



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Placas
Fogões

PT



Agradecemos por ter escolhido este nosso produto, a partir de agora cozinhar será muito mais agradável e criativo com o vosso fogão novo.

Aconselhamos uma leitura atenta de todas as instruções deste manual no qual foi dedicado muito espaço às condições mais adequadas para uma utilização correcta e em segurança do fogão. Para além disso, estas instruções facilitam o conhecimento de todos os símbolos componentes.

São fornecidos conselhos úteis para a utilização de recipientes, utensílios, posições das guias e programação dos comandos.

As operações correctas de limpeza que se encontram neste manual consentirão manter inalterado o rendimento do fogão com o tempo.

Cada parágrafo é proposto de modo que, passo-a-passo, se possa tomar conhecimento de todas as funcionalidades do fogão, os textos são de fácil compreensão, com imagens detalhadas e pictogramas de uso comum.

A leitura atenta deste manual dará as respostas a todas as questões que poderão surgir sobre a utilização correcta do vosso fogão.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são destinadas ao **técnico qualificado** que deve efectuar uma verificação adequada da instalação do gás, efectuar a instalação, preparar para o funcionamento e ensaiar o aparelho.



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: indicam os conselhos de utilização, a descrição dos comandos e as operações correctas de limpeza e manutenção do aparelho.

1. Informações gerais	5
1.1 Assistência técnica	5
2. Advertências para a segurança e utilização	6
3. Instalação	8
3.1 Advertências gerais	8
3.2 Montagem dos pés com regulação	9
3.3 Montagem do friso frontal	9
3.4 Ligação eléctrica	10
3.5 Potências da placa vitrocerâmica	12
3.6 Potência do grill de pedra vulcânica	12
3.7 Ventilação dos locais onde são instalados aparelhos a gás	13
3.8 Ligação do gás	14
3.9 Regulações do gás	16
3.10 Ligação a gás líquido	16
4. Operações finais	18
4.1 Fixação da placa top rebaixada	18
4.2 Nivelamento do fogão no chão	18
5. Descrição dos comandos	19
5.1 Painel frontal	19
6. Uso da placa do fogão	25
6.1 Acendimento dos queimadores	25
6.2 Apagamento dos queimadores	25
7. Uso da fritadeira	26
7.1 Antes de pôr a fritadeira a funcionar	26
7.2 Como fritar	26
7.3 Tempos indicativos de fritura	27
7.4 Desligamento	27
8. Uso do fry-top / placa grelhador	28
8.1 Antes de pôr o fry-top / placa grelhador a funcionar	28
8.2 Acendimento	28
8.3 Tabela de uso do regulador de energia	28
8.4 Desligamento	28
9. Uso do grill de pedra vulcânica	29
9.1 Antes de pôr o grill a funcionar	29
9.2 Para pôr a funcionar	29
9.3 Tabela de uso do regulador de energia	30
9.4 Desligamento	30
10. Uso da placa em vitrocerâmica	31
10.1 Advertências gerais	31
10.2 Acendimento	31
10.3 Desligamento	31

11. Uso dos fornos	32
11.1 Advertências gerais	32
11.2 Gaveta e vão de arrumação	32
11.3 Uso do forno eléctrico multifunção	32
11.4 Uso do forno auxiliar por convecção natural	34
11.5 Uso do forno eléctrico ventilado	35
11.6 Uso do forno grill a convecção natural	36
12. Conselhos de cozedura	37
12.1 Conselhos para um uso correcto dos queimadores da placa	37
12.2 Conselhos para o uso correcto da fritadeira	37
12.3 Conselhos para o uso correcto do fry-top / placa grelhador	37
12.4 Conselhos para o uso correcto do grill com pedra vulcânica	37
12.5 Conselhos para o uso correcto da placa em vitrocerâmica	38
12.6 Conselhos para o uso correcto do forno	38
13. Limpeza e manutenção	41
13.1 Limpeza das superfícies em aço inox	41
13.2 Limpeza das superfícies esmaltadas	41
13.3 Limpeza das superfícies pintadas	41
13.4 Limpeza dos botões e do painel de comandos	41
13.5 Limpeza das grelhas e dos queimadores	41
13.6 Limpeza das velas e dos termopares	42
13.7 Limpeza da fritadeira	42
13.8 Limpeza do fry-top / placa grelhador	42
13.9 Limpeza do grill de pedra vulcânica	43
13.10 Limpeza da placa em vitrocerâmica	43
13.11 Limpeza do forno	44
13.12 Substituição da lâmpada de iluminação do forno	44
14. Manutenção extraordinária	45
14.1 Desmontagem da porta do forno	45
14.2 Remoção dos suportes laterais das grelhas	46
14.3 Desmontagem e limpeza da ventoinha interna do forno	46
14.4 Regulação da altura da gaveta	46

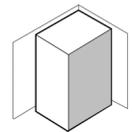
Este manual de instruções faz parte integrante do produto adquirido. O operador deve conservar correctamente este manual de instruções de modo que esse se encontre sempre à disposição para a consulta durante a utilização e manutenção do produto. Conservar este manual de instruções para consultas futuras. Em caso de revenda do produto, este manual deverá ser entregue a cada novo proprietário ou utilizador do mesmo.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, devidas a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste livrete. Reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos as modificações que considerar necessárias ou úteis, mesmo no interesse do utilizador, sem prejudicar as características essenciais de funcionamento e de segurança.

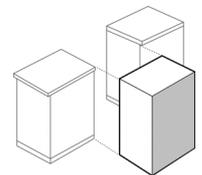
CLASSES DE APARELHOS

Os aparelhos de cozedura descritos neste manual de utilização pertencem às classes de instalação a seguir definidas:

- **Classe 1:** aparelho de cozedura **não de embutir**;



- **Classe 2 – subclasse 1:** aparelho de cozedura **de embutir entre dois móveis**, composto por uma única unidade, mas que também é possível instalar de modo que as paredes laterais sejam acessíveis.



1. Informações gerais

Este produto está em conformidade com as exigências das directivas comunitárias:

- **73/23/CEE** relativa à "Baixa tensão".
- **89/336/CEE** relativa à "Perturbação electromagnética".
- **90/396/CEE** relativa aos "Aparelhos a gás".
- **89/109/CEE** relativa aos "Materiais em contacto com os alimentos".

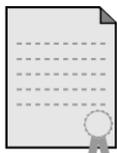
O aparelho está em conformidade com a **Directiva 2002/95/CE (RoHS - Reduction of Hazardous Substances)** sobre a redução do uso de substâncias perigosas nos materiais de fabrico.

1.1 Assistência técnica



Este aparelho, antes de sair da fábrica, foi ensaiado e preparado por pessoal profissional e especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento. Todas as reparações ou preparações necessárias deverão ser efectuadas com o máximo de cuidado e atenção. Aconselhamos portanto contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo do aparelho.

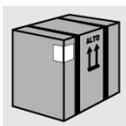
2. Advertências para a segurança e utilização



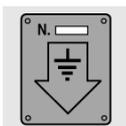
ESTE MANUAL É PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO EM BOM ESTADO E MANTÊ-LO À MÃO DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DO FOGÃO. ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTES MANUAIS E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELES CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO. SE PRESENTE, CONSERVAR TAMBÉM A SÉRIE DE BICOS FORNECIDOS. **A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER EXECUTADA POR PESSOAL QUALIFICADO E RESPEITANDO AS NORMAS EM VIGOR.** ESTE APARELHO ESTÁ PREVISTO PARA UM EMPREGO DE TIPO DOMÉSTICO, E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS **DIRECTIVAS CEE** ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONCEBIDO PARA A SEGUINTE FUNÇÃO: **COZEDURA E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS**; QUALQUER OUTRO USO DEVERÁ SER CONSIDERADO IMPRÓPRIO. **O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.**

NO MOMENTO DA COMPRA, O OPERADOR TORNA-SE NO RESPONSÁVEL DIRECTO PELO PRODUTO E PORTANTO DEVERÁ CERTIFICAR-SE QUE, USANDO-O NORMALMENTE, COM O TEMPO NÃO SE PROVOQUEM NO MESMO, INSTABILIDADES, DEFORMAÇÕES, RUPTURAS OU DESGASTES QUE DIMINUAM A SEGURANÇA.

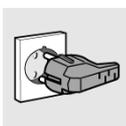
O PRODUTO FOI CONCEBIDO E CONSTRUÍDO DE MODO A PODER FUNCIONAR EM CONDIÇÕES DE SEGURANÇA E NÃO APRESENTAR PERIGOS PARA AS PESSOAS, ANIMAIS DOMÉSTICOS E BENS.



NÃO ABANDONAR OS RESÍDUOS DA EMBALAGEM NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPARAR OS DIVERSOS MATERIAIS PROVENIENTES DA EMBALAGEM E ENTREGÁ-LOS AO CENTRO DE RECOLHA DIFERENCIADA MAIS PRÓXIMO.



É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA DE ACORDO COM AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA.



A FICHA A LIGAR AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E A RESPECTIVA TOMADA DEVERÃO SER DO MESMO TIPO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR. APÓS A INSTALAÇÃO DO APARELHO A FICHA DEVERÁ FICAR ACESSÍVEL PARA A INSPECÇÃO PERIÓDICA.

NÃO TIRAR A FICHA DA TOMADA PUXANDO PELO CABO.



SE AS TORNEIRAS DO GÁS FOREM DIFÍCEIS DE GIRAR, SERÁ NECESSÁRIO LUBRIFICÁ-LAS UTILIZANDO UM PRODUTO ESPECÍFICO PARA TEMPERATURAS ALTAS.

PARA ESTA OPERAÇÃO É NECESSÁRIO CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA.



LOGO APÓS A INSTALAÇÃO, EFECTUAR UM RÁPIDO ENSAIO DO APARELHO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES QUE SE ENCONTRAM MAIS ÀDIANTE. EM CASO DE MAU FUNCIONAMENTO, DESLIGAR O APARELHO DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA E CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO.

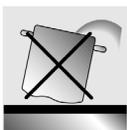
NÃO TENTAR REPARAR O APARELHO.



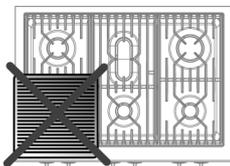
NO FINAL DE CADA UTILIZAÇÃO DA PLACA, VERIFICAR SEMPRE SE OS BOTÕES DE COMANDO ESTÃO NA POSIÇÃO "ZERO" (DESLIGADOS).



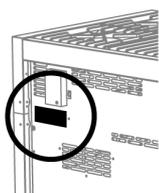
NUNCA INTRODUIZIR OBJECTOS INFLAMÁVEIS DENTRO DO FORNO: SE ESSES SE ACENDESSEM ACIDENTALMENTE PODERIAM PROVOCAR UM INCÊNDIO. **EM CASO DE INCÊNDIO: FECHAR A TORNEIRA GERAL DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS E DESLIGAR A CORRENTE ELÉCTRICA;** NÃO DEITAR ÁGUA SOBRE ÓLEO EM CHAMAS OU QUANDO SE ESTÁ A FRITAR. NÃO DEIXAR PRODUTOS INFLAMÁVEIS OU LATAS DE AEROSSOL JUNTO AO APARELHO E NÃO VAPORIZAR NOS QUEIMADORES ACESOS. NÃO USAR ROUPAS LARGAS OU ACESSÓRIOS NÃO ADERENTES QUANDO OS QUEIMADORES ESTÃO ACESOS: O INCÊNDIO DO MATERIAL TÊXTIL PODE PROVOCAR FERIDAS GRAVES NAS PESSOAS.



NÃO APOIAR NA PLACA DE COZEDURA PANELAS QUE NÃO TENHAM O FUNDO PERFEITAMENTE LISO E REGULAR.



NÃO UTILIZAR RECIPIENTES OU FRIGIDEIRAS QUE ULTRAPASSEM O PERÍMETRO EXTERNO DA PLACA.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO, COM AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCAÇÃO ENCONTRA À VISTA NA TRASEIRA DO APARELHO.

A CHAPA NUNCA DEVE SER RETIRADA.



O APARELHO DESTINA-SE À UTILIZAÇÃO POR PESSOAS ADULTAS. NÃO PERMITIR QUE AS CRIANÇAS SE POSSAM APROXIMAR OU UTILIZÁ-LO PARA AS SUAS BRINCADEIRAS. EVITAR DE APOIAR NO APARELHO OBJECTOS QUE POSSAM CHAMAR A ATENÇÃO DAS CRIANÇAS. O AQUECIMENTO DE ALGUMAS PARTES DO APARELHO E DAS PANELAS UTILIZADAS PODEM SER POTENCIAIS FONTES DE PERIGO, PORTANTO, DURANTE O FUNCIONAMENTO, E DURANTE TODO O TEMPO NECESSÁRIO PARA O SEU ARREFECIMENTO, COLOCAR ÀS PANELAS DE MODO TAL A EVITAR PERIGOS DE QUEIMADURAS OU DERRAMAMENTOS. EVITAR DE DEIXAR ABERTA A PORTA DO FORNO, QUER DURANTE O FUNCIONAMENTO COMO TAMBÉM NOS MINUTOS APÓS O TER APAGADO. EVITAR TAMBÉM O CONTACTO COM OS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DO FORNO.



NÃO SE APOIAR NEM SENTAR NA PORTA DO FORNO ABERTA, NAS GAVETAS OU NO VÃO DE ARRUMAR POIS O APARELHO PODE VIRAR-SE, COM CONSEQUENTE PERIGO PARA AS PESSOAS. AS GAVETAS TÊM UMA CAPACIDADE DINÂMICA DE 25 KG.

SE O FOGÃO FOR APOIADO NUM SOCO, DEVEM-SE TOMAR NOTA DAS MEDIDAS PARA EVITAR QUE O APARELHO POSSA CAIR DESSE SOCO.



O APARELHO INUTILIZADO DEVERÁ SER ENTREGUE A UM CENTRO DE RECOLHA DIFERENCIADA. CORTAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO DEPOIS DE TER RETIRADO A FICHA DA TOMADA DE CORRENTE. TORNAR INÓCUAS AS PARTES QUE POSSAM CONSTITUIR UM PERIGO PARA AS CRIANÇAS (PORTAS, ETC.).



ESTE APARELHO ESTÁ CLASSIFICADO DE ACORDO COM A **DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC** SOBRE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO ELÉCTRICO E ELECTRÓNICO (**REEE**).

AO GARANTIR A ELIMINAÇÃO ADEQUADA DESTE PRODUTO, ESTARÁ A AJUDAR A EVITAR POTENCIAIS CONSEQUÊNCIAS NEGATIVAS PARA O AMBIENTE E PARA A SAÚDE PÚBLICA, QUE PODERIAM DERIVAR DE UM MANUSEAMENTO DE DESPERDÍCIOS INADEQUADO DESTE PRODUTO.

O SÍMBOLO  NO PRODUTO, OU NOS DOCUMENTOS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO, INDICA QUE ESTE APARELHO NÃO PODE RECEBER UM TRATAMENTO SEMELHANTE AO DE UM DESPERDÍCIO DOMÉSTICO. PELO CONTRÁRIO, DEVERÁ SER DEPOSITADO NO RESPECTIVO CENTRO DE RECOLHA PARA A RECICLAGEM DE EQUIPAMENTO ELÉCTRICO E ELECTRÓNICO. A ELIMINAÇÃO DEVERÁ SER EFECTUADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS AMBIENTAIS LOCAIS PARA A ELIMINAÇÃO DE DESPERDÍCIOS. PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS SOBRE O TRATAMENTO, A RECUPERAÇÃO E A RECICLAGEM DESTE PRODUTO, CONTACTE O DEPARTAMENTO NA SUA LOCALIDADE, O SEU SERVIÇO DE ELIMINAÇÃO DE DESPERDÍCIOS DOMÉSTICOS OU A LOJA ONDE ADQUIRIU O PRODUTO.

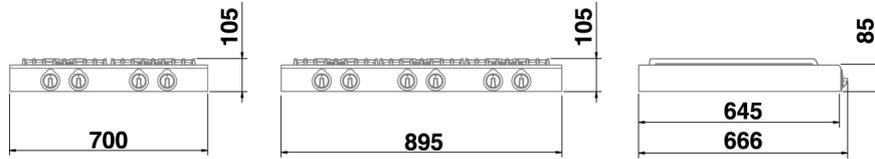


O fabricante não se responsabiliza pelos danos sofridos pelas pessoas ou bens, provocados pelo desrespeito pelas instruções ou devido à violação mesmo de um única parte do aparelho e pela utilização de peças não originais.

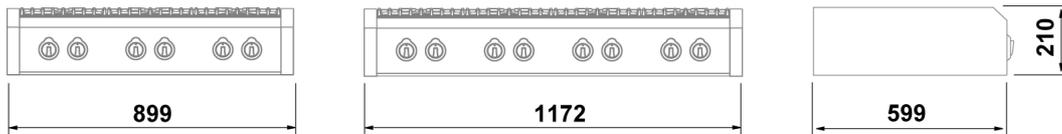


3. Instalação

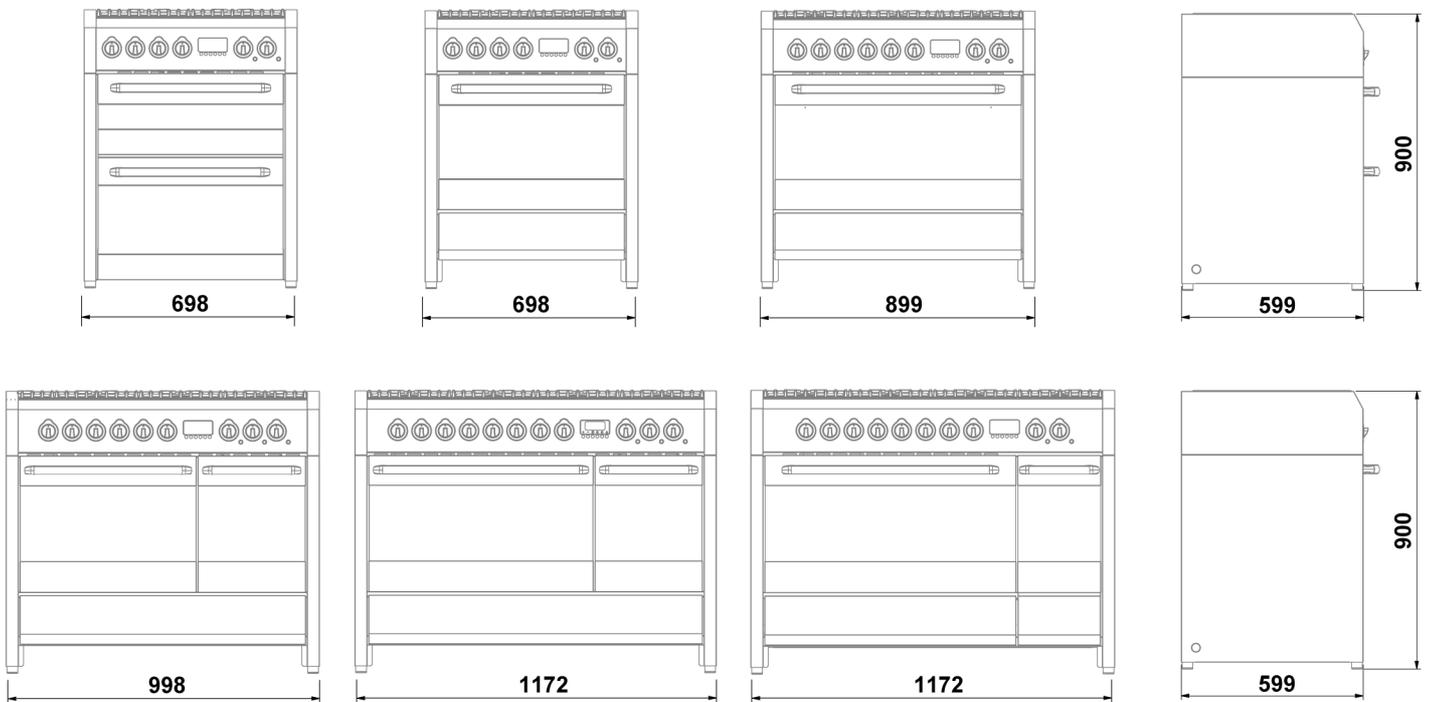
DIMENSÕES DAS PLACAS TOP REBAIXADAS



DIMENSÕES DAS PLACAS TOP



DIMENSÕES DOS FOGÕES



3.1 Advertências gerais



As intervenções seguintes devem ser efectuadas por um técnico instalador qualificado. O técnico instalador é responsável pela instalação de acordo com as normas de segurança em vigor. Antes de utilizar o aparelho, retirar as protecções de plástico do painel de comandos, das partes em aço inox, etc.

O fabricante não se responsabiliza pelos danos em pessoas, animais ou bens que possam ser provocados pelo desrespeito pelas normas acima indicadas (consultar o capítulo “2. Advertências para a segurança e utilização”).

As características técnicas estão indicadas na chapa das características situada na traseira do aparelho. As condições de regulação estão indicadas numa etiqueta aplicada na embalagem e no aparelho.

Não usar a pega da porta do forno para deslocar o aparelho, incluindo a necessária para tirar o aparelho da embalagem.



3.2 Montagem dos pés com regulação

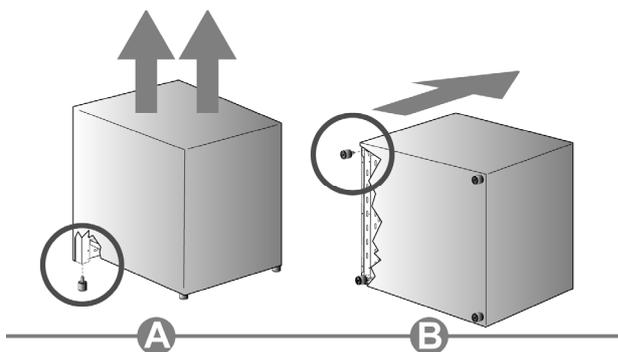


Antes de deitar o fogão, aconselha-se retirar todas as partes que não estiverem bem fixadas ao mesmo, em especial as grelhas da placa do fogão e os queimadores. Para aliviar o peso do fogão aconselha-se retirar também os acessórios de dentro do forno, evitando assim que se possam danificar quando se deita o fogão.

O fogão é fornecido com os pés desmontados. Antes de qualquer movimentação e ligação, extrair os pés da embalagem e aparafusá-los no fogão. É possível proceder de duas maneiras:

- A Alçando o aparelho do chão.
- B Deitando o aparelho de costas.

A **regulação final** dos pés, para nivelar o aparelho ao chão, deverá ser efectuada **no final das ligações do gás e da alimentação eléctrica.**



Caso seja necessário arrastar o aparelho, **aparafusar os pés a fundo e regulá-los somente depois de terminadas as operações.**

3.3 Montagem do friso frontal

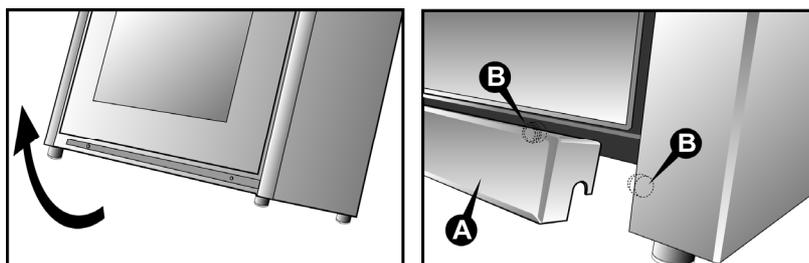
Para o modelo de **fogão de 70 cm com forno duplo** encontra-se à disposição de série, um friso frontal de complemento da linha estética do fogão.



Antes de deitar o fogão, aconselha-se retirar todas as partes que não estiverem bem fixadas ao mesmo, em especial as grelhas da placa do fogão e os queimadores. Para aliviar o peso do fogão aconselha-se retirar também os acessórios de dentro do forno, evitando assim que se possam danificar quando se deita o fogão.

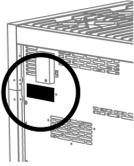
Para a montagem, proceder do seguinte modo:

- inclinar o fogão para trás;
- encostar o friso **A** à base de montagem, como indicado na figura;
- aplicar o friso até encostar à base de montagem;
- puxar o friso para baixo de modo que se encaixe nos 4 pernos **B** (2 de cada lado) já presentes no fogão.





3.4 Ligação eléctrica



Certificar-se que a voltagem e o dimensionamento da linha de alimentação correspondam às características indicadas na chapa situada nas traseiras do aparelho.

A chapa não deve ser nunca tirada.



A ficha na extremidade do cabo de alimentação e a tomada na parede devem ser do mesmo tipo e em conformidade com as normativas sobre as instalações eléctricas em vigor. Verificar se a linha de alimentação está devidamente ligada à terra. Após a instalação do aparelho a ficha deverá ficar acessível para a inspecção periódica.



Instalar na linha de alimentação do aparelho um dispositivo de interrupção omipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a **3 mm**, situado numa posição de fácil acesso e próximo do aparelho.



Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores.

Antes de efectuar a ligação eléctrica, certificar-se da eficiência da ligação à terra.

Certificar-se que a válvula limitadora e a instalação doméstica tenham capacidade para suportar a carga eléctrica do aparelho.

O cabo de terra amarelo e verde não deve sofrer interrupções.

O cabo eléctrico não deve entrar em contacto com as partes que possam alcançar temperaturas **50°C** superiores à do ambiente.

3.4.1 Secção dos cabos de alimentação eléctrica

Em função do tipo de alimentação, utilizar um cabo com características que estejam em conformidade com a tabela seguinte.

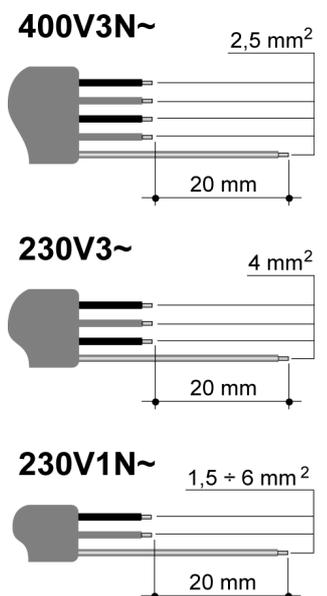
Funcionamento a 400V3N~ (modelos ligando segundo o ESQUEMA "A"): utilizar um cabo pentapolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 5 x 2,5 mm²).

Funcionamento a 230V3~ (modelos ligados segundo o ESQUEMA "C" mas comutados pelo instalador segundo o ESQUEMA "B"): utilizar um cabo tetrapolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 4 x 4 mm²).

Funcionamento a 230V1N~ (modelos ligados segundo o ESQUEMA "C"): fino a **2,9 kW** utilizar um cabo tripolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 3 x 1,5 mm²); **acima de 2,9 kW até 5,4 kW** utilizar um cabo tripolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 3 x 2,5 mm²); **acima de 5,4 kW até 7 kW** utilizar um cabo tripolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 3 x 4 mm²); **acima de 7 kW** utilizar um cabo tripolar do tipo H05RR-F/H05RN-F (cabo de 3 x 6 mm²).

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

O cabo de tipo **H05RN-F** deve ser utilizado para os modelos com fritadeira e o tipo **H05RR-F** para modelos sem fritadeira.

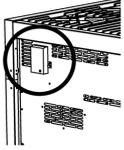




3.4.2 Tipo de alimentação

É possível obter diversas ligações em função da voltagem, simplesmente deslocando os cavaletes na placa de junções, como indicado nos esquemas seguintes.
Em função do modelo, consultar a tabela "LIGAÇÃO À PLACA DE JUNÇÕES".

ESQUEMA	LIGAÇÃO À PLACA DE JUNÇÕES			
"A"	MODELO	POTÊNCIA kW	ALIMENTAÇÃO	
<p>400V3N~</p> <p>L1 — 1</p> <p>L2 — 2</p> <p>L3 — 3</p> <p>4</p> <p>N — 5</p> <p>E — </p>	PLACA TOP 4 / 6 / 8 QUEIMADORES	0,006	ESQUEMA "C"	
	PLACA TOP 4 / 6 QUEIMADORES + B / T / C	2,4		
	PLACA TOP 4 / 6 QUEIMADORES + F	2,2		
	PLACA TOP 4 / 6 QUEIMADORES + G	2,5		
	PLACA TOP 4 QUEIMADORES + B / T + C	4,8		
	PLACA TOP 4 QUEIMADORES + B / T + F	4,6		
	<p>230V3~</p> <p>L1 — 1</p> <p>2</p> <p>L2 — 3</p> <p>4</p> <p>L3 — 5</p> <p>E — </p>	PLACA TOP 4 QUEIMADORES + B / T + G	4,9	ESQUEMA "A"
		PLACA TOP VITROCERÂMICA (4 RESISTÊNCIAS)	7,6	
		PLACA TOP VITROCERÂMICA (5 RESISTÊNCIAS)	9,8	ESQUEMA "C"
		FOGÃO 4 QUEIMADORES (1 FORNO)	2,2	
FOGÃO 6 / 8 QUEIMADORES (1 FORNO)		2,9		
FOGÃO 4 / 6 QUEIMADORES (1 FORNO) + B / T / C		5,3		
FOGÃO 4 / 6 QUEIMADORES (1 FORNO) + F		5,1		
FOGÃO 4 / 6 QUEIMADORES (1 FORNO) + G		5,4		
FOGÃO 4 QUEIMADORES (1 FORNO) + B / T + C		7,7		
FOGÃO 4 QUEIMADORES (1 FORNO) + B / T + F		7,5		
FOGÃO 4 QUEIMADORES (1 FORNO) + B / T + G	7,8			
FOGÃO PLACA VITROCERÂMICA (1 FORNO) (4 RESISTÊNCIAS)	9,8	ESQUEMA "A"		
FOGÃO PLACA VITROCERÂMICA (1 FORNO) (5 RESISTÊNCIAS)	12,7			
<p>230V1N~</p> <p>L1 — 1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>N — 5</p> <p>E — </p>	FOGÃO 6 QUEIMADORES (2 FORNOS)	3,9	ESQUEMA "C"	
	FOGÃO 8 QUEIMADORES (2 FORNOS)	4,6		
	FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS)	4,7		
	FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B / T / C	6,3		
	FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + F	6,1		
	FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + G	6,4		
	FOGÃO 6 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B / T / C	7,0		
	FOGÃO 6 QUEIMADORES (2 FORNOS) + F	6,8		
	FOGÃO 6 QUEIMADORES (2 FORNOS) + G	7,1		
	FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B / T + C	9,4		
FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B / T + F	9,2	ESQUEMA "A"		
FOGÃO 4 QUEIMADORES (2 FORNOS) + B / T + G	9,5			
FOGÃO PLACA VITROCERÂMICA (2 FORNOS) (5 RESISTÊNCIAS)	13,7			
FOGÃO PLACA VITROCERÂMICA (2 FORNOS) (4 RESISTÊNCIAS)	12,3			
B = PLACA GRELHADOR				
T = FRY-TOP				
C = PLACA EM VITROCERÂMICA				
F = FRITADEIRA				
G = GRILL				
OS MODELOS LIGADOS SEGUNDO O ESQUEMA "A" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR SEGUNDO O ESQUEMA "B".				
OS MODELOS LIGADOS SEGUNDO O ESQUEMA "C" PODEM SER COMUTADOS PELO INSTALADOR SEGUNDO O ESQUEMA "A".				

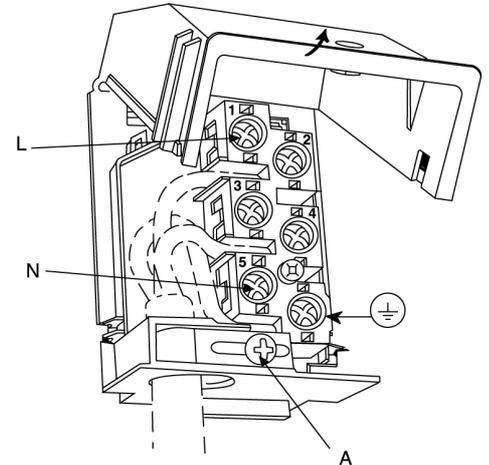


3.4.3 Substituição do cabo eléctrico

Para a substituição do cabo eléctrico é necessário aceder à placa de junções. Essa encontra-se na traseira do aparelho, em cima à esquerda, como indicado na figura.

Para a substituição do cabo, proceder do seguinte modo:

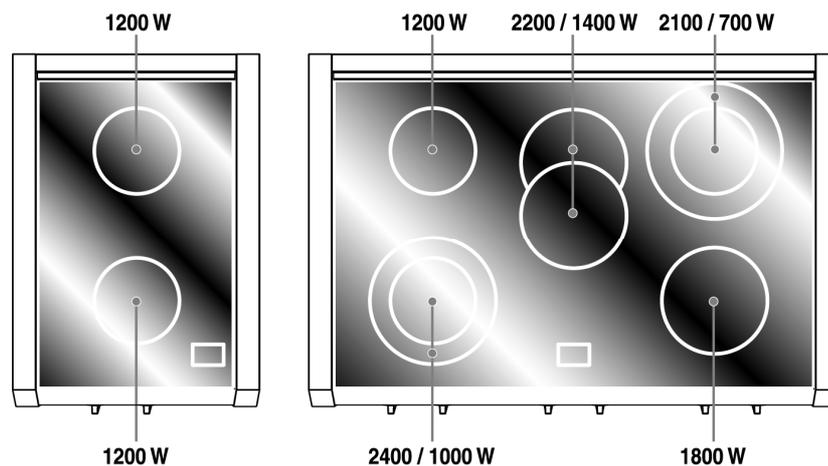
- abrir a caixa da placa de junções;
- desapertar o parafuso **A** que fixa o cabo;
- aliviar os contactos com parafuso e substituir o cabo por outro de igual comprimento e que corresponda às características descritas na tabela do parágrafo "3.4.1 Secção dos cabos de alimentação eléctrica";
- o condutor de terra "amarelo e verde" é ligado ao borne \oplus e deve ser **20 mm** mais comprido que os condutores da linha;
- o condutor neutro "azul" é ligado ao borne marcado com a letra **N**;
- o condutor de linha é ligado ao borne marcado com a letra **L**.



3.5 Potências da placa vitrocerâmica

A placa vitrocerâmica exprime diferentes potências de consumo em função do tipo de elemento aquecedor utilizado. O diagrama mostra o valor dessas potências.

Nos casos previstos, o primeiro valor numérico refere-se à potência total, enquanto que o valor que segue o símbolo "/" se refere ao diâmetro interno; à excepção do elemento aquecedor central cujo valor que segue o símbolo "/" se refere ao diâmetro frontal.



3.6 Potência do grill de pedra vulcânica

O grill de pedra vulcânica tem um consumo de **2500W**. A instalação deste aparelho deverá portanto prever essa potência em condições de segurança total.



3.7 Ventilação dos locais onde são instalados aparelhos a gás

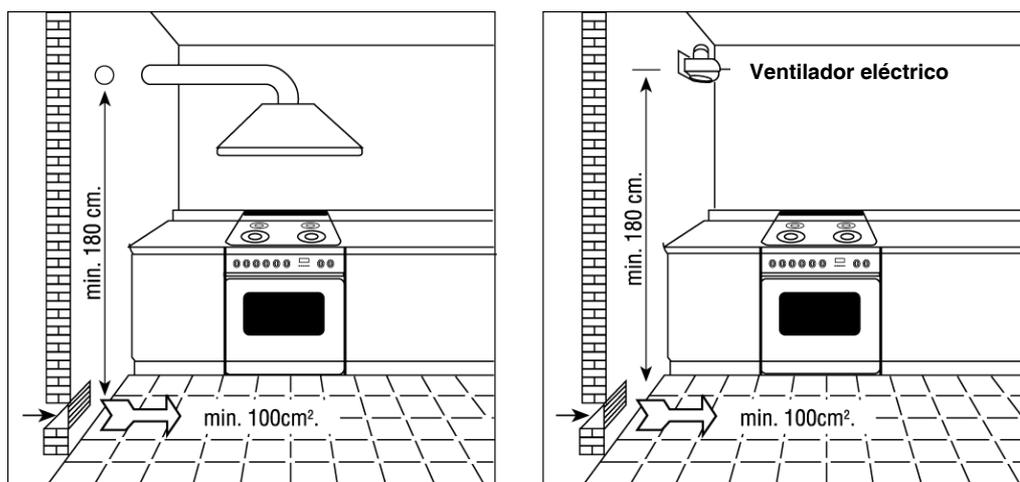


Este aparelho não está ligado a um dispositivo de escoamento dos produtos da combustão, portanto deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Devem-se ter em consideração especial as normas aplicáveis em matéria de arejamento do local.

Este aparelho só pode ser instalado em locais bem arejados, de acordo com as normas em vigor, de modo que permitam, com aberturas nas paredes exteriores ou com condutas adequadas, uma adequada ventilação natural ou forçada que assegure, de modo **permanente e suficiente**, tanto a emissão do ar necessário para uma combustão correcta, como a evacuação do ar viciado.

Se só estiver instalado este aparelho a gás no local, será necessário instalar uma chaminé para assegurar a evacuação natural e directa do ar viciado, com uma conduta vertical rectilínea de comprimento igual a pelo menos duas vezes o diâmetro e uma secção mínima de pelo menos **100 cm²**.

Para a indispensável emissão de ar fresco no local, é necessário instalar uma abertura análoga de pelo menos **100 cm²** que comunique directamente com o exterior, situada a uma altura próxima do nível do chão de modo a que não seja obstruída tanto no interior como no exterior da parede e de modo a não provocar interferências com uma combustão correcta dos queimadores e com a evacuação regular do ar viciado e com uma diferença de altura em relação à abertura de pelo menos **180 cm**.



Recordamos que a quantidade de ar necessário para a combustão não deve ser inferior a **2 m³/h** por cada kW de potência (consultar a potência total em kW indicada na chapa de características do aparelho).



Em todos os outros casos, isto é, quando se encontram no mesmo local outros aparelhos a gás, ou, quando não for possível ter uma ventilação natural directa, será necessário realizar uma ventilação natural indirecta ou uma ventilação forçada: **para este tipo de intervenção será necessário contactar um técnico qualificado que efectue a instalação e a realização do equipamento de ventilação respeitando escrupulosamente as precauções contidas nas normas em vigor.**

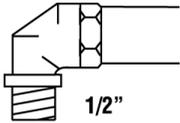
A localização das aberturas deverá ser tal que não permita a formação de uma corrente de ar insuportável para os ocupantes; para além disso, para a evacuação dos produtos da combustão, é proibido utilizar chaminés já utilizadas por outros aparelhos.



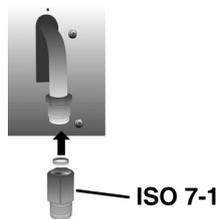
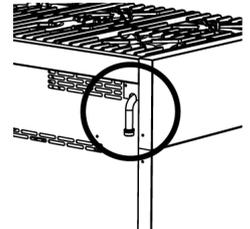
3.8 Ligação do gás



Os aparelhos a gás, para uso doméstico, que não são ligados a uma conduta de evacuação dos produtos da combustão, não devem provocar uma concentração de monóxido de carbono que possa representar um perigo de natureza tal a prejudicar a saúde das pessoas expostas, em função do tempo de exposição previsto para essas pessoas.



Aconselha-se verificar se o aparelho está preparado para o tipo de gás utilizado. A ligação à tubagem do gás deve ser efectuada de acordo com as normas em vigor que prescrevem a instalação de uma torneira de segurança colocada na extremidade da tubagem. O tubo de ligação do gás de 1/2" com rosca encontra-se na parte traseira do lado direito do aparelho.



AT	•	
BE	•	
CH	•	
DE	•	
DK	•	
ES	•	•
FI	•	•
FR		•
GB	•	
IE	•	
IT	•	•
NL	•	
NO	•	•
PT	•	•
SE	•	•

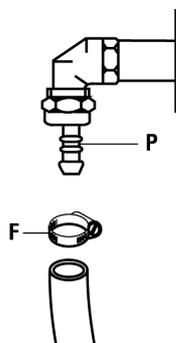
Para o gás butano e propano, será necessário instalar um redutor de pressão em conformidade com as normas em vigor. As juntas de retenção deverão ser em conformidade com as normas em vigor. Terminadas as operações de ligação do gás, verificar a vedação das uniões com uma solução de água e sabão.

É possível efectuar a ligação do gás nos modos seguintes:

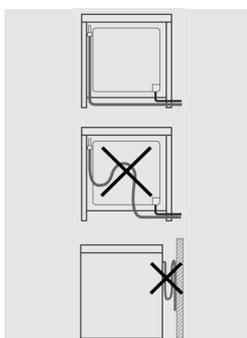
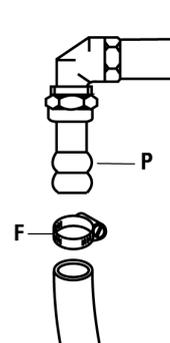
- com **tubo rígido** em ferro ou cobre;
- com **tubo flexível em aço** inoxidável de parede contínua com engate mecânico de acordo com as normas em vigor (comprimento máximo do tubo esticado **2000 mm**); O tubo deve ser ligado directamente no cotovelo da rampa;
- introduzindo um **tubo flexível de borracha** em conformidade com as normas em vigor; esse tubo deve ser encaixado directamente na rosca **P** relativa ao gás utilizado, e apertado com uma braçadeira **F** em conformidade com as normas em vigor. Neste último caso verificar a data de validade do tubo marcada e substituí-lo antes dessa data.



GÁS LÍQUIDO



GÁS METANO

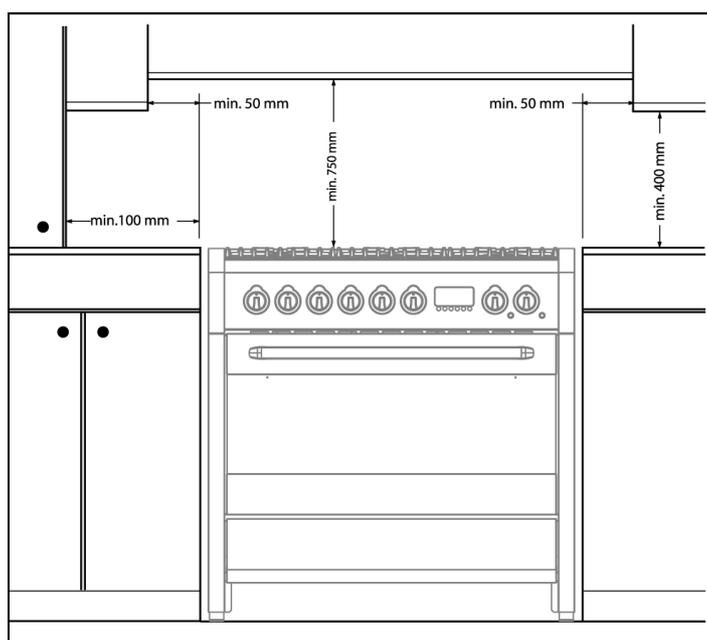
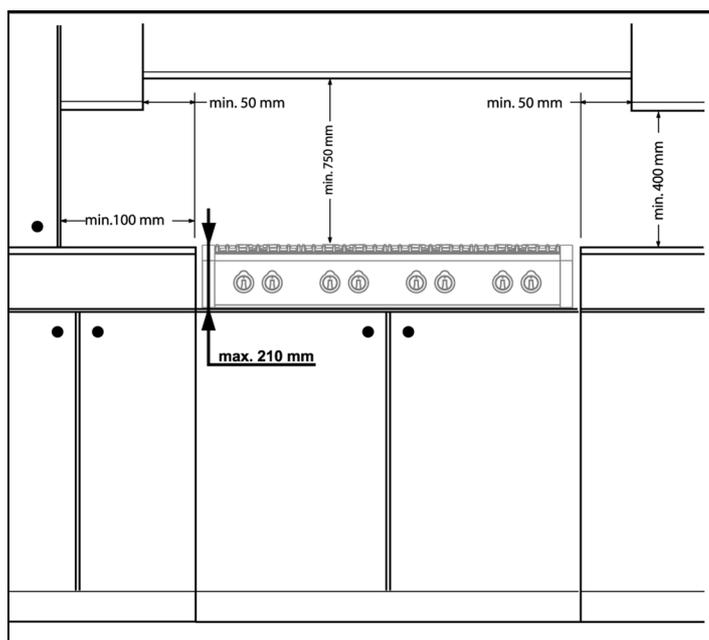


Utilizando **tubos flexíveis de borracha** com comprimento máximo de **1500 mm**:

- evitar dobras ou esmagamentos do tubo;
- não devem estar sujeitos a esforços de tracção e de torção;
- evitar o contacto com corpos cortantes, arestas vivas, etc.
- não colocá-los em contacto com partes que possam alcançar temperaturas **70°C** superiores à ambiente;
- colocá-los de modo que possam ser inspeccionados ao longo de todo o seu percurso.



*O revestimento do móvel deverá ser de material resistente ao calor (**mínimo 90°C**). Se o aparelho for instalado junto aos móveis, será necessário deixar os espaços mínimos sugeridos no seguinte diagrama.*

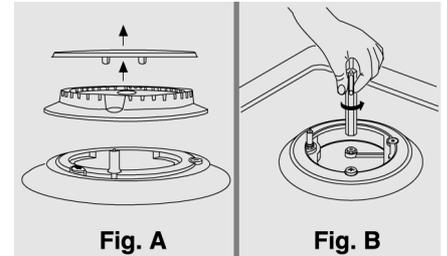




3.9 Regulações do gás

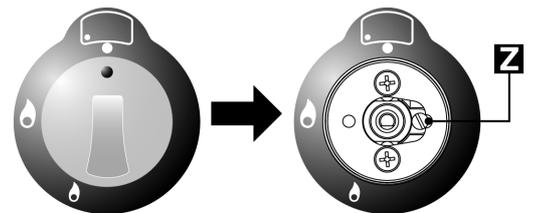
Se o aparelho de cozedura estiver preparado para um tipo diferente de gás do disponível para alimentação, será necessário substituir os bicos do gás, regular a capacidade mínima e substituir a rosca do tubo. Para substituir os bicos do gás da placa do fogão, é necessário efectuar as seguintes operações:

- retirar as grelhas;
- retirar os queimadores e os espalhadores da chama (**Fig. A**);
- extrair o bico do gás (**Fig. B**) e substituí-lo pelo adequado a novo tipo de gás (consultar a "TABELA GERAL DOS BICOS DO GÁS" página 17);
- substituir a etiqueta de ensaio do gás (situada na traseira do aparelho) pela nova. Se o aparelho estiver equipado com o kit de substituição dos bicos, também é fornecida a nova etiqueta;
- montar tudo novamente na ordem inversa às instruções de desmontagem e tomando atenção em colocar o espalhador de modo correcto no queimador.



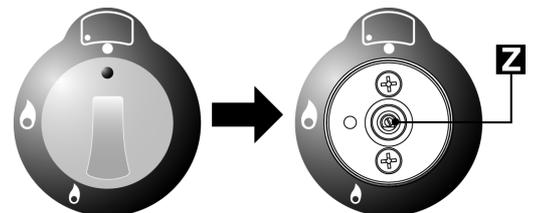
3.9.1 Capacidade mínima das torneiras da placa com válvulas

- Acender o queimador e girar o botão de comando para a posição de mínimo ;
- extrair o botão;
- com uma chave de fendas, regular o parafuso interno **Z** até obter uma chama de mínimo correcta;
- montar novamente o botão.



3.9.2 Capacidade mínima das torneiras da placa sem válvulas

- Acender o queimador e girar o botão de comando para a posição de mínimo ;
- extrair o botão;
- inserir uma chave de fendas pequena na haste da torneira e regular o parafuso interno **Z** até obter uma chama de mínimo correcta;
- montar novamente o botão.

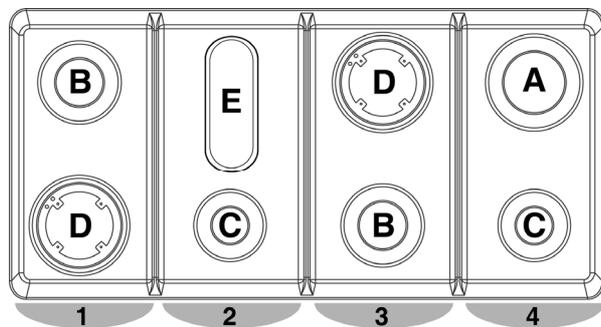


- *Desapertar o parafuso **Z** de regulação para aumentar a capacidade, ou apertá-lo para a diminuir.*
- *A regulação está correcta quando a chama de mínimo medir aproximadamente 3 ou 4 mm.*
- *Para o gás butano/propano, o parafuso de regulação deve ser apertado a fundo.*
- *Quando se passa bruscamente da capacidade máxima para a mínima e vice-versa: certificar-se que a chama não se apague.*

3.10 Ligação a gás líquido

Utilizar um regulador de pressão e efectuar a ligação na botija respeitando as prescrições estabelecidas pelas normas em vigor.





A placa é obtida pela composição dos 4 módulos indicados:

- os módulos 1 e 4 são fixos para todos os fogões;
- os módulos 2 e 3 dependem da versão de fogão adquirido e podem ser substituídos por módulos eléctricos (fry-top, placa grelhador, grill, placa de vitrocerâmica ou fritadeira).

TABELA GERAL DOS BICOS DO GÁS

TIPO DE GÁS	mBar	BICO N.	QUEIMADORES POSIÇÃO TIPO	POTÊNCIA Watt		CONSUMO
				MÁX.	MÍN.	MÁX.
METANO	20	115	RÁPIDO (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-RÁPIDO (B)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAR (C)	1000	330	95 l/h
		128	COROA TRIPLA (D)	3300	1300	314 l/h
		94	PANELA PARA PEIXE (E)	1900	750	181 l/h
G.P.L. BUTANO PROPANO	30 28 37	85	RÁPIDO (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-RÁPIDO (B)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIAR (C)	1000	330	73 g/h
		93	COROA TRIPLA (D)	3300	1300	241 g/h
		68	PANELA PARA PEIXE (E)	1900	750	138 g/h



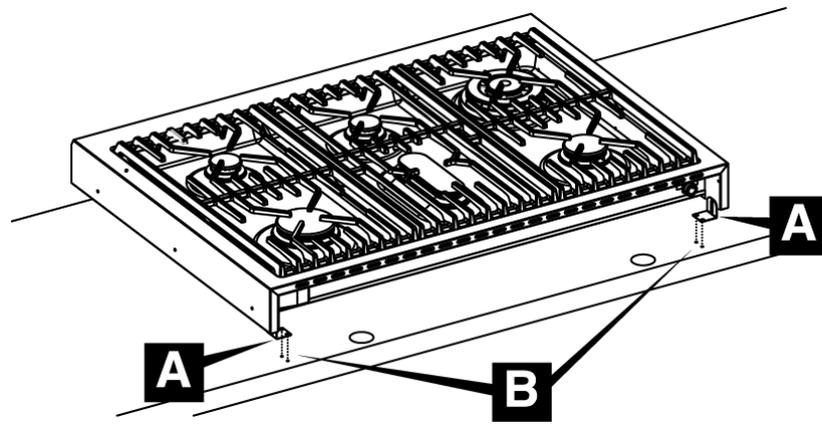
4. Operações finais

4.1 Fixação da placa top rebaixada

No final das operações de ligação do gás e da electricidade, será necessário fixar a placa top rebaixada no móvel de apoio com os suportes **A** fornecidos e os quatro parafusos **B**.

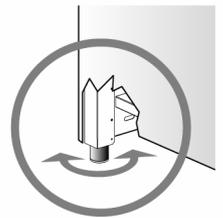


Certificar-se que os tubos do gás e os cabos eléctricos não fiquem esmagados e que a sua passagem não esteja obstruída.



4.2 Nivelamento do fogão no chão

Depois de ter efectuado as ligações das alimentações de gás e electricidade, nivelar o fogão por meio dos pés reguláveis, previamente aparafusados no fundo do aparelho.



Caso seja necessário arrastar o aparelho, aparafusar os pés a fundo e regulá-los somente depois de terminadas as operações.

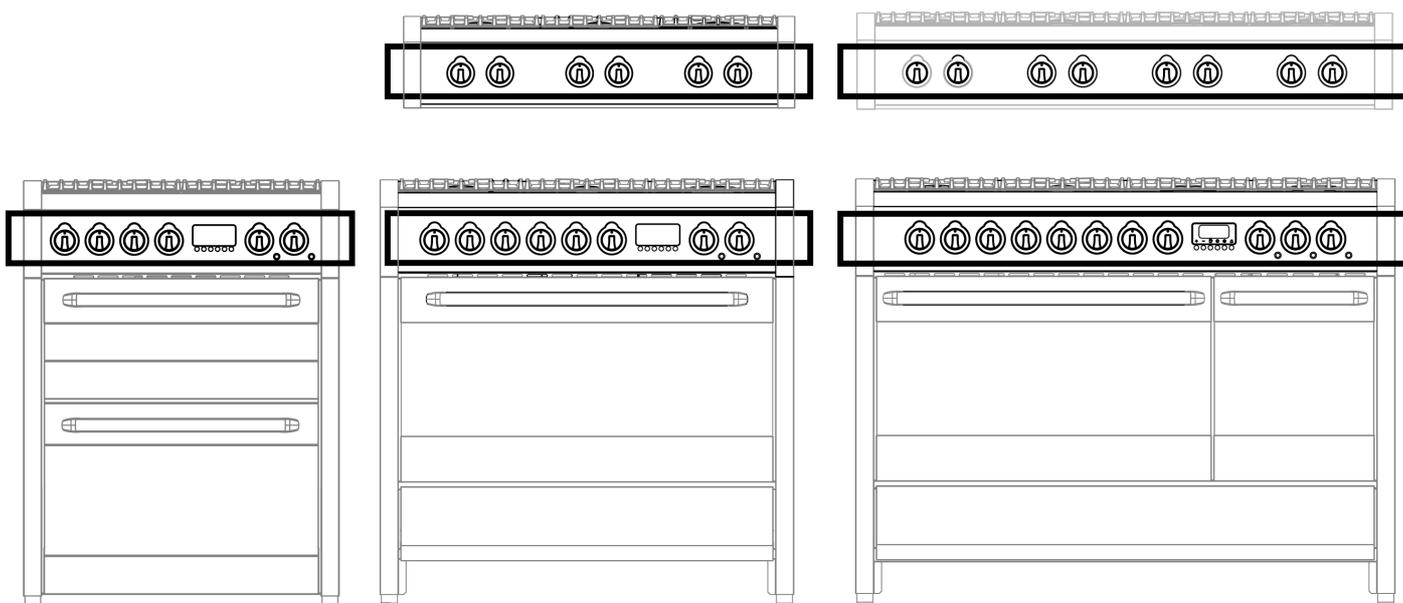


5. Descrição dos comandos

5.1 Painel frontal

Os comandos e os controlos da placa e do forno estão todos reunidos no painel frontal.

PAINEL DE COMANDOS



DESCRIÇÃO DO BOTÃO DOS QUEIMADORES DA PLACA

A chama acende-se carregando e girando ao mesmo tempo o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio para o símbolo de chama mínima . Para regular a força da chama, girar o botão para a zona entre o máximo e o mínimo . O queimador apaga-se girando o botão para a posição .



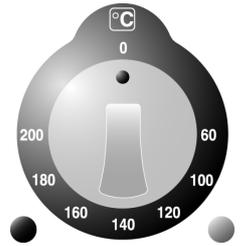
DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES – Descrição dos símbolos

	TRASEIRO ESQUERDO		TRASEIRO DIREITO
	TRASEIRO CENTRAL ESQUERDO		TRASEIRO CENTRAL DIREITO
	DIANTEIRO CENTRAL		TRASEIRO CENTRAL
	DIANTEIRO CENTRAL ESQUERDO		DIANTEIRO CENTRAL DIREITO
	DIANTEIRO ESQUERDO		DIANTEIRO DIREITO



DESCRIÇÃO DO BOTÃO DA FRITADEIRA

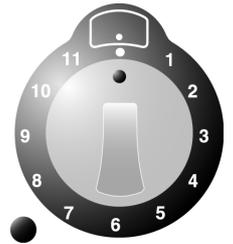
O botão do termóstato que comanda a temperatura do elemento aquecedor pode ser regulado de **0° a 200°C**. Também estão presentes dois indicadores luminosos: a **luz vermelha** assinala o funcionamento da fritadeira; a **cor-de-laranja** acende-se durante a fase de aquecimento. Ao alcançar a temperatura programada, a **luz cor-de-laranja** apaga-se. Se, durante a fritura, a temperatura do óleo baixar, o aquecimento recomeça automaticamente e a **luz cor-de-laranja** tornará a acender-se até que seja novamente alcançada a temperatura programada no manípulo do termóstato.



DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FRY-TOP / PLACA GRELHADOR E DO GRILL

FRY-TOP/PLACA GRELHADOR: tem um **aquecimento diferenciado**. De facto, é possível utilizar toda a superfície de cozedura, ou somente uma das metades, da frente ou detrás. Os botões dos reguladores de energia comandam individualmente a temperatura dos dois elementos aquecedores. Uma **luz vermelha** indica que iniciou o aquecimento.

GRILL: dois indicadores luminosos fornecem as informações fundamentais sobre o funcionamento do aparelho. O acendimento da **luz cor-de-laranja** indica que o aparelho está com tensão eléctrica (aceso); a **luz vermelha** acende-se quando o elemento aquecedor está na fase de aquecimento.



DISPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES – Descrição dos símbolos



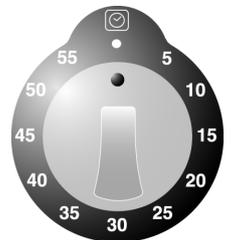
TRASEIRO



DIANTEIRO

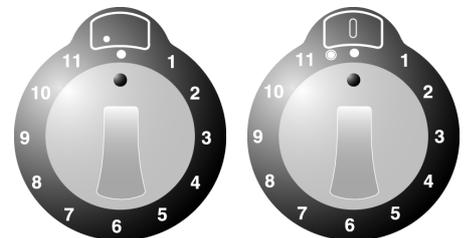
DESCRIÇÃO DO BOTÃO DE CONTAGEM DOS MINUTOS (FRITADEIRA E GRILL)

Para facilitar o controlo do tempo de fritura está instalado um **contador de minutos** de mola com besouro. Para carregar o relógio é necessário girar o botão até ao fim no sentido dos ponteiros do relógio; é possível programar o tempo desejado até um máximo de **60 min**. Decorrido o tempo programado toca o besouro por pouco tempo. O contador de minutos não influi no aquecimento da fritadeira nem do grill.



DESCRIÇÃO DOS BOTÕES DA PLACA DE VITROCERÂMICA

Para além dos botões normais de controlo do regulador de energia, a placa em vitrocerâmica tem botões para o **aquecimento diferenciado**: as posições de **1 a 11** comandam o aquecimento do elemento interno; pondo o botão no símbolo ● entrará também em funcionamento o elemento radiante externo.



DISPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS RADIANTES – Descrição dos símbolos



TRASEIRO ESQUERDO



DIANTEIRO ESQUERDO



CENTRAL



TRASEIRO DIREITO

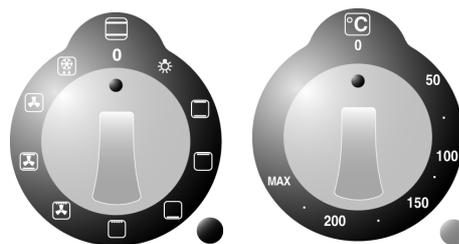


DIANTEIRO DIREITO



DESCRIÇÃO DOS BOTÕES DO FORNO ELÉCTRICO

O forno eléctrico é comandado por dois botões: **botão de selecção da função** e **botão do termóstato**. Esses permitem seleccionar o tipo de aquecimento mais adequado às diferentes exigências de cozedura, ligando de modo apropriado os elementos de aquecimento e regulando a temperatura no valor desejado (de **50°C** a **MÁX**).



Por baixo dos botões do forno estão duas lâmpadas de sinalização: **luz vermelha** indica a que o forno está a funcionar; a **luz cor-de-laranja** indica que se alcançou a temperatura programada. Cada vez que a **luz cor-de-laranja** se acende e se apaga indica a intervenção automática do aquecimento para manter a temperatura dentro do forno no nível programado no botão do termóstato.

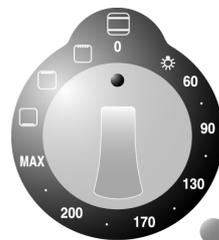
O forno tem uma **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento a lâmpada está sempre acesa: para a utilizar com o forno apagado, para a limpeza, girar o botão de selecção da função para o símbolo ☀.

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS DO BOTÃO DE SELECÇÃO DA FUNÇÃO

	ACENDIMENTO DA LÂMPADA INTERNA DO FORNO		ELEMENTO GRILL-VENTILADOR
	ELEMENTOS AQUECEDORES SUPERIOR E INFERIOR		ELEMENTOS AQUECEDORES SUPERIOR E INFERIOR – VENTILADOR
	ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR		ELEMENTO AQUECEDOR-CONVECÇÃO
	ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR		DESCONGELAMENTO
	ELEMENTO GRILL		

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FORNO ELÉCTRICO AUXILIAR

Alguns modelos de fogão têm um forno eléctrico auxiliar a convecção natural, comandado por um único botão. Esse permite seleccionar o tipo de aquecimento mais adequado às diferentes exigências de cozedura, ligando de modo apropriado os elementos aquecedores e regulando a temperatura no valor desejado (de **60** a **MÁX**). No mesmo botão também é possível programar as funções descritas na tabela.



Por baixo do botão do forno auxiliar encontra-se uma lâmpada com **luz cor-de-laranja** que indica que se alcançou a temperatura programada. Depois, sempre que se acender e apagar a **luz cor-de-laranja** indica a intervenção automática do aquecimento de modo a manter a temperatura dentro do forno auxiliar no nível programado no botão de comando.

O forno auxiliar tem uma **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento, a lâmpada está sempre acesa: para a utilizar com o forno apagado, para a limpeza, girar o botão de selecção da função para o símbolo ☀.

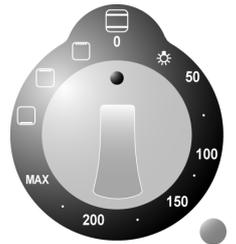
DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS DO BOTÃO DO FORNO ELÉCTRICO AUXILIAR

	ACENDIMENTO DA LÂMPADA INTERNA DO FORNO		ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR
60÷MÁX	ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR E SUPERIOR		ELEMENTO GRILL + ESPETO
	ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR		



DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FORNO GRILL SUPERIOR

O forno eléctrico, com função de grill por convecção natural, é comandado por um só botão. Pondo o botão no valor de temperatura desejado, acender-se-ão as duas resistências, inferior e superior. É possível utilizar uma das funções de aquecimento descritas na tabela, mas neste caso, a temperatura de aquecimento da resistência seleccionada será regulada automaticamente no valor **MÁX.**



Abaixo do botão do forno grill encontra-se uma lâmpada **cor-de-laranja** que indica quando se alcança a temperatura seleccionada. Os acendimentos e apagamentos seguintes da **luz cor-de-laranja** indicam a intervenção automática do aquecimento de modo a manter a temperatura dentro do forno grill ao nível seleccionado no botão de comando.

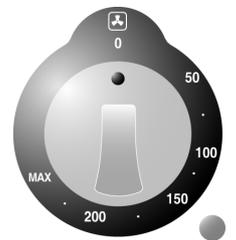
O forno grill tem uma **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento a lâmpada está sempre acesa: desejando acendê-la com o forno apagado, para a limpeza, rodar o botão para o símbolo ☀.

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS

	ACENDIMENTO DA LÂMPADA INTERNA DO FORNO		ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR
50÷MAX	ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR E SUPERIOR		ELEMENTO GRILL
	ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR		

DESCRIÇÃO DO BOTÃO DO FORNO VENTILADO INFERIOR

O forno eléctrico ventilado é comandado por um único botão. Esse permite seleccionar a temperatura mais adequada às diferentes exigências de cozedura, pondo-o no valor desejado (de **50°C a MÁX.**).



Abaixo do botão do forno ventilado encontra-se uma lâmpada **cor-de-laranja** que indica quando se alcança a temperatura seleccionada. Os acendimentos e apagamentos seguintes da **luz cor-de-laranja** indicam a intervenção automática do aquecimento de modo a manter a temperatura dentro do forno ventilado ao nível seleccionado no botão de comando.

O forno tem uma **lâmpada de iluminação interna**. Durante o funcionamento a lâmpada está sempre acesa.



DESCRIÇÃO E USO DO VISOR DE FIM DA COZEDURA DO FORNO ELÉCTRICO

O visor de fim da cozedura controla electronicamente o funcionamento do forno. A programação do visor permite programar o acendimento e o apagamento do forno seleccionando os horários desejados.



	BOTÃO DO CONTADOR DE MINUTOS
	BOTÃO DE DURAÇÃO DA COZEDURA
	BOTÃO DE FIM DA COZEDURA
	BOTÃO DE FUNCIONAMENTO MANUAL
-	BOTÃO DE DIMINUIÇÃO DO VALOR
+	BOTÃO DE AUMENTO DO VALOR

REGULAÇÃO DA HORA

Utilizando o forno pela primeira vez, ou, após uma interrupção de corrente eléctrica, o visor terá um pisca regular indicando 0:00.

Carregando no botão termina-se o piscar do visor. Carregando **no prazo de 5 segundos** nos botões de alteração do valor - ou + obtém-se o aumento ou a diminuição de um minuto por cada vez que se carrega. carregar num dos dois botões de alteração do valor até aparecer a hora corrente.



Antes de cada programação do visor de fim da cozedura é necessário seleccionar a função e a temperatura desejadas. A função P não está habilitada.

COZEDURA SEMI-AUTOMÁTICA

Esta programação permite apenas o apagamento automático do forno no final da cozedura.

Carregando no botão o visor ilumina-se mostrando os algarismos 0:00; manter carregado e carregar ao mesmo tempo nos botões de alteração do valor - ou + para programar a duração da cozedura.

Largando o botão inicia a contagem da duração de cozedura programada e no visor aparecerá a hora corrente juntamente aos símbolos **AUTO** e .

COZEDURA AUTOMÁTICA

Esta regulação permite acender e apagar o forno de modo totalmente automático.

Carregando no botão o visor ilumina-se mostrando os algarismos 0:00; manter carregado e carregar ao mesmo tempo nos botões de alteração do valor - ou + para programar a duração da cozedura.

Carregando no botão aparecerá no visor a soma da hora corrente com a duração da cozedura: manter carregado e carregar ao mesmo tempo nos botões de alteração do valor - ou + para regular a hora de final da cozedura.

Largando o botão inicia a contagem programada e no visor aparecerá a hora corrente juntamente aos símbolos **AUTO** e .



Após a programação, para observar o tempo restante de cozedura, carregar no botão ; para ver a hora de final da cozedura carregar no botão .

FIM DA COZEDURA

No final da cozedura o forno apaga-se automaticamente e ao mesmo tempo começa a tocar um besouro intermitente. Após a desactivação do besouro, o visor tornará a mostrar a hora corrente juntamente ao símbolo , que assinala o retorno à condição de uso manual do forno.



REGULAÇÃO DO VOLUME DO BESOURO

O besouro poder ser regulado de volume (3 graduações) enquanto está a funcionar carregando no botão .

DESACTIVAÇÃO DO BESOURO

O besouro termina automaticamente o seu funcionamento após **sete minutos**. É possível desactivá-lo manualmente carregando no botão .



Depois de ter carregado no botão  o forno recomeçará a funcionar: para o apagar é necessário girar o botão de selecção das funções e o botão do termóstato para a posição "0".

Também é possível desactivar o besouro carregando num dos botões de função. O forno apaga-se qualquer que seja a função ou a temperatura programada e piscará o símbolo **AUTO**. Para interromper o pisca do símbolo **AUTO**: carregar no botão , girar o selector das funções e o termóstato para a posição "0".

CONTADOR DE MINUTOS

O visor de final da cozedura também pode ser utilizado como simples contador de minutos.



A utilização como contador de minutos não interromperá o funcionamento do forno no final do tempo programado.

Carregando no botão  o visor mostra os algarismos ; manter carregado e carregar ao mesmo tempo no botões de alteração do valor  ou . Largando o botão  terá início a contagem programada e no visor aparecerão os símbolos  e .



Após a programação do contador de minutos o visor tornará a mostrar a hora corrente, para visualizar o tempo restante, carregar no botão .



A programação com valores incoerentes é impedida logicamente (por ex. uma incompatibilidade entre um tempo de cozedura e uma duração mais prolongada não será aceite pelo visor de final da cozedura).

CANCELAMENTO DOS DADOS PROGRAMADOS

Com o programa programado, manter carregado o botão da função a cancelar e ao mesmo tempo alcança-se o valor  com os botões de alteração do valor  ou . O cancelamento da duração será interpretada pelo visor como final da cozedura.

MODIFICAÇÃO DOS DADOS PROGRAMADOS

Os dados programados para a cozedura podem ser modificados em qualquer momento mantendo carregado o botão da função e ao mesmo tempo carregando nos botões de alteração do valor  ou .



6. Uso da placa do fogão



Certificar-se que os espalhadores, as tampas e as grelhas estejam bem montadas.



Durante o funcionamento normal, o aparelho aquece muito: portanto é necessário ter muito cuidado. **Não deixar aproximar as crianças.** Vigiar sempre a placa do fogão enquanto está a funcionar.

6.1 Acendimento dos queimadores



Todos os botões dos queimadores da placa têm os seguintes símbolos:

- torneira fechada
- 🔥 chama máxima
- 🔥 chama mínima

A posição de chama mínima encontra-se no final da rotação do botão no sentido inverso aos ponteiros do relógio. Todas as posições intermédias serão escolhidas entre a chama máxima e a mínima, **nunca entre o máximo e o fecho.**

6.1.1 Acendimento eléctrica (one-touch)

Os queimadores da placa têm um sistema de acendimento "one-touch". Para acender um dos queimadores, carregar no botão que corresponde ao queimador desejado e girá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio até à posição de mínimo 🔥. Mantendo carregado o botão activa-se o sistema de acendimento automático do queimador. Após o acendimento do queimador, manter carregado o botão durante **10 segundos**, de modo a permitir a abertura da válvula de segurança. Na falta de corrente eléctrica, o queimador também poderá ser aceso com um fósforo (consultar o parágrafo "6.1.2 Acendimento manual").



Se O queimador se apagar acidentalmente, intervém o termopar de segurança interrompendo a saída do gás, mesmo com a torneira aberta.



Aparelhos sem válvula de segurança: não é necessário manter carregado o botão (o queimador está pronto imediatamente). No entanto é necessário tomar atenção que **em caso de apagamento acidental da chama** o gás continuará a sair pelo queimador.

O dispositivo não deve ser accionado por mais de **15 segundos**. Se, no final desse tempo o queimador ainda não se tiver acendido, largar o dispositivo, arejar o ambiente e **aguardar 1 minuto** antes de tentar acender novamente. Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, fechar o botão de comando e não tentar acender novamente o queimador durante pelo menos **1 minuto**.

6.1.2 Acendimento manual

Para acender um dos queimadores, aproximar uma chama acesa ao queimador, carregar no botão que corresponde ao queimador escolhido e girá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio até à posição de mínimo 🔥. Largar o botão.

6.2 Apagamento dos queimadores

No final da cozedura levar o botão para a posição ●.



7. Uso da fritadeira



Durante o funcionamento, a superfície da fritadeira aquece muito: **não permitir que as crianças se possam aproximar**. Vigiar sempre a fritadeira durante o funcionamento. O óleo ou gordura em más condições poderão inflamar-se.



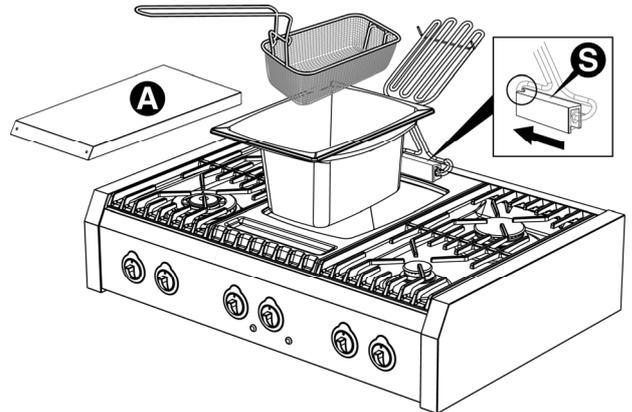
Quando se utilizam os queimadores aconselha-se retirar a tampa **A** de protecção (instalada apenas em alguns modelos).

7.1 Antes de pôr a fritadeira a funcionar

Na sua primeira utilização, a fritadeira poderá emitir um cheiro acre ou de queimado, provocado por resíduos oleosos do fabrico que poderão passar os cheiros ou sabores desagradáveis aos alimentos fritos. Para eliminar esse inconveniente será necessário limpar bem a cuba, o cesto e o elemento aquecedor.

Proceder do seguinte modo:

- lavar o cesto mergulhando-o em água quente e detergente;
- deitar água quente na cuba da fritadeira e juntar detergente para superfícies em aço inox;
- lavar bem a cuba e o elemento aquecedor;
- levantar o elemento aquecedor, enxaguá-lo e enxugá-lo;
- fixar o elemento aquecedor deslocando para a esquerda o sistema de fixação **S** como mostrado na figura;
- extrair a cuba de fritura, eliminar a água com detergente enxaguando a cuba com água corrente;
- enxugar a cuba e colocá-la na sua posição original de exercício;
- desengatar o sistema de fixação **S** e inserir o elemento aquecedor na cuba.



7.2 Como fritar

Proceder do seguinte modo:

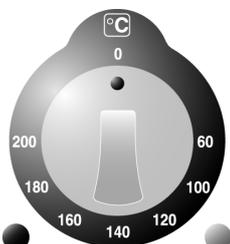
- Deitar na cuba da fritadeira **3 litros** de óleo. Também é possível fritar com gordura: neste caso é necessário dividir em pedaços aproximadamente **3,5 quilogramas** de gordura para fritar.
- Inserir o elemento aquecedor (para as respectivas instruções consultar as linhas abaixo).
- Utilizando gordura, deixá-la liquefazer lentamente na cuba da fritadeira.

Para evitar um aquecimento excessivo: enquanto o elemento aquecedor não estiver completamente coberto de gordura fundida, aconselha-se ligar e desligar repetidamente o elemento aquecedor no botão do termóstato.

- É aconselhável aquecer o óleo ou a gordura a um máximo de **190°C**; este valor de temperatura não deve ser ultrapassado, caso contrário o óleo ou a gordura aquecerá demasiado alterando a sua consistência.



O elemento aquecedor **nunca deve ser ligado sem óleo ou gordura na cuba, nas quantidades e características acima descritas.**



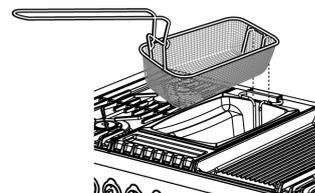
Agora o aparelho está pronto para fritar.

Proceder do seguinte modo:

- programar no botão do termóstato o grau de aquecimento desejado: a fritadeira começa a funcionar e acendem-se a **luz vermelha e cor-de-laranja**;
- aguardar que se apague a **luz cor-de-laranja**: significa que o líquido de fritar alcançou a temperatura de exercício predefinido;
- colocar os alimentos a fritar no cesto e mergulhá-lo muito lentamente na cuba de fritura;

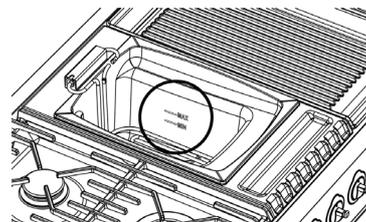


- verificar de vez em quando o estado da fritura dos alimentos levantando o cesto; quando os alimentos estiverem estaladiços ao ponto desejado, extrair completamente o cesto do líquido de fritar e agitar ligeiramente para que o líquido resíduo saia mais rapidamente;
- pendurar o cesto na resistência da fritadeira (como mostrado na figura) e deixar escorrer.



No final de cada utilização da fritadeira, verificar o nível do líquido de fritar.

A verificação da quantidade do líquido de fritar deve ser efectuada extraíndo o cesto e verificando se o nível está entre as duas marcas de mínimo e máximo gravadas na parede da cuba.



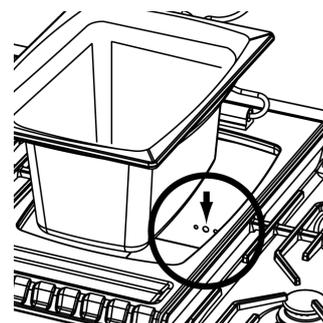
A água contida nos alimentos desce para o fundo da cuba, para a chamada zona fria. Deste modo é praticamente impossível que o líquido de fritar possa transbordar da cuba. Também as partículas de alimento, que durante a fritura saem do cesto, descem para a zona fria.

7.2.1 Intervenção do limitador de temperatura

A fritadeira tem um dispositivo limitador da temperatura na cuba. Se temperatura do líquido de fritar ultrapassar o valor predefinido, esse dispositivo desliga o aquecimento (apagam-se **ambas as luzes**). Para reactivar o aquecimento da fritadeira será necessário rearmar o limitador manualmente.

Proceder do seguinte modo:

- aguardar o arrefecimento do líquido de fritar;
- levantar o elemento aquecedor e extrair a cuba da fritadeira;
- carregar no botão **vermelho** situado no fundo do vão da cuba, cuja posição está indicada na figura;
- introduzir novamente a cuba da fritadeira na sua posição de funcionamento e abaixar o elemento aquecedor.
- Agora é possível reactivar o aquecimento da fritadeira (**luz vermelha e cor-de-laranja acesas**).



Se, depois de ter executado as instruções acima indicadas, o aparelho se apagar inesperadamente, desligar o interruptor geral da corrente eléctrica e contactar o Serviço de Assistência.

7.3 Tempos indicativos de fritura

Os tempos de fritura indicados na tabela são aproximados e variam com as condições dos alimentos e o gosto pessoal.

ALIMENTO	TEMPO DE FRITURA	AQUECIMENTO
Frango (1100 g)	20 min. (girá-lo após 10 min.)	190°C
Batatas fritas (500 g congeladas)	6 min.	190°C
Batatas fritas (500 g congeladas)	bis 2 min.	190°C
Panados de peru (370 g)	5 min.	170°C
Cebolas às fatias (aprox. 500 g)	5 min.	190°C

7.4 Desligamento

No final da fritura pôr o botão do termóstato na posição "0".



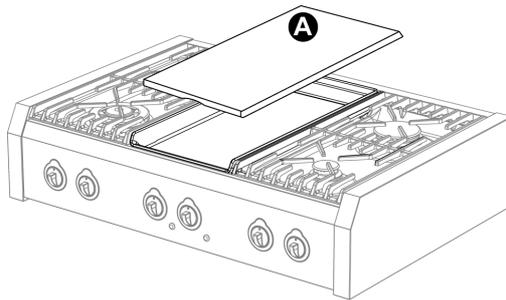
8. Uso do fry-top / placa grelhador



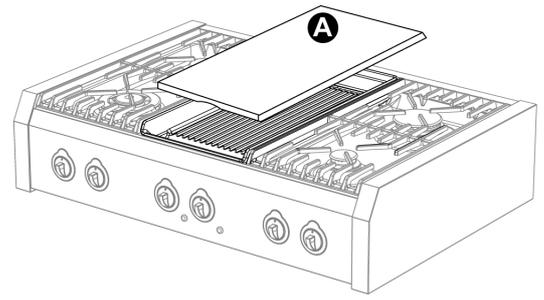
Durante o funcionamento normal, o aparelho aquece muito: portanto será necessário ter muito cuidado. **Não deixar aproximar as crianças.** Vigiar sempre o fry-top/grelhador durante o funcionamento.

Em função do modelo, o aparelho tem um **fry-top** com chapa lisa, ou uma **placa grelhador** com chapa estriada.

FRY-TOP



PLACA GRELHADOR



Quando se utilizam os queimadores aconselha-se retirar a tampa **A** de protecção (instalada apenas em alguns modelos).

8.1 Antes de pôr o fry-top / placa grelhador a funcionar

Na sua primeira utilização, a placa do fry-top/grelhador poderá emitir um cheiro acre ou de queimado, provocado por resíduos oleosos do fabrico que poderão passar os cheiros ou sabores desagradáveis aos alimentos cozinhados. Para eliminar esse inconveniente será necessário limpar bem a placa, como descrito no parágrafo “13.8 Limpeza do fry-top / placa grelhador”.

8.2 Acendimento

O fry-top/placa grelhador tem **aquecimento diferenciado**. De facto é possível utilizar toda a superfície da placa ou somente uma das duas metades, frontal ou traseira.

Pôr o botão de comando do elemento aquecedor na posição desejada: acende-se a **luz vermelha** que indica o seu funcionamento. Colocar os alimentos na placa e cozinhar de acordo com o gosto pessoal.

8.3 Tabela de uso do regulador de energia

A seguinte tabela contém apenas valores indicativos, pois, dependendo da espessura e do tipo de alimento, bem como do gosto pessoal, será necessário um grau de calor superior ou inferior.



1 - 4	Mantimento do calor na placa
5 - 7	Para cozeduras delicadas
8 - 9	Para grelhar
10 - 11	Para grelhar carne mais alta
11	Para aquecimento rápido e limpeza

8.4 Desligamento

No final da cozedura põe-se o interruptor na posição ●.



9. Uso do grill de pedra vulcânica



Durante o funcionamento normal o aparelho aquece muito: portanto será necessário ter muito cuidado. Não deixar aproximar as crianças. Vigiar sempre o grill durante o funcionamento.



Quando se utilizam os queimadores aconselha-se retirar a tampa A de protecção (instalada apenas em alguns modelos).

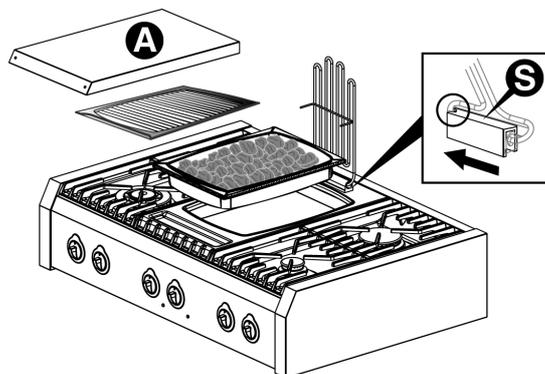
9.1 Antes de pôr o grill a funcionar

Na sua primeira utilização, o grill poderá emitir um cheiro acre ou de queimado, provocado por resíduos oleosos do fabrico que poderão passar os cheiros ou sabores desagradáveis aos alimentos cozinhados. Para eliminar esse inconveniente será necessário limpar bem todos os seus componentes, como descrito no parágrafo “13.9 Limpeza do grill de pedra vulcânica”.

9.2 Para pôr a funcionar

Proceder do seguinte modo:

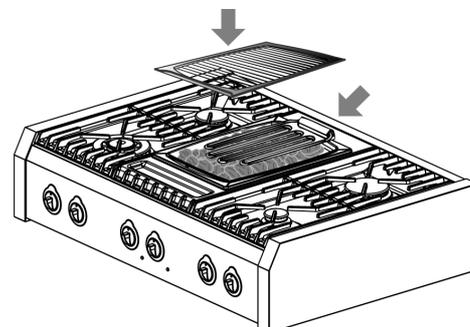
- retirar a grelha de ferro fundido **com muito cuidado** pois é frágil às pancadas;
- levantar o elemento aquecedor e fixá-lo deslocando para a esquerda o sistema de fixação **S** como mostrado na figura;
- encher a cuba de protecção com a pedra vulcânica, tendo o cuidado de a apoiar regularmente em toda a superfície, de modo que não ultrapasse o bordo.



Em alternativa à pedra vulcânica é possível utilizar água na cuba de protecção (máximo 2 litros). É indicado quando, prevendo cozinhar carnes muito gordurosas (por ex. salsichas, toucinho, etc.), as gorduras dissolvem-se instantaneamente na água; deste modo evita-se a formação de fumo excessivo e simplificam-se as operações de limpeza descritas no parágrafo 13.9.

*O elemento aquecedor **nunca deve ser ligado** sem que esteja a pedra vulcânica ou água na cuba de protecção e nas quantidades e características acima descritas.*

- Desengatar o sistema de fixação **S** e abaixar o elemento aquecedor;
- colocar a grelha de ferro fundido sobre o elemento aquecedor, como mostrado na figura.
A grelha em ferro garante uma adequada repartição do calor.
- O aparelho está pronto para acender.



*Antes da utilização **aquecer previamente** a grelha de ferro fundido durante **5 ou 10 minutos** girando o botão do regulador de energia para a posição máxima (11). Acende-se a **luz vermelha** que indica o seu funcionamento.*

- Agora, girar o botão do regulador de energia para a posição desejada (consultar o parágrafo “9.3 Tabela de uso do regulador de energia”); colocar os alimentos na grelha de ferro e cozinhar em função do gosto pessoal.



O aparelho também pode ser utilizado do mesmo modo de um “fogo ao ar livre”, ideal para os cozinhados a fogo lento. Utilizar exclusivamente panelas multiuso de dimensões compatíveis com a superfície de cozedura da grelha de ferro fundido. Este tipo de utilização é ideal para a cozedura de: estufados de vaca, febras, blanquette, coelho com cerveja, língua de vaca.

Proceder do seguinte modo:

- **aquecer previamente** a grelha de ferro girando o botão do regulador de energia para a posição máxima (**11**) durante alguns instantes;
- levar o botão do regulador novamente para a potência mínima (**1**);
- colocar a panela multiuso com os alimentos a cozinhar em cima da grelha de ferro;
- colocar a tampa na panela de modo que conserve a humidade, ou, retirar para a reduzir.

9.3 Tabela de uso do regulador de energia

A seguinte tabela contém apenas valores indicativos, pois, dependendo da espessura e do tipo de alimento, bem como do gosto pessoal, será necessário um grau de calor superior ou inferior.



1 - 4	Mantimento do calor na grelha de ferro fundido
5 - 7	Para cozeduras delicadas
8 - 9	Para grelhar
10 - 11	Para grelhar carne mais alta
11	Para aquecimento rápido e limpeza

9.4 Desligamento

No final da cozedura põe-se o interruptor na posição ●.



10. Uso da placa em vitrocerâmica



Durante o funcionamento normal o aparelho aquece muito: portanto será necessário ter muito cuidado. **Não deixar aproximar as crianças.** Vigiar sempre a placa de vitrocerâmica durante o funcionamento.

10.1 Advertências gerais

Durante o primeiro aquecimento da placa em vitrocerâmica pode-se sentir um cheiro acre ou de queimado, provocado por possíveis resíduos oleosos de fabrico, que desaparecerá completamente após o funcionamento repetido.

A placa em vitrocerâmica tem zonas de cozedura de diâmetros e potências diferentes (consultar o parágrafo “3.5 Potências da placa vitrocerâmica”). A sua posição está indicada por círculos e o calor está delimitado aos diâmetros traçados no vidro.

10.2 Acendimento



Colocar a panela ou a frigideira com os alimentos a cozinhar sobre o elemento aquecedor escolhido. Girar o botão do regulador de energia para a posição desejada: após alguns instantes acende-se a **luz de calor latente** relativa ao elemento aquecedor escolhido.

Se a placa de vitrocerâmica for utilizada para ferver água, depois de alcançado o objectivo, é necessário girar o botão do regulador de energia para uma posição de temperatura mais baixa, para evitar que o líquido na panela possa transbordar e portanto sujar a placa.

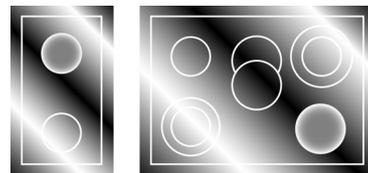


Alguns botões têm uma posição de **aquecimento suplementar (placa com elemento aquecedor duplo)**. Para activar esta, girar o botão do regulador de energia para a posição ●.

10.3 Desligamento

No final da cozedura, colocar o botão na posição ●.

Na placa em vitrocerâmica encontra-se **uma luz de calor latente** que indica em escala reduzida a posição dos diâmetros de aquecimento. Esta luz assinala visualmente o calor resíduo ainda presente na zona utilizada da placa.



Não limpar nem tocar na superfície da placa enquanto a luz de calor latente não estiver completamente apagada.



11. Uso dos fornos

11.1 Advertências gerais



Quando o forno ou o grill estão a funcionar, as paredes externas e a porta do forno podem estar muito quentes: **é aconselhável manter as crianças afastadas do aparelho. Não permitir que as crianças se sentem na porta do forno ou que possam brincar com a mesma. Não utilizar a porta como banco. Nunca apoiar recipientes nem películas de alumínio no fundo do forno; o esmalte do forno poderá estragar-se irremediavelmente.**

Evitar de cozinhar os alimentos na base do forno.

Utilizando o forno pela primeira vez, ou, após uma interrupção de corrente eléctrica, o visor pisca indicando **0:00**. Para a regulação consultar o parágrafo "REGULAÇÃO DA HORA" na pág. 23.

Não tentar desmontar a porta do forno sem ter consultado com atenção as respectivas instruções (ler o parágrafo "14.1 Desmontagem da porta do forno"): **existe o perigo de ferir-se nas mãos com as dobradiças da porta do forno.**



BLOQUEIO DO AQUECIMENTO DO FORNO

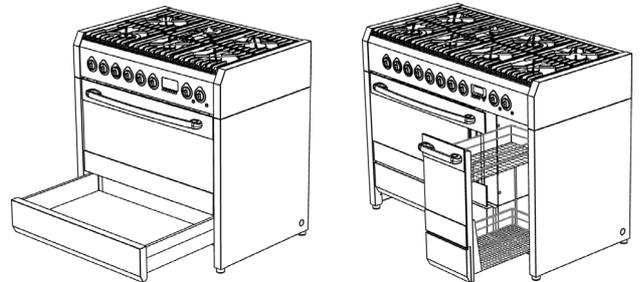
Se, durante o funcionamento normal, o forno interrompesse o aquecimento e o visor do programador começasse a piscar, passando a zeros, verificar se:

- Houve uma interrupção de corrente eléctrica.

Se, depois de reiniciado o programa de cozedura, o bloqueio se repita, significa que interveio o dispositivo de segurança. Esse dispositivo intervém em caso de avaria no termóstato e evita o aquecimento excessivo do forno. Aconselha-se não tentar acender o forno novamente e contactar o Centro de Assistência Técnica mais próximo.

11.2 Gaveta e vão de arrumação

Alguns modelos de fogão têm uma gaveta de arrumação, situada na parte inferior, abaixo do forno, e/ou um vão lateral com a respectiva porta. Arrumar na gaveta e no vão apenas os acessórios metálicos do fogão.



Não arrumar dentro da gaveta e do vão lateral materiais inflamáveis, tais como panos, papel ou outros.

11.3 Uso do forno eléctrico multifunção

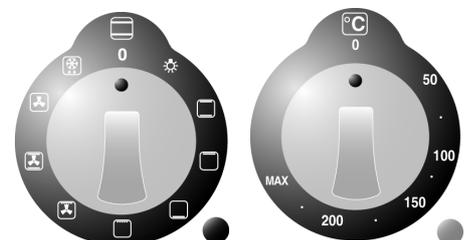


O visor de fim da cozedura e os botões de comando do forno principal **não influenciam**, de modo nenhum, o funcionamento do forno auxiliar.



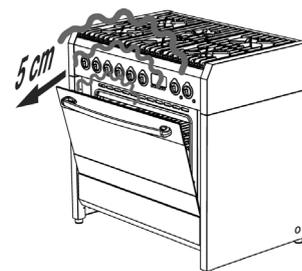
11.3.1 Primeira ligação do forno

Quando se liga o forno pela primeira vez pode formar-se fumo e um cheiro acre provocado por possíveis resíduos oleosos de fabrico que poderão dar cheiros e sabores desagradáveis aos alimentos. **Antes de introduzir os alimentos a cozinhar, aquecer o forno à temperatura máxima por 30 a 40 minutos com a porta fechada e aguardar que acabe a formação de fumo e de cheiros.**





Para evitar que o vapor contido no forno incomode, proceder do seguinte modo: girar o botão de selecção das funções para a posição "0", ou para a função ; abrir a porta em dois tempos: mantê-la semi-aberta (aprox. 5 cm) durante 4 a 5 segundos, depois abri-la completamente. Se for necessário efectuar intervenções nos alimentos, será necessário deixar a porta aberta o menos tempo possível para evitar que a temperatura dentro do forno se abaixe a tal ponto que prejudique o cozinhado.



11.3.2 Cozedura tradicional

Girar o botão do selector de funções para a posição  e o botão do termóstato para o valor de temperatura desejado. Para um aquecimento diferenciado na parte superior ou inferior dos alimentos: levar o selector das funções para a posição  (quente em cima) ou  (quente em baixo). Para um aquecimento mais uniforme em todas as partes do forno: girar o botão do selector de funções para a posição .



Depois da fase de pré-aquecimento e de ter introduzido os alimentos no forno, verifica-se uma saída de ar entre o lado superior da porta e o lado inferior do tabuleiro. **Se isso não se verificar, desligar o aparelho e contactar imediatamente o Centro de Assistência.**

11.3.3 Cozedura por convecção

Girar o botão do selector das funções para a posição ; girar o botão do termóstato para o valor de temperatura desejado.

11.3.4 Cozedura com grill ventilado

Girar o botão do selector de funções para a posição ; girar o botão do termóstato para o valor de temperatura máxima (MAX).

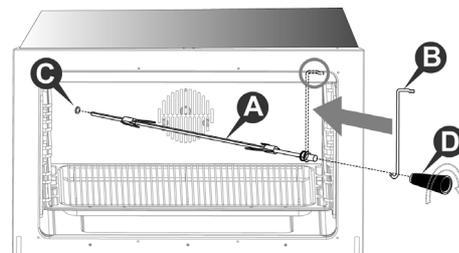
11.3.5 Cozedura com grill + espeto

Girar o botão do selector de funções para a posição ; girar o botão do termóstato para o valor de temperatura máxima (MAX). Durante o funcionamento do grill funciona ao mesmo tempo o espeto, que permite assar os alimentos em rotação.

11.3.6 Cozedura com espeto

Se o vosso modelo de forno estiver equipado com espeto, proceder do seguinte modo:

- enfiar os alimentos a cozinhar na haste do espeto **A** e fixá-los com os respectivos garfos reguláveis;
- pendurar o gancho **B** no tecto do forno, como indicado na figura;
- introduzir a haste **A** do espeto no respectivo furo **C** presente no cárter do forno; antes de fechar a porta do forno certificar-se que a haste **A** esteja bem inserida no furo **C** (introduzir a haste rodando-a ligeiramente no sentido dos ponteiros do relógio e inverso);
- pendurar a outra extremidade da haste do espeto no gancho **B** (a polia da haste **A** deverá ser colocada na curva do gancho **B**);
- fechar a porta do forno e accionar o espeto rodando o botão do selector das funções para a posição .
- terminada a cozedura, abrir a porta do forno e extrair a haste do espeto usando o punho de plástico **D** que deve ser aparafusado na base da haste **A**.



11.3.7 Descongelamento

Girar o botão do selector das funções para a posição , girar o botão do termóstato para a posição "0": deste modo é ligado o ventilador eléctrico que, agitando o ar dentro do forno, facilita o descongelamento dos alimentos congelados.

11.3.8 Desligamento do forno

Para desligar gira-se o botão do termóstato para a posição "0".



11.4 Uso do forno auxiliar por convecção natural



O visor de final da cozedura e os botões de comando do forno principal **não influenciam** de modo nenhum o funcionamento do forno auxiliar.



O forno auxiliar por convecção natural tem:

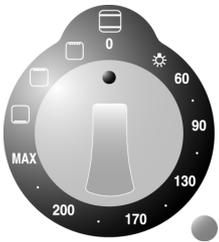
- um elemento aquecedor situado na base do forno (em baixo);
- um elemento aquecedor situado no tecto do forno (em cima) + grill.



11.4.1 Primeiro acendimento do forno auxiliar

Quando se acende o forno auxiliar pela primeira vez podem formar-se fumo e cheiro acre provocados por possíveis resíduos oleosos do fabrico que poderão dar cheiros e sabores desagradáveis aos alimentos. **Antes de introduzir os alimentos a cozinhar, aquecer o forno auxiliar à temperatura máxima por aproximadamente 30 a 40 minutos com a porta fechada e aguardar que acabem os fumos e os cheiros.**

Para ligar o aquecimento do forno auxiliar é necessário seleccionar a temperatura (de 60 a MAX) ou a função desejada girando o botão do termóstato.



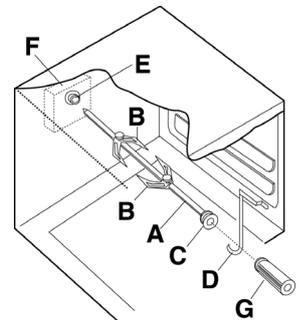
11.4.2 Cozedura no grill (forno auxiliar)

Girar o botão do termóstato para a posição  e deixar aquecer o forno auxiliar durante aproximadamente 5 minutos. Para o funcionamento correcto, colocar a grelha de suporte do prato na terceira guia partindo de baixo. Contudo é possível alterar a posição da grelha de suporte do prato em função do próprio paladar pessoal e das diferentes necessidades de cozedura. Antes de pôr no forno, é necessário aquecer previamente durante 5 minutos. Um sistema de arrefecimento impedirá que os botões de comando possam aquecer.

11.4.3 Cozedura com espeto (forno auxiliar)

Girar o botão do termóstato para a posição  e deixar aquecer o forno auxiliar durante aproximadamente 5 minutos. Entretanto proceder do seguinte modo:

- enfiar os alimentos no espeto **A** tendo o cuidado de os imobilizar entre as duas forquilhas **B**, equilibrando-os de modo a evitar esforços inúteis no motor redutor;
- colocar a polia **C** do espeto no suporte **D** depois de ter introduzido a sua extremidade oposta no foro **E**, até que se encaixe no motor redutor **F** e com conseqüente rotação da haste;
- deitar um pouco de água na pingadeira e colocá-la por debaixo do espeto;
- verificar de vez em quando a cozedura verificando a correcta rotação do espeto;
- no final da cozedura, desligar o aquecimento do forno auxiliar levando o botão do termóstato para a posição "0";
- extrair o espeto do forno auxiliar utilizando a botão **G** e usando uma luva de protecção.



11.4.4 Desligamento do forno auxiliar

O desligamento efectua-se levando o botão do termóstato para a posição "0".



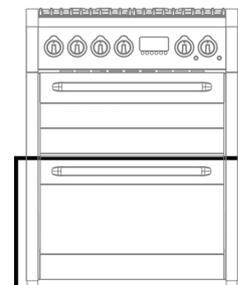
11.5 Uso do forno eléctrico ventilado



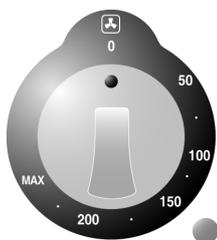
O visor de final da cozedura e o botão de comando do forno ventilado **não influenciam**, de modo nenhum o funcionamento do forno grill.



O forno ventilado tem um elemento de aquecimento circular com ventoinha, colocado na parede traseira do forno.



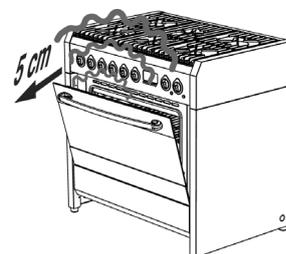
11.5.1 Primeira ligação do forno



Quando se liga o forno pela primeira vez pode formar-se fumo e um cheiro acre provocado por possíveis resíduos oleosos de fabrico que poderão dar cheiros e sabores desagradáveis aos alimentos. **Antes de introduzir os alimentos a cozinhar, aquecer o forno à temperatura máxima por 30 a 40 minutos com a porta fechada e aguardar que acabe a formação de fumo e de cheiros.**



Para evitar que o vapor que se possa encontrar dentro do forno possa incomodar, proceder do seguinte modo: rodar o botão para a posição "0", abrir a porta em dois tempos: mantê-la semiaberta (**aprox. 5 cm**) durante 4 a 5 segundos, depois abri-la completamente. Se for necessário efectuar intervenções nos alimentos, será necessário deixar a porta aberta o menos tempo possível para evitar que a temperatura dentro do forno se abaixe a tal ponto que prejudique o cozinhado.



11.5.2 Cozedura com forno ventilado

Rodar o botão para o valor de temperatura desejado. É possível alterar a posição da grelha de suporte do prato dependendo do gosto pessoal e das diferentes necessidades de cozedura.

11.5.3 Apagamento do forno

O forno apaga-se levando o botão para a posição "0".



11.6 Uso do forno grill a convecção natural

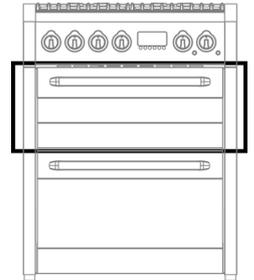


O botão de comando do forno grill **não influencia**, de modo nenhum, o funcionamento do forno ventilado.



O forno grill a convecção natural está equipado com:

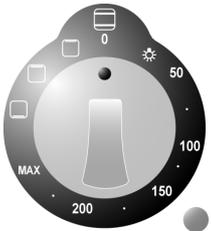
- um elemento aquecedor situado na base do forno (em baixo);
- um elemento aquecedor situado no tecto do forno (em cima) + grill.



11.6.1 Primeiro acendimento do forno grill

Quando se acende pela primeira vez, o forno grill poderá produzir fumo e um cheiro acre provocado por possíveis resíduos oleosos de fabrico que poderão dar cheiros e sabores desagradáveis aos alimentos. **Antes de introduzir os alimentos a cozinhar, aquecer o forno grill à temperatura máxima durante 30 a 40 minutos, com a porta fechada e aguardar que deixem de sair fumo e cheiros.**

Para ligar o aquecimento do forno grill é necessário rodar o botão para a temperatura, de **50°C a MÁX** ou para a função desejada.



11.6.2 Cozedura com o grill

Rodar o botão para a posição  e deixar aquecer o forno grill durante 5 minutos, aproximadamente. Para um funcionamento correcto, colocar a grelha de suporte do prato na segunda calha, a partir de baixo. Contudo, é possível mudar a posição da grelha de suporte do prato em função do gosto pessoal e das diferentes necessidades de cozedura. Um sistema de arrefecimento impedirá que o botão fique quente.

11.6.3 Cozeduras tradicionais

Para um aquecimento diferenciado, na parte superior ou inferior, dos alimentos: rodar o selector das funções para a posição  (quente em cima) ou  (quente em baixo).

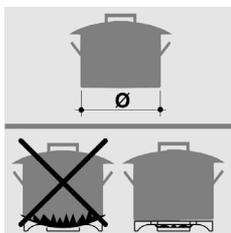
11.6.4 Apagamento do forno grill

O forno apaga-se levando o botão para a posição "0".



12. Conselhos de cozedura

12.1 Conselhos para um uso correcto dos queimadores da placa



O diâmetro do fundo dos recipientes de cozinhar deverá ser adequado ao diâmetro do queimador utilizado (consultar a tabela ao lado). A chama do queimador nunca deve sair do diâmetro do recipiente. Utilizar recipientes com o fundo liso. Cozinhar utilizando de preferência panelas com tampa: isso permite utilizar potências mais baixas. Para reduzir os tempos de cozedura, cozinhar os legumes, as batatas, etc., com pouca água.

Queimador	Diâmetro do recipiente (em cm)
Rápido	de 24 a 26
Semi-rápido	de 16 a 22
Auxiliar	de 8 a 14
Coroa tripla	de 24 a 26
Panela para peixe	de 16 a 35

12.2 Conselhos para o uso correcto da fritadeira

Não juntar sal ou especiarias aos alimentos enquanto cesto estiver ainda colocado por cima da cuba: o óleo ou a gordura ficarão alterados, comprometendo o sabor dos fritos seguintes. Em caso de grandes quantidades de alimentos é aconselhável extrair periodicamente o cesto da cuba com intervalos de **1 a 2 minutos**, de modo que o líquido de fritar possa recuperar mais rapidamente a temperatura predefinida. Os alimentos a fritar devem estar sempre cobertos pelo líquido de fritar; se isso não for possível é necessário girá-lo a meio da cozedura (por exemplo frango). No final de cada cozedura, eliminar do líquido de fritar os possíveis resíduos de alimentos. Se, apesar da programação correcta da temperatura, os alimentos não ficarem estaladiços e o líquido de fritar ficar escuro, será necessário substituí-lo completamente seguindo escrupulosamente as instruções do parágrafo “13.7.1 Escoamento do líquido de fritar”.



Para evitar perigosas combustões do líquido de fritar, não pôr a funcionar as chamas ao pé da fritadeira.

12.3 Conselhos para o uso correcto do fry-top / placa grelhador

A placa do **fry-top** é lisa; enquanto que a do **grelhador** é estriada, com essa é possível obter o típico desenho romboidal em conjunto com o delicioso sabor dos grelhados. Os alimentos cozinhados na placa do fry-top/grelhador têm um sabor especial que seria bom não alterar com o uso excessivo de especiarias. É possível cozinhar de diversos modos. Por exemplo, podem-se cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, tais como carne e peixe. Antes de cozinhar a carne é aconselhável temperá-la com azeite aromatizado ou mariná-la durante algumas horas. Um pequena sugestão: deve-se deitar sal na carne sempre depois da cozedura na placa, para que o sangue não saia antes.

12.4 Conselhos para o uso correcto do grill com pedra vulcânica

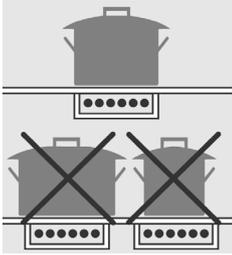
A cozedura dos alimentos na grelha em ferro fundido provoca fumos abundantes. Por vezes, durante a cozedura de carne com muita gordura, poderão surgir pequenas chamas semelhantes às que se verificam nos grelhados a carvão (para a solução do problema consultar o parágrafo 9.2). Antes de colocar o peixe na grelha é aconselhável untá-lo ligeiramente com azeite ou manteiga fundida; isso evitará que o peixe se agarre à superfície da grelha.



O aparelho também pode ser utilizado do mesmo modo de um “fogo ao ar livre”, ideal para os cozinhados a fogo lento. Utilizar exclusivamente panelas multiuso de dimensões compatíveis com a superfície de cozedura da grelha de ferro fundido. Este tipo de utilização é ideal para a cozedura de: estufados de vaca, febras, blanquette, coelho com cerveja, língua de vaca (consultar as instruções no parágrafo 9.2).



12.5 Conselhos para o uso correcto da placa em vitrocerâmica



Para obter um bom rendimento e um consumo adequado de energia é indispensável usar exclusivamente recipientes adequados a fogões eléctricos. O diâmetro do fundo dos recipientes deve ser igual ao diâmetro do círculo traçado na zona de cozedura; se estes não correspondem dá-se um desperdício de energia.

O fundo dos recipientes deve ser grosso e perfeitamente liso e deve estar limpo e enxuto bem como o vidro da placa do fogão.

Não utilizar panelas em ferro ou com o fundo áspero, porque podem riscar a superfície de cozedura.

Utilizando a placa de fogão em vitrocerâmica como mesa de trabalho, é necessário limpá-la muito bem antes de ligar os elementos radiantes.

Apoiando as panelas em resíduos abrasivos, o vidro poderá riscar-se. No entanto os riscos não comprometem a cozedura.

A espessura ideal para o fundo das panelas é:

- 2 a 3 mm em aço esmaltado;
- 4 a 6 mm em aço inox com fundo em sanduíche.

Antes de cozinhar os alimentos com elevado conteúdo de açúcar (por ex. marmelada) aplicar na superfície de cozedura um produto de protecção para evitar que, em caso de derramamento do recipiente de cozedura, possam verificar-se danos na superfície.

12.6 Conselhos para o uso correcto do forno



O forno permite optimizar as cozeduras. É possível efectuar cozeduras tradicionais, a convecção e no grill.

Todos os tipos de cozedura devem ser efectuados com a porta do forno completamente fechada.

12.6.1 Cozedura tradicional

Com este tipo de cozedura o calor vem de cima e de baixo; portanto é preferível utilizar as guias centrais. Se a cozedura necessitar de maior calor de baixo ou de cima, utilizar as guias inferiores ou superiores. A cozedura tradicional é aconselhada para todos os alimentos que exigem temperaturas elevadas, ou tempos prolongados de assadura. Esse sistema também é aconselhado quando se usam barro, porcelana ou semelhantes.

12.6.2 Cozedura a convecção

Com este tipo de cozedura o calor é transmitido aos alimentos por ar previamente aquecido e posto a circular forçadamente no vão do forno graças a um ventilador situado na parede traseira do próprio forno. O calor alcança rapidamente e uniformemente todas as partes do forno podendo assim cozinhar ao mesmo tempo alimentos diferentes colocados a diversas alturas. A eliminação da humidade do ar e o ambiente mais seco impedem a transmissão e a mistura de cheiros e de sabores.

A possibilidade de cozinhar a diversas alturas ao mesmo tempo, permite a realização simultânea de tantos pratos diferentes. É possível cozinhar bolachas e pizzas pequenas em três tabuleiros diferentes. O forno também pode ser utilizado para cozinhar num único tabuleiro. Para verificar melhor a cozedura, utilizar as guias mais baixas.

A cozedura a convecção é muito conveniente para descongelar mais rapidamente os alimentos, para esterilizar as conservas, a fruta em xarope preparada em casa e por fim para secar cogumelos ou fruta.



12.6.3 Cozedura com grill

O calor vem de cima. Quase todas as carnes podem ser cozinhadas com o grill; excepto algumas carnes magras de caça e os rolos de carne. As carnes e os peixes a cozinhar com o grill devem ser ligeiramente espalmados com azeite e colocados sempre na grelha; esta deve ser colocada nas guias mais próximo ou mais afastadas do grill, em proporção à espessura da carne, para evitar de a queimar em superfície e cozinhá-la pouco dentro.

Adequada para: carnes de pouca espessura; tostas.



Deitando 1 ou 2 copos de água na pingadeira evita-se a formação de fumos devido aos líquidos e gorduras que caem.

Na cozedura com o grill a pingadeira deve ser sempre colocada na 1ª guia de baixo.

12.6.4 Cozedura com grill ventilado

Dá-se através do funcionamento combinado do grill e da ventoinha

Este tipo de cozedura permite que o calor penetre gradualmente nos alimentos, embora a superfície esteja exposta à acção directa do grill.

Adequada para: carnes de grande espessura; aves.

12.6.5 Cozedura da carne e do peixe

A carne a cozinhar no forno deverá pesar pelo menos **1 kg**. As carnes vermelhas muito macias a cozinhar em sangue (rosbife, lombo, etc.), ou que devem ficar bem passadas no exterior conservando todo o seu líquido no interior, exigem uma cozedura a alta temperatura e por pouco tempo (**200 a 250°C**). As carnes brancas, as aves e o peixe exigem uma cozedura a baixa temperatura (**150 a 175°C**).

Os ingredientes do molho só devem ser imediatamente colocados no tabuleiro se o tempo de cozedura for curto, pelo contrário, serão adicionados na última meia hora. As carnes podem ser colocadas num prato adequado para cozinhar no forno ou directamente na grelha, por debaixo da qual será colocada a pingadeira para recolher o molho. O estado da cozedura poderá ser verificado carregando na carne com uma colher; se não for abaixo significa que está no ponto certo.

Terminada a cozedura é aconselhável aguardar pelo menos **15 minutos** antes de cortar a carne de modo que não saia o molho. Os pratos, antes de serem servidos, podem ser mantidos aquecidos no forno à temperatura mínima.

12.6.6 Cozedura de bolos

As massas batidas devem separar-se com dificuldade da colher porque se estiver muito fluida o tempo de cozedura prolonga-se inutilmente. Os bolos necessitam de uma temperatura moderada (normalmente entre os **150** e os **200°C**) e exigem o aquecimento prévio (**aproximadamente 10 minutos**). A porta não deve ser aberta antes que tenham decorrido pelo menos $\frac{3}{4}$ do tempo de cozedura.



12.6.7 Tabelas de cozedura aconselhadas

Os tempos de cozedura variam em função da natureza, homogeneidade e volume dos alimentos. Aconselha-se vigiar as primeiras vezes que se fazem bolos e verificar os resultados pois, realizando os mesmos pratos, nas mesmas condições, obtêm-se resultados semelhantes. A título indicativo apresentamos a seguintes três tabelas (I, II e III).

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA A CONVECÇÃO E TRADICIONAL (I)

TIPO DE COZEDURA	QUANTIDADE KG.	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO		TEMPERATURA °C		TEMPO EM MINUTOS
		CONVECÇÃO 	TRADICIONAL 	CONVECÇÃO 	TRADICIONAL 	
BOLOS						
COM MASSA BATIDA, EM FORMA	1	1-3	2	175	200	60
COM MASSA BATIDA, NO TABULEIRO	1	1-3	2	175	200	50
MASSA QUEBRADA, FUNDO DE TARTE	0.5	1-3	3	175	200	30
MASSA QUEBRADA COM RECHEIO HÚMIDO	1.5	1-3	2	175	200	70
MASSA QUEBRADA COM RECHEIO SECO	1	1-3	2	175	200	45
COM MASSA DE FERMENTAÇÃO NATURAL	1	1-3	1	175	200	50
BOLOS PEQUENOS	0.5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
VITELA	1	2	2	180	200	60
VACA	1	2	2	180	200	70
ROSBIFE À INGLESA	1	2	2	220	220	50
PORCO	1	2	2	180	200	70
FRANGO	1-1.5	2	2	200	200	70
GUISADOS						
GUISADO DE VACA	1	1	2	175	200	120
GUISADO DE VITELA	1	1	2	175	200	110
PEIXE						
FILETES, POSTAS, PESCADA, PESCADINHA, SOLHA	1	1-3	2	180	180	30
CAVALA, LINGUADO, SALMÃO	1	1-3	2	180	180	45
OSTRAS	1	1-3	2	180	180	20
TARTES						
TARTES DE MASSA	2	1-3	2	185	200	60
TARTES DE LEGUMES	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS DOCES E SALGADOS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA E PIZZA ENROLADA	0.5	1-3	2	200	220	30

- Os tempos referem-se à cozedura num só tabuleiro; para mais tabuleiros aumentar os tempos de **5 a 10'**.
- Os tempos de cozedura referem-se após um aquecimento prévio de **aproximadamente 15'**.
- A indicação das guias, no caso de cozedura em diversos tabuleiros, é a preferencial.
- Para os assados de vaca, vitela, porco e peru, com osso ou enrolados, aumentar os tempos de **20'**.

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA NO GRILL E GRILL VENTILADO (II)

GRELHADOS TRADICIONAIS				
TIPO DE COZEDURA	QUANTIDADE KG.	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA °C	TEMPO EM MINUTOS
FRANGO	1-1.5	3	MAX	30 DE CADA LADO
TOSTA	0.5	4	MAX	5 DE CADA LADO
SALSICHAS	0.5	4	MAX	10 DE CADA LADO
FEBRAS	0.5	4	MAX	8 DE CADA LADO
PEIXE	0.5	4	MAX	8 DE CADA LADO
GRELHADOS COM GRILL VENTILADO				
TIPO DE COZEDURA	QUANTIDADE KG.	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA °C	TEMPO EM MINUTOS
PORCO ASSADO	1.5	2	170	180
ROSBIFE	1.5	3	220	60
FRANGO	1.2	2	190	90

- A pingadeira para a recolha dos molhos da cozedura deve ser sempre colocada na **1ª guia a partir de baixo**.

TABELA DOS TEMPOS DE DESCONGELAMENTO (III)

DESCONGELAMENTO			
TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE KG.	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPO EM MINUTOS
PRATOS PRONTOS	1	2	45
CARNE	0.5	2	50
CARNE	0.75	2	70
CARNE	1	2	110

- O descongelamento à temperatura ambiente tem a vantagem de não modificar o sabor e o aspecto dos alimentos.



13. Limpeza e manutenção



Antes de cada intervenção deve-se desligar a alimentação eléctrica do aparelho e fechar a torneira do gás.



Evitar de limpar as superfícies do aparelho quando ainda estiverem quentes. Para a lavagem do aparelho não se devem utilizar jactos de pressão ou de vapor.

13.1 Limpeza das superfícies em aço inox



Para limpar e conservar as superfícies de aço inox e para eliminar as manchas mais persistentes, usar sempre e somente produtos específicos, que **não contêm abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro**, ou, vinagre quente.

Deitar o produto num pano húmido e passar na superfície em aço, enxaguar bem e enxugar com um pano macio ou com uma camurça.

Evitar absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores cortantes que poderão danificar as superfícies. Usar somente esponjas anti-riscos do tipo não abrasivo e se necessário utensílios em madeira ou plástico.

13.2 Limpeza das superfícies esmaltadas

Limpar com uma esponja anti-riscos de tipo **não abrasivo** humedecida em água e sabão. As manchas de gordura podem ser eliminadas facilmente com água quente ou com um produto específico que pode ser obtido no comércio para a limpeza do esmalte. Enxaguar bem e enxugar com um pano macio ou com uma camurça.

Evitar os produtos abrasivos, esfregões, palha-de-aço ou ácidos, que poderão estragar as superfícies. Evitar de deixar no esmalte substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, etc.).

13.3 Limpeza das superfícies pintadas

Limpar com uma esponja anti-riscos de tipo **não abrasivo** humedecida em água quente e sabão neutro ou com um detergente normal para superfícies pintadas. Enxaguar e enxugar muito bem com um pano macio.

Evitar os produtos abrasivos, esfregões, palha-de-aço ou ácidos, que poderão estragar as superfícies. Não utilizar álcool.

13.4 Limpeza dos botões e do painel de comandos

Limpar os botões e o painel de comandos com um pano húmido.

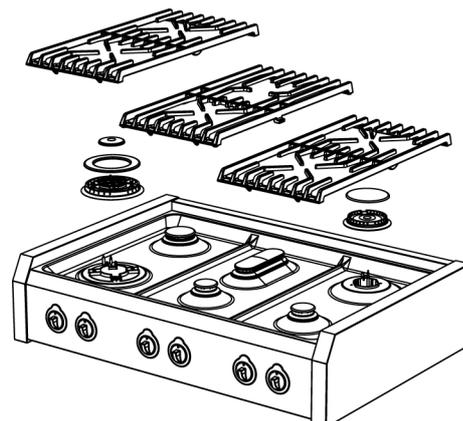
13.5 Limpeza das grelhas e dos queimadores

Para limpar as grelhas e os queimadores da placa do fogão, é necessário extrai-los do seu lugar desenhando-os para cima, como mostrado na figura, e mergulhá-los por dez minutos numa solução de água quente com detergente **não abrasivo**. Enxaguar e enxugar bem.

Verificar sempre se nenhuma abertura dos queimadores fique entupida.

Aconselha-se montar os queimadores correctamente, verificando a uniformidade da chama.

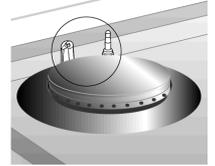
É aconselhável efectuar esta operação pelo menos uma vez por semana e sempre que for necessário.





13.6 Limpeza das velas e dos termopares

Para um bom funcionamento, as velas de ignição e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verificá-los frequentemente e se necessário limpá-los com um pano húmido. Os resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha, **tomando no entanto atenção para não estragar a parte isolante em cerâmica.**



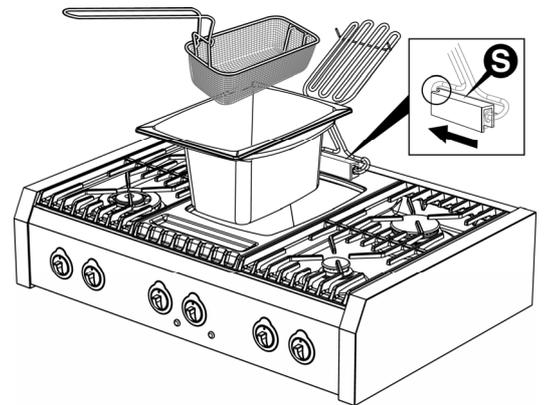
13.7 Limpeza da fritadeira

13.7.1 Escoamento do líquido de fritar

Antes de efectuar esta operação deixar arrefecer completamente o líquido de fritar.

Proceder do seguinte modo:

- levantar o elemento aquecedor, deixá-lo escorrer para a cuba e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha;
- fixar o elemento aquecedor deslocando para a esquerda o sistema de fixação **S** como mostrado na figura;
- extrair a cuba de fritar;
- deitar o líquido de fritar num recipiente adequado e eliminá-lo de acordo com as normas em vigor em matéria de eliminação de óleos queimados.
- A cuba em aço inox da fritadeira deve ser limpa com um produto específico que **não contenha abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro**, ou, vinagre quente;
- enxaguar e enxugar bem a cuba e o cesto;
- limpar definitivamente o elemento aquecedor da fritadeira com uma esponja anti-riscos de tipo **não abrasivo** e detergente e por fim enxaguá-lo bem;
- colocar a cuba da fritadeira no seu lugar; por fim, desengatar o sistema de fixação **S** e abaixar o elemento aquecedor na cuba.

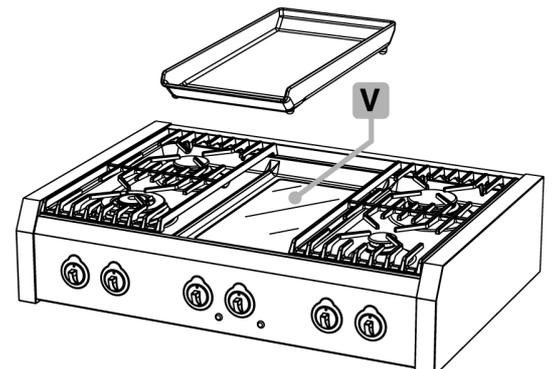


13.8 Limpeza do fry-top / placa grelhador

Os depósitos de gordura presentes na placa do fry-top/grelhador poderão ser mais facilmente eliminados quando essa ainda está quente. Se necessário, deixá-la arrefecer e pô-la em banho por alguns minutos. Depois limpar com água quente com sal, enxugar com um pano ou com papel de cozinha.

Após cada utilização também é necessário limpar a superfície em vitrocerâmica **V** por debaixo da placa do fry-top/grelhador. Os resíduos de carne ou de gordura podem ser eliminados do seguinte modo:

- extrair a placa do fry-top/grelhador;
- girar o botão para a posição **11**;
- depois de decorridos aproximadamente **20 a 30 minutos**, mesmo os resíduos mais resistentes poderão ser facilmente eliminados da superfície em vitrocerâmica com uma espátula de madeira;
- desligar o aquecimento, deixar arrefecer e depois limpar a superfície em vitrocerâmica **V** com produtos específicos;
- enxugar bem e colocar a placa do fry-top/grelhador na sua posição.





13.9 Limpeza do grill de pedra vulcânica



Depois de cozinhar, a grelha de ferro fundido e os outros componentes permanecerão muito quentes por algum tempo. Antes de lhes pegar para a limpeza, certificar-se que estejam completamente arrefecidos.

Proceder do seguinte modo:

- lavar a grelha de ferro mergulhando-a em água quente e detergente para louça. Não utilizar em nenhum caso detergentes **abrasivos ou corrosivos** (por ex. produtos em pó e esponjas metálicas). Enxaguá-la e enxugá-la bem.

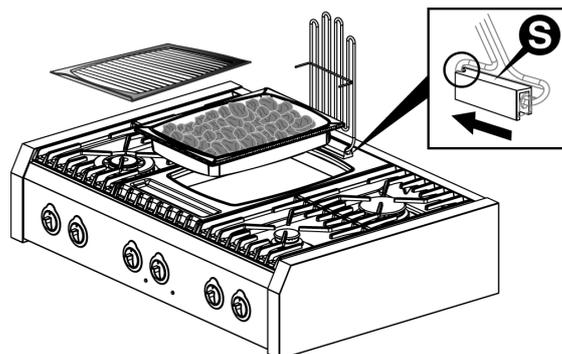


*Durante a limpeza é necessário **manejar a grelha com muito cuidado**, pois a natureza do material que a compõe, e a sua espessura, tornam-na frágil às pancadas.*



*Os possíveis depósitos de gordura poderão ser facilmente eliminados aquecendo a grelha durante **5 ou 10 minutos** (botão na posição **11**). Deixá-la arrefecer, retirá-la, enxaguá-la e enxugá-la bem com um pano limpo.*

- Puxar para cima o elemento aquecedor e limpá-lo com um pano húmido;
- fixar o elemento aquecedor deslocando para a esquerda o sistema de fixação **S** como mostrado na figura.
- Extrair a cuba de protecção. Colocar num recipiente adequado a pedra vulcânica, ou, eliminar a água com depósitos de gordura da cozedura.



*A pedra vulcânica, contida na bacia de recolha, não se gasta e portanto nunca deve ser substituída. Para eliminar possíveis cheiros desagradáveis, devidos à utilização normal, mexer as pedras e aquecê-las durante alguns minutos. No caso em que as gorduras da cozedura se depositem na superfície das pedras, bastará aquecer essas num forno a alta temperatura pirólise. Pode-se obter a mesma qualidade de limpeza rodando o botão do regulador de energia do grill para a posição máxima (**11**) durante **5 ou 10 minutos**, dependendo da sujidade acumulada. De qualquer modo, podem-se obter pedras vulcânicas sobresselentes em qualquer loja de artigos para a casa.*

- A cuba de protecção em aço inox deve ser limpa com um produto específico que **não contenha abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro**, ou vinagre quente (pode ser lavada na máquina de lavar louça). Enxaguá-la e enxugá-la bem;
- colocar a cuba de protecção no seu lugar; depois desengatar o sistema de fixação **S** e abaixar o elemento aquecedor sobre a cuba.

13.10 Limpeza da placa em vitrocerâmica

A placa em vitrocerâmica deve ser limpa regularmente, preferivelmente após cada utilização, quando as luzes de calor resíduo se tiverem apagado.

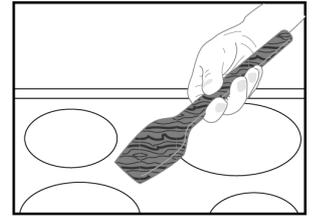
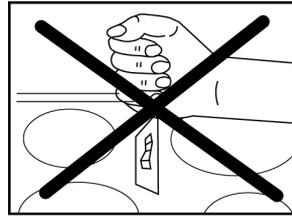
As marcas evidentes provocadas pela utilização de panelas com fundo em alumínio, podem ser eliminadas com um pano embebido em vinagre.

Se depois de cozinhar ficarem resíduos queimados, retirá-los com uma espátula de madeira, enxaguar com água e enxugar bem com um pano limpo.

Não utilizar de modo nenhum detergentes **abrasivos ou corrosivos** (por ex. produtos em pó, spray para forno, tira-nódoas e esponjas metálicas).



Os possíveis depósitos de gordura caídos na placa de vitrocerâmica poderão ser facilmente removidos aquecendo-a durante aproximadamente **20 a 30 minutos** (botão na posição **11**). Depois, esses resíduos poderão ser eliminados com uma espátula de madeira. Deixar arrefecer a placa, enxaguar com água e enxugar bem com um pano limpo.



No caso em que, folhas de alumínio ou de plástico, açúcar ou alimentos com açúcar se dissolverem na superfície da placa do fogão, é necessário **retirá-los imediatamente** da zona de cozedura quente com uma espátula de madeira. Isso evitará possíveis danos na superfície.



A superfície de cozedura da placa em vitrocerâmica é resistentíssima. Todavia não é inquebrável e poderá ser danificada especialmente por objectos pontiagudos ou duros que possam cair-lhe em cima com uma certa força. Se a superfície da placa em vitrocerâmica apresentasse rupturas, rachas o fissuras, apagar o aparelho e não o utilizar para não haver perigo de choques eléctricos! Contactar imediatamente O Serviço de Assistência.

13.11 Limpeza do forno

Para uma boa conservação do forno é necessário limpá-lo regularmente, melhor se depois de cada utilização, **depois de o ter deixado arrefecer**: deste modo será possível eliminar mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando que se queiem quando se utiliza novamente o forno.

Limpar as partes em aço inox e as partes esmaltadas como descrito nos respectivos parágrafos "13.1 Limpeza das superfícies em aço inox" e "13.2 Limpeza das superfícies esmaltadas".

Extrair todas as partes amovíveis e lavá-las separadamente; enxaguá-las e enxugá-las bem com um pano limpo.

13.11.1 Limpeza das paredes do forno

Para a limpeza deste tipo de fornos nunca devem ser usados produtos detergentes.

As paredes do forno podem ser limpas com vinagre branco e enxaguadas com um pano humedecido em água. Depois, aquecer o forno durante pelo menos uma hora a **150°C** para facilitar a limpeza. Enxaguar mais uma vez com um pano humedecido com água morna depois que o forno tenha arrefecido.

13.11.2 Limpeza da porta do forno

Aconselha-se manter a porta do forno sempre bem limpa. Utilizar papel de cozinha, em caso de sujidade persistente, lavar com uma esponja húmida e detergente comum.



Os produtos em "spray" para a limpeza do forno não devem ser utilizados para a limpeza da ventoinha e do sensor do termóstato situados dentro do vão do forno.

13.12 Substituição da lâmpada de iluminação do forno



Antes de cada intervenção é necessário desligar a alimentação eléctrica do aparelho.

Proceder do seguinte modo:

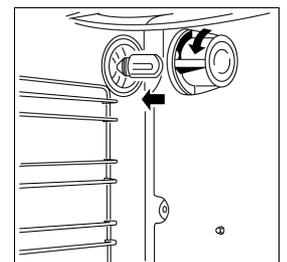
- abrir a porta do forno;
- desapertar no sentido inverso aos ponteiros do relógio a calota de protecção em vidro; desapertar a lâmpada e substituí-la por outra adequada a **altas temperaturas (300°C)** e com estas características:

Tensão: 230 V / 50 Hz

Potência: 15 W

Rosca: E 14

- Montar novamente a calota de vidro e ligar a energia eléctrica. É possível verificar o funcionamento da lâmpada interna do forno mesmo com a porta fechada girando o botão de selecção da função para a posição .





14. Manutenção extraordinária

Periodicamente, o forno necessita de pequenas intervenções de manutenção ou de substituição de partes sujeitas a desgaste. A seguir são fornecidas as instruções específicas para cada intervenção deste tipo.



Antes de cada intervenção é necessário desligar a alimentação eléctrica do aparelho e fechar a torneira do gás.

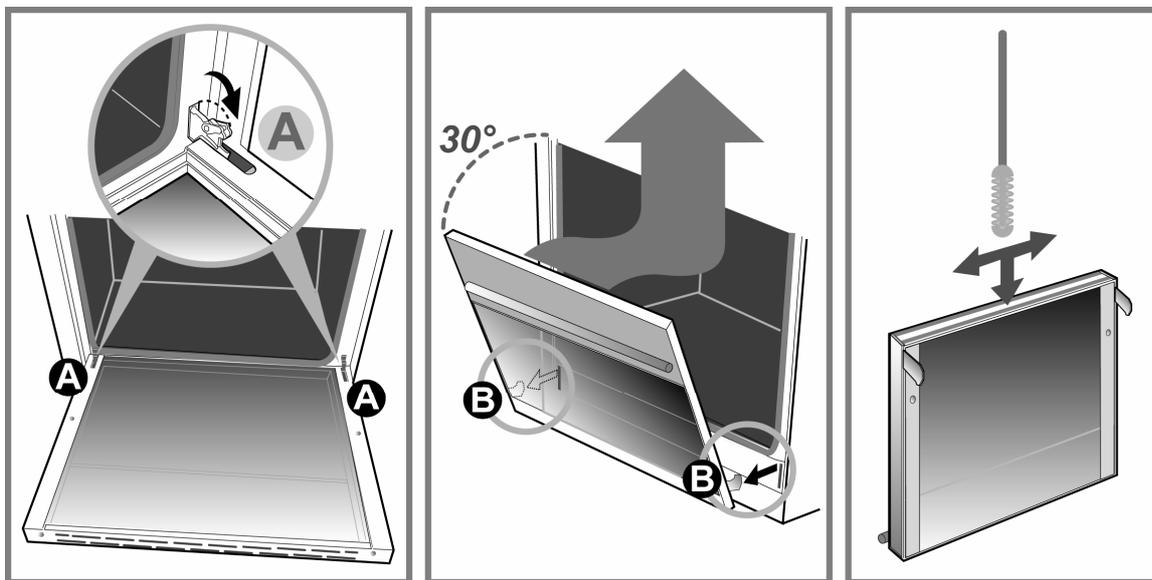
14.1 Desmontagem da porta do forno

É possível desmontar completamente a porta do forno para permitir uma limpeza mais completa. Esta operação, apesar de prevista, não poderá ser efectuada por toda a gente. É necessária força para segurar na porta e um mínimo de jeito para a montar novamente. Se não se tiver a certeza de o conseguir, aconselhamos limpar a porta do forno sem a desmontar o, em casos especiais, contactar o Centro de Assistência autorizada mais próximo.

Para a desmontagem da porta, proceder do modo seguinte:

- Abrir a porta do forno e desencaixar os fechos das dobradiças rodando para trás os respectivos pernos **A** (um por cada dobradiça).
- Fechar parcialmente a porta do forno até acabar a tensão de carga das molas (a porta do forno formará um ângulo de 30° aproximadamente).
- Com ambas as mãos, acompanhar o movimento da porta para o fecho e simultaneamente alçá-la.
- Rodar a parte inferior da porta para fora libertando as dobradiças **B** dos seus lugares.

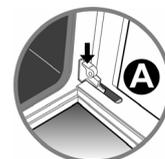
Se for necessário eliminar possíveis resíduos secos ou pó depositado no lado interno dos vidros, virar a porta ao contrário, como mostrado na figura e utilizar uma escova macia a enfiar nos espaços entre os vidros, escovando-os com cuidado.



Para montar novamente a porta, proceder na ordem inversa das instruções acima. Depois de introduzidas nos seus lugares as dobradiças **B**, abrir a porta até ao fim e rearmar os fechos das dobradiças, abaixando os respectivos pernos **A** (um por cada dobradiça).



ATENÇÃO: depois da montagem da porta do forno é necessário rearmar sempre os fechos das dobradiças.



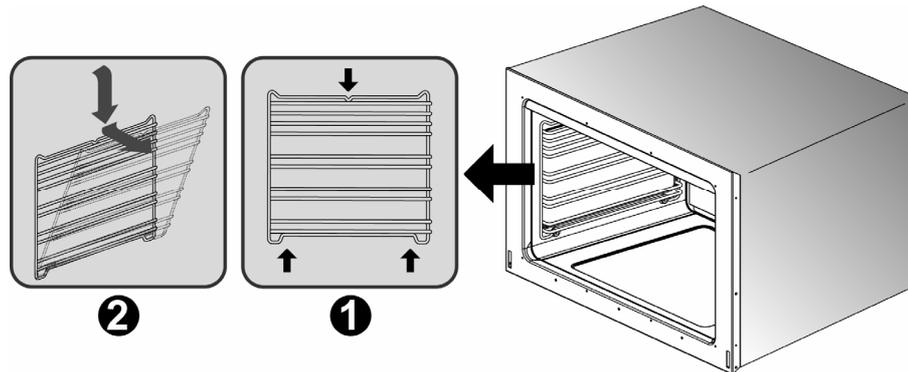


14.2 Remoção dos suportes laterais das grelhas

O suportes laterais podem ser retirados para poderem ser lavados em separado e para facilitar a limpeza das paredes do forno. Os suportes estão encaixados na parede do forno nos três pontos indicados pelas setas na figura (pormenor 1).

- Carregar com os dedos para baixo, como indicado no pormenor 2 da figura, de modo a desencaixar o suporte do perno superior;
- Alçar o suporte e extraí-lo.

Para a montagem, proceder na ordem inversa: colocar nos respectivos pernos a parte inferior do suporte e depois carregar na parte superior contra a parede do forno até se encaixar com o perno.

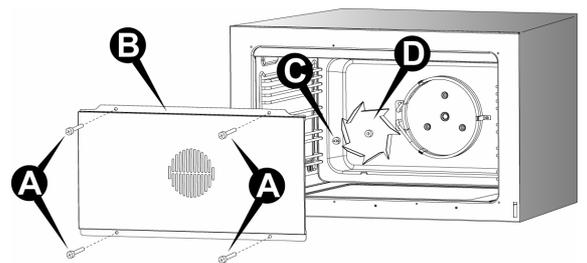


14.3 Desmontagem e limpeza da ventoinha interna do forno

A ventoinha interna do forno ventilado poderá necessitar de uma limpeza periódica. Para a desmontagem da ventoinha, proceder do modo seguinte:

- **certificar-se que a alimentação eléctrica do aparelho esteja desligada;**
- retirar todos os componentes internos do forno (grelhas, pingadeiras);
- desapertar e extrair os quatro parafusos **A** do cárter de cobertura;
- desenfiar o cárter de cobertura **B**;
- com o auxílio de uma moeda, desapertar a porca de fixação **C** da ventoinha (esta rosca é inversa, para desaparafusar é necessário rodar no sentido dos ponteiros do relógio);
- retirar a ventoinha **D** e lavá-la mergulhando-a em água quente e detergente para pratos. **Não utilizar, em caso nenhum, detergentes abrasivos, corrosivos, produtos em pó nem esponjas metálicas.** Enxaguar a ventoinha e enxugá-la bem.

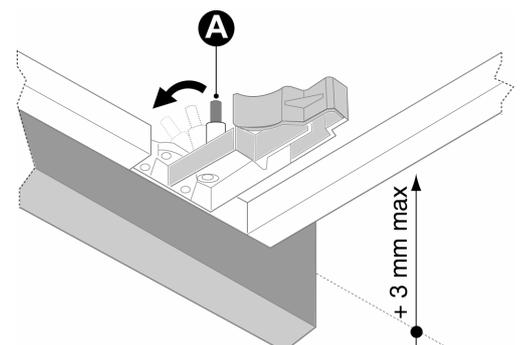
Montar a ventoinha e o cárter de cobertura, procedendo na ordem inversa às instruções de desmontagem.



14.4 Regulação da altura da gaveta

No lado inferior da gaveta, nas extremidades direita e esquerda, encontram-se os "clipes" de regulação da altura.

- Rodando a patilha **A**, a gaveta sobe **3 mm**.



PT

B00090 ZS3362 12/07