz do forno e rotisserie
 6. Indicador de funcionamento termostato
- * Presente apenas em alguns modelos.

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada).

As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

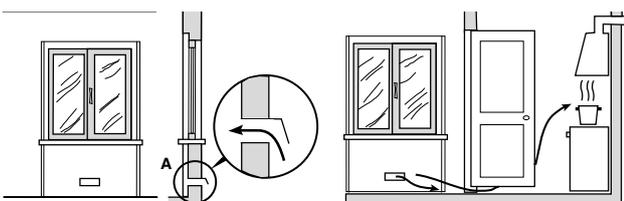
Sala ao lado

A

Sala a ser ventilada

B

Abertura para ventilação Aumento do vão entre a do ar



comburente

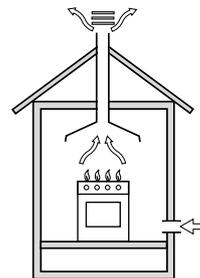
porta e o chão

! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

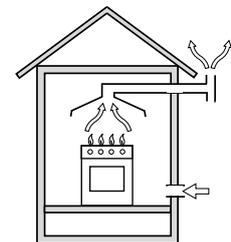
Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente para o exterior



Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.

Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

Posicionamento e nivelamento

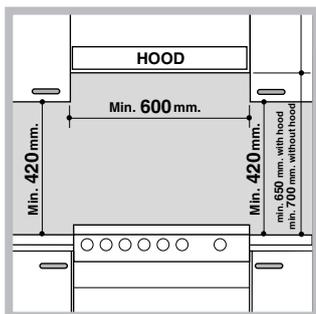
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

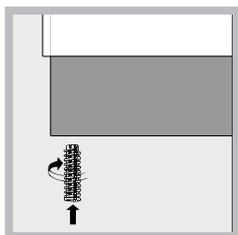
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho.

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

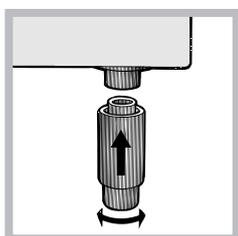


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas NFC 15-100 (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;

* Presente apenas em alguns modelos.

- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário veja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

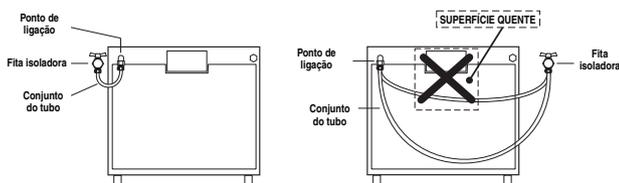
Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;

- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.



! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

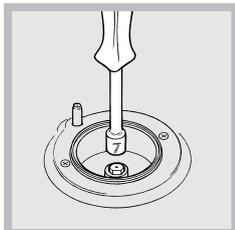
Controle da vedação

Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura



Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo

de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);

3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

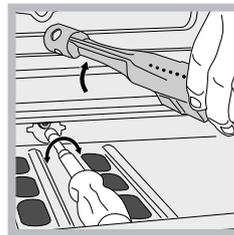
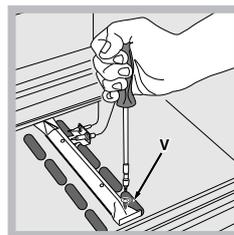
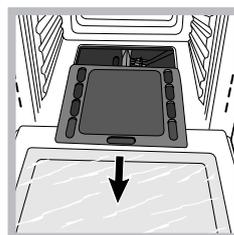
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

1. abra inteiramente a porta do forno;
2. retirar a protecção corrediça (veja a figura);



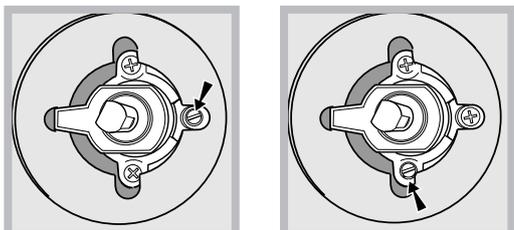
3. desatarraxe o parafuso que prende o queimador. Tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “V”

4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos).

Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

1. acenda o queimador (veja Início e Utilização);
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);
3. retire o botão;

4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (ver figuras) até obter uma pequena chama regular;
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

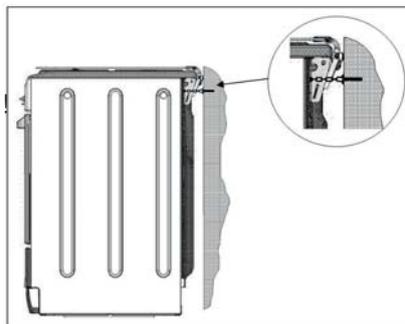


5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição MAX à posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos termopares.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".



A correia de segurança

Para evitar a queda accidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia

de segurança fornecida!

O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.

Selecione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.

Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

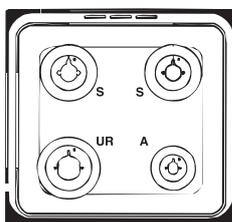
Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1	Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás líquido				Gás natural	
			Nomin.	Ridot.	By Pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
							***	**		
	Ultra Rápido (UR)	100	3.30	0.70	41	90	240	236	135	314
	Semi Rápido (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
	Auxiliar (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
	Forno	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248
	Pressões de fornecimento		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



I6GG1F/P

Utilização do plano de cozedura

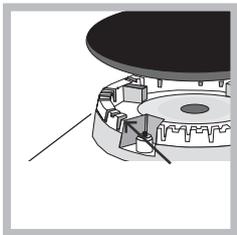
Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima .
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo  no máximo  ou numa posição intermediária.

e o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento



electrónico* (ver figura) premir o botão indicado pelo símbolo , e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama máxima, até o acendimento. Pode ocorrer

que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague .

Regulação da chama por níveis

A intensidade da chama dos queimadores pode ser regulada através do manípulo com 6 níveis de potência, do máximo ao mínimo, com 4 posições intermédias:



ao rodar o manípulo, ouve um clique que indica a passagem de nível.

O sistema permite uma regulação de potência muito mais precisa, permite repetir a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para as várias cozedura

Queimador	ƒ Diametro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Ultra-Rápido (UR)	24 - 26

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Utilização do forno

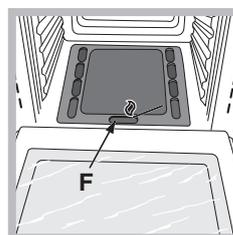
! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

Acender o queimador do forno

Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício F (ver figura), e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição MAX.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico*, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO até a posição MAX, até o acendimento. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador. Em caso de falta de corrente será possível acender o queimador com uma chama ou um acendedor, como descrito acima.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Regulação da temperatura

Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (150°C) ao MAX (250°C). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantê-la constante graças ao termostato.

Grill

Girando no sentido dos ponteiros do relógio o selector FORNO, até a posição coloca-se a funcionar o grill de raios infravermelhos. O grill possibilita dourar os alimentos e é particularmente indicado para assar rosbife, assados, costelas, chouriços. Coloque a grelha nas posições 4 ou 5 e uma pingadeira na posição 1 para recolher a gordura e evitar fumos.

! O funcionamento do grill será indicado pelo acendimento do indicador luminoso GRILL.

! Efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada, para obter os melhores resultados e uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %)



ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar. *Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro

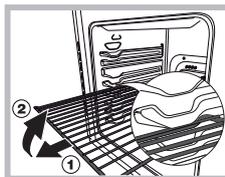
Luz do forno

A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO.

Timer*

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector TIMER configurando o tempo desejado;



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

DADOS TÉCNICOS	
Medidas Forno HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta estufa	largura cm. 46 profundidade cm. 42 altura cm. 8,5
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação.
 	Directivas Comunitárias 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/EC de 15/12/2004 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 2009/142/EC de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE Regulamento EN 15181 Regulamento EN 30-2-1

O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.

Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Temperatura (°C)	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)
Massa					
Lasanha	2.5	3	210	10	60-75
Cannellone	2.5	3	200	10	40-50
Massa gratinč	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Vitela	1.7	3	200	10	85-90
Frango	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Coelho	2.0	3	200	10	70-80
Carne de porco	2.1	3	200	10	70-80
Cordeiro	1.8	3	200	10	90-95
Peixe					
Cavalai	1.1	3	180-200	10	35-40
Peixe dentão	1.5	3	180-200	10	40-50
Truta no cartucho	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Bolos					
Biscoitos	0.5	3	180	15	30-35
Tortas	1.1	3	180	15	30-35
Tortas salgadas	1.0	3	180	15	45-50
Queques fermentados	1.0	3	165	15	35-40
Cozedura no grill					
Bife de vitela	1	4		5	15-20
Costeletas	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Cavala	1	4		5	15-20
Tostas	n.º 4	4		5	5

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição ● e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

A tampa.

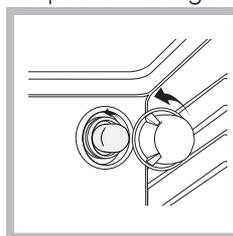
! Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
! Elimine eventuais líquidos presentes na tampa antes de abri-la.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).



2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

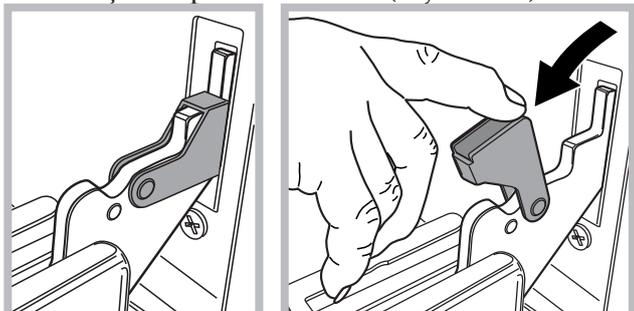
Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

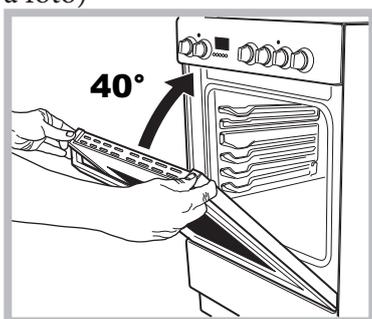
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Desmontagem e montagem da porta do forno:

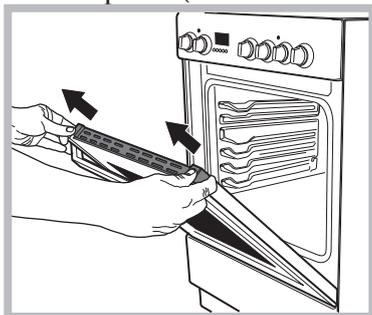
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



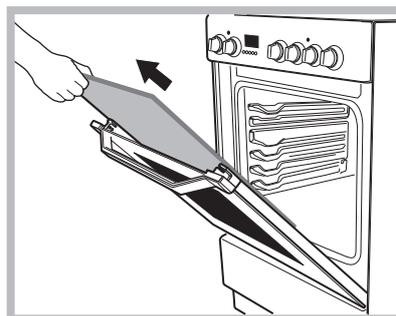
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

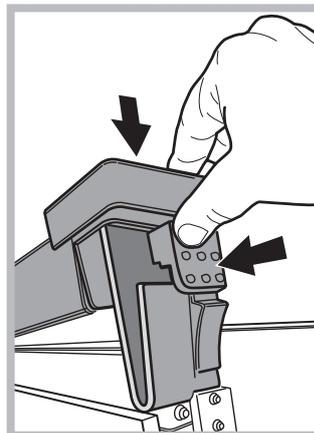


6. Volte a montar o vidro.

AVISO! O forno tem de ser colocado em funcionamento com a porta interior de vidro removida!

AVISO! Quando voltar a montar a porta interior de vidro deve inserir o painel de vidro correctamente de modo que a mensagem escrita no painel não esteja na posição inversa e de que possa ser facilmente legível.

7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

Economia e respeito do meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará ortemente o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é dua vezes mais rápido e poupa um terço da energia.



PT



PT