

MANUAL

do CONSUMIDOR

 **ELETTROMECC**
inspire-se

FOGÃO FREESTANDING

FFE-5Q-90-LC-2MRA



(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.

1 APRESENTAÇÃO

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir um dos produtos da nossa vasta gama. Agradecemos a confiança que demonstrou pela nossa marca.

Estamos seguros de que, com o passar do tempo, chegará à conclusão de que valeu a pena tal confiança.

O rigor que colocamos, tanto nos materiais utilizados, como na fabricação e controle do aparelho, fazem dele um produto de qualidade adequado às suas exigências.

ATENÇÃO:



A instalação, regulação ou manutenção do aparelho deve ser efetuada por um técnico qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

Solicitamos que leia com atenção este Manual de Instruções, com orientações gerais para a instalação, utilização e manutenção, elaborado especialmente para si a partir de sugestões recolhidas entre clientes e especialistas.

Será de grande utilidade conhecer, com todo o detalhe, o funcionamento e a manutenção do aparelho, de modo a poder obter os melhores resultados.

Guarde este Manual de Instruções e entregue-o com o fogão caso este mude de utilizador.

CONSELHOS AMBIENTAIS

	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

ATENÇÃO:

O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer com o uso.

Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que supervisionadas.

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento ambiente.

AVISO: cozinhar num fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir com uma tampa ou um cobertor de fogo as chamas.

AVISO: perigo de incêndio: não armazenar recipientes ou outras coisas dentro do forno

Não colocar no compartimento situado debaixo do forno, materiais inflamáveis (óleo, plástico, papel etc..)

Durante o uso o aparelho fica quente, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Aviso: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso, crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistemas de controle remoto.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho

A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento sobre a tampa antes de a abrir. Só se deve fechar a tampa após os queimadores e/ou placas elétricas estarem frios.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que o aparelho deslize da base.

Na ligação elétrica deve ser prevista na canalização fixa um meio para deslizar o fogão da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

3.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO

O fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de uma instalação e/ou utilização incorreta.

GERAL

Antes de proceder à instalação do aparelho deverá retirar a película de plástico adesivo que protege algumas partes metálicas.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que deslize da base. Os fogões devem estar bem assentes e nivelados (com ajuda dos pés niveladores).

PARTE ELÉTRICA:

As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta na costa do fogão, junto à caixa elétrica.

PARTE GÁS:

Este aparelho pertence à categoria II2H3+, país de destino direto PT.

Este aparelho é de classe 1: (parte de gás) aparelho de cozinha isolado de livre instalação e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.

Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) proteção contra sobreaquecimentos.

Este aparelho deve ser instalado e ligado conforme as regras de instalação em vigor. As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta, junto à entrada de gás.

A instalação do aparelho deve ser efetuada por um Técnico Qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

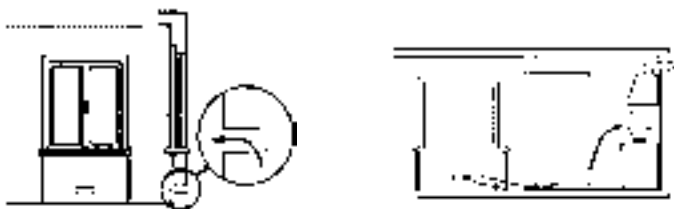
O aparelho só deve ser instalado em locais com condições apropriadas, no que se refere a dimensões, ventilação e evacuação dos produtos da combustão. Este aparelho não está concebido para ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

O fogão só deve ser instalado em locais permanentemente ventilados, de acordo com a regulamentação em vigor. Deve ser tomada particular atenção aos requisitos de ventilação. O local de instalação deve dispor de um sistema permanente de descarga dos produtos da combustão para o exterior.

O fluxo de ar deve ser feito diretamente através de aberturas permanentes efetuadas nas paredes de separação do compartimento com o exterior ou por condutas de alimentação de ar.

O fluxo de ar também pode ser obtido por via indireta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação direta, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.

O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efetuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).



As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de 100 cm² e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente.

Para aparelhos sem válvulas de segurança na mesa de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de 200 cm².

Não colocar no compartimento, situado debaixo do forno, materiais inflamáveis, (óleo, plástico, papel,.).

As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior em 75°C relativamente à temperatura ambiente.

A parede posterior deve ser de material incombustível.

Materiais combustíveis, por exemplo cortinas, devem estar à distância mínima de 500 mm.

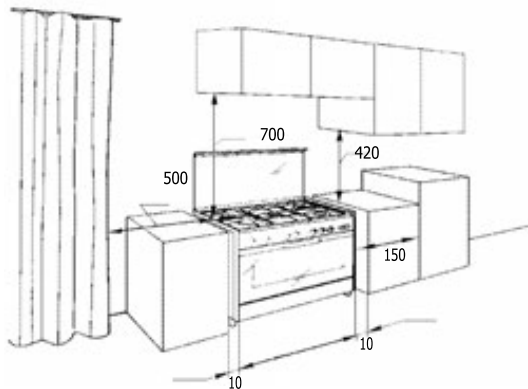
A distância mínima a uma parede adjacente mais alta do que o plano de trabalho, a que este aparelho deve ser instalado, é de 150 mm.

Se o fogão estiver instalado debaixo de um móvel, este deve de estar à altura mínima de 700 mm da mesa de trabalho.

Os móveis colocados por cima e ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 420 mm da mesa de trabalho.

O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 650 mm da mesa de trabalho.

As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 10 mm dos lados do mesmo que estão abaixo da mesa de trabalho ou abaixo do sobretampo fechado (para os aparelhos que têm sobretampo).



3.2 LIGAÇÃO DA PARTE DE GÁS

Este aparelho possui uma etiqueta localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para o qual foi preparado na fábrica.

Antes de ligar o aparelho, verificar se está preparado para o tipo de gás e pressão de que dispõe.

Caso contrário, deve efetuar a transformação, obedecendo a todas as regras indicadas mais à frente.

As indicações sobre os gases e as pressões utilizáveis estão contidas na placa de características do aparelho e no quadro 1.

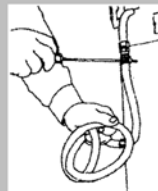
As garrafas de gás butano, não funcionam em lugares com temperaturas baixas. Nestas situações, recomendamos um técnico qualificado para substituir o gás butano por propano. As garrafas de propano nunca devem ser instaladas no interior de edifícios.

O aparelho pode ser ligado, tanto a uma garrafa de gás, equipada com o respectivo reductor, como a uma torneira de corte de uma rede de gás. Como se trata de um aparelho móvel pode utilizar os seguintes tipos de tubos:

- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, certificado de acordo com uma norma aplicável, ligado ao porta tubos adequado. Deve levar abraçadeiras nas duas extremidades.
- Tubo flexível de aço inoxidável, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.
- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.

ATENÇÃO:

- O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido
- Não deve estar em contato com a parte traseira do aparelho
- Deve ser substituído antes de terminar o prazo de validade
- Deve ser estar totalmente à vista
- As abraçadeiras devem ser adequadas à sua função, para proporcionar um aperto eficaz
- Não deve exceder o comprimento máximo estipulado nos regulamentos em vigor
- O comprimento mínimo do tubo flexível para a correta ligação deve ser de 400 mm

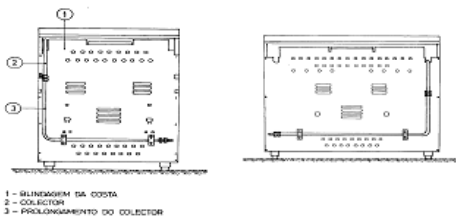


A ligação no fogão deve ser efetuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efetue do lado correto.

Depois de efetuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**

A ligação no fogão deve ser efetuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta-tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efetue do lado correto.

Depois de efetuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**



1 - BARRAGEM DA COSTA
2 - COLLECTOR
3 - PRÓLONGAMENTO DO COLLECTOR

AVISO: nos fogões com compartimento da garrafa de gás a garrafa deve cumprir com as seguintes dimensões:
Altura máxima da garrafa com reductor - 610mm
Largura máxima da garrafa - 310mm

3.3 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉTRICA

MUITO IMPORTANTE:

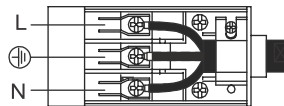
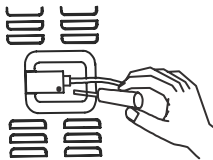
A ligação do fogão à rede elétrica deve ser efetuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

Deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o fogão da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

Conexão do cordão de alimentação ao quadro principal

- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação do produto. Nunca faça uma conexão direta no quadro principal de distribuição da residência sem os disjuntores adequados a este eletrodoméstico. Um interruptor deverá ser instalado com abertura mínima de 3 milímetros entre os contatos (o fio terra não deverá ser interrompido pelo interruptor).
- Antes de conectar à alimentação de energia, certifique-se de que:
- A seção do fio no cabo não seja menor que $1,5\text{mm}^2$ (cabo de $3 \times 1,5$).
- Use somente os cabos especiais disponíveis em nossos serviços autorizados.

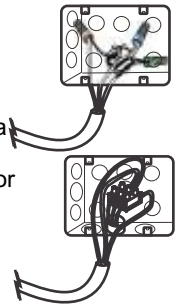
Conexão elétrica



Conexões Elétricas:

Este produto foi projetado na tensão de 220V 60Hz, verifique na etiqueta de identificação colada em seu interior. Os fios para conexão são três marrom (Fase), azul (Neutro) e amarelo com faixa verde (Terra) e devem ser conectados a instalação elétrica preparada para o aparelho numa tomada que deve ser protegida por disjuntor 15A. Solicitamos a utilização de conectores de porcelana para ligar os fios como ilustramos ao lado.

Atenção!!! Utilize para a instalação fios na tomada com bitola mínima de **1,5 mm²**, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.



IMPORTANTE

Este produto só deve ser instalado por pessoas qualificadas e conforme as instruções de instalação do fabricante regulamentos local gás próprios, lei de edificações municipais, regulamentos de instalação elétrica, regulamentos de abastecimento de água locais.

3.4 TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES

O aparelho está concebido para poder trabalhar com gás butano, propano ou natural.

O aparelho possui uma etiqueta, localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica. A indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica também se encontra inscrita na etiqueta da embalagem do fogão.

Para fazer a transformação de um gás para outro, proceder da seguinte forma:

1 - Caso necessário, colocar o porta tubos correspondente ao gás disponível (diâmetro pequeno para o gás butano ou propano, diâmetro grande para o gás natural).

2 - Queimadores da mesa de trabalho:

2.1 - Retirar as grelhas da mesa de trabalho, as tampas e os espalhadores dos queimadores

2.2 - Retirar os injetores e substituí-los pelos adequados ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar.

2.3 - Voltar a montar os espalhadores, as tampas dos queimadores e as grelhas.

3 - Forno:

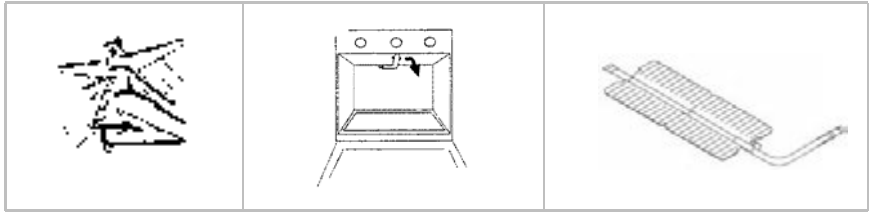


3.1 - Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios e o fundo do forno.	
3.2 - Retirar o queimador desapertando os parafusos de fixação, puxando-o para o lado e levantando-o, puxar para a frente.	
3.3 - Retirar o injetor do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).	

4 - Grelhador

4.1 - Abrir a porta do forno e retirar os acessórios.

4.2 - Retirar o queimador / refletor desapertando os parafusos de fixação e retirá-lo do suporte do injetor puxando-o para baixo.



4.3 - Retirar o injetor do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).

4.4 - Apertar o queimador/refletor no seu sítio e recolocar os acessórios internos.

5 - Regulação do ar primário - só no queimador do forno e/ou grelhador.

5.1 - Desloque o regulador do ar que se encontra à entrada do queimador, junto ao injetor, para aumentar ou diminuir a passagem do ar.

6 - Regulação do caudal mínimo:

6.1 - Acender o queimador e rodar o manípulo até à posição de "mínimo".

6.2 - Nesta posição, retirar o manípulo da haste da torneira.

6.3 - Atuar, com uma chave de fendas, no parafuso existente no corpo da torneira, até a chama ficar o mais curta possível e estável.

6.4 - Montar o manípulo e passar rapidamente do "mínimo" ao "máximo" (e vice-versa), várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.

7 - Depois de efetuadas as alterações deve pesquisar eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**

8 - Colocar junto da entrada de gás a etiqueta com a indicação do gás para o qual o aparelho ficou preparado "Aparelho preparado para ...".



3.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS VÁLVULAS

Se qualquer válvula de gás apresentar prisão no seu movimento de rotação, não forçar. É possível que necessite de ser lubrificada.

Esta intervenção deve ser sempre efetuada por um Técnico Qualificado.

Parater acesso às válvulas de gás, retirar os queimadores e desmontar a mesa de trabalho.

A lubrificação das válvulas deve ser executada do seguinte modo:

- Desapertar a tampa com uma chave de fendas.
- Retirar o macho cónico do seu alojamento.
- Limpar o macho com um pano seco.
- Olear o macho com lubrificante aconselhado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), tendo o cuidado de não obstruir os furos de passagem de gás.
- Voltar a montar o macho, apertando seguidamente a tampa.
- Rodar o macho várias vezes para verificar se não existe qualquer prisão.
- Verificar, por último, se não existe qualquer fuga, com a torneira fechada e com a torneira aberta. A pesquisa de fuga deve ser feita com produto espumífero. Nunca utilizar uma chama.

4.1 CONSELHOS PRELIMINARES

ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes, quando o forno ou grelhador está em funcionamento.
As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

GERAL:

O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.

Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.

Antes de retirar as panelas desligue os queimadores e/ou as placas elétricas.

Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesivo que protege certas partes metálicas.

O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização, e até os queimadores e/ou placas elétricas estarem frios.

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento antes de abrir a tampa. Utilize a tampa do fogão somente para proteger a mesa de trabalho e não para qualquer outra função.

Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia podem inflamar-se.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

ATENÇÃO:

Utilizar recipientes com fundo plano.

Utilizar recipientes que não ultrapassem os bordos da mesa de trabalho.

Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

PARTE DE GÁS:

O aparelho é da classe 1 (livre instalação parte de gás) e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.

Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) proteção contra sobreaquecimentos.

Antes de ligar o aparelho certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás. Quando ligar os queimadores certifique-se de que a chama está regular.

A utilização do aparelho a gás requer uma regular troca de ar. Verifique se a instalação cumpre com os requisitos mencionados na secção 3.2.

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

Assegurar-se que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer de uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência da ventilação mecânica, se ela existir.

Os materiais que se encontram nas proximidades do fogão devem poder suportar temperaturas até 90°C.

Se um queimador se apagar acidentalmente, desligá-lo, esperar um minuto e voltar a ligar.

Instalação dos niveladores:

Retire os niveladores que se encontram no interior do forno

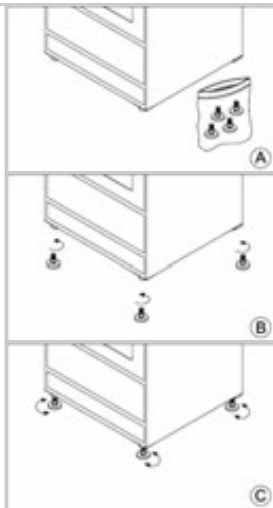
Peça a uma pessoa que levante um lado do fogão e atarraxe os niveladores nos furos existentes no fundo do fogão

Não vire o aparelho de pernas para o ar.

Peça ajuda para levantar o outro lado do fogão e atarraxe os outros niveladores do mesmo modo.

Ajuste a altura dos pés rodando a parte de baixo do nivelador.

O fogão deve ficar nivelado.



Nos modelos que só levam dois niveladores, estes devem ser colocados à frente.

Os modelos de 55x60 levam nivelador H48/64mm

2 niveladores sem base para trás + 2 niveladores com base para frente do fogão



4.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO (MODELOS COM)

A utilização correta dos queimadores de gás da mesa de trabalho tem como consequência imediata um serviço mais eficaz e uma economia de energia.

A potência dos queimadores está indicada no quadro 1. A panela deve ter um diâmetro apropriado ao queimador, ver o quadro 2.

Estes modelos têm uma grelha redutora amovível, que pode ser utilizada em todos os queimadores de modo a permitir a utilização de recipientes mais pequenos com a estabilidade necessária. Deve utilizá-la sempre que necessário. A chama não deve transbordar o fundo do recipiente pois, deste modo, uma parte da energia é consumida sem produzir trabalho, perde-se.

A posição correta é:



IMPORTANTE:

Nos modelos com queimador WOK deve ter em atenção o seguinte:

Colocar bem a tampa do queimador WOK de modo a garantir uma boa queima.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE GÁS DA MESA DE TRABALHO

- Selecionar o queimador que se quer utilizar, pressionar o manípulo da respectiva torneira e rodar no sentido anti-horário, até à posição de "máximo", que é representada por uma chama grande. 🔥
- Para reduzir a potência do queimador rodar o manípulo até à posição de "mínimo", representada por uma chama pequena. 🔥
- Para apagar a chama do queimador basta rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de "apagado" representado por um círculo negro na parte superior do painel. ●

Queimadores da mesa de trabalho com segurança:

Todos os modelos possuem dispositivos de segurança nos queimadores da mesa de trabalho

Se a alimentação de gás for deficiente ou a chama se extinguir acidentalmente, a passagem de gás é fechada automaticamente.

Para acender o queimador é necessária uma intervenção do utilizador.


Neste caso e depois de verificar que não existe deficiência na alimentação em gás, espere um minuto e repita o acendimento.

Neste tipo de fogões é necessário manter pressionado o manípulo durante cerca de 10 segundos.


Após este tempo largar o manípulo, verificando se o queimador ficou aceso.

4.3 UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR ELÉTRICO

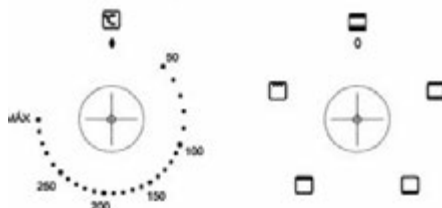
Rodando o manípulo do forno no sentido horário pode escolher a posição desejada:

1ª - Resistência superior e resistência inferior 

2ª - Resistência Inferior 

3ª - Resistência Superior 


4ª - Resistência do grill 



De seguida escolha no comutador do termóstato a temperatura desejada de funcionamento.

4.4 UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO VENTILADO (MODELOS EV)

Os dois manípulos (comutador e termóstato) selecionam os vários modos de cozinhar e a temperatura.

 Luz no forno


Nesta posição só a luz do forno está em funcionamento. A luz permanece acesa nas outras posições de utilização.

 Descongelar


O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente com a vantagem de ser muito mais rápido. Nesta posição só o ventilador está em funcionamento.

 Forno Estático


E particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e bolos de pão-de-ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzidos no forno quando o mesmo já tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso. As resistências inferior e superior do forno estão em funcionamento, em conjunto com o termóstato.

 Forno Ventilado

Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis do forno. A temperatura programada será atingida em pouco tempo. As resistências inferiores e superiores do forno estão em funcionamento em conjunto com o termóstato. O ventilador está sempre em funcionamento.

 Resistência inferior ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência inferior em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.

 Resistência circular ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.

 Grelhador

Esta posição pode ser utilizada para gratinar (aspecto seco e dourado da camada superficial de um alimento pré-cozinhado). A resistência do grelhador estará em funcionamento em conjunto com o termóstato.

 Grelhador ventilado

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. O calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos, sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura. A resistência do grelhador está em funcionamento em conjunto com o termóstato. Nesta posição o ventilador está sempre em funcionamento.

O Forno elétrico ventilado deve ser utilizado em todas as suas funções com a porta fechada. As partes acessíveis do fogão podem estar quentes, se o forno ou o grelhador estiverem em funcionamento. Não deixe as crianças aproximarem-se do aparelho.

Se o modelo está equipado com o sistema de refrigeração, que começa a funcionar quando a temperatura interior é superior a 60°C. Esta característica vai manter as partes acessíveis (painel, manípulos e porta de vidro) na temperatura mínima, para evitar queimaduras. Depois de desligar o forno, o sistema de refrigeração pode trabalhar mais 10/15 minutos.

4.5 UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO


Para sua comodidade e economia poderá visualizar o cozinhado do forno sem ter que abrir a porta, utilizando a luz interior do forno.

Para acionar a luz do forno rodar o manípulo até ao símbolo no painel. 

Em certos modelos a luz acende-se logo que rode o manípulo do forno e fica acesa até que desligue o forno.

4.6 UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS

Nos modelos com conta-minutos poderá seleccionar o tempo, de 0 a 120 minutos, de modo a ser avisado.

Para acionar o conta-minutos rodar o manípulo que se encontra debaixo do símbolo  uma volta completa no sentido dos ponteiros do relógio; a seguir deve voltar para trás, no sentido anti-horário até colocar o tempo desejado no ponto mais alto do painel.

Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campainha.

A campainha do conta-minutos não interrompe o funcionamento de qualquer elemento do fogão

4.7 UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL



Certos modelos possuem relógio digital, neste caso seguir as seguintes instruções:

ACERTAR A HORA DO DIA

Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo. O ponto entre o indicador das horas e dos minutos fica intermitente.

Acerte a hora usando os botões (+) e (-) ao mesmo tempo. Se pressionar algum tempo permite ajustes rápidos. Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo durante um tempo, até a hora e o ponto entre a hora e os minutos ficar intermitente, permitirá que ajuste parte das horas do mostrador.

ACERTAR O CONTA MINUTOS

Pressione o botão (+). No ecrã vai voltar a aparecer '0.00' e o símbolo da campainha vai ficar intermitente. Pode acertar o conta minutos usando os botões (+) e (-).

Passados 6 segundos o símbolo da campainha ficará estabilizado. O conta-minutos iniciará a contagem regressiva. Os incrementos de tempo de minuto são de 10 segundos até 99 minutos e 50 segundos, depois disso, o visor vai mostrar uma hora e 40 minutos, o ajuste será em passos de 1 minuto.

Nota: para cancelar o programa contador de minutos, definir o tempo do contador de minutos até 0.00.

CANCELAR O SOM DA CAMPAINHA

Quando a contagem do conta minutos chegar ao fim o mostrador vai exibir a hora do dia. O símbolo do sino começa a piscar e ouve-se um alarme sonoro, que se não for interrompido tocará por sete minutos.

Pressione qualquer tecla para que pare o alarme sonoro.

AJUSTE DO SOM

Pode ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:

- 1) - pressionando o botão (-) pode ouvir o som atualmente definido
- 2) - liberte o botão (-) e depois pressione novamente, pode ouvir o próximo som (total 3) disponível
- 3) - o último som ouvido será o ajustado

4.8 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELETRÔNICO



DESCRIÇÃO GERAL

O programador eletrônico permite ao seu forno conseguir os alimentos prontos para servir no tempo desejado. A única coisa a ser feita é programar o tempo de cozedura e de preparação. Também pode ser usado como um despertador, onde após selecionar o tempo pretendido, este irá alertá-lo por um som de alarme.

ACERTAR A HORA CORRENTE

Este acerto só pode ser feito quando não está selecionado nenhum programa. Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo. Dentro de 5 segundos, utilizando os botões (+) e (-), acerte o relógio.

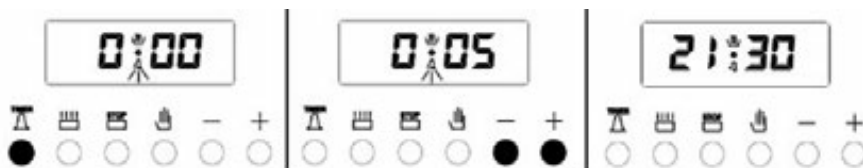


1) Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

2) Acerte o relógio utilizando os botões (+) ou (-).

AJUSTAR O ALARME SONORO

Com este recurso é possível programar ao fim de quanto tempo decorrido deve ser avisado por um sinal sonoro. Para isso, deve proceder conforme a informação seguinte.



1) Mude para o modo de alarme sonoro.

2) Seleccione, pressionando (+) ou (-), o período de tempo a ser contado.

3) Depois de alguns segundos, o visor voltará ao modo de relógio.

Nota: Uma vez programado o tempo restante pode ser visto premindo o botão (1) uma vez.

CANCELAR O SOM DO ALARME



1) O aviso sonoro soará após decorrido o tempo programado



2) Pressione o botão (1) para cancelar.

PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COZEDURA

Se pretender começar a cozinhar imediatamente, tem apenas que seleccionar o tempo de funcionamento do forno.

Exemplo: Após colocar a comida no forno e se pretende que ela seja cozinhada durante 2 horas e 15 minutos:



1) A hora corrente é 18:30.



2) Mude para o modo de tempo de cozedura.
Pressione (2).



3) Ajuste o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-).



4) Depois de alguns segundos, o visor indica que o forno já começou a funcionar e mostra a hora atual.

Agora, o forno já se encontra programado para cozinhar os alimentos por 2 horas e 15 minutos. Por favor, não se esqueça de deseleccionar a função e a temperatura do forno girando os manipuladores para a posição apropriada.

Nota: Pode cancelar o modo de cozedura automático a qualquer momento, pressionando o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

No exemplo acima, o forno entrou em funcionamento, imediatamente, depois de ter o período de cozedura. Ao pressionar o botão (3), poderá ver o tempo final, ou seja, o momento em que a comida estará pronta para ser servida, e se desejar, também poderá mudar.

No exemplo abaixo, o tempo final será alterado para as 21:30 h.



1) É mostrado o tempo final de preparação $18:30 + 2:15 = 20:45$.

2) Altere para o tempo desejado utilizando os botões (+) e (-).

3) Em poucos segundos, o ecrã muda para o modo de relógio.

O forno foi agora programado para a comida estar pronta às 21:30. Sendo que o tempo de cozedura foi pré-programado para as 2 horas e 15 minutos, o forno entra em funcionamento às 19:15, assim, a comida estará pronta às 21:30.

Visor quando o programa começa



Visor quando o programa termina



Quando a cozedura automática está concluída, um aviso sonoro é ativado e irá soar, se não for interrompido, durante 7 minutos.

- 1) Desligue o forno, girando o manípulo para a posição 0.
- 2) Reinicie o programador:



Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo

Nota: O forno não se encontra operacional até reiniciar o programador.

No exemplo mostrado, primeiro foi programado o tempo de cozedura, o tempo de preparação foi calculado de forma automática e alterado. Também é possível programar primeiro o tempo de preparação, neste caso, o tempo de cozedura é calculado de forma automática e pode ser alterado mais tarde.

AJUSTAR O VOLUME DO ALARME SONORO

É possível ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:

- 1) Mantendo pressionado o botão (-), conseguirá ouvir o tom do alarme atual. Se libertar o botão e pressionar novamente conseguirá mudar para o tom seguinte (estão disponíveis 3 tons diferentes).
- 2) O tom de alarme ficará definido para o último selecionado.




Nota: Como configuração de fábrica, o volume do alarme está definido para o tom mais alto. Caso exista uma longa falha de energia, o tom de alarme volta ao de origem.

4.9 RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E GRELHADOR

ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno ou o grelhador estão em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento de 15 a 20 min. até atingir a temperatura desejada.

<p>Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.</p>	
<p>Agrelha porta tabuleiros deve ser colocada à meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos. Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos e coloque um pouco de água no tabuleiro, evita os fumos quando os molhos caírem no mesmo. Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.</p>	
<p>Durante o funcionamento do forno cuidado com o manuseamento dos elementos dentro do forno pois estão quentes.</p>	

Durante o funcionamento do forno e do grelhador (gás ou elétrico) a porta do forno deve obrigatoriamente ficar completamente fechada.

Nos modelos com espeto rotativo, quando utilizar o espeto rotativo para grelhar deve obrigatoriamente colocar a chapa de proteção e fechar a porta do forno.

Nos modelos G (forno gás + grill gás) o forno e o grill não funcionam em simultâneo.

O funcionamento nestes modelos do grelhador com porta fechada permite-lhe uma poupança de energia e uma maior rapidez, evitando os cheiros dos cozinhados pela casa.

Recomenda-se que:

Agrelha ou tabuleiro de assados sejam colocados à meia altura do forno.

Evite abrir a porta durante a cozedura para não provocar variações de temperaturas que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar.

Atenção:

Antes de proceder a qualquer ação de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede elétrica atuando no dispositivo de proteção e fechar a válvula da garrafa do gás ou a torneira de corte da rede de gás.

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as instruções de limpeza e manutenção não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de má limpeza ou limpeza incorreta.

LIMPEZA GERAL

Uma boa manutenção e limpeza aumentam a vida do seu aparelho e permitem uma utilização sem problemas. A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o aparelho frio e após cada utilização.

Nunca usar pó de arear, palha-de-aço ou ácido para efetuar a limpeza do fogão.

As partes de aço inoxidável devem ser limpas com água quente e um detergente não abrasivo ou sabão, após limpeza devem ser secas com um pano bem seco, suave e macio para não ficar com manchas ou riscos.

Pode utilizar um detergente spray próprio para limpeza de inox e um pano de microfibras.

Não deixar utensílios de aço comum em contato com o inox, especialmente se estiverem húmidos ou molhados pois provoca manchas, as incrustações devem ser removidas logo de imediato com água bem quente e detergente. Não utilizar produtos ácidos e esfregões no inox.

A poeira depositada no aço inox em atmosferas marinhas ou industriais, podem provocar danos e corrosão no aço inox.

Detergentes químicos agressivos não próprios para o inox podem originar ataques corrosivos.

O vidro da porta do forno deve limpar-se com água quente e um esfregão macio humedecido num detergente comum.

Deve evitar esfregar o painel de comandos, pois pode levar ao desaparecimento das inscrições.

O painel e os manípulos devem ser limpos após cada utilização de modo a evitar que amarelecem.

As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça, ficam muito brilhantes, ou limpas com água quente e detergente comum, pode utilizar uma escova de cerdas.

O fogão não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

LIMPEZA DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO

As grelhas em Ferro Fundido devem ser lavadas à mão utilizando um detergente neutro (detergente da louça).

Não deverá utilizar detergentes ácidos ou abrasivos, não colocar estas grelhas na máquina de lavar louça.

Para remover os resíduos mais secos, deixar as grelhas amolecer em água morna e detergente comum e utilizar uma escova de cerdas que não risque.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

Os queimadores devem ser limpos com água quente e sabão e só devem funcionar quando estiverem completamente secos e com os furos desobstruídos.

Os queimadores e as tampas devem ser completamente enxaguadas, imediatamente após a sua limpeza, de modo a evitar deterioração por corrosão.

As tampas dos queimadores não são esmaltadas no lado de baixo pelo que maior atenção deve ser dada a um conveniente enxaguamento (ligar por alguns segundos o queimador, pode ajudar a secar por completo a tampa).

LIMPEZA DO FORNO

O forno deve ser limpo após cada utilização, depois de estar deixado arrefecer, utilizando água quente e detergente próprio desengordurante para o efeito.

O forno é de esmalte easy to clean, o que lhe permite uma fácil limpeza, sem necessidade de utilizar detergentes abrasivos.

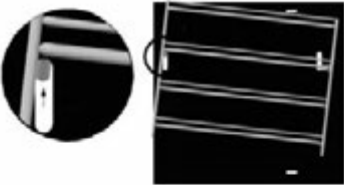
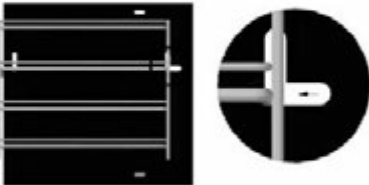
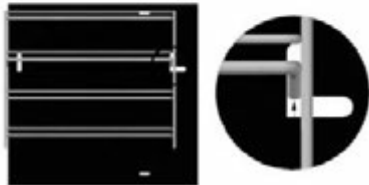
Não utilizar detergentes abrasivos para a limpeza do vidro da porta do forno, pode danificar o vidro.

RETIRAR AS GRELHAS LATERAIS DO FORNO (MODELOS EV70 e LINHA SP)

Para facilitar a limpeza estas grelhas laterais cromadas podem ser retiradas.

Para isso siga as instruções de 1. para 3. para desmontar as grelhas do forno.

Para voltar a montar seguir as instruções de 3. para 1.

	1. Levantar a grelha na vertical e retirar o pino colocado na ranhura de trás no lateral do forno.
	2. Deslocar a grelha no sentido indicado de forma a que se desloque na ranhura junto à costa do forno
	3. Levantar na vertical e retirar o pino colocado na ranhura da frente no lateral do forno

As guias telescópicas em aço inox que suportam as assadeiras esmaltadas podem ser retiradas e colocadas nos 3 níveis das grelhas laterais.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

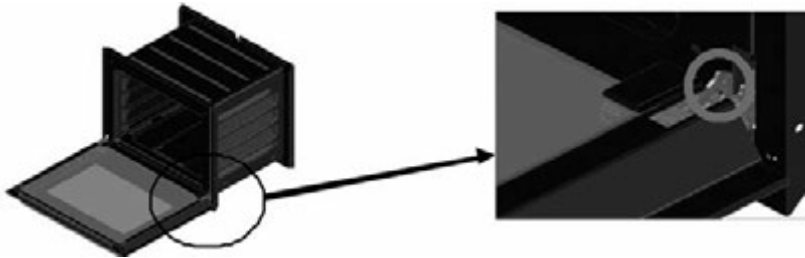
Não use detergentes abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

Utilizar detergente comum para limpeza do vidro ou água morna e sabão, secar muito bem com um pano macio para que não fique com manchas.

RETIRAR A PORTA DO FORNO PARA LIMPEZA

Para uma limpeza completa, sugerimos que remova a porta da seguinte forma:

- Ajustar a porta aberta
- Virar o suporte da dobradiça inferior para cima até encostar na dobradiça superior
- Ajustar a porta entreaberta, em seguida, levantar suavemente para remover as dobradiças das ranhuras inferiores
- Retirar a porta superior e as duas dobradiças dos seus lugares
- Limpar e remontar a porta, invertendo os passos descritos acima.



LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR:

	<ul style="list-style-type: none">- Para retirar o vidro interior da porta do forno, pressione a patilha (A), simultaneamente, retire os topos superiores (B)
	<ul style="list-style-type: none">- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D)- Retire o vidro
	<ul style="list-style-type: none">- Para colocar o vidro interior na porta do forno, coloque o vidro sobre os montantes- Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)
	<ul style="list-style-type: none">- Introduza os topos superiores (B)

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO:

ATENÇÃO:

Desligar o aparelho da alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada, atuando no dispositivo de proteção para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Após desligar o fogão da alimentação elétrica, desape a proteção de vidro da lâmpada e a própria lâmpada, substituindo-a por uma adequada para altas temperaturas (300°C), com as seguintes características:

Tensão: 220 - 240 V

Potência: 15 W / 25 W (conforme modelo)

Casquilho tipo: E14

Recolocar a proteção de vidro e ligar o aparelho.



6

CONTROLO DO PRODUTO

O Fabricante certifica que este aparelho foi objecto das seguintes verificações:

- Funcionamento dos componentes elétricos
- Rigidez dielétrica
- Resistência do circuito de terra
- Funcionamento e regulação com um tipo de gás
- Estanquidade
- Funcionamento das válvulas de segurança
- Controle estético
- www.meireles.pt

Wok

QUADRO 1 - QUEIMADORES

			BUTANO	PROPANO	NATURAL		
Pressão nominal funcionamento, mbar			28 - 30	37	20		
Pressão máxima funcionamento, mbar			35	45	25		
Pressão mínima funcionamento, mbar			20	25	17		
Potência W (P.C.S.)			Caudal	Injetor	Caudal	Injetor	Caudal
Queimadores	Normal	Mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1250	218	0,85	215	1,15	286
	4 000	1500	295	0,100	236	1,50	314
Forno	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill	1 800	----	131	0,70	129	1,00	172
Forno MAXI	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill MAXI	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

QUADRO 2 - TABELA DE RECIPIENTES (Utilizar painéis com fundo plano)

Queimador	Diâmetros recomendados, cm	
	mínimo	máximo
Auxiliar 0 42	10	16
Semi-rápido 0 62	15	22
Rápido 0 92	20	26
0 130	24	30

Volume do Forno	121 L
Consumo máximo de gás Butano - G30 (g/h)	785
Consumo máximo de gás Propano - G31 (g/h)	773
Consumo máximo de gás Natural - G20 (L/h - 1013 mbar, 15°C)	1029
Potência máxima elétrica	3898 W
Tensão	110 - 240 V
Dimensões do Produto (LxFxA)	900x615x940 mm
Dimensões da embalagem (LxFxA)	960x690x1005 mm
Peso: Líquido / Bruto	95/100 kg

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 09 meses, contatos a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

1 - Qualquer defeito constatado neste produto deve ser comunicado em 48 (quarenta e oito) horas para o Serviço de Atendimento ao Consumidor Elettromec.

2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que representarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento, etc.), má armazenagem.

- Defeitos decorrentes da instalação inadequada devido esta tenha sido ocasionada por pessoal não autorizado pela "Elettromec".

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, Vidros e Plásticos.

- Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex.: Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).

- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.

- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.

- Caso haja remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.

- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.

- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec.

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO**.

- Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, 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.



*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*

É muito fácil estender a sua garantia Elettromec de 1 para 2 anos. Basta acessar no site elettromec.com.br o Programa de Relacionamento Inspire-se, preencher os campos com as informações do produto que você adquiriu e pronto: garantia estendida por mais 1 ano.

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

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

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

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

ACESSE ELETTROMECCOM.BR

 ELETTROMECCOM

 ELETTROMECCOM

 **ELETTROMECCOM**
inspire-se