

---

**MANUALE D'USO**

**IT**

---

**INSTRUCTION MANUAL**

**GB-IE**

---

**MANUAL DE USO**

**ES**

---

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**PT**

---



CUCINA CON  
FORNO ELETTRICO

COOKER WITH  
ELECTRIC OVEN

COCINA CON  
HORNO ELÉCTRICO

FOGÃO COM  
FORNO ELÉCTRICO

## **ITALIANO**

**3 – 36**

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.

Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali della cucina.

## **ENGLISH**

**37 – 69**

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the cooker.

## **ESPAÑOL**

**70 – 103**

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.

Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales de la cocina.

## **PORTUGUÊS**

**104 – 137**

Agradecemos-vos por terem escolhido o nosso produto.

Aconselhamos a leitura atenta deste manual que contém todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e de funcionamento do fogão.

1.	AVISOS PARA A SEGURANÇA E USO _____	105
2.	INSTALAÇÃO DO APARELHO _____	107
3.	ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS _____	111
4.	OPERAÇÕES FINAIS _____	114
5.	DESCRIÇÃO DOS COMANDOS _____	116
6.	USO DA PLACA DO FOGÃO _____	123
7.	USO DO FORNO _____	125
8.	ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS _____	126
9.	CONSELHOS DE COZEDURA _____	127
10.	LIMPEZA E MANUTENÇÃO _____	133
11.	MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA _____	136

ESTAS INSTRUÇÕES SÓ SÃO VÁLIDAS PARA OS PAÍSES DE DESTINAÇÃO CUJOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICAÇÃO SE ENCONTRAM NA CAPA DO PRESENTE MANUAL.

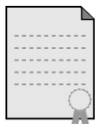


*INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são destinadas ao **técnico qualificado** que deve executar uma verificação adequada da instalação de gás, executar a instalação, a preparação para o funcionamento e o ensaio do aparelho.*



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

## 1. AVISOS PARA A SEGURANÇA E USO

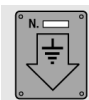


ESTE MANUAL CONSTITUI PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO EM BOM ESTADO E À MÃO DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DO FOGÃO. ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTES MANUAIS E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELES CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO. CONSERVAR TAMBÉM O CONJUNTO DE BICOS FORNECIDOS. A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER EXECUTADA POR PESSOAL QUALIFICADO E RESPEITANDO AS NORMAS EM VIGOR. ESTE APARELHO ESTÁ PREPARADO PARA UMA UTILIZAÇÃO DO TIPO DOMÉSTICO E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS **NORMATIVAS EM VIGOR**. O APARELHO FOI CONCEBIDO PARA EXECUTAR A SEGUINTE FUNÇÃO: **COZEDURA E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS**; QUALQUER OUTRA UTILIZAÇÃO DEVE SER CONSIDERADA IMPRÓPRIA.

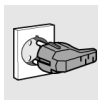
**O FABRICANTE DECLINA QUALQUER TIPO DE RESPONSABILIDADE NO CASO DE UTILIZAÇÃO DIFERENTE DA INDICADA.**



NÃO ABANDONAR OS RESÍDUOS DA EMBALAGEM NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPARAR OS VÁRIOS 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 DO EQUIPAMENTO ELÉCTRICO.



A FICHA PARA LIGAR AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E A RESPECTIVA TOMADA DEVERÃO SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

**NUNCA DESLIGAR A FICHA PUXANDO PELO CABO DE ALIMENTAÇÃO.**



EFFECTUAR UM BREVE ENSAIO DO APARELHO LOGO APÓS A INSTALAÇÃO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS. CASO NÃO FUNCIONE, DESLIGAR O APARELHO DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA E CONTACTAR O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO.

**NUNCA TENTAR REPARAR O APARELHO.**



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



NUNCA INTRODUIZIR OBJECTOS INFLAMÁVEIS NO FORNO: CASO ESTE FOSSE ACESO ACIDENTALMENTE, PODERIA PROVOCAR UM INCÊNDIO.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO, COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA, ESTÁ COLOCADA EM POSIÇÃO VISÍVEL NO INTERIOR DA ABERTURA PARA OBJECTOS.

**A CHAPA NUNCA DEVE SER RETIRADA.**



DURANTE O USO O APARELHO TORNA-SE MUITO QUENTE. TOME CUIDADO PARA NÃO TOCAR NAS RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO DENTRO DO FORNO.

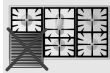


ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO SOBRE PLATAFORMAS SOBREALÇADAS.



**NÃO APOIAR** NA PLACA DO FOGÃO PANELOS QUE NÃO TENHAM O FUNDO PERFEITAMENTE LISO E REGULAR.

**NUNCA UTILIZAR A PLACA DO FOGÃO COMO SUPERFÍCIE DE TRABALHO.**



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



**O APARELHO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS ADULTAS.** NÃO PERMITIR QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM OU O UTILIZEM COMO OBJECTO DE BRINQUEDO.



QUANDO O APARELHO FOR PARA DEITAR FORA DEVE SER ENTREGUE A UM CENTRO DE RECOLHA DIFERENCIADA .



**O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade** por danos sofridos por pessoas e bens, causados pelo desrespeito pelas prescrições acima mencionadas ou derivados da modificação, mesmo de uma simples parte do aparelho, e pela utilização de peças de substituição não originais.



# Instruções para o instalador

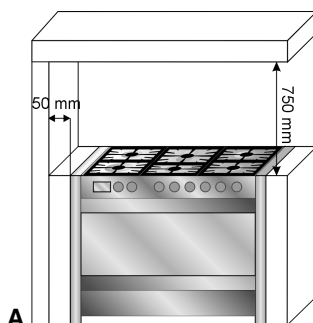
PT

## 2. INSTALAÇÃO DO APARELHO

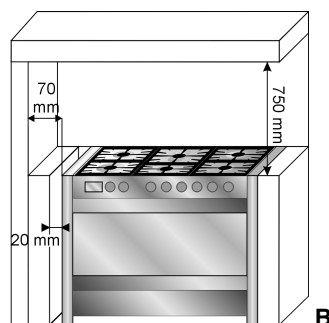


O aparelho deve ser instalado por um **técnico qualificado** e de acordo com as normas em vigor.

Pode ser encostado a paredes, das quais uma ultrapasse a altura da placa de cozedura, a uma distância mínima de 50 mm relativamente ao lado do aparelho, conforme ilustrado nos desenhos A e B relativos às classes de instalação. Os móveis suspensos ou os exaustores posicionados acima da placa de cozedura devem ficar a uma distância mínima de 750 mm da placa.

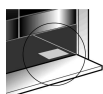


Aparelho encastado



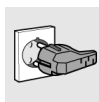
Instalação livre

### 2.1 Ligação eléctrica



Certificar-se que a voltagem e o dimensionamento da linha de alimentação correspondem às características indicadas na chapa situada no interior da abertura para objectos.

**Esta chapa nunca deve ser retirada.**



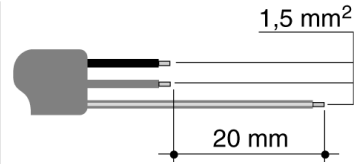
A ficha na extremidade no cabo de alimentação e a tomada na parede deverão ser do mesmo tipo (em conformidade com as normas em vigor). Verificar se a linha de alimentação está devidamente ligada à terra. Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores.



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



No caso de substituição do cabo de alimentação, a secção dos fios do novo cabo não deverá ser inferior a  $1,5 \text{ mm}^2$  (cabo de  $3 \times 1,5$ ), tendo presente que a extremidade a ligar ao aparelho deverá ter o fio de terra (amarelo e verde) mais comprido, pelo menos  $20 \text{ mm}$ . Utilizar somente os cabos especiais que se podem obter nos Centros de Assistência.



**O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade** por danos sofridos por pessoas e bens, causados pelo desrespeito pelas prescrições acima mencionadas ou derivados da modificação, mesmo de uma simples parte do aparelho.



### 2.2 Ventilação dos locais

O aparelho só pode ser instalado em locais permanentemente ventilados, como o previsto nas normas em vigor. No local em que é instalado o aparelho, deve poder afluir tanto ar quanto seja necessário para a combustão correcta do gás e pela necessária renovação do ar do próprio local. As tomadas de introdução do ar, protegidas por grelhas, devem ter dimensão adequada (em conformidade com as normas em vigor) e colocadas de modo a não serem obstruídas, mesmo parcialmente.



### 2.3 Descarga dos produtos da combustão

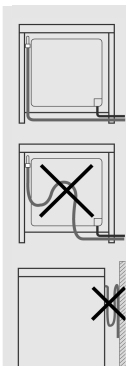
A descarga dos produtos da combustão deve ser assegurada através de chaminés com tiragem natural com bastante eficiência ou mediante aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração requer um projecto cuidado da parte de um especialista habilitado para a sua execução, respeitando as posições e as distâncias indicadas pelas normas. No final da intervenção, o instalador deverá passar o certificado de conformidade.



## Instruções para o instalador

PT

### 2.4 Ligação do gás



A ligação com um tubo de borracha deverá ser efectuada de modo que o comprimento da tubagem não ultrapasse 2 metros de extensão máxima; assegurar-se que os tubos não entrem em contacto com as partes móveis ou sejam esmagados. O diâmetro interno do tubo deve ser de 8 mm para o GÁS LÍQUIDO e 13 mm para o GÁS METANO e GÁS DE CIDADE.

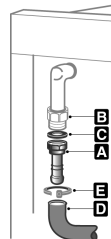
Verificar se todas as seguintes condições estão respeitadas:

- que o tubo esteja ligado à rosca com braçadeiras de segurança;
- se possa inspeccionar todo o comprimento do tubo (máx. 2 m);
- que o tubo não entre em contacto com as paredes quentes em nenhum ponto do seu percurso (máx. 50°C);
- não esteja sujeito a nenhum esforço de tracção ou de tensão e não apresente curvas apertadas ou esmagamentos;
- não entre em contacto com corpos cortantes ou arestas vivas;
- se o tubo não tiver uma vedação perfeita e provocar a dispersão de gás no ambiente, **não tentar repará-lo**: substituí-lo por um tubo novo;
- verificar se o prazo de validade do tubo não foi ultrapassado.

#### 2.4.1 Ligação para gás de metano e de cidade

Executar a ligação à instalação do gás usando um tubo de borracha de acordo com as características indicadas pela norma em vigor (verificar se a sigla dessa norma está marcada no tubo).

Apertar bem o suporte da borracha **A** à rosca gás **B** do aparelho intercalando a anilha **C**. Introduzir o tubo de borracha **D** no suporte da borracha **A** e apertá-lo com a braçadeira **E**.



#### 2.4.2 Ligação para gás líquido

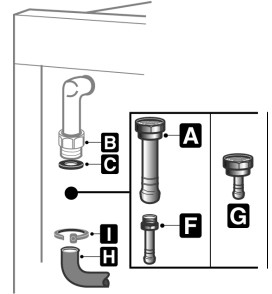
Utilizar um regulador de pressão e efectuar a ligação na botija respeitando as indicações estabelecidas pelas normas em vigor. Assegurar-se que a pressão de alimentação respeita os valores indicados na tabela mostrada no parágrafo “3.2 Regulação para gás líquido”.





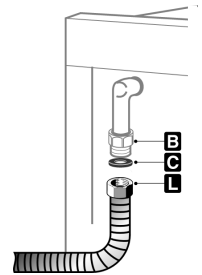


Apertar o suporte da borracha pequeno **F** no suporte da borracha grande **A**; ligar o conjunto obtido à rosca do gás **B** (ou utilizar o suporte da borracha **G** que deve ser ligado directamente à rosca do gás **B**) e intercalar a anilha **C**. Introduzir a extremidade do tubo de borracha **H** no suporte da borracha **A+F** (ou **G**) e à rosca de saída do redutor de pressão na botija. Apertar a extremidade do tubo **H** ao suporte da borracha **A+F** (ou **G**) com a braçadeira **I**.



### 2.4.3 Ligação com um tubo flexível em aço (para todos os tipos de gás)

Apertar a extremidade do tubo flexível **L** intercalando a anilha **C** à rosca do gás **B** com rosca 1/2" gás macho.





## 3. ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS



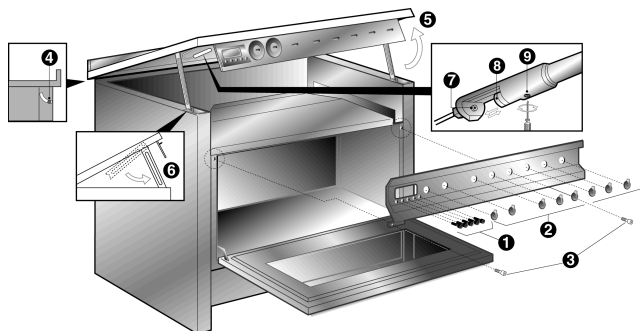
Antes de executar as seguintes operações, desligar o aparelho da corrente eléctrica.

A placa do fogão é ensaiada com **gás metano G 20** à pressão de 20 mbar. No caso de funcionamento com outros tipos de gás, é necessário substituir os bicos e renovar o ar nos queimadores e por fim, regular a chama mínima nas torneiras do gás. Para a substituição dos bicos e a regulação dos queimadores, é necessário levantar a placa do fogão como indicado no parágrafo seguinte.

### 3.1 Levantamento da placa do fogão

Retirar as grelhas (primeiro a do meio e depois as laterais); retirar todas as tampas, as coroas de distribuição da chama e os queimadores.

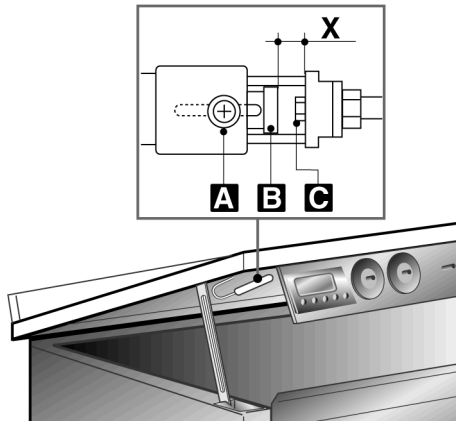
1. Retirar os botões do programador;
2. retirar os manípulos;
3. desapertar os parafusos de fixação do painel frontal e extrai-lo, **depois de se ter desligado o terminal da lâmpada avisadora do termóstato**;
4. aliviar o parafuso da dobradiça na parte de trás do fogão;
5. levantar a placa pela frente;
6. apoiar os suportes da placa na dobra frontal da lateral;
7. substituir os bicos dos queimadores de acordo com a tabela do gás de referência;
8. regular a entrada de ar como o descrito no parágrafo “3.2 Regulação para gás líquido”;
9. após a regulação apertar o parafuso de fixação a fundo.





### 3.2 Regulação para gás líquido

Aliviar o parafuso **A** e empurrar a fundo o regulador do ar **B**. Com uma chave de 7 mm retirar o bico **C** e substituí-lo pelo adequado, seguindo as indicações da tabela de referência ao tipo e gás a utilizar. A força de aperto do bico não deve ultrapassar **3 Nm**. Regular o ar deslizando o regulador **B** até se obter a distância "**X**" indicada na tabela, no parágrafo "3.5 Regulação da entrada do ar". Fixar o regulador **B** apertando o parafuso **A**.



Queimador	Potência térmica nominal (kW)	Gás líquido – G30/G31 30/37 mbar				
		Diâmetro do bico 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Potência reduzida (W)	Fluxo g/h G30	Fluxo g/h G31
Auxiliar	1.05	48	30	380	76	75
Semi-rápido	1.65	62	30	380	120	118
Rápido	2.55	76	45	800	185	182
Ultra-rápido	3.25	85	65	1400	236	232
Peixeira	1.9	65	48	800	138	136



### 3.3 Regulação para gás da cidade

Executar as mesmas operações descritas no parágrafo “3.2 Regulação para gás líquido ” escolhendo no entanto os bicos e regulando a entrada do ar para o gás de cidade, como indicado na tabela seguinte e no parágrafo “3.5 Regulação da entrada do ar”.

Queimador	Potência térmica nominal (kW)	Gás de cidade – G110 8 mbar	
		Diâmetro do bico 1/100 mm	Potência reduzida (W)
Auxiliar	1.05	135	380
Semi-rápido	1.65	165	380
Rápido	2.55	220	700
Ultra-rápido	3.25	250	1200
Peixeira	1.9	177	750

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

### 3.4 Regulação para gás metano

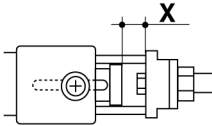
A placa do fogão foi ensaiada para **gás metano G 20** à pressão de 20 mbar. Para tornar o aparelho às condições de funcionamento com este tipo de gás, efectuar as mesmas operações descritas no parágrafo “3.2 Regulação para gás líquido ” escolhendo no entanto os bicos e regulando a entrada do ar para o gás metano, como indicado na tabela seguinte e no parágrafo “3.5 Regulação da entrada do ar”.

Queimador	Potência térmica nominal (kW)	Gás metano – G20 20 mbar	
		Diâmetro do bico 1/100 mm	Potência reduzida (W)
Auxiliar	1.05	73	380
Semi-rápido	1.65	92	380
Rápido	2.55	115	700
Ultra-rápido	3.25	130	1200
Peixeira	1.9	95	750



### 3.5 Regulação da entrada do ar

Referente à distância "X" em mm.



QUEIMADOR	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar	2.5	2.5	2
Semi-rápido	1	1.5	1
Rápido ESQ.	1.5	2.5	1.5
Rápido DIR.	1.5	2.5	1.5
Ultra-rápido	1.5	2.5	2
Peixeira	2.5	3	2

## 4. OPERAÇÕES FINAIS

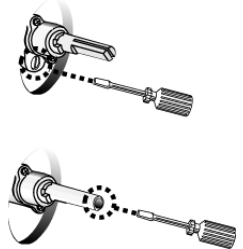
Depois de se terem executado as regulações acima, montar novamente o aparelho procedendo no sentido inverso das instruções indicadas no parágrafo "3.1 Levantamento da placa do fogão".



*Depois da regulação com um gás diferente do de ensaio, substituir a etiqueta situada no interior da abertura para objectos pela correspondente ao novo gás. A etiqueta pode ser obtida no Centro de Assistência Autorizado mais próximo.*

### 4.1 Regulação do mínimo para gás de cidade e metano

Acender o queimador e colocá-lo na posição mínima. Extrair o manípulo da torneira do gás e regular o parafuso do interior ou ao lado da haste da torneira (segundo os modelos), até se obter uma chama mínima regular. Montar novamente o manípulo e verificar a estabilidade da chama do queimador (rodando rapidamente o manípulo da posição de máximo para a de mínimo a chama não deverá apagar-se). Repetir a operação em todas as torneiras do gás.



### 4.2 Regulação do mínimo para gás líquido

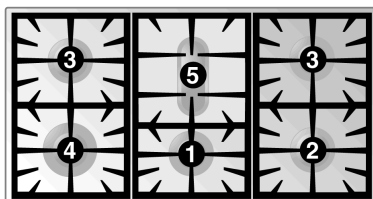
Para a regulação do mínimo com gás líquido, é necessário apertar completamente, no sentido dos ponteiros do relógio, o parafuso que se encontra no interior ou ao lado da haste da torneira (segundo os modelos). Os diâmetros dos by-pass, para cada queimador, encontram-se na tabela "3.2 Regulação para gás líquido".



## Instruções para o instalador

PT

### 4.3 Disposição dos queimadores na placa do fogão



#### QUEIMADOR

- 1 Auxiliar
- 2 Semi-rápido
- 3 Rápido
- 4 Ultra-rápido
- 5 Peixeira

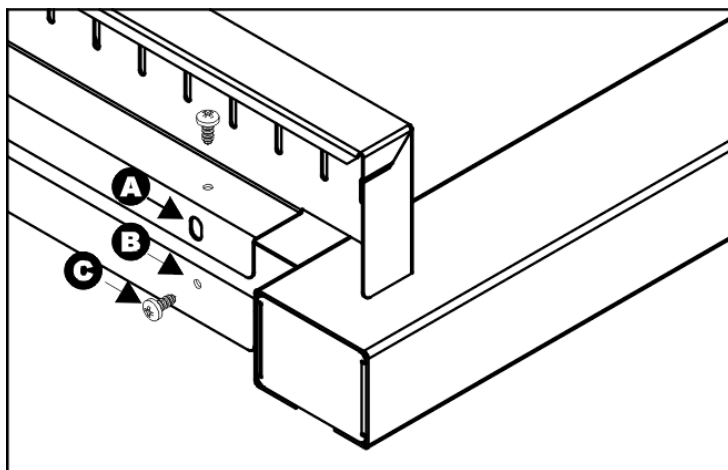


### 4.4 Posicionamento e nivelamento do aparelho

Depois de se terem efectuado as ligações eléctricas e do gás, nivelar o aparelho por meio dos quatro pés reguláveis.

### 4.5 Montagem do friso de fundo

- Posicione o friso de fundo sobre a placa, fazendo com que os furos **A** coincidam com os furos **B**.
- Fixe o friso de fundo na placa apertando os parafusos **C**.

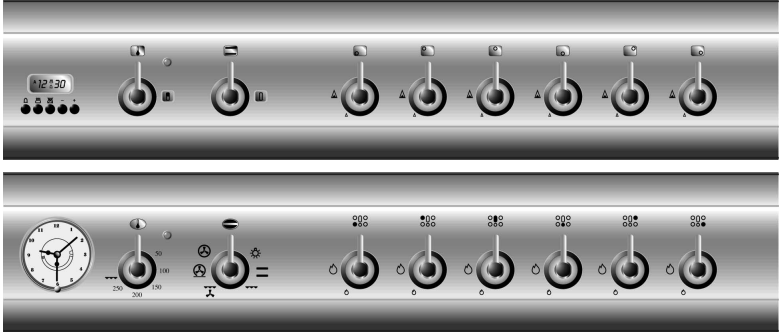




## 5. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

### 5.1 O painel frontal

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



### DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS

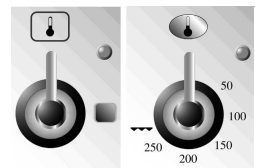
		TERMÓSTATO FORNO		ZONA DE COZEDURA TRASEIRA DIREITA
		FUNÇÕES DO FORNO		ZONA DE COZEDURA FRONTAL DIREITA
		ZONA DE COZEDURA FRONTAL ESQUERDA		PEIXEIRA
		ZONA DE COZEDURA TRASEIRA ESQUERDA		ZONA DE COZEDURA FRONTAL CENTRAL

### MANÍPULO DO TERMÓSTATO

A escolha da temperatura de cozedura efectua-se rodando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para o valor desejado, compreendido entre 50° e 250°C.

O acendimento da lâmpada avisadora assinala que o forno está na fase de aquecimento.

O apagamento desta lâmpada indica que a temperatura programada foi alcançada. A intermitência regular assinala que a temperatura no interior do forno é mantida constantemente no nível programado.



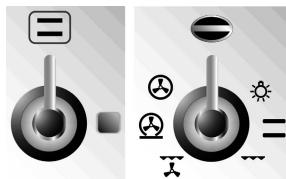


## Instruções para o utente

PT

### MANÍPULO SECTOR DAS FUNÇÕES

Rodar o manípulo para seleccionar uma das seguintes funções:



NENHUMA FUNÇÃO PROGRAMADA



LÂMPADA DO FORNO



ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO GRILL + VENTILAÇÃO



ELEMENTO AQUECEDOR INF.+ ELEMENTO AQUECEDOR VENTILADO



ELEMENTO AQUECEDOR VENTILADO + VENTILAÇÃO

### MANÍPULO DE COMANDO DOS QUEIMADORES DA PLACA

O acendimento da chama efectua-se premindo e rodando o manípulo no sentido contrário dos ponteiros do relógio para o valor de chama alta. Para regular a chama rodar o manípulo para a zona entre o máximo e o mínimo.

O apagamento do queimador efectua-se colocando o manípulo na posição "zero".







## 5.2 Programador electrónico



### LISTA DAS FUNÇÕES



BOTÃO CONTADOR DOS MINUTOS



BOTÃO DURAÇÃO COZEDURA



BOTÃO FINAL COZEDURA





BOTÃO DIMINUIÇÃO VALOR



BOTÃO AUMENTO VALOR

#### 5.2.1 Regulação da hora


Utilizando o forno pela primeira vez, ou após uma interrupção da corrente eléctrica, o visor pisca intermitentemente indicando **0:00**. Premir ao mesmo tempo as teclas  e  e contemporaneamente premir as teclas de variação do valor **+** ou **-**: obtém-se o aumento ou a diminuição de um minuto por cada pressão.



*Antes de qualquer regulação do programador, activar a função e a temperatura desejadas.*

#### 5.2.2 Cozedura semi-automática



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

Premindo a tecla  o visor ilumina-se mostrando os algarismos **0:00**; manter premida e premir contemporaneamente as teclas de variação do valor **+** ou **-** para programar a duração da cozedura.



## Instruções para o utente


PT


Largando a tecla  terá início a contagem da duração de cozedura programada e no visor aparecerá a hora corrente juntamente aos símbolos **A** e .





### 5.2.3 Cozedura automática



Esta regulação permite o acendimento e o apagamento do forno de modo completamente automático.

Premindo a tecla  o visor ilumina-se mostrando os algarismos **0:00**; manter premida e premir contemporaneamente as teclas de variação do valor **+** ou **-** para programar a duração da cozedura.

Premindo a tecla  aparecerá no visor a soma da hora corrente mais a duração da cozedura: manter premida e premir contemporaneamente as teclas de variação do valor **+** ou **-** para regular a hora de final da cozedura.


Largando a tecla  terá início a contagem programada e no visor aparecerá a hora corrente juntamente aos símbolos **A** e .



*Depois da programação, para verificar o tempo restante de cozedura, premir a tecla ; para ver a hora de final da cozedura, premir a tecla .*


*A programação com valores incoerentes é impedida logicamente (por ex. uma diferença entre o final da cozedura e uma duração mais prolongada não será aceite pelo programador).*

### 5.2.4 Final da cozedura



No final da cozedura o forno desliga-se automaticamente e ao mesmo tempo entra em função um alarme sonoro intermitente. Após a desactivação do alarme, o visor volta a mostrar a hora corrente juntamente ao símbolo , que assinala o regresso à condição de uso manual do forno.



### 5.2.5 Regulação do volume do alarme







O alarme pode variar de volume (3 graduações) enquanto está em funcionamento, premindo a tecla .

### 5.2.6 Desactivação do alarme


O alarme termina automaticamente o seu funcionamento após sete minutos. No entanto é possível desactivá-lo manualmente premindo ao mesmo tempo as teclas  e .






### 5.2.7 Contador de minutos

O programador também pode ser utilizado como simples contador de minutos. Premindo a tecla  o visor mostra os algarismos ; manter premida e premir contemporaneamente as teclas de variação do valor  ou . Largando a tecla  terá início a contagem programada e aparece no visor a hora corrente e o símbolo .





*Após a programação, para visualizar o tempo que falta, premir a tecla . A utilização como contador de minutos não interromperá o funcionamento do forno no final do tempo programado.*

### 5.2.8 Eliminação dos dados programados

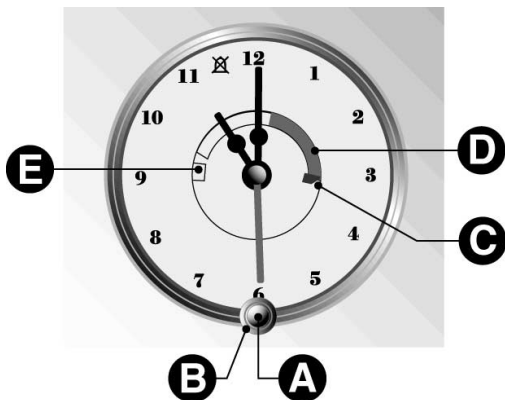
Com o programa definido, manter premida a tecla da função a eliminar e contemporaneamente atingir o valor  com as teclas de variação do valor  ou . A eliminação da duração será interpretada pelo programador como final da cozedura.

### 5.2.9 Modificação dos dados programados

Os dados programados para a cozedura podem ser modificados em qualquer momento mantendo premida a tecla da função e contemporaneamente premindo as teclas de variação do valor  ou .



## 5.3 Programador analógico



### 5.3.1 Regulação da hora

Para a regulação da hora exacta **PREMIR** e rodar num sentido ou no outro o manípulo interno **A**.




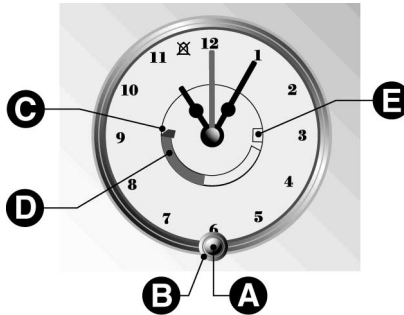
*Antes de cada regulação do programador, activar a função e a temperatura desejadas.*

### 5.3.2 Cozedura semi-automática

Esta programação permite apenas desligar automaticamente o forno no final da cozedura (tempo máximo programável 3 horas e 30 minutos).

1. Rodando o manípulo externo **B** no sentido dos ponteiros do relógio começará a movimentar-se o disco interno; o ponteiro vermelho **C** deverá corresponder à hora de final da cozedura desejada.
2. Rodando o manípulo externo **B** no sentido contrário dos ponteiros do relógio, regula-se a extensão da zona vermelha **D** que deve corresponder à hora corrente no relógio (início da cozedura).


Ao terminar a hora programada, o forno desliga-se automaticamente, aparecerá um **0** na janela **E** simultaneamente a um alarme: para desligá-lo rodar o manípulo externo **B** no sentido dos ponteiros do relógio até que apareça o símbolo  na janela **E**.




### 5.3.3 Cozedura automática

Esta programação permite o acendimento e o apagamento do forno de modo completamente automático (tempo máximo programável 3 horas e 30 minutos).

1. Rodando o manípulo externo **B** no sentido dos ponteiros do relógio começará a movimentar-se o disco interno; o ponteiro vermelho **C** deverá corresponder à hora de final da cozedura desejada.
2. Rodando o manípulo externo **B** no sentido contrário dos ponteiros do relógio, regula-se a extensão da zona vermelha **D** que deve corresponder à duração da cozedura; o largar o manípulo **B** corresponde ao início da cozedura.

O forno acende-se indo até à temperatura programada e permanecerá aceso durante o tempo programado. O apagamento será automático quando for atingida a hora fixada. Um **0** aparecerá na janela **E** simultaneamente ao alarme: para desligá-lo rodar o manípulo externo **B** no sentido dos ponteiros do relógio até que apareça o símbolo  na janela **E**.


### 5.3.4 Contador de minutos

O contador de minutos pode ser utilizado de modo independente ou em conjunto com o programador. Para regulá-lo, rodar no sentido dos ponteiros do relógio o manípulo interno **A** fazendo coincidir o ponteiro com o tempo desejado (máximo 55 minutos). Decorrido o tempo programado entra em função o alarme: para desligá-lo rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio o manípulo interno **A** até que o ponteiro coincida com o símbolo .



*O alarme não interrompe o funcionamento do forno.*

### 5.3.5 Cozedura manual

Para utilizar o forno manualmente sem limites de tempo, é necessário fazer aparecer o símbolo  na janela **E**, rodando o manípulo externo **B**.



## Instruções para o utente

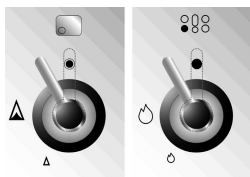
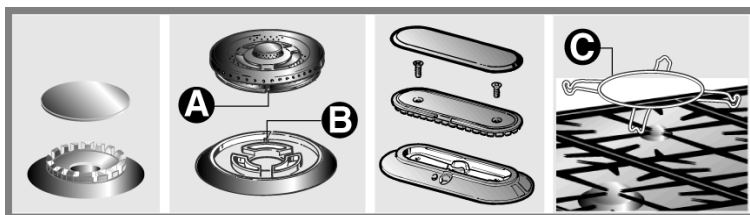
PT

### 6. USO DA PLACA DO FOGÃO

#### 6.1 Acendimento dos queimadores da placa



Antes de acender os queimadores da placa, assegurar-se que as coroas de distribuição da chama estejam bem colocadas nos seus lugares e com as respectivas tampas: o encaixe **A** deve centrar-se com o perno **B**. A grelha **C** fornecida deve ser utilizada para recipientes "wok" (panela chinesa).



Junto a cada manípulo está indicado o respectivo queimador. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. É suficiente premir e rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio o manípulo para o símbolo de chama alta, até se efectuar o acendimento. Manter o manípulo premido durante cerca de 2 segundos para permitir que o termopar aqueça. Pode acontecer que o queimador se apague quando se larga o manípulo: isso significa que o termopar não aqueceu suficientemente. Repetir a operação mantendo premido o manípulo por mais tempo.



Se os queimadores se apagarem acidentalmente, após um intervalo de cerca de 20 segundos intervém um dispositivo de segurança que interrompe a saída do gás, mesmo com a torneira aberta.

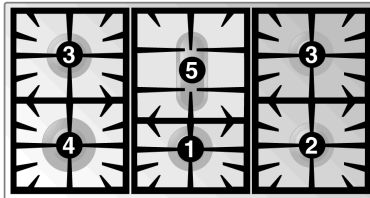
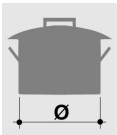


### 6.2 Conselhos práticos para o uso dos queimadores da placa do fogão



Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário: usar recipientes com tampa e proporcionais ao queimador, de modo a evitar que a chama se espalhe para os lados (ver parágrafo "6.3 Diâmetro dos recipientes"). Quando se atinge a ebulição, reduzir a chama o suficiente para evitar que o líquido se derrame. Durante a cozedura, para evitar queimaduras ou danos na placa, todos os recipientes ou as frigideiras devem ser colocadas no interior do perímetro da placa do fogão. Todos os recipientes devem ter o fundo plano e regular. Utilizando gorduras ou óleos, ter a máxima atenção pois estes, aquecendo, podem inflamar-se. No caso de apagamento accidental da chama, fechar o manípulo de comando e acender novamente depois de se ter esperado pelo menos 1 minuto.

### 6.3 Diâmetro dos recipientes



#### QUEIMADORES DA PLACA

- 1 Auxiliar
- 2 Semi-rápido
- 3 Rápido
- 4 Ultra-rápido
- 5 Peixeira



#### Ø mín. e máx. (em cm)

12-14
16-20
18-26
20-26
recipientes ovais adequados




## 7. USO DO FORNO



Antes de utilizar o forno, assegurar-se que o programador electrónico mostre o símbolo  (ver parágrafo "5.2.1 Regulação da hora"), ou, que o programador analógico mostre o símbolo  (ver parágrafo "5.3.5 Cozedura manual").

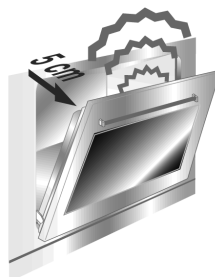
### 7.1 Avisos e conselhos gerais

Utilizando o forno pela primeira vez é necessário aquecê-lo à sua temperatura máxima (250°C) durante um tempo suficiente para queimar possíveis resíduos de óleo de fabrico que poderão dar cheiro desagradável aos alimentos.

No modelo com programador electrónico, após uma interrupção da corrente eléctrica, o visor pisca intermitentemente indicando . Para a regulação, consultar o parágrafo "5.2 Programador electrónico".



Para evitar que o vapor contido no forno possa incomodar, abrir a porta em dois tempos: mantê-la semi-aberta (cerca de 5 cm) durante 4 a 5 segundos e depois abri-la completamente. Caso seja necessário adicionar alguma coisa aos elementos, é necessário deixar uma porta aberta o menos tempo possível para evitar que a temperatura no interior do forno se abaixe de tal modo que possa prejudicar a cozedura dos alimentos.



### 7.2 Lâmpada do forno

Acende-se rodando o selector de funções para uma posição qualquer.

### 7.3 Abertura para objectos

Na parte inferior do fogão, por baixo do forno, encontra-se a abertura para objectos. Abre-se puxando a parte superior da porta. Nunca guardar materiais inflamáveis tais como panos, papel ou outros, mas somente os acessórios metálicos do aparelho.



**Não abra a estufa quando o forno estiver aceso e ainda quente. As temperaturas no seu interior podem ser muito elevadas.**



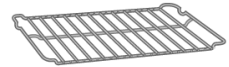


## 8. ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

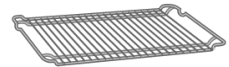
O forno tem **4 guias** para a colocação de tabuleiros e grelhas a várias alturas.



**Grelha do forno:** para a cozedura de alimentos no interior de pratos, bolos de pequenas dimensões, assados ou alimentos que requeiram um grelhado ligeiro.



**Grelha para tabuleiro:** para apoiar por cima de um tabuleiro para cozer alimentos que possam deitar líquido.



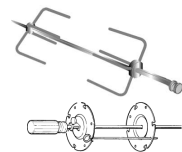
**Tabuleiro do forno:** útil para a recolha das gorduras provenientes de alimentos apoiados na grelha que está por cima.



**Tabuleiro de pastelaria:** para cozer bolos, pizzas, e doces de forno.



**Vareta rotativa para assados:** útil para assar frangos, salsichas, espetadas e todos os alimentos que requerem uma cozedura uniforme em toda a sua superfície.



**Suportes para o espeto rotativo:** devem ser introduzidos nos furos do tabuleiro do forno antes de utilizar a haste do espeto rotativo.



### **Acessórios a pedido**

*Através dos Centros de Assistência Autorizados, é possível encomendar o rodapé inferior e os painéis de auto-limpeza do forno.*



# Instruções para o utente

PT

## 9. CONSELHOS DE COZEDURA

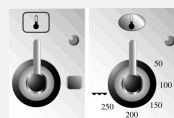
### 9.1 Cozeduras tradicionais



SELECTOR DAS FUNÇÕES



TERMÓSTATO À ESCOLHA  
ENTRE 50 E 250°C

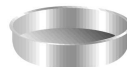


2

Este sistema clássico de cozedura, em que o calor vem de cima e de baixo, é ideal para cozer alimentos num único tabuleiro. É necessário aquecer o forno previamente até se alcançar a temperatura desejada. Colocar os alimentos no forno somente depois que se apague a lâmpada avisadora do termóstato. As carnes muito gordurosas podem ser introduzidas com o forno ainda frio. Introduzir no forno a carne congelada directamente sem descongelar. Como única precaução, seleccionar temperaturas cerca de 20°C abaixo e tempos de cozedura cerca de 1/4 mais prolongados do que para a carne fresca.



*Usar recipientes com o bordo alto para impedir que os salpicos sujem as paredes do forno.*



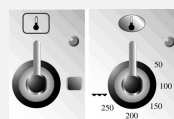
### 9.2 Cozeduras com ar quente



SELECTOR DAS FUNÇÕES



TERMÓSTATO À ESCOLHA  
ENTRE 50 E 250°C





- 4 Este sistema é ideal para cozeduras em vários tabuleiros, mesmo com alimentos de natureza diferente (peixe, carne, etc.) sem que se transmitam sabores ou cheiros. A circulação do ar no forno assegura uma distribuição uniforme do calor. Não é necessário aquecimento prévio.



*As cozeduras múltiplas só são possíveis desde que as temperaturas de cozedura dos diferentes alimentos correspondam.*

### 9.3 Cozeduras com grill

SELECTOR DAS FUNÇÕES	
TERMÓSTATO NO MÁXIMO	



- 4 Permite dourar rapidamente os alimentos. Aconselha-se introduzir o tabuleiro na guia mais alta. Para cozeduras rápidas e com pequenas quantidades, introduzir a grelha na terceira guia a partir de baixo. Para tempos de cozedura prolongados e grelhados, introduzir a grelha nas guias mais baixas, em função dos pesos.

**Durante a cozedura, a porta do forno deve estar fechada.**

### 9.4 Cozeduras com grill e com ar quente

SELECTOR DAS FUNÇÕES	
TERMÓSTATO DE 50° A 200°C	

Permite uma distribuição do calor com maior penetração em profundidade nos alimentos. Os alimentos ficam ligeiramente dourados no exterior e mantêm-se macios no interior. **Durante a cozedura, a porta do forno deve estar fechada e a duração máxima do aquecimento não deve ultrapassar os 60 minutos.**



# Instruções para o utente

PT

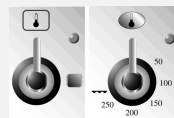
## 9.5 Descongelamento



SELECTOR DAS FUNÇÕES



TERMÓSTATO NA POSIÇÃO 0



A circulação do ar, assegurada pela ventoinha, provoca um descongelamento mais rápido dos alimentos. O ar em circulação no interior do forno está à temperatura ambiente.



*O descongelamento à temperatura ambiente tem a vantagem de não alterar o sabor nem o aspecto dos alimentos.*

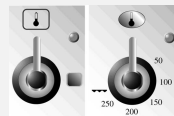
## 9.6 Cozedura na vareta rotativa



SELECTOR DAS FUNÇÕES



TERMÓSTATO DE 50° A 200°C



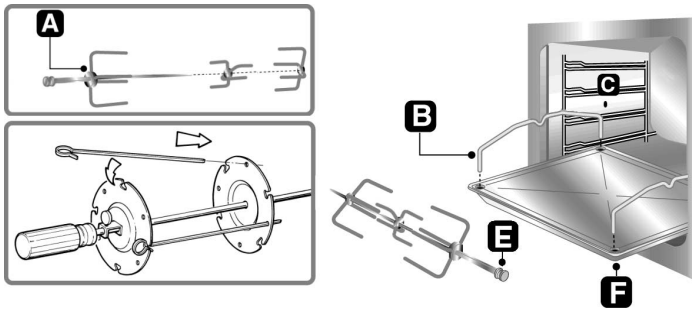


Preparar a vareta rotativa com a comida, apertando os parafusos **A** dos garfos. Introduzir os painéis **B** nos furos da bacia **F**. Retirar a asa **D** e colocar a haste rotativa de modo que a roda **E** fique encaixada na bacia do painel **B** no lado direito. Introduza completamente o tabuleiro no forno até a ponta da haste ficar na posição correspondente ao furo **C**. Nesta altura, mediante o movimento basculante das armações **B**, faça com que a ponta da haste do espeto rotativo entre na sede **C** de accionamento do motor do espeto rotativo, posta na parede lateral do forno. Verta um pouco de água no tabuleiro para evitar a formação de fumaça.

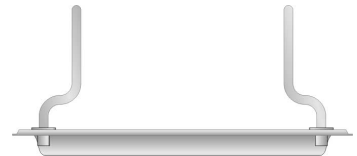
**A porta do forno deve ficar fechada durante a cozedura.**



*Intermitências regulares da lâmpada do termostato, durante a cozedura, são normais e indicam que a temperatura no interior do forno é mantida constante.*



**ATENÇÃO:** as armações **B** devem ser montadas conforme ilustrado na figura ao lado.





# Instruções para o utente

PT

## 9.7 Tabelas de cozedura aconselhadas

Os tempos de cozedura, especialmente os da carne, variam consoante a espessura, a qualidade do alimento e o gosto do consumidor.

### COZEDURAS TRADICIONAIS



	POSIÇÃO GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO EM MINUTOS (*)
<b>ENTRADAS</b>			
LASANHAS	2 - 3	210 - 230	30
MASSA NO FORNO	2 - 3	210 - 230	40
<b>CARNES</b>			
VITELA ASSADA	2	170 - 200	30 - 40 POR KG.
VACA ASSADA	2	210 - 240	30 - 40 POR KG.
PORCO ASSADO	2	170 - 200	30 - 40 POR KG.
FRANGO	2	170 - 200	45 - 60
PATO	2	170 - 200	45 - 60
GANSO - PERU	2	140 - 170	45 - 60
COELHO	2	170 - 200	50 - 60
PERNA DE BORREGO	1	170 - 200	15 POR KG.
PEIXE ASSADO	1 - 2	170 - 200	CONSOANTE DIMENSÕES
PIZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
<b>BOLOS</b>			
SUSPIROS	1 - 2	50 - 70	60 - 90
MASSA QUEBRADA	1 - 2	170 - 200	15 - 20
PÃO-DE-LÓ	1 - 2	165	35 - 45
SAVOIARDI	1 - 2	150	30 - 50
CROISSANTS	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE DE FRUTA	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(\*) = COM FORNO PRÉ-AQUECIDO

### COZEDURAS NO GRILL



	POSIÇÃO GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPO EM MINUTOS	
		PRIMEIRO LADO	SEGUNDO LADO
COSTOLETA DE PORCO	4	7 - 9	5 - 7
LOMBO DE PORCO	3	9 - 11	5 - 9
LOMBO DE VACA	3	9 - 11	9 - 11
FATIAS DE FÍGADO	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPES DE VITELA	4	7 - 9	5 - 7
FRANGO CORTADO AO MEIO	3	9 - 14	9 - 11
SALSICHAS	4	7 - 9	5 - 6
ROLO DE CARNE	4	7 - 9	5 - 6
TRANCHE DE PEIXE	4	5 - 6	3 - 4
TOSTAS	4	2 - 4	2 - 3



## COZEDURAS COM AR QUENTE



	POSIÇÃO GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO EM MINUTOS
<b>ENTRADAS</b>			
LASANHAS	2	190 - 210	20 - 25
MASSA NO FORNO	2	190 - 210	25 - 30
ARROZ À CRIOLA	2	190 - 220	20 - 25
<b>CARNES</b>			
VITELA ASSADA	2	150 - 170	65 - 90
PORCO ASSADO	2	150 - 160	70 - 100
VACA ASSADA	2	160 - 170	65 - 90
LOMBO DE VACA	2	160 - 180	35 - 45
BORREGO ASSADO	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
FRANGO ASSADO	2	170	70 - 90
PATO ASSADO	2	160 - 170	100 - 160
PERU ASSADO	2	150 - 160	160 - 240
COELHO ASSADO	2	150 - 160	80 - 100
LEBRE ASSADO	2	160 - 170	30 - 50
POMBO ASSADO	2	140 - 170	15 - 25
PEIXE	2 - 3	150 - 170	CONSOANTE DIMENSÕES
PIZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
<b>BOLOS (PASTELARIA)</b>			
PÃO-DE-LÓ	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE DE FRUTA	2 - 3	170 - 190	40 - 50
PÃO DE ESPANHA	2 - 3	190 - 220	25 - 35
CROISSANTS	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
PUDIM DE SAVOIARDI	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PÃO	2 - 3	190 - 210	40
TOSTAS	1 - 2	220 - 240	7



## Instruções para o utente

PT

### 10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

#### 10.1 Limpeza do aço inox



*Antes de cada intervenção, que necessite do acesso a partes com corrente eléctrica, é necessário desligar a alimentação eléctrica do aparelho.*



*Para uma boa conservação do aço inox, é necessário limpá-lo regularmente no final de cada utilização, depois de se ter deixado arrefecer.*

##### 10.1.1 Limpeza simples diária

Para limpar e conservar as superfícies de aço inox, usar sempre e **somente** produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

**Modo de usar:** deitar o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar bem e secar com um pano macio ou com uma pele de camurça.

##### 10.1.2 Nódos de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente o uso de esponjas metálicas e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Usar os produtos normais para aço, não abrasivos, servindo-se se necessário de utensílios em madeira ou plástico.

Enxaguar bem e secar com um pano macio ou com uma pele de camurça.

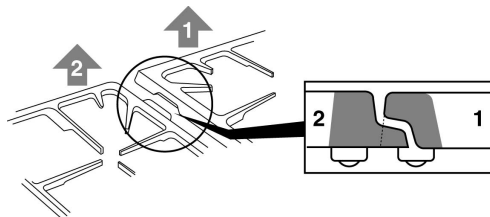
Evite que resíduos de alimentos açucarados (por exemplo compotas) se sequem dentro do forno. A presença de resíduos secos durante muito tempo dentro do forno pode danificar o esmalte que reveste o interior do forno.



#### 10.2 Limpeza dos componentes da placa do fogão

##### 10.2.1 As grelhas

Extrair as grelhas (em primeiro lugar a do meio e depois as laterais). Limpá-las com água morna e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de retirar todas as incrustações. Montá-las novamente, colocando em primeiro lugar as laterais e depois as do meio.

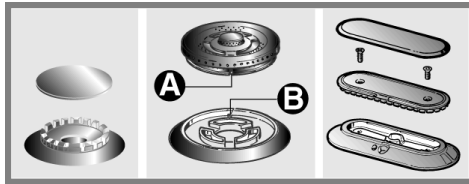






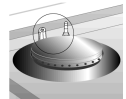
### 10.2.2 As tampas, as coroas de distribuição da chama e os queimadores

As tampas, as coroas de distribuição da chama e os queimadores podem ser extraídos para facilitar a limpeza. Para remover a coroa de distribuição da chama da peixeira, é necessário desapertar os dois parafusos que se vêem depois de extrair a tampa. Lavar todos os componentes em água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de retirar todas as incrustações e esperar que estejam **completamente enxutos**. Montar novamente as tampas nas respectivas coroas, assegurando-se que os encaixes **A** fiquem centrados nos pernos **B** dos queimadores. Apertar novamente os parafusos de fixação da coroa de distribuição da chama da peixeira.



### 10.2.3 As velas e os termopar

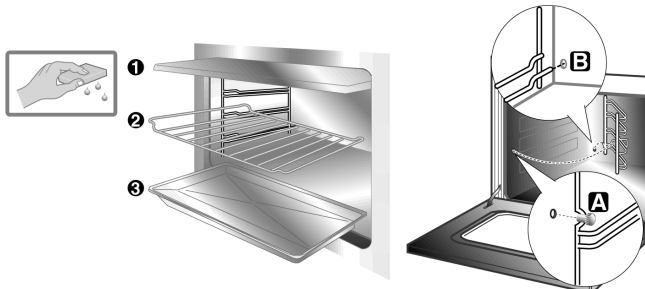
Para um bom funcionamento, as velas de ligação e os termopar devem estar sempre bem limpos. Controlá-los frequentemente e, se necessário, limpá-los com um pano húmido. Possíveis resíduos secos devem ser retirados com um palito de madeira ou uma agulha.



## 10.3 Limpeza do forno



*Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente depois de deixá-lo arrefecer. Extrair todas as partes removíveis. Remover as guias laterais desapertando a roda **A** e desenfiá-la do furo traseiro **B**.*



- **NÃO UTILIZE JACTO DE VAPOR PARA LIMPAR O INTERIOR DO FORNO**
- Limpar as grelhas do forno e as guias laterais com água quente e detergentes não abrasivos, enxaguar e secar.



- Limpar as paredes internas do forno com um pano macio embebido numa solução de amoníaco, enxaguar e secar. Se ainda ficarem nódos ou líquidos entornados, colocar no fundo do forno um pano embebido em amoníaco, fechar a porta e algumas horas depois lavar o forno com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar.

## 10.3.1 Painéis com autolimpeza

O forno principal possui painéis completamente revestidos com esmalte de tipo autolimpante contínuo.

Estes painéis facilitam a limpeza do forno e garantem a sua eficiência ao longo do tempo.

## 10.3.2 Utilização dos painéis com autolimpeza

Periodicamente, para manter o interior do forno sempre limpo, sem resíduos de alimentos nem odores desagradáveis, aconselhamos ligar aparelho vazio a temperaturas não inferiores a 200 °C durante um tempo variável de 30 a 60 minutos, de maneira a permitir que os painéis com autolimpeza possam oxidar os resíduos presentes que, em seguida e com o forno frio, deverão ser eliminados com uma esponja húmida.

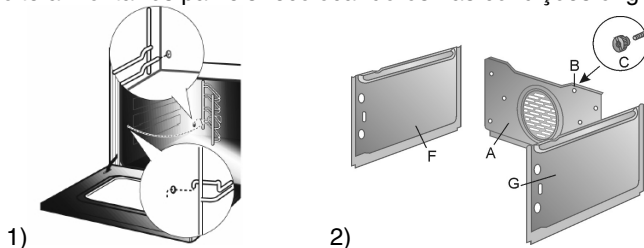
## 10.3.3 Manutenzione dei pannelli autopulenti

Per la pulizia dei pannelli è sconsigliato l'utilizzo di creme abrasivi e detergenti comuni. Limitarsi ad utilizzare una spugna umida per non alterare le particolarità dello smalto che ricopre i pannelli.

## 10.3.4 Remoção dos painéis com autolimpeza

Tire todos os acessórios do interior do forno e faça estas operações:

1. Tire as grelhas laterais (fig. 1);
2. Extraia os painéis laterais "F" e "G" (fig. 2);
3. Extraia o painel traseiro "A" depois de ter desapertado a porca "C" (fig. 2);
4. Volte a montar os painéis recolocando-os nas condições originais.



## 10.4 Vidro da porta

Aconselha-se mantê-lo sempre bem limpo. Utilizar papel de cozinha absorvente, e no caso de sujidade persistente lavar com uma esponja húmida e detergente normal.



## 11. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

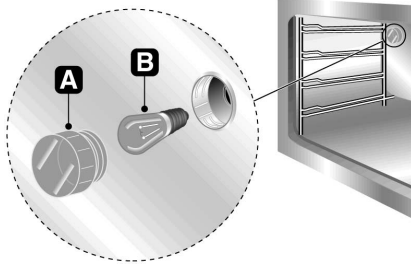
Periodicamente, o forno necessita de pequenas intervenções de manutenção ou substituição de partes sujeitas a desgaste, tais como vedantes, lâmpadas, etc. A seguir fornecemos as instruções específicas para cada intervenção deste tipo.



**Antes de cada intervenção que necessite do acesso a partes com corrente eléctrica, é necessário desligar a alimentação eléctrica do aparelho.**

### 11.1 Substituição das lâmpadas de iluminação

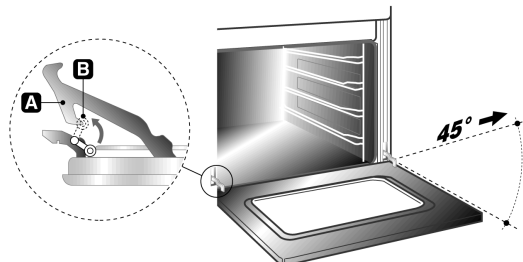
Retirar a tampa de protecção **A** desapertando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio, substituir a lâmpada **B** por outra semelhante. Montar novamente a tampa de protecção **A**.



**Utilizar somente lâmpadas para forno (T 300°C).**

### 11.2 Desmontagem da porta

Pegar na porta dos dois lados com ambas as mãos, próximo das dobradiças **A** e levantar as patilhas **B**. Puxar a porta para cima, formando um ângulo de cerca de 45° e extrai-la. Para a montar novamente, introduzir as dobradiças **A** nas respectivas cavidades, depois deixar deslizar para baixo a porta e encaixar as patilhas **B**.



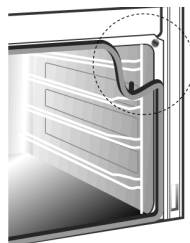


## Instruções para o utente

PT

### **11.3 Vedantes da porta do forno**

Para uma boa limpeza do forno, o vedante da porta pode ser desmontado. Antes de retirar o vedante, é necessário desmontar a porta do forno como acima descrito. Depois de desmontada a porta, levantar as linguetas que se encontram nos cantos, como mostra a figura.



### **11.4 Lubrificação das torneiras do gás**

Pode acontecer que, com o tempo, as torneiras do gás apresentem dificuldade de rotação e bloquearem-se. Efectuar a sua limpeza interna e substituir a massa consistente. **Esta operação deve ser executada por um técnico especializado.**



