

# MANUAL

## do CONSUMIDOR

 **ELETTROMECC**  
*inspire-se*

### FOGÃO FREESTANDING 90 CM

FFE-5Q-90-XX-2TGA  
FFE-5Q-90-CR-2TGA  
FFE-5Q-90-PR-2TGA



(IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA)





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

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

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

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

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

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

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

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



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

---

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

---

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

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

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

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

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

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

## ÍNDICE

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO	4-6
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7-8
INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO	9-15
O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR	16
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	16-17
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	18-25

## NOTAS IMPORTANTES E PRECAUÇÕES DE USO

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

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

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

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

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

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

• A instalação dos aparelhos mistos deve estar em conformidade com as normas em vigor.

• O aparelho deverá ser destinado só para o uso para o qual foi concebido, isto é, a cozedura para uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto,

perigoso.

• O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas, derivantes de uma instalação ou de uma manutenção incorreta ou de uma errada utilização do aparelho.

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique a integridade do aparelho. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

• Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Com o respeito do ambiente, todos os materiais usados na embalagem são ecológicos e recicláveis.

A segurança elétrica deste aparelho está garantida somente quando o mesmo estiver corretamente ligado a uma boa instalação elétrica e de ligação à terra como previsto pelas normas de segurança elétrica. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições. Em caso de dúvida peça uma atenção minuciosa da instalação por parte de pessoal qualificado.

Antes de efetuar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados indicados na etiqueta de características, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição elétrica (veja parte «CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS»).

## NOTAS IMPORTANTES E PRECAUÇÕES DE USO

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

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

## NOTAS IMPORTANTES E PRECAUÇÕES DE USO

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



## DESCRIÇÃO DO APARELHO

### APRESENTAÇÃO

Os fogões estão equipados com um plano de trabalho totalmente a gás com queimadores equipados com válvula de segurança (fig. 10).

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

O forno é misto com um queimador a gás e um grelhador elétrico. Com o auxílio do ventilador é possível efetuar cozeduras por convecção natural ou convecção forçada.

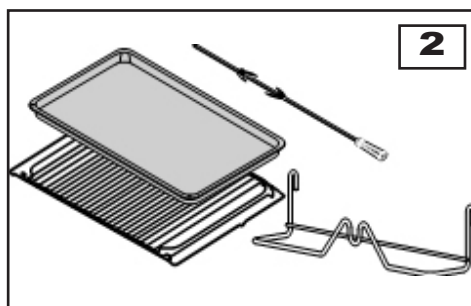
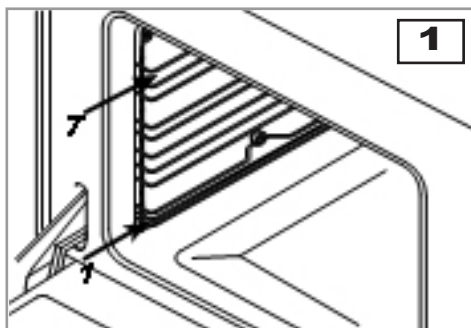
Os fogões também podem ser equipados com um ventilador de refrigeração, a fim de reduzir ainda mais as temperaturas nos controles frontais, puxadores, puxador da porta e componentes elétricos. Ele é iniciado automaticamente e pára minutos mesmo após o fim da cozedura.

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

- grelha do forno (fig. 2)
- assadeira para recolher o molho (fig. 2)
- set do espeto (fig.2)

Os fogões estão equipados com uma cavidade debaixo do forno que pode ser utilizado para arrumação. **Atenção: no seu interior, as superfícies aquecem pelo que não devem ser lá colocados materiais inflamáveis.**

**NB: este espaço não é extraível.**




## DESCRIÇÃO DO APARELHO


### DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

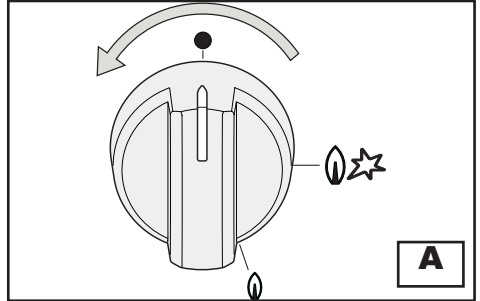
#### MANIPULO QUEIMADOR A GÁS (A)

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

0 = fechado

 = máximo

 = mínimo




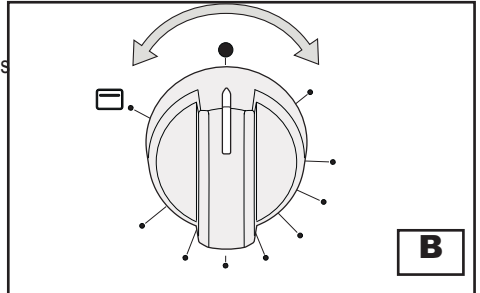
#### MANIPULO TERMOSTATO FORNO E GÁS E GRILL ELETRICO (B) FORNO DO ESQUERDA

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

☐ = posição de fechado

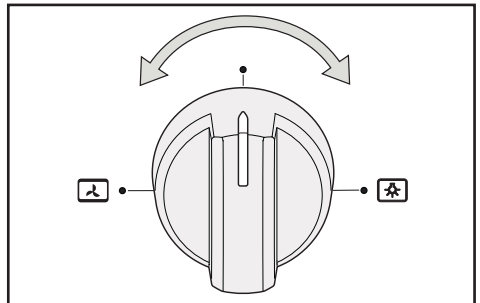
da Min. a 260°C = valores da temperatura do forno

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



#### MANIPULO COMUTADOR LUZ E VENTILADOR (C)

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



**C**

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

### MANIPULO DE AJUSTE DE TEMPERATURA (D)

Girando o manípulo encontram-se os seguintes símbolos:

0 = placa desligada

de 1 à 12 = da posição mínimo à posição máximo

### PLACA ELÉTRICA


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

### MANIPULO SELETOR DE 8 FUNÇÕES (E)

#### cavidade forno esquerda


Girando o manípulo encontraremos os seguintes símbolos:

0 = Forno desligado

 = Luz do forno que permanece inserida em todas as funções


 = Inserção do ventilador

 = Inserção das resistências superior e inferior

 = Inserção das resistências superior e inferior e ventilador

 = Inserção da resistência inferior com ventilador

 = Inserção da resistência posterior com ventilador

 = Inserção do grelhador + espeto (\*)

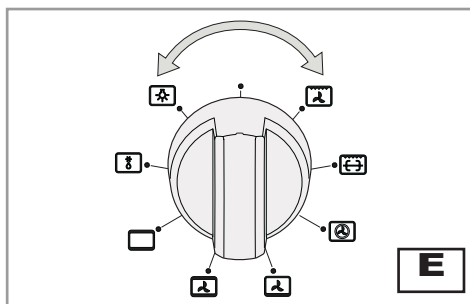
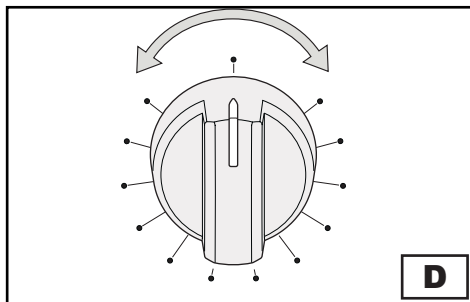
 = Inserção do grelhador com ventilador

### SINALIZADOR VERMELHO

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

### SINALIZADOR AMARELO

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




# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## PROGRAMADOR ANALÓGICO

### OPERAÇÃO GERAL

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

### AJUSTANDO A HORA DO DIA


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

### COCCÃO MANUAL

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



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



### CONFIGURANDO O CONTA MINUTOS

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





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

### COCCÃO SEMI AUTOMÁTICA: DESLIGA AUTOMATICAMENTE NUM TEMPO DE TÉRMINO PROGRAMADO

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


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

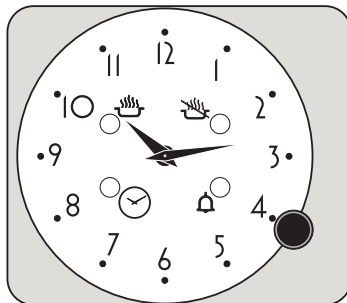
### COCCÃO COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA

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

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

### INDICAÇÃO DE "BLACKOUT" (OPCIONAL)

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



# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## NOTAS GERAIS SOBRE SEGURANÇA DO PLANO DE TRABALHO

- Durante a utilização, não deixe o aparelho sem vigilância e preste atenção para manter as crianças afastadas do mesmo. Certifique-se, sobretudo, de que os cabos das painelas estejam colocados da maneira correta. Durante a cozedura de alimentos que utilizam óleos e gorduras, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.
- Não utilize nebulizadores nas vizinhanças do aparelho quando este estiver a funcionar.
- Se o aparelho tiver tampa, antes de abri-la limpe todos os resíduos que estejam sobre ela.
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa (fig. 5 correspondente à etiqueta colocada no aparelho).
- Depois de ter utilizado o aparelho assegure-se que todos os comandos estejam em posição de desligado ou fechado

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

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


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

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




## QUEIMADORES A GAS

### Acendimento manual

Carregue e gire o manípulo correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo  e aproxime um fósforo aceso do queimador. Depois de aceso, mantenha pressionado o manípulo cerca de 10 segundos.

### Acendimento elétrico automático nos queimadores

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

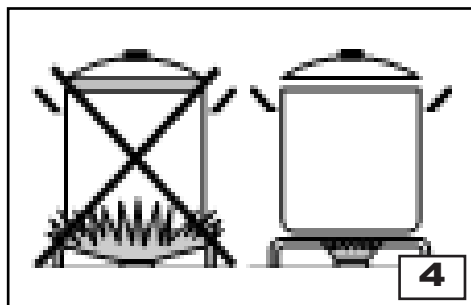
Para desligar o queimador deve girar o botão no sentido horário até parar correspondente ao símbolo «\*»

No caso de uma extinção accidental da chama do queimador, feche o botão de controle e tente ligar após pelo menos 1 minuto.

### Como utilizar os queimadores da melhor maneira

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

- Depois do acendimento regule a chama segundo as próprias exigências.
- Utilize painelas adequadas para cada tipo de queimador (ver tabela abaixo e fig. 6)
- Ao entrar em ebulição, coloque os manípulos no Mínimo (chama pequena)
- Utilize sempre painelas com tampa
- Em uso, as painelas devem permanecer dentro da borda do fogão



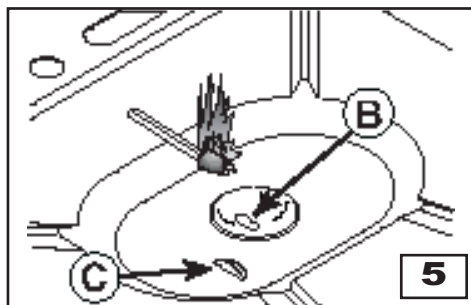
# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA:

- Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura. Assegure que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Mantenha sempre aberta a tampa do aparelho ao usar o forno, a fim de evitar superaquecimentos.
- Para abrir a porta do forno empunhe sempre o puxador na parte central. Não exerça pressões excessivas na porta enquanto estiver aberta.
- Não se preocupe se durante a cozedura se formar condensação na porta e nas paredes interiores do forno. Isto não influencia o funcionamento do mesmo.
- Ao abrir a porta do forno, preste atenção na saída de vapor fervente.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Não toque os elementos de aquecimento dentro do forno. Utilize luvas de forno para introduzir ou retirar recipientes do forno.
- Ao tirar ou colocar as iguarias no forno, assegure-se que os temperos não caiam em grandes quantidades no fundo (óleos e gorduras, se superaquecidos, são facilmente inflamáveis).
- Utilize recipientes resistentes às temperaturas indicadas pelo manípulo do termostato.
- Durante a cozedura, a fim de evitar resultados negativos, recomenda-se vivamente não cobrir o fundo do forno ou as grelhas com folhas de papel alumínio ou com outros materiais.
- Depois de ter utilizado o aparelho assegure-se que todos os comandos estejam em posição de desligado ou fechado.
- **ATENÇÃO!!!!** Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem estar muito quentes, portanto, é necessário manter as crianças afastadas do aparelho.

### NOTA IMPORTANTE!!!

Todas as cozeduras se fazem com a porta fechada.





## COMO COMPORTAR-SE NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

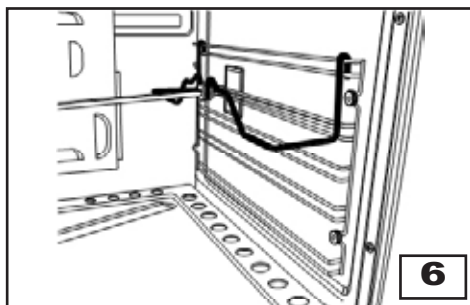
Para eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da fibra de vidro, ao usar o forno pela primeira vez, aqueça-o aproximadamente durante 1 hora vazio e com a porta fechada, na posição de temperatura máxima. Durante esta operação não permaneça no aposento e mantenha-o ventilado. Uma vez transcorrido o tempo, deixe o aparelho esfriar e limpe o interior com água quente e um detergente delicado. Lave também todos os acessórios (grelha, bandeja, pingadeira, espeto, ...) antes do uso.

**Antes de efetuar a limpeza, desligue o aparelho da rede elétrica.**

## COMO USAR O ESPETO (fig. 6)

Introduza o frango ou a peça a ser assada no espeto tendo o cuidado de a apertar entre as duas forquilhas e equilibre-o bem a fim de evitar esforços inúteis do motor.

- Coloque o espeto sobre o suporte, depois desenrosque o pegador do espeto.
- Ajuste o suporte no local correto (começando pelo fundo e insira no local relativo do motor do espeto).
- Utilize sempre a assadeira para recolher o molho conforme indicado no parágrafo "CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA".
- Feche a porta do forno, depois de girar o manípulo do forno até ao símbolo  ou o manípulo do seletor até o símbolo  e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada. Quando se liga o grelhador liga-se simultaneamente o espeto.



# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## COZEDURA NO FORNO

O queimador do forno está equipado com termopar de segurança, portanto, depois do acendimento, mantenha pressionado o manipulador durante uns 10 segundos. Se no final deste período o queimador não se acender, largue o manipulador e aguarde pelo menos 1 minuto antes de efetuar uma nova tentativa de acendimento. No caso em que o queimador se apagar acidentalmente, gire o manipulador para a posição de fechado e aguarde pelo menos 1 minuto antes de acendê-lo novamente.

### Acendimento manual do queimador do forno

Depois de ter aberto a porta do forno, pressione e gire o manipulador do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição Maxi (B) e ao mesmo tempo aproxime um fósforo aceso ao queimador através do orifício (B) (fig. 5).


### Acendimento elétrico automático do queimador do forno

Depois de ter aberto a porta do forno, pressione e gire o manipulador do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição Maxi (B) e ao mesmo tempo pressione o manipulador. Automaticamente saltam as faíscas de acendimento. Verifique através da abertura (C) (fig. 5), se acendeu. Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

Para desligar o queimador do forno deve girar o botão no sentido horário até parar correspondente ao símbolo «•».

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


## COZINHAR COM A AJUDA DO VENTILADOR

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

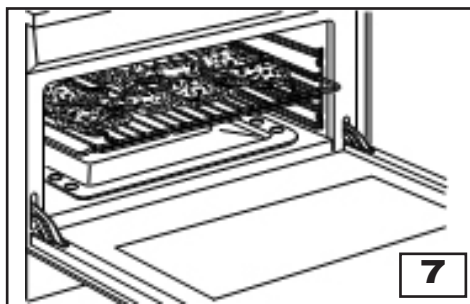
Depois de ativado o ventilador, o calor é distribuído rápida e regularmente dentro do forno, permitindo assim cozinhar igualmente diversos alimentos colocados em várias grelhas ao mesmo tempo, reduzindo igualmente o tempo de cozedura.

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

## COZEDURA COM GRILL

Pressione e gire o manipulador do forno (B) até à posição . Ao selecionar esta função acende-se o elemento aquecedor superior que distribui diretamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar (fig. 7) o grelhador pode ser utilizado para tostar o pão.

Um termostato elétrico automático controla a temperatura, portanto não utilizar o grelhador logo após uma cozedura no forno. Durante o uso do grelhador elétrico, a porta do forno deve permanecer fechada.



461308631 01/2017

# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

### Doces e pães:

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

### Primeiros pratos e iguarias:

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

### Grelhados:

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

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



# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## TABELA DE COZEDURA NO FORNO

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

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

## TABELA DE COZEDURA NO GRILL

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

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

# INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica.
- Não devem ser utilizados aparelhos a vapor para efetuar a limpeza.
- Não efetue a limpeza quando as peças ainda estiverem quentes.
- Não use esponjas metálicas, pós abrasivos nem nebulize produtos corrosivos.
- Não deixe que vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate fique durante muito tempo em contato com as superfícies.

Desligue o forno antes de remover a grade do ventilador para a limpeza. Substituir o protetor após a limpeza

## PLANO DE TRABALHO

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

Depois da limpeza certifique-se de que:

- Verifique que a cabeças dos queimadores e respectivas tampas estejam corretamente posicionadas (fig. 8)
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça com urgência a intervenção da assistência técnica.

## ESTRUTURA

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

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

## PARTES INTERIORES DO FORNO

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

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

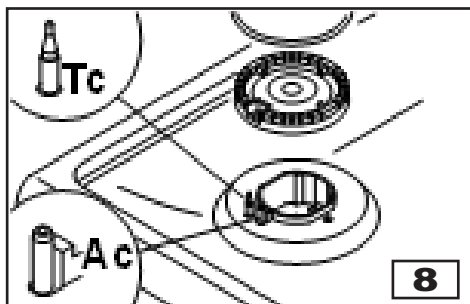
**Não nebulize ou lave as resistências elétricas ou o bulbo do termóstato com produtos ácidos (verifique a etiqueta informativa do produto a utilizar). O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por uma limpeza inadequada.**

## GUARNIÇÃO DO FORNO

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

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

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



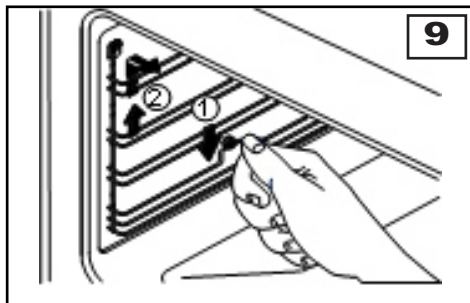
## INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

### GRELHAS LATERAIS DO FORNO (fig. 9)

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

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

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



### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

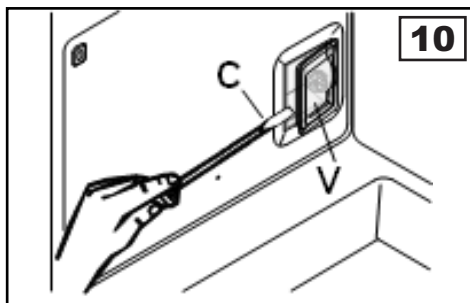
**ATENÇÃO:** assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico

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

#### Para substituir a lâmpada do forno:

Retire a grelha lateral do forno como indicado no parágrafo anterior.

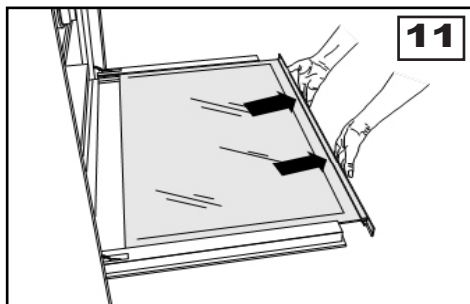
Retire a calha de proteção em vidro (V) com uma chave de parafusos colocando-a entre a calha e a parede do forno e troque a lâmpada (C). Remonte a calha e a grelha efetuando as operações no sentido inverso.



### VIDRO INTERIOR DA PORTA DO FORNO (fig. 11)

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

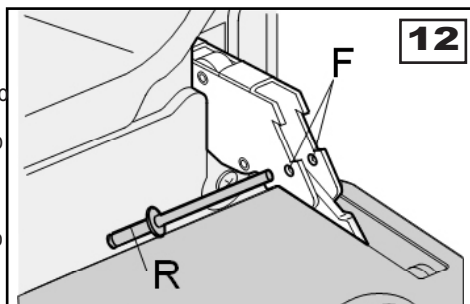
**ATENÇÃO:** esta operação pode ser feita com a porta montada no aparelho, mas neste caso, ter em atenção que, quando se enfia o vidro, a força da dobradiça pode fazer fechar a porta de repente.



### DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

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

- Abrir a porta do forno e inserir um prego ou um parafuso (R) no orifício (F) da dobradiça (fig.12).
- Fechar parcialmente a porta forçando-a ao mesmo tempo para cima de modo a libertar o dente da trava e o setor da dobradiça .
- Uma vez liberta a dobradiça, puxe para frente e ao mesmo tempo um pouco para cima para libertar o setor.
- Para a montagem seguir as mesmas operações em modo inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente no encaixe os setores.



## O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR

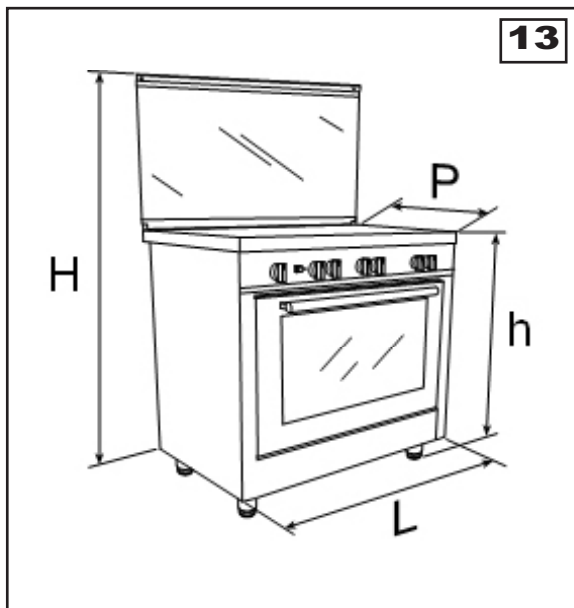
Alguns inconvenientes de funcionamento podem depender de simples operações de manutenção ou de esquentamentos e podem ser facilmente resolvidos sem a intervenção da assistência técnica.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veja se a torneira do gás está aberta</li><li>• Veja se o plugue está ligado à tomada</li><li>• Verifique se os manípulos estão na posição correta de funcionamento e que o eventual temporizador esteja em posição manual</li><li>• Verifique os interruptores de segurança do sistema elétrico. Se a avaria for do sistema dirija-se a um electricista</li></ul>
O termostato não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dirija-se a um nosso Centro de Assistência.</li></ul>
Não se acende a luz interior do forno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique que a lâmpada do forno esteja bem rosçada</li><li>• Adquira junto a um Centro de Assistência uma lâmpada para temperaturas altas e monte-a seguindo as instruções no parágrafo “<b>SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO</b>».</li></ul>

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

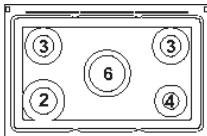
Dimensões externas dos fogões (fig 13)

TIPO	90x60 / mm
Altura /H	1440
Altura /h	850
Largura /L	900
Profundidade /P	600



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO



### QUEIMADORES A GAS

Queimadores		Pressão de Exercício do gás	Proporção		Diâmetro injetor	Proporção Termica w		Abertura de ventilação do ar	By-pass
n.	DESCRIÇÃO	mbar	g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm
6	Ultra Rápido	G30 – Butano 28-30 G31 – Propano 37 G20 – Natural 20	276 271	361	98 98 135-K	1600 1600 1600	3800 3800 3800	=	62
2	Rápido	G30 – Butano 28-30 G31 – Propano 37 G20 – Natural 20	218 214	276	88 88 117-y	800 800 800	3000 3000 2900	=	44
3	Semi-rápido	G30 – Butano 28-30 G31 – Propano 37 G20 – Natural 20	131 129	171	68 68 98-Z	600 600 600	1800 1800 1800	=	34
4	Auxiliar	G30 – Butano 28-30 G31 – Propano 37 G20 – Natural 20	73 71	95	51 51 75-X	400 400 400	1000 1000 1000	=	28
7	Forno	G30 – Butano 28-30 G31 – Propano 37 G20 – Natural 20	364 358	457	108 108 161	1200 1200 1200	5000 5000 4800	3.5 3.5 2.5	55

Queimadores		Pressão de Exercício do gás	Proporção	Diâmetro injetor DEFENDI	Proporção Termica w		BY-Pass
N	DESCRIÇÃO	mbar	g/h	1/100mm	Min	Max	1/100 mm
6	Ultra-Rápido central	G30 - Butano 28-30 G31 - Propano 37 G20 - Naturale 20	298 293	2x65/46 2x65/46 2x104/70-T2	1600 1600 1600	4100 4100 4500	65
2	Rápido	G30 - Butano 28-30 G31 - Propano 37 G20 - Naturale 20	225 221	87 87 129-T2	800 800 800	3100 3100 3100	44
3	Semi-rápido	G30 - Butano 28-30 G31 - Propano 37 G20 - Naturale 20	131 131 129	66 66 101-T2	600 600 600	1800 1800 1800	34
4	Auxiliar	G30 - Butano 28-30 G31 - Propano 37 G20 - Naturale 20	73 73 71	50 50 77-T2	400 400 400	1000 1000 1000	28

COMPONENTES ELETRICOS	Descrição	Dados nominais
Resistência do grelhador		2000 W
Lâmpada do forno		15 W - E 14 - T300
Motoventilador		4 x 25 W
Motoventilador de refrigeração		12 W
Cabo elétrico		H05 RR-F 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

461308631 01/2017

# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

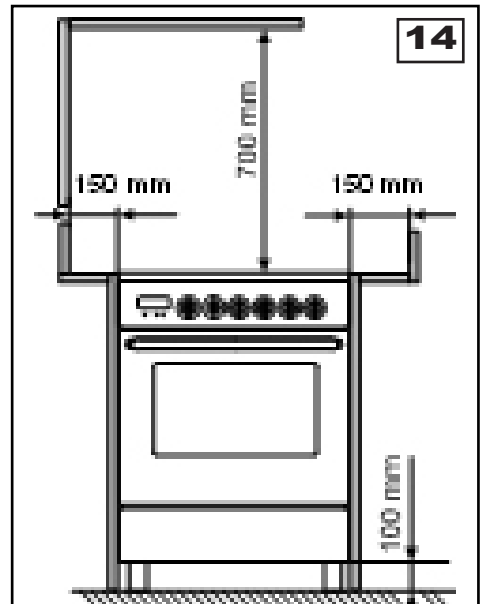
- A instalação, as regulações, as transformações e as operações de manutenção mencionadas nesta parte devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico especializados, isto é, detentores das licenças exigidos por lei. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou coisas, derivados de uma instalação incorreta do aparelho.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho durante a vida do mesmo, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.
- Em conformidade com a norma a gás, os aparelhos totalmente a gás e mistos (com largura 600mm) podem ser instalados como "classe 1" ou "classe 2 subclasse 1" (de encaixe - fig. 14) e, portanto, deverão ser respeitadas as distâncias especificadas na figuras.
- Em conformidade com a norma elétrica, no ato da instalação devem respeitar-se as distâncias indicadas na fig. 14 e as eventuais paredes laterais nom devem ultrapassar em altura o plano de trabalho, a cozinha não deve ser instalada em um pedestal
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta da placa devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 95°C.
- A instalação dos aparelhos totalmente a gás e mistos deve ser feita em conformidade com as normas em vigor e feita num local ventilado
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento

## INSTALAÇÃO

### DESEMBALAGEM DO FOGÃO

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

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



# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

## VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione corretamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. O ar deve entrar por via direta através de aberturas permanentes, ligadas com o exterior e com uma seção mínima de 100 cm<sup>2</sup>

(fig. 15), feitas nas paredes do local a ventilar. Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

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

## POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para a cozedura a gás devem sempre descarregar os produtos da combustão por meio de coifas ligadas a chaminés ou diretamente ao exterior (fig. 16). Caso não exista a possibilidade de aplicação da coifa, admite-se o uso de um ventilador elétrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (fig. 17), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação sejam respeitadas à risca.

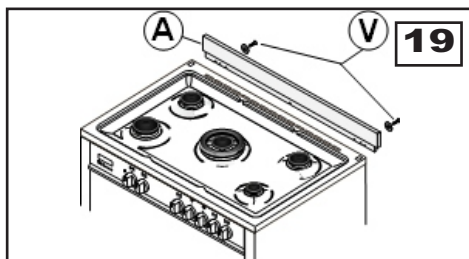
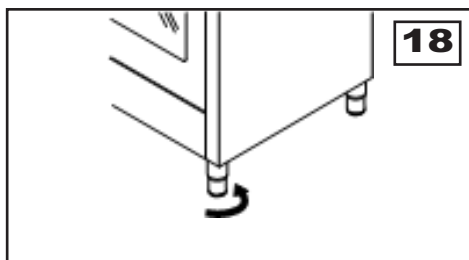
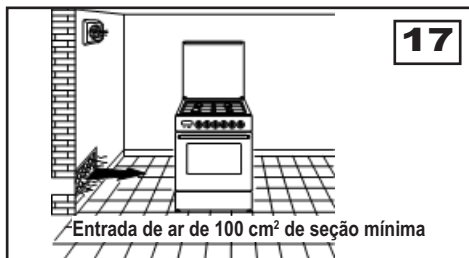
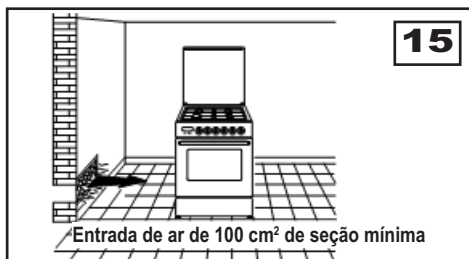
## COLOCAÇÃO DO FOGÃO

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

- **Pés reguláveis**, para montar no aparelho com os quais é possível alinhá-lo com os outros móveis (fig. 18)
- **batentes (se equipado)**, colocados na parte posterior do aparelho que servem para o manter a distância mínima prevista até à parede posterior.
- **Friso de alinhamento (A)**

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

1. Retire a tampa, desapertando os respectivos parafusos de fixação colocados no plano de trabalho;
2. Aliviar os parafusos (V) fixados na parte posterior do plano de trabalho e fixar o perfil como indicado na fig. 19.
3. Montar de novo a tampa.



# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

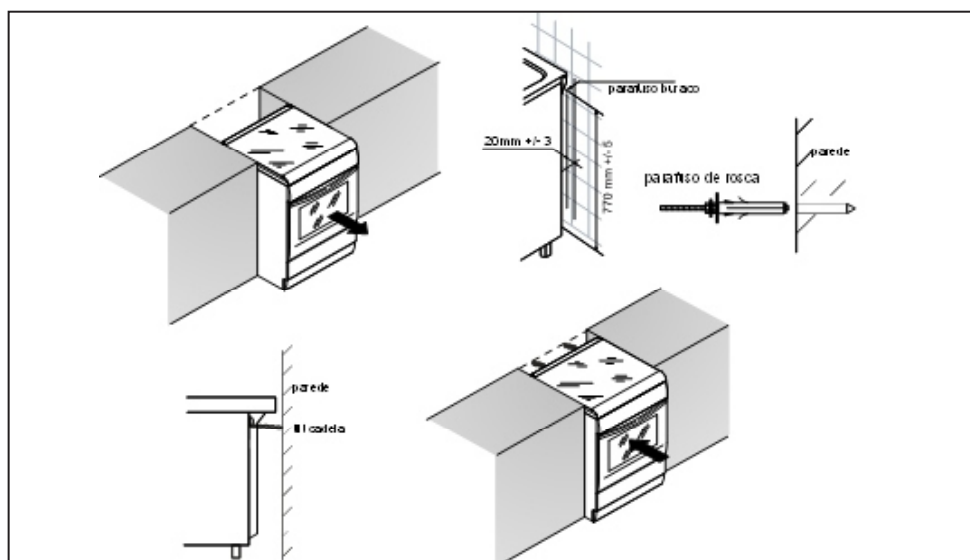
## ASSEGURAR O FOGÃO À PAREDE

Nota: - A instalação das correntes deve ser realizado como se segue.

Para evitar que a unidade se incline para frente em caso de uma criança se apoiar na porta do forno ou usuários, inadvertidamente, colocarem um peso sobre a porta do forno aberta, você recebe um kit de duas correntes e os parafusos para fixar à parede traseira do dispositivo.

## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

- Aperte os parafusos na parede a cerca de 770 mm do chão. Depois de fixas as correntes devem ser esticadas.





# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

## LIGAÇÃO DO GÁS

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

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

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

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

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

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

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

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

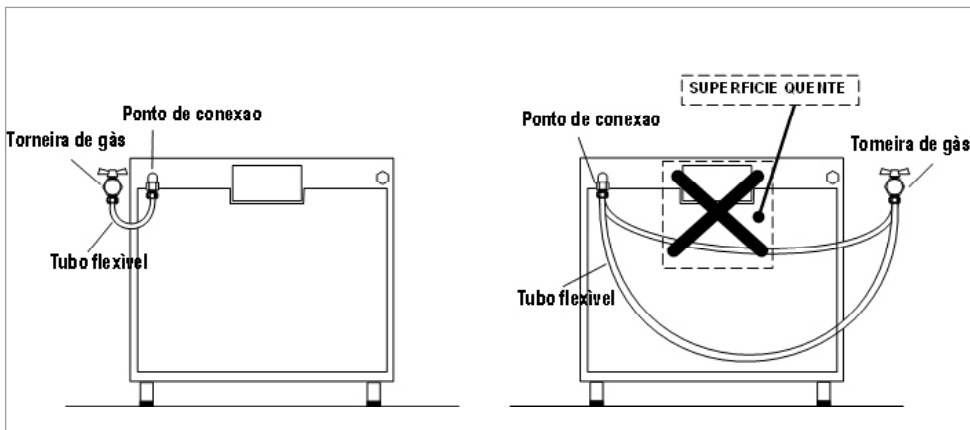
a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

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

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

## AVISOS

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



# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

Antes de efetuar a ligação, verifique se:

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

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

- Aplique no cabo de alimentação, se não a possuir, um plugue adequado à carga indicada na etiqueta de características. Efetue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema a seguir e

**mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase:**

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

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

Quando a ligação for feita diretamente na rede elétrica:

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

## REGULAÇÃO

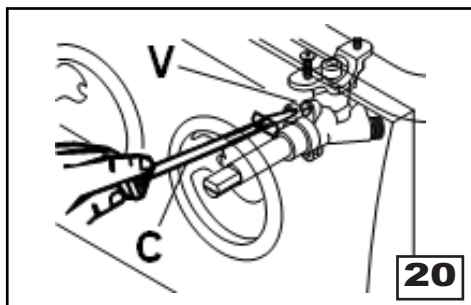
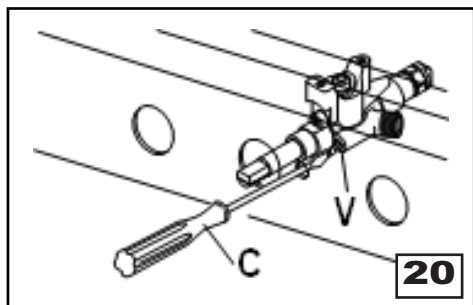
- Antes de efetuar qualquer regulação que possa ser necessária durante a primeira instalação ou em caso de instalação, desligue o aparelho da tomada de corrente.
- No término das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.
- A “regulação do mínimo” efetua-se somente com os queimadores que funcionam a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 e G31 o parafuso deve ser bloqueado até o fim (enroscando o by-pass para a direita).
- Não é necessário realizar a “regulação do ar primário” nos queimadores do fogão.

## TORNEIRAS

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

A regulação do Mínimo efetua-se da seguinte maneira:

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

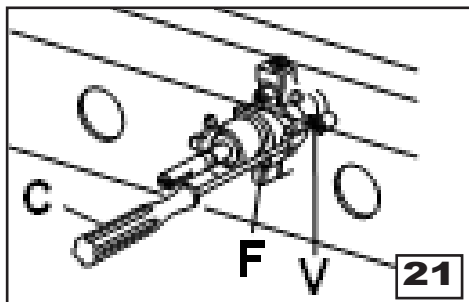


## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

### TERMOSTATO DO FORNO (fig. 21)

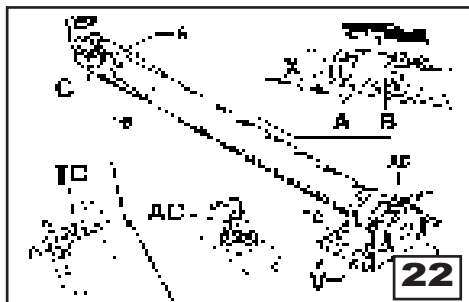
Regulação do mínimo faz-se como segue:

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



### QUEIMADOR DO FORNO (fig. 22)

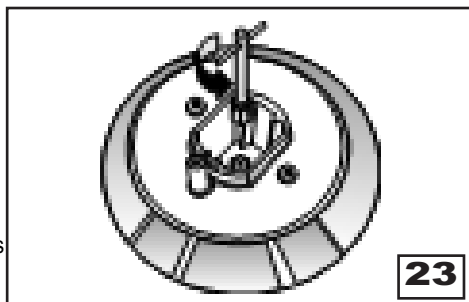
O queimador está colocado na base do forno e é coberto pelo fundo o qual durante o funcionamento deve permanecer em tal posição. **Pela regularização do ar primário**, acender o queimador e, observando diretamente a chama, afrouxar o parafuso (A) e atuar sobre o manguito (B) para obter a abertura X indicada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



### TRANSFORMAÇÃO SUBSTITUIÇÃO DOS INJETORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases montando os injetores correspondentes ao gás de utilização. Para substituir os injetores do plano, é necessário tirar a tampa e a cabeça do queimador e com uma chave de tubo  $\varnothing 7$  mm, substitua-os (fig. 23). Para substituir o injetor (C) do queimador do forno, é necessário desmontar o mesmo, desapertando os parafusos (D) (fig. 22).

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



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

# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

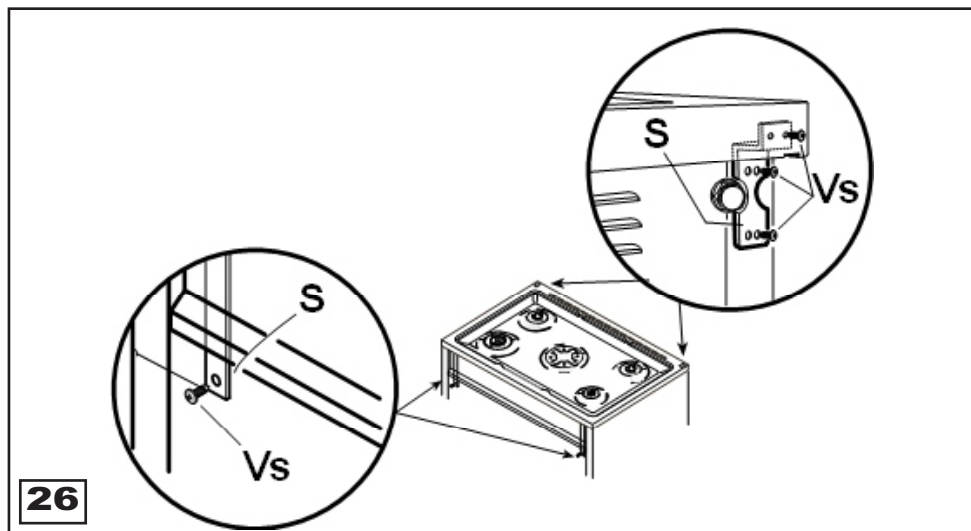
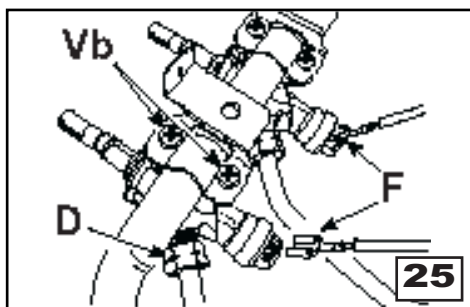
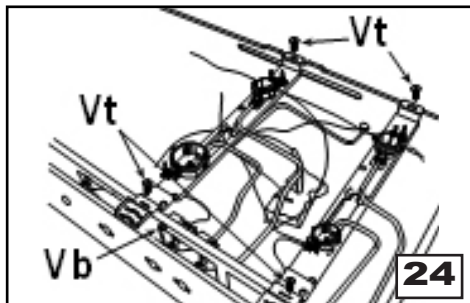
## MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção ou substituição, desligue o aparelho das redes de alimentação de gás e elétrica.

### SUBSTITUIÇÃO DAS TORNEIRAS

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

- Tire as grelhas, as cabeças dos queimadores.
- Desenrosque os parafusos (Vc) (fig 26) de fixação de todo queimador (4 para o queimador ultrarrápido e 2 para os outros queimadores).
- Desmonte o plano e trabalho desapertando os parafusos (Vs) (fig. 26) que fixam o plano aos suportes (S).
- Desaperte os manipulós.
- Desenrosque as porcas de bloqueio das condutas (D) e retire os conectores (F) dos eventuais termopares (fig. 25).
- Desaperte os parafusos (Vt) (fig. 24) que fixam a travessa.
- Desaperte os parafusos Vb (fig. 25) que seguram o suporte das torneiras.
- Fazer descair a conduta para a parte posterior e remover a torneira ou o termóstato, desapertando os parafusos (Vb) que o fixam à conduta. (fig. 25).
- Substituir a guarnição sempre que se substituir uma torneira ou um termóstato para assegurar uma boa manutenção.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.

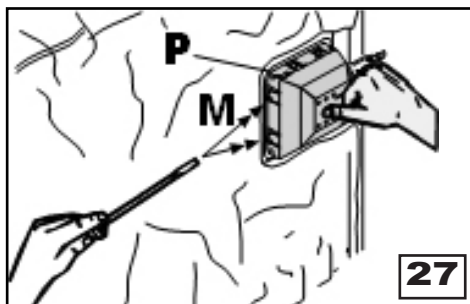


## SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

- Para substituir as resistências elétricas, o porta-lâmpada, a caixa de bornes e o cabo de alimentação é necessário desmontar a proteção posterior .
- **No caso de substituição do cabo de alimentação, ligue um cabo dotado de seção ( veja tabela no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>). adequada deixando o condutor de terra mais comprido do que os outros dois condutores. Respeite as advertências indicadas no parágrafo “LIGAÇÃO ELÉTRICA”.**
- Para substituir a lâmpada forno veja as instruções no parágrafo “**SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO**».
- Para substituir o **casquilho** desmontar a parte lateral esquerda do fogão, force as linguetas bloqueadoras (fig.27) e retire o casquilho para dentro do forno.
- Para substituir os geradores de acendimento é necessário desmontar a parte lateral esquerda do fogão.
- Para substituir, o termóstato, os comutadores, é necessário retirar o plano de trabalho

## SUBSTITUIÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL DE BORRACHA DE LIGAÇÃO DO GÁS

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



*Programa  
de Relacionamento  
inspire-se*

Faça parte do nosso programa de relacionamento.

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

*//Garantia  
Estendida*

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

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

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

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

SAC: 0800 723 12 02  
[www.elettromec.com.br](http://www.elettromec.com.br)

ACESSE [ELETTROMECCOM.BR](http://ELETTROMECCOM.BR)

 ELETTRAMEC

 ELETTRAMEC

 **ELETTROMECCOM**  
*inspire-se*