



INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
CONSELHOS PARA A INSTALAÇÃO



Living innovation

FOGÃO
CP 664

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos.

As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros.

Além disso, lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho.

Conservar com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso ao qual foi expressamente concebido, isto é para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de uso é considerado impróprio e portanto perigoso.

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, errôneo ou irracional do aparelho.

Declaração de conformidade CE

- Este aparelho foi concebido e realizado para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso (aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- Este aparelho foi concebido, realizado e colocado no mercado no pleno cumprimento dos:
 - Requisitos de segurança da Directiva “Gás” 90/396/CEE;
 - Requisitos de segurança da Directiva “Baixa Tensão” 73/23/CEE;
 - Requisitos de protecção da Directiva “EMC” 89/336/CEE;
 - Requisitos da Directiva 93/68/CEE.



AVISOS E CONSELHOS IMPORTANTES

Após desembalar, assegure-se da integridade do aparelho.

Em caso de dúvida, evite a sua utilização e dirija-se ao revendedor ou chame um técnico qualificado.

As peças de embalagem (sacos de plástico, pregos, ferros etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigos.

- não tente modificar as características técnicas do aparelho pois isso pode ser perigoso.
- não efectuar a limpeza ou manutenção sem previamente ter cortado a corrente do aparelho.

- a partir do momento em que decidiu não utilizar mais o aparelho ou se quiser simplesmente eliminar o seu aparelho antigo, antes de o deitar fora, é aconselhável torná-lo inutilizável através da forma prevista pelas normas em vigor em matéria de protecção da saúde e do ambiente.

As partes susceptíveis de constituir perigo para as crianças deverão tornar-se inofensivas.

PRECAUÇÕES E CONSELHOS IMPORTANTES PARA A UTILIZAÇÃO DE APARELHOS ELECTRICOS

À utilização de um aparelho eléctrico requiere ter em consideração certas precauções fundamentais.

Em particular:

- evitar tocar o aparelho com as mãos ou os pés molhados
- evitar a utilização do aparelho com os pés descalços
- evitar a utilização do aparelho pelas crianças ou deficientes, sem vigiar.

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade no caso de estragos ocasionados por uma utilização incorrecta, errónea ou irracional.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

É aconselhável seguir estas instruções:

- Limpar o interior do forno com um pano impregnado de água e detergente neutro. Depois enxugar completamente.
- Equipar o interior do forno montando as grelhas laterais, conforme descrito no capítulo “Equipamento do interior do forno”.
- Introduzir as grelhas e a pingadeira.
- Acender o forno vazio na temperatura máxima para eliminar traços de gordura dos elementos que aquecem, conforme descrito no capítulo específico.

1 - FOGÃO - Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fogão todo gás
Categoria II2H3+ - Classe 1
- Tampa em vidro

MESA DE TRABALHO (Fig. 1.1)

- 1. Queimador rápido (R) - 3,15 kW
- 2. Queimador auxiliar (A) - 1,00 kW
- 3. Queimador semi-rápido (SR) - 1,90 kW

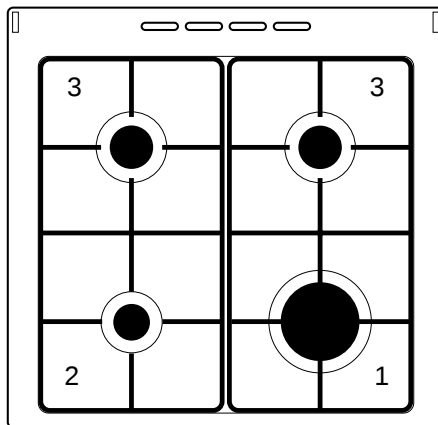


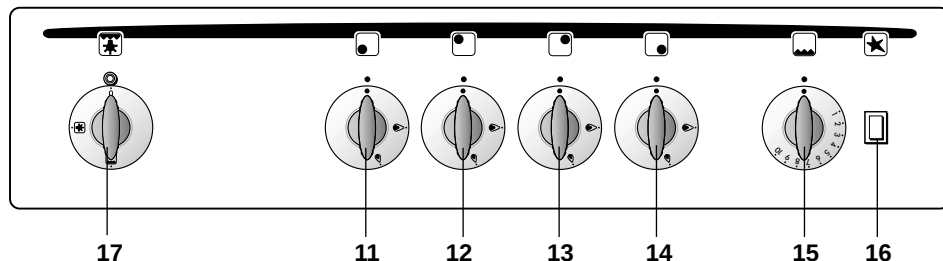
Fig. 1.1

PAINEL FRONTAL

Descrição dos comandos (Fig. 1.2)

- 11. Manípulo comando queimador frente esquerda
- 12. Manípulo comando queimador trás esquerda
- 13. Manípulo comando queimador trás direita
- 14. Manípulo comando queimador frente direita
- 15. Manípulo comando forno grelhador gás
- 16. Botão acendimento eléctrico dos queimadores
- 17. Manípulo comando lâmpada forno e grelhador eléctricos

Fig. 1.2



2 - MESA DE TRABALHO - MODO DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

A chegada do gás ao queimador é completamente comandada por um manípulo (fig. 2.1) que acciona a torneira ao fecho de segurança.

Fazendo coincidir a referência do manípulo com os símbolos marcados sobre o painel, teremos:

- referência ● : torneira fechada
(queimador apsgado)

- referência  : totalmente aberta
(queimador no máximo)

- referência  : ralenti
(queimador no mínimo)

A abertura da torneira permitindo a chegada do gás ao queimador é obtida puxando o manípulo e virando-o para a esquerda.

Para fechar, virar o manípulo para a direita até ao levantamento da segurança.

A abertura máxima serve para obter a ebulição, enquanto que o “ralenti” permite cozinhar lentamente os alimentos ou manter a ebulição.

Qualquer posição de funcionamento deverá ser escolhida entre as posições “máximo” e “mínimo”, nunca entre o “máximo” e o fecho.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Voltar o manípulo para a abertura máxima e pressione o botão com o símbolo  (fig. 2.2) até ao acendimento do queimador, depois regular a chama.

As cintilas produzidas pelas velas, que estão colocadas ao lado dos queimadores, farão com que o queimador em questão ligue.

No caso as particulares condições do gás distribuído no lugar tornem dificultoso o acendimento da boca com o botão na posição de vazão máxima, sugere-se repetir a operação com o botão na posição de vazão mínima.

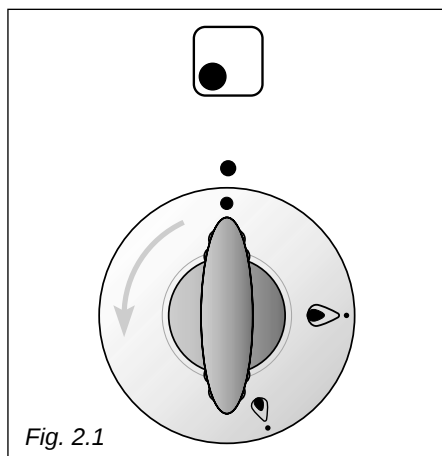


Fig. 2.1

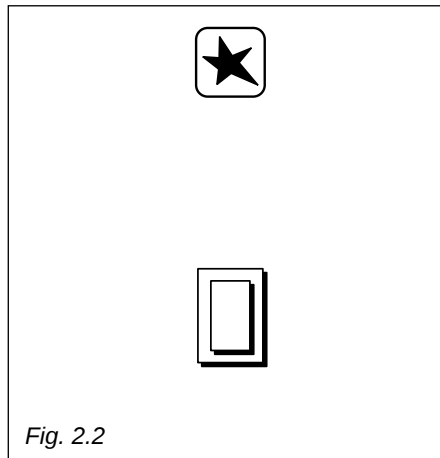


Fig. 2.2

ESCOLHA DO QUEIMADOR

A posição dos queimadores eatá marca-
da no painel.
O símbolo de cor ou grafismo diferente
indica o queimador que o manípulo,
situado em cima, comanda.

O queimador a utilizar deverá ser
escolhido em função do diâmetro e da
capacidade dos tachos utilizados.

A título informativo, os queimadores e os
tachos deverão ser utilizados da seguin-
te maneira:

É importante que o diâmetro do tacho
esteja de acordo com a potência do
queimador para melhor tirar rendimento
dos queimadores e evitar toda a perda
inútil de combustível.
Colocar um pequeno tacho sobre um
queimador grande para obter uma ebu-
lição mais rápida não serve de nada pois
a capacidade de absorção do calor da
massa líquida fica sempre a mesma, em
relação com o seu volume e a superfície
do tacho.

DIÂMETRO DAS PANELAS

QUEIMADORES	Mínimo	Máximo
Auxiliar	12 cm	16 cm
Semi-rápido	16 cm	20 cm
Rápido	20 cm	24 cm

Não utilize panelas côncavas ou convexas

CRUZETA PARA PEQUENOS
RECIPIENTES (fig. 2.4).

Se aplica sobre a grelha da boca de gás
auxiliar (a mais pequena), todas as
vezes que se utilizarem recipientes de
diâmetro reduzido, para garantir a sua
estabilidade.

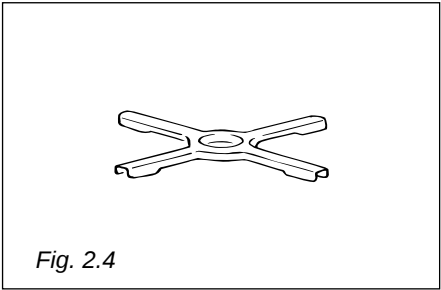


Fig. 2.4

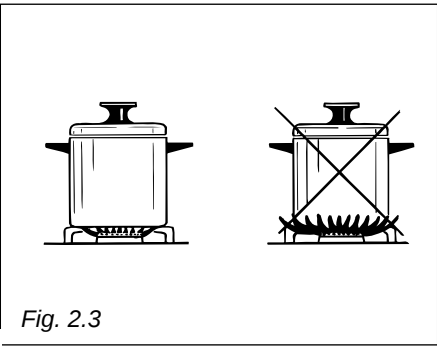


Fig. 2.3

ATENÇÃO
Durante o funcionamento o plano
de fogão torna-se muito quente,
especialmente nos pontos de
cozedura. Mantenha longe as
crianças.

3 - FORNO A GAS

Atenção: a porta está quente durante o funcionamento. Afastar as crianças.

IMPORTANTE: A tampa do fogão deverá estar aberta durante o funcionamento do forno do grelhador.

CARACTERISTICAS GERAIS

O fogão é entregue perfeitamente limpo. No entanto, é preferível, antes da primeira utilização, acender o forno na sua temperatura máxima (posição 10) com o fim de eliminar eventuais traços de gordura sobre os queimadores.

Il forno è dotato di:

- Queimador do forno (em baixo) com válvulas de segurança (potência 3,70 kW)
- Grelhas eléctricas (em cima) (potência 2000 W).

MAÇARICO DO FORNO

A afluência do gás ao queimador é regulada por um termostato cuja função é a de manter constante a temperatura dentro do forno.

Isto se obtém por meio de um bulbo colocado no interior do forno que deve estar sempre posicionado correctamente no seu alojamento e deve ser sempre mantido limpo para que possa detectar constante e correctamente a temperatura.

MANÍPULO DO TERMÓSTATO

Os números de 1 a 10, que estão gravados na virola do manípulo do termostato “gás” (fig. 3.1), indicam de maneira crescente o valor da temperatura do forno como está mencionado na tabela ao pé.

O termostato que regula a afluência de gás ao maçarico do forno possui uma válvula de segurança que, quando a chama apaga-se, fecha automaticamente o abastecimento de gás. A temperatura fica mantida de maneira constante no valor com que foi regulada.

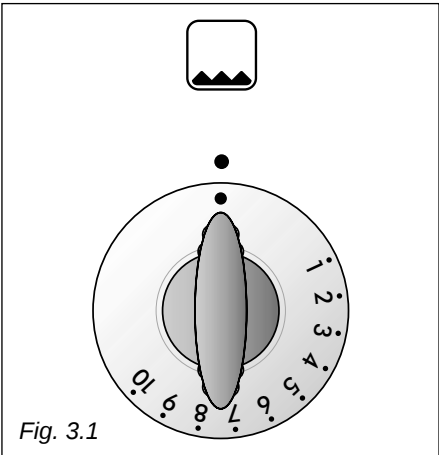


Fig. 3.1

QUADRO GRADUAÇÃO TERMOSTATO	
Posição manípulo	Temperaturas do forno
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO FORNO

Com válvula de segurança e acendimento eléctrico.

- 1 – Abra completamente a porta do forno. Se esta operação não for feita cria-se uma condição de perigo.
- 2 – Carregue sobre o botão de acendimento electrónico  (fig. 3.2) para acender automaticamente o queimador do forno.

Se faltar corrente eléctrica pode ligar-se manualmente o forno aproximando uma chama ao furo central “A” da base do forno (fig. 3.4).

- 3 – Pressione bastante o manípulo do termóstato do gás (fig. 3.1) e mantendo-o sempre pressionado rode-o no sentido anti-horário cerca de 90° (fig. 3.3).

Não mantenha nunca esta operação por um tempo superior a 15 segundos. Se o maçarico não se acender, espere cerca de 1 minuto antes de repetir o acendimento.

- 4 – Espere pelo menos dez segundos depois que o queimador tiver acendido para soltar o manípulo (tempo a fim que a válvula active-se), então feche suavemente a porta do forno.
- 5 – Regule o manípulo do termóstato do gás (fig. 3.1) na temperatura desejada.

Se a chama do maçarico se apagar por qualquer motivo, a válvula de segurança interromperá automaticamente a alimentação do gás.

Neste caso para restabelecer o seu funcionamento, volte a colocar o manípulo na posição “●”, espere 1 minuto aproximadamente e depois repita as mesmas operações para o acender do forno.

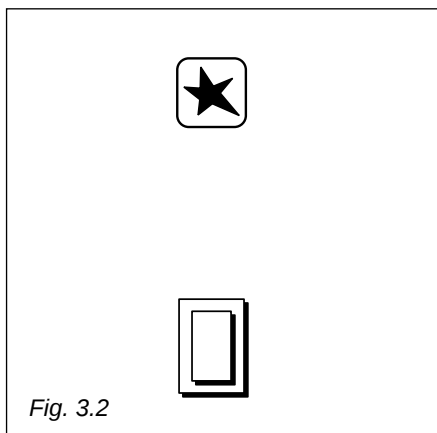


Fig. 3.2

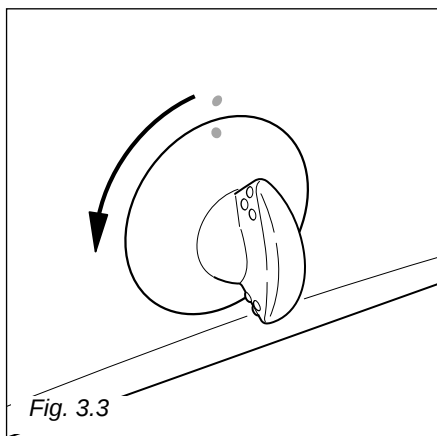


Fig. 3.3

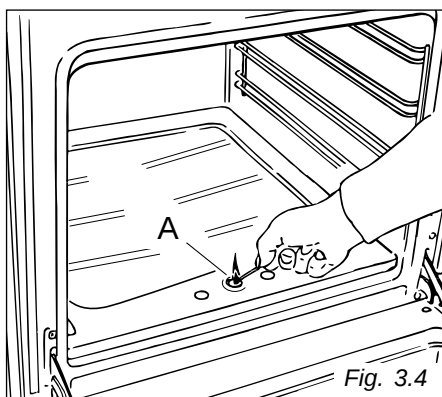


Fig. 3.4

Atenção: Não rode nunca o manípulo do termóstato do gás antes de aproximar a chama ao furo “A” do queimador.

Os acessórios do forno podem suportar carregamentos até 6 quilos.

Recomenda-se distribuir os carregamentos de maneira uniforme.

COZEDURA NO FORNO

Antes da utilização préaquecer o forno à temperatura desejada.

Quando o forno estiver à temperatura, introduzir os alimentos e verificar o tempo de cozedura, tendo o cuidado de interromper o aquecimento 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura, do forma a recuperar o calor armazenado.

A título indicativo abaixo indicamos as posições de cozedura de diversos pratos:

Posições do termostato	Pratos diversos
1	Manter os alimentos quentes
1	Merengue Macarrão
1 - 2	Bolos Savoia, areados, bolos
2 - 3	Brioche enfolados
3 - 4	Assados de vitela, Tartes Massa folhada, Tortas
5 - 6	Fragos, Assados de porco
6 - 7	Assados de vaca mal passado, Peixe - Perna de cabrito assado
7 - 8	Pizza - Carne
8 - 9	Gratinados - Tostados
10	Limpeza do forno

GRELHA ELÉCTRICA

ACENDIMENTO DA GRELHA ELÉCTRICA

Por razões de segurança não é possível utilizar contemporaneamente a grelha eléctrica e o maçarico a gás do forno.

Um dispositivo de segurança permite a ligação da grelha eléctrica somente se o manípulo do maçarico do forno estiver na posição ● (desligado), portanto:

- Se o queimador do forno estiver aceso o dispositivo de segurança impede que se acenda a grelha.
- se a grelha eléctrica estiver ligada, o dispositivo de segurança desligará a resistência da grelha quando o manípulo do queimador do forno for rodado.

Para ligar a grelha eléctrica faça as seguintes operações:

Muito importante: Deve ser usada sempre com a porta semiaberta e com o ecrã contra calor “A” montado.

- Abra a porta até escutar o primeiro clique. Enfie o ecrã contra calor “A” debaixo do painel de comandos (fig. 3.5).
- Rode no sentido horário o manípulo luz/grelha até a posição  (fig. 3.6).
- Deixe pré-aquecer durante 5 minutos aproximadamente com a porta semiaberta.
- Introduza a comida a ser cozinhada posicionando a grelha o mais perto possível da resistência da grelha.
- Para recolher o molho de cozedura introduza a pingadeira debaixo da grelha.

Utilize a grelha durante 30 minutos ao máximo.

Os modelos com grelha eléctrica estão predispostos para poder montar o kit dos espetos para churrasco que vem fornecido a pedido.

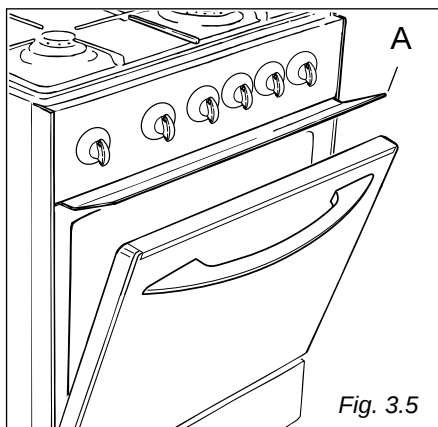


Fig. 3.5

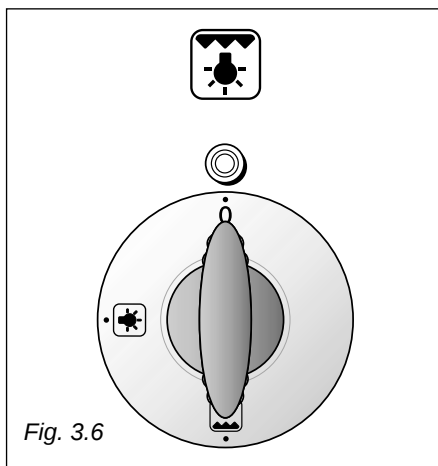


Fig. 3.6

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento da grelha. Mantenha as crianças longe do aparelho.

ACENDIMENTO DO DISPOSITIVO DO ESPETO PARA CHURRASCOS (opcional) (Fig. 3.8)

A grelha é composta de:

- um motor eléctrico aplicado sobre a parte posterior do forno.
- uma haste de aço inoxidável com pega atérmica que se pode desenfiar e dois garfos reguláveis.
- um suporte de haste para ser introduzido nas guias centrais do forno.

O espeto para churrasco entra em funcionamento rodando o manípulo luz/espeto de churrasco para a posição  (fig. 3.7)

O sentido da rotação do espeto para churrasco pode ser feito indiferentemente no sentido horário ou anti-horário.

COZEDURA DE ESPETO COM O DISPOSITIVO PARA CHURRASCO (opcional)

Utiliza-se este dispositivo da seguinte maneira (fig. 3.8):

- Introduza a pingadeira no último nível na parte debaixo do forno e coloque o suporte da haste.
- Enfie na haste as carnes a serem cozinhadas tendo o cuidado de fixá-las centralmente com os garfos apropriados.
- Introduza a haste no furo do pequeno motor e apoie no suporte a braçadeira do espeto; então retire a pega atérmica rodando-a para a esquerda.
- Monte o ecrã contra calor e ligue a grelha.

Muito importante: deixe sempre a porta semiaberta durante o cozimento e mantenha as crianças longe do aparelho porque as superfícies acessíveis ficam quentes.

Utilize a grelha durante 30 minutos ao máximo.

LUZ DO FORNO

O forno possui uma lâmpada que ilumina o seu interior para que se possa controlar visualmente a comida que está a ser cozinhada.

Para ligar a lâmpada rode no sentido horário o manípulo até a posição  (fig. 3.9).

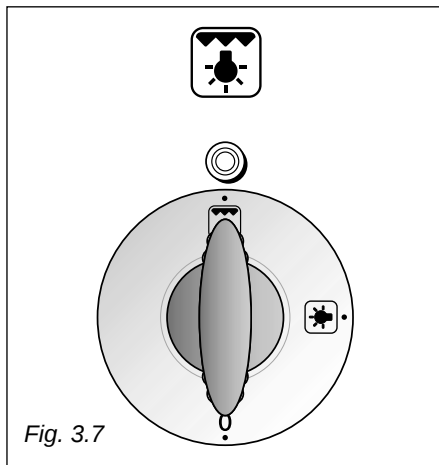


Fig. 3.7

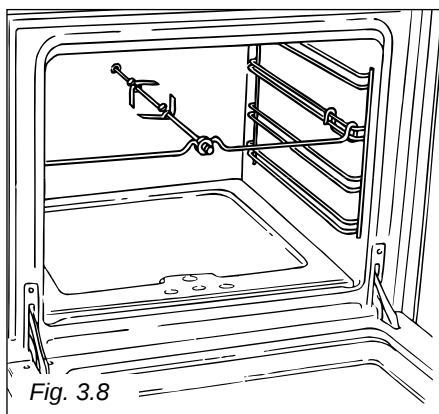


Fig. 3.8

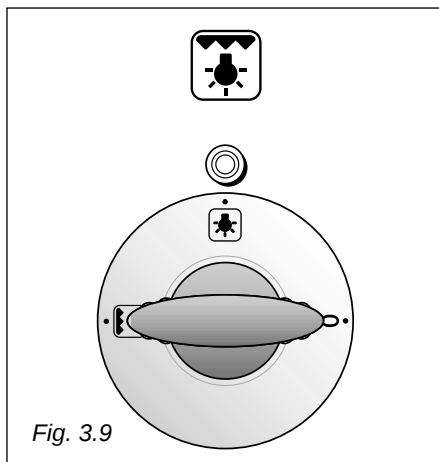


Fig. 3.9

4 - CONSELHOS AO UTILIZADOR

CONSELHOS GERAIS

- Verificar de tempos a tempos o bom estado do tubo de ligação à botija ou à conduta de distribuição de gás; deverá estar em perfeito estado e deverá ser substituído no caso de apresentar anomalias.
- A lubrificação periódica das torneiras deverá ser efectuada exclusivamente por pessoal qualificado.

No caso de uma torneira se tornar dura, não forçar: pedir a intervenção do técnico que deverá desmontá-la, limpar cuidadosamente e revesti-la com um pouco de gordura resistente a temperaturas elevadas.

Antes de proceder à limpeza do fogão, desligue-o da rede eléctrica de alimentação e espere que se esfrie.

Não use instrumentos de limpeza a vapor porque a humidade poderia infiltrar-se no aparelho tornando-o perigoso.

A TAMPA DE VIDRO PODE QUEBRAR-SE SE FOR AQUECIDA.

Não fechar a tampa enquanto os queimadores estiverem quentes ou se o forno estiver em funcionamento. Não coloque caçarolas quentes ou utensílios pesados sobre a tampa.

Retire eventuais produtos provocados pelo trasbordamento provenientes da tampa antes de abrir o forno.

TAMPO EM VIDRO

SUBIDA DA TAMPA

Abrir completamente a tampa, levantar do lado esquerdo e depois, deslocá-la ligeiramente para a esquerda.

Se as dobradiças se soltarem, deverão ser colocadas nos respectivos lugares tendo em atenção:

- colocar a dobradiça “D” no lugar da direita e a dobradiça “S” no lugar da esquerda (fig. 4.1).

REGULAÇÃO DO BALANÇO DO TAMPO

Fechar a tampa e verificar o seu balanço correcto.

Deverá ficar suspenso se aberto a 45°. Eventualmente, regular a calibragem das molas com a ajuda de parafusos (R) (fig. 4.1).

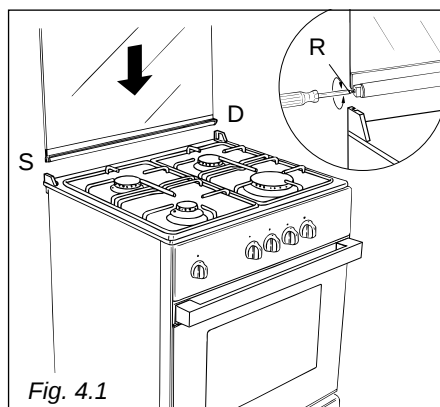


Fig. 4.1

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Evitar sempre o uso de produtos abrasivos (pós abrasivos, esponjas metálicas) e detergentes agressivos pois estas substâncias podem causar estragos irreparáveis.

CONSELHOS EM GERAL

É aconselhável operar quando o aparelho está frio, sobretudo ao limpar as partes esmaltadas.

Evitar deixar nas superfícies substâncias alcalinas ou ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.)

Evitar utilizar produtos de limpeza à base de cloro e ácidos.

PARTES ESMALTADAS

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas unicamente com uma esponja e sabão ou outros produtos não abrasivos. Enxugar de preferência com uma pele.

PARTES EM AÇO INOX, ALUMÍNIO E SUPERFÍCIES SERIGRAFADAS

Limpar com um produto idóneo.
Enxugar sempre com cuidado.

IMPORTANTE: A limpeza destas partes devem ser efetuadas com muita cura para evitar arranhões e abrasões. Se aconselha a utilização de um pano macio e sabão neutro.

ATENÇÃO: Evitar absolutamente o uso de substâncias abrasivas e detergentes que não sejam neutros, pois danificaria irremediavelmente a superfície proteti-va.

QUEIMADORES

Pode-se retirá-los e laválos simplesmente com água quente e sabão. Conservar-se-ão polidos se se utilizar produtos recomendados para pratos.

Após a limpeza ou lavagem verificar se os chapéus ou os queimadores estão bem enxutos e colocados correctamente nos respectivos lugares.

É absolutamente indispensável verificar a perfeita colocação do chapéu dos queimadores, pois uma posição errada deste no seu lugar pode ser a causa de graves anomalias.

Nos aparelhos com ignição eléctrica, verificar se o eléctrodo está sempre bem limpo, de maneira a permitir o jorro regular da chama.

TORNEIRAS DO GÁS

No caso de anomalias no funcionamento das torneiras do gás, solicite a intervenção do Serviço de Assistência.

FORNO

Deve ficar sempre limpo depois de ser utilizado.

Para a limpeza interior do forno tirar e montar de novo as placas laterais procedendo conforme mencionado no próximo capítulo.

Com o forno tépido, passar nas paredes internas um pano embebido com detergente de qualidade.

O fundo do forno, as placas laterais, o tabuleiro e a grelha, podem-se lavar normalmente na banca da cozinha.

SOBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Retirar a tomada do cabo de alimentação da tomada eléctrica.

Retirar e substituir a lâmpada com uma outra do tipo resistente às altas temperaturas (300°C), tensão 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS PLACAS LATERAIS

- Engatar as placas laterais nos furos das paredes interiores do forno (Fig. 5.1)
- Colocar nas guias do meio o tabuleiro e a grelha como na fig. 5.2.
- A desmontagem efectua-se da forma inversa.

PORTA DO FORNO E PUXADOR

A porta do forno e o puxador limpam-se da mesma forma que as partes esmaltadas.

O vidro interior pode ser facilmente retirado para limpeza, desaparafusando os dois parafusos de fixação (Fig. 5.3).

O puxador (Fig. 5.4) retira-se como um puxador normal.

Não deposite objectos que possam inflamar com facilidade dentro do forno ou da gaveta.

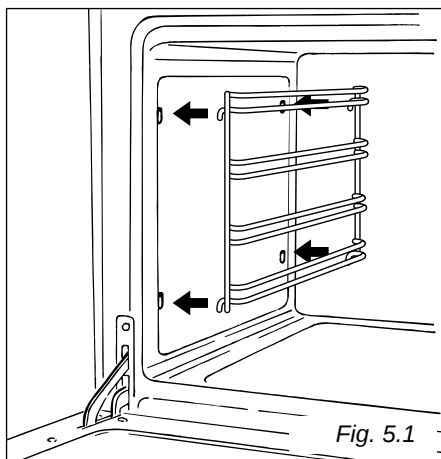


Fig. 5.1

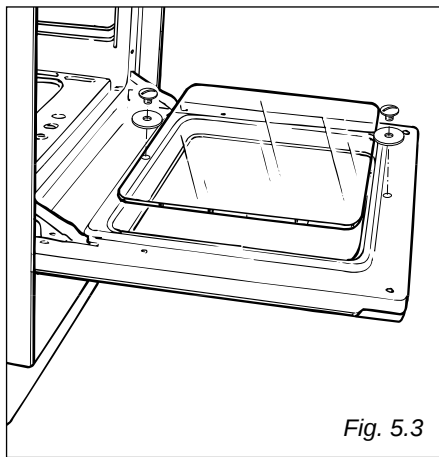


Fig. 5.3

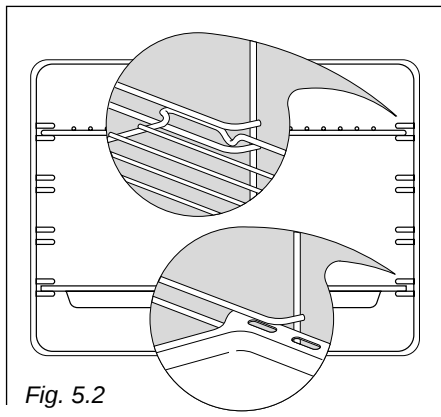


Fig. 5.2

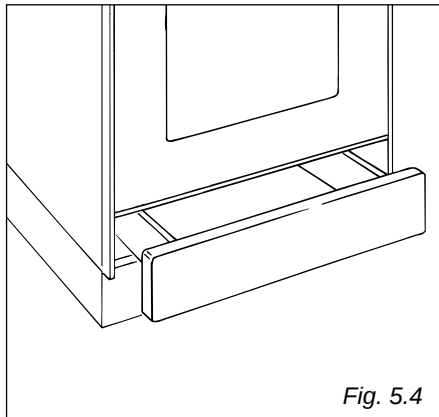


Fig. 5.4

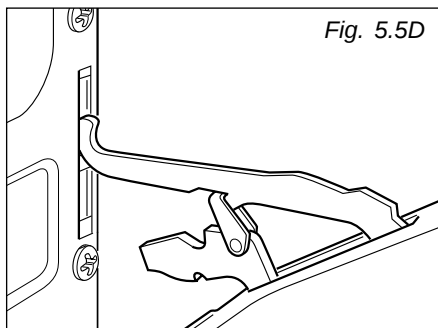
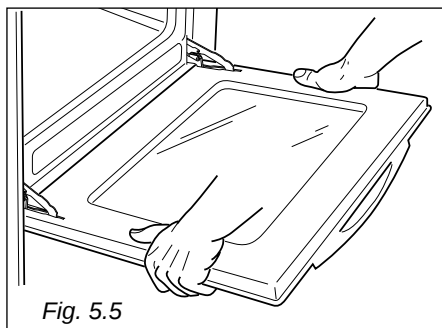
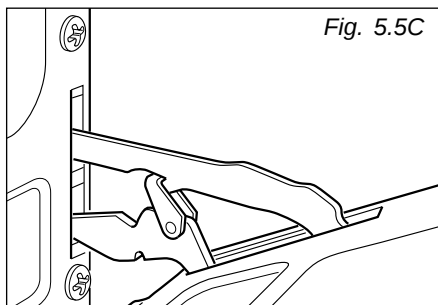
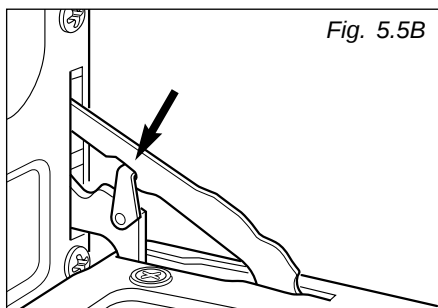
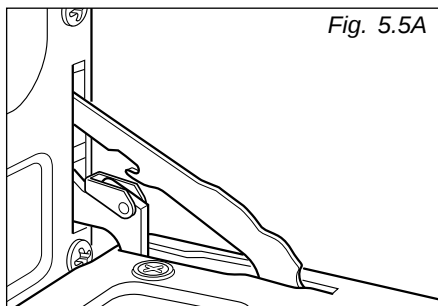
DESMONTAGEM DA PORTA

Por favor trabalhe do seguinte modo:

- Abra completamente a porta (fig. 5.5A).
- Os pernos de suporte das articulações da direita e da esquerda estão enganchadas na barra metálica que se encontra por cima das mesmas.
- Levante um pouco a porta do forno. O entalhe na base da articulação desprende-se.
- Puxe a porta do forno. Solte as duas articulações dos furos.

MONTAGEM DA PORTA

- Pegue na porta (como indicado na figura) e volte a montá-la na ordem inversa à da operação de desmontagem.



Conselhos ao instalador

IMPORTANTE

- ✓ A instalação, a regulação ou a transformação do fogão para o uso de outros tipos de gás devem ser feitas por um **instalador qualificado**.
A falta de cumprimento desta norma implicará na caducidade da garantia.
- ✓ O aparelho deve ser instalado correctamente, de acordo com a legislação vigente e seguindo escrupulosamente as instruções fornecidas pelo fabricante.
- ✓ Desligue a energia eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção sobre o aparelho.
- ✓ *As paredes dos móveis não devem superar a altura do plano de trabalho e devem resistir a uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente.*
- ✓ Alguns aparelhos estão revestidos com uma película protectora especial colocada sobre as partes de aço ou de alumínio.
Antes de usar o fogão retire cuidadosamente a película protectora.

6 - INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Monte os pés de apoio para evitar que o pavimento fique danificado. Para não estragá-lo, preste atenção ao colocar o fogão sobre o pavimento, faça-o cuidadosamente, como está ilustrado na figura ao lado e coloque os 4 pés fornecidos nos furos apropriados fazendo pressão.

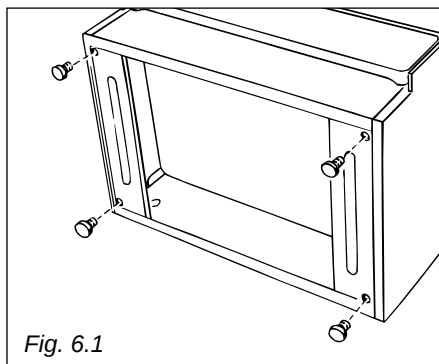


Fig. 6.1

INSTALAÇÃO DOS FOGÕES

As condições de instalação, no que diz respeito a protecção contra o superaquecimento das superfícies adjacentes ao fogão, devem estar em conformidade com a figura 6.2.

As paredes dos móveis devem resistir a uma temperatura de 75° C além da temperatura do aposento.

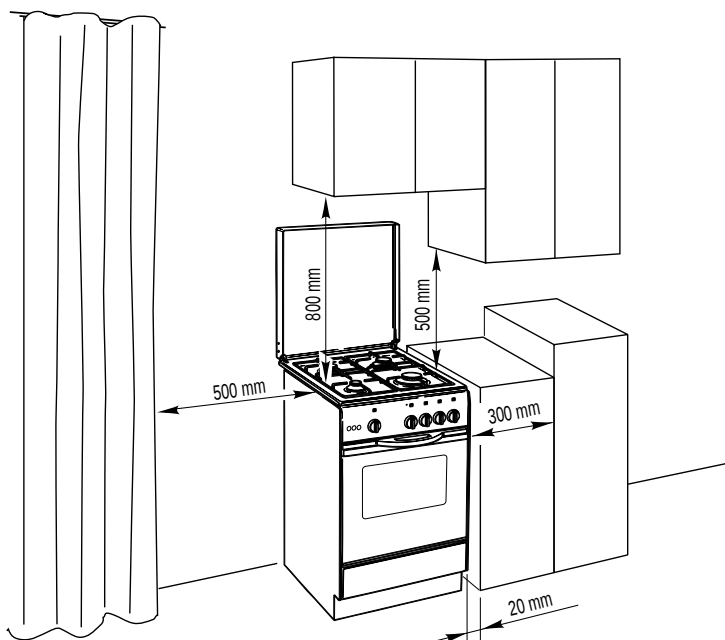
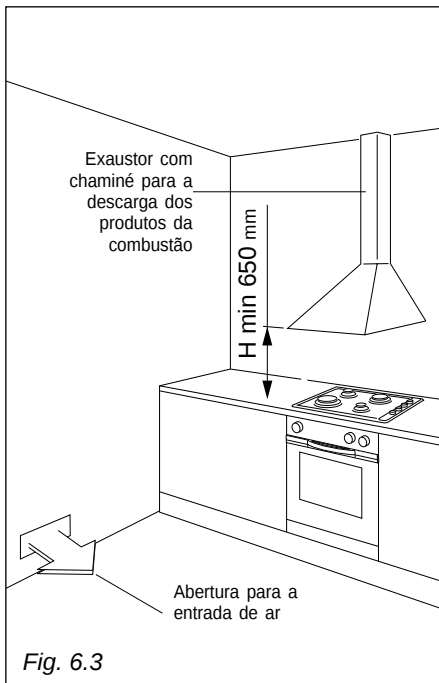


Fig. 6.2



LOCAL DA INSTALAÇÃO

O local onde o aparelho a gás for instalado deve possuir um afluxo natural de ar necessário para a combustão do gás.

O afluxo de ar deve vir directamente de uma ou mais aberturas, feitas nas paredes externas, cuja secção livre global seja de pelo menos 100 cm².

No caso de aparelhos que não disponham de dispositivos de segurança por ausência de chama, esta abertura deve ter uma secção mínima de 200 cm².

As aberturas deveriam ser posicionadas perto do chão e, de preferência, do lado oposto àquele de evacuação dos produtos de combustão e devem ser construídas de forma que não possam ser obstruídas tanto do interior quanto do exterior.

Quando não for possível fazer as aberturas necessárias, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como exigido, desde que não seja um quarto de dormir ou um ambiente perigoso.

Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar.



EVACUAÇÃO DOS PRODUTOS DA COMBUSTÃO

Os produtos da combustão provenientes do aparelho a gás devem ser evacuados através de coifas ligadas directamente com o exterior (fig. 6.3).

Quando isto não for possível pode-se utilizar um ventilador eléctrico, aplicado na parede externa ou na janela, cuja capacidade possa garantir uma troca horária de ar igual a 3-5 vezes o volume da cozinha (fig. 6.4).

O ventilador pode ser instalado somente se houverem as aberturas para a entrada de ar, como descrito no capítulo "Local da instalação".

7 - PARTE GÁS

SECÇÃO DO GÁS TIPOS DE GÁS

Os tipos de gás utilizados no fogão podem ser divididos pelas suas características, em dois grupos:

- G20
- G30/G31

O aparelho deve ser instalado por um técnico autorizado, em conformidade com as normas em vigor no seu País, e no cumprimento das indicações fornecidas pelo produtor.

- Ligue o fogão à canalização principal, utilizando canos rígidos ou tubos flexíveis em conformidade com as normas de segurança locais.
- A ligação deve ser feita na parte detrás do fogão (do lado direito ou do lado esquerdo). O cano não deve atravessar o fogão. O terminal não utilizado deve ser fechado com um bujão interposto à anilha.
- Este aparelho foi predisposto e regulado para funcionar com o gás indicado na placa das características gerais colocada no fogão (normalmente com G30/G31).

- Caso o fogão devesse funcionar com um gás diferente, é necessário efectuar as operações seguintes:

Operação a executar sobre os queimadores da mesa de trabalho

- 1) Ligação ao gás
- 2) Substituição dos injectores
- 3) Regulação de ar primário
- 4) Regulação do baixo consumo

Operação a executar sobre os queimador do forno

- 5) Substituição do injectores
- 6) Regulação do ar primário
- 7) Regulação do baixo consumo.

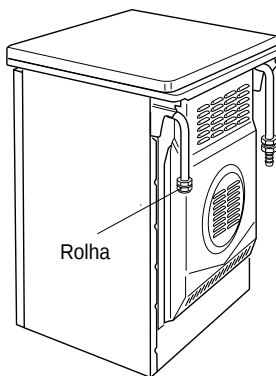
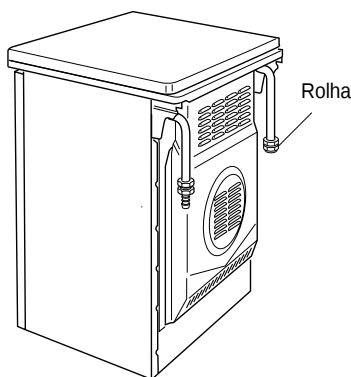


Fig. 7.1

1) LIGAÇÃO AO GÁS

A ligação ao gás efectua-se pela parte de trás do aparelho, à esquerda ou à direita (fig. 7.1), de forma a que o tubo nunca passe por detrás do aparelho.

Os acessórios necessários à ligação do gás estão contidos na bolsa que é entregue com o fogão.

A extremidade de ligação (esquerda ou direita) não utilizada deverá ser fechada no meio da rolha e da sua junta de estancamento.

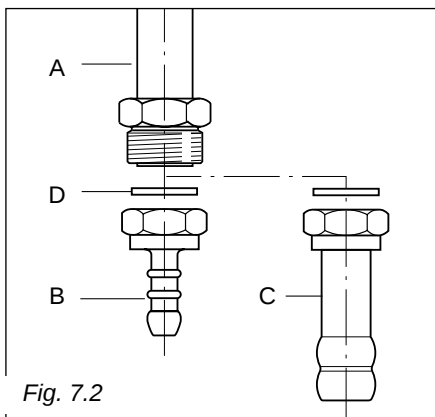
LIGAÇÃO À CANALIZAÇÃO PRINCIPAL

Cat: II 2H3+

O grupo de ligação (fig. 7.2) compõe-se de: - cotovelo "A", - junção "B" para G30/G31, junta "C" para G 20, anilha de estanque "D".

G. P. L. G 30/G 31

- Monte o adaptador "B" interpondo a anilha "D".
- Ligue o fogão ao regulador da pressão do cilindro com um tubo de borracha apropriado (diâmetro interno 6mm). Verifique se as duas extremidades do tubo estão perfeitamente encaixadas e use uma braçadeira normalizada (não fornecida) para as apertar.



Gás natural G20

- Monte o adaptador "C" interpondo a anilha "D".
- Ligue o fogão à rede do gás mediante um tubo de borracha (diâmetro interno 15 mm). Verifique se as duas extremidades do tubo estão perfeitamente encaixadas e use uma braçadeira normalizada (não fornecida) para as apertar.

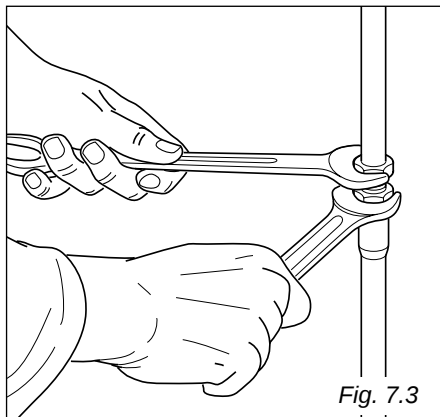
Importante: A anilha "D" garante a vedação do tubo do gás. Substitua-a sempre que apresenta uma pequena deformação ou imperfeição.

O tubo de borracha:

- deve ser o mais curto possível, sem dobras ou vincos;
- deve ser fácil inspeccionar todo o seu comprimento para verificar a sua deterioração
- nunca deve tocar as partes quentes do fogão
- controle de vez em quando as suas condições e substitua-o sempre na data impressa no tubo ou sempre que note sinais de desgaste ou danificações.

Importante: Para substituir o adaptador é necessário utilizar 2 chaves inglesas (como na figura 7.3).

Depois da ligação a canalização principal, verifique se as juntas estão bem apertadas utilizando uma solução especial, mas nunca uma chama livre.



2) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES DA MESA

Para substituir os injectores é necessário levantar a mesa da seguinte forma:

- Desencaixar a tampa **A** virada para cima conforme explicado na página 12.
- Desaparafusar os parafusos **B** que bloqueiam as dobradiças e desmontá-las.
- Retirar as grelhas e queimadores da mesa de trabalho.
- Fazer deslizar a placa para a frente para a desprender, depois levantar seguindo a seta **D**.
- Manter a chapa aberta com um suporte (fig. 7.5).

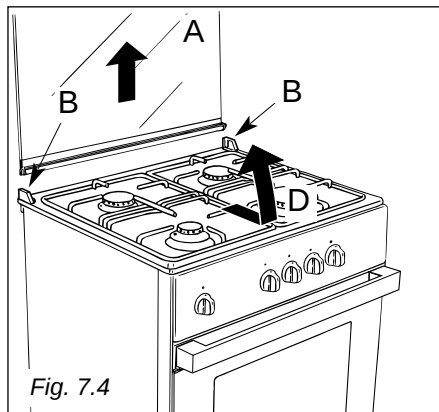


Fig. 7.4

Substituição do injector dos queimadores (fig. 7.6)

- Desapertar o parafuso “**M**” de cada porta-injector e levantar completamente o tubo de regulação de ar “**A**” (fig. 7.6).
- Com uma chave poligonal de 7 desapertar o injector “**J**” e fazer a substituição pelo injector adaptado ao gás utilizado, seguindo o quadro para a escolha dos injectores.
- O diâmetro do orifício de cada injector está marcado em centésimos de milímetros sobre o injector mesmo.

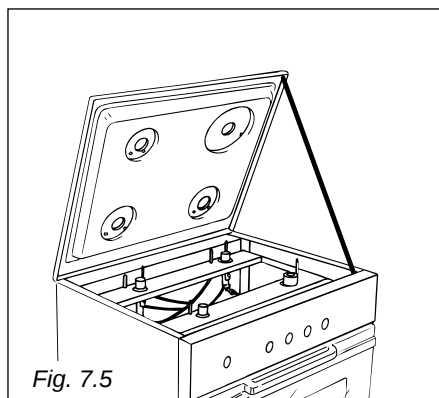


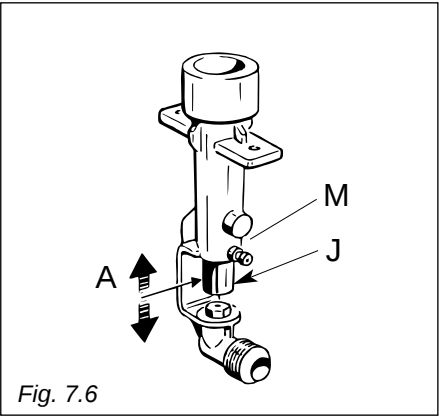
Fig. 7.5

3) REGULAÇÃO DE AR PRIMÁRIO DOS QUEIMADORES DA MESA

Retirando o parafuso M, recolocar o tubo A seguindo as indicações do “quadro dos injectores” onde a distância entre o injector e tubo é assinalada, segundo o queimador e o tipo de gás.

Antea de baixar a mesa de trabalho, colocar os queimadores correctamente sobre os seus lugares e verificar o aspecto das chamas seguindo o seguinte esquema.

Eventualmente, rectificar a posição do tubo.



4) REGULAÇÃO DO CONSUMO REDUZIDO DOS QUEIMADORES DA MESA

Passando de um tipo de gás a outro, é necessário verificar se o consumo reduzido está correcto.

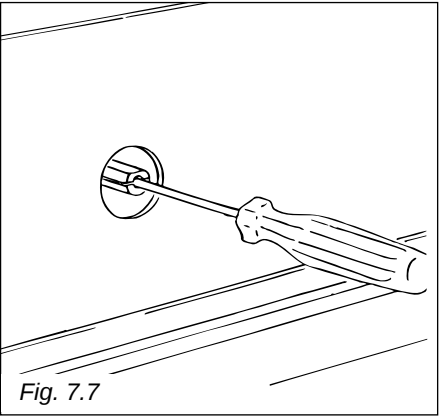
Uma chama correcta no consumo reduzido deverá ser de cerca de 4 mm; a passagem brusca do máximo ao ralenti nunca poderá causar a extinção da chama.

A regulação da chama efectua-se da seguinte forma:

- acender o queimador
- voltar o botão até à posição RA-LENTI (mínimo)
- levantar o manipululo
- com a ajuda de uma chave de parafusos fina virar o parafuso no interior do cano até ao momento em que se obtém a regulação correcta (Fig. 7.7).

Para o gás Butano/Propano apertar os parafusos a fundo.

Ar primário insuficiente	Flamme correcta	Ar primário excessivo
Chama alongada, amarela e a tremer	cone interior limpo de cor azul	Clarão interior e chama solta
CAUSA		
Anilha de regulação demasiado fechada	anilha de regulação aberta correctamente	anilha de regulação demasiado aberta



QUADRO DOS INJECTORES

PT

Cat: II 2H3+

QUEIMADORES	Consumo nominal [kW]	Consumo rediut [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20 20 mbar		
			By-pass	Ø injector [1/100 mm]	Abertura anilha [mm]	By-pass	Ø injector [1/100 mm]	Abertura anilha [mm]
Auxiliar (A)	1,00	0,30	27	50	3	regul.	72	1
Semi-rapido (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7	regul.	100	2
Rapido (R)	3,15	0,60	39	86	Todo aberta	regul.	130	5
Forno	3,70	1,00	48	92	Todo aberta	regul.	140	5

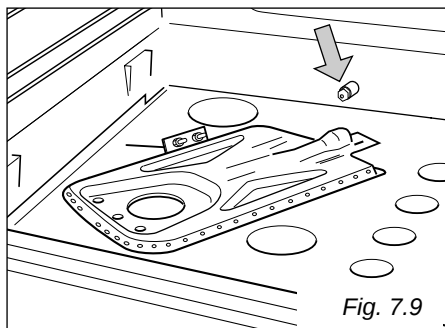
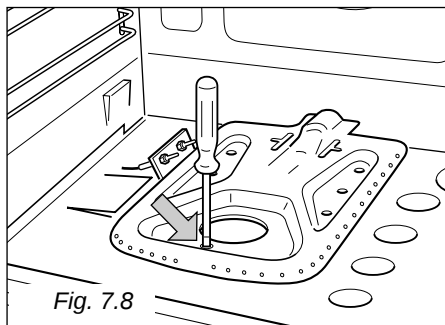
ENTRADA DE AR NECESSÁRIO PARA A COMBUSTÃO DO GÁS (2 m³/h x kW)

QUEIMADORES	Entrada de ar necessário [m ³]
Auxiliar (A)	2
Semi-rapido (SR)	3,8
Rapido (R)	6,3
Forno	7,4

5) SUBSTITUIÇÃO DO INJECTOR DO FORNO

Estes queimadores também utilizam os injectores descritos no quadro em baixo, dependendo do tipo de gás que se irá usar.

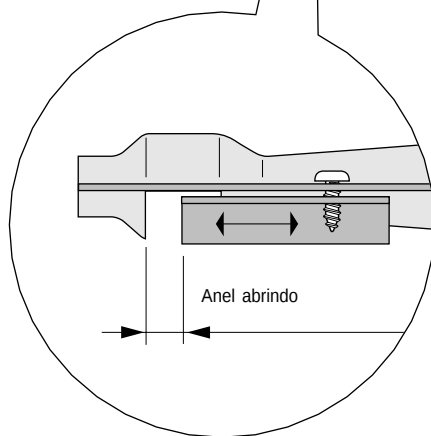
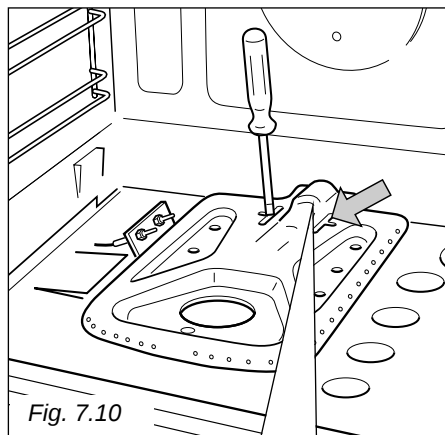
- Alieve e retire o painel inferior dentro do forno.
- Retire o parafuso que segura o queimador (fig. 7.8).
- Retire o queimador conforme mostra a figura 7.9 e apoie-o dentro do forno. Tenha cuidado em não danificar o fio para o electrodo de ignição e a sonda da válvula de segurança.
- Usando uma chave de parafusos com uma ponta de 7 mm, desaparafuse o injector (indicado pela seta da fig. 7.9) e substitua-o por um novo injector seleccionado de acordo com o “Quadro de injectores”, substitua depois o queimador repetindo os passos atrás descritos pela ordem inversa.



6) AR PRIMÁRIO DO QUEIMADOR DO FORNO

Usando uma chave Philips, desaperte o parafuso do anel de regulação do ar (fig. 7.10) e rode o anel para aumentar ou reduzir a abertura do ar de acordo com o tipo de gás e as indicações do “Quadro de injectores”.

Acenda o queimador e verifique a chama.



7) REGULAÇÃO DO CONSUMO REDUZIDO DO QUEIMADOR DO FORNO

Esta operação deve ser efectuada agindo sobre termostato, na seguinte forma:

- Acender o queimador e colocar o manipululo na posição 10,
- retirar o manipululo e com uma chave de parafusos fina (lâmina de 3 mm e comprimento 100 mm) desaparafusar a porca 3 voltas (fig. 7.11), passando através da abertura do painel de comandos;
- repôr o manipululo e deixar aquecer o forno durante 10 minutos; em seguida colocar o manipululo na posição 1 (mínimo), permitindo assim o funcionamento em consumo reduzido;
- após ter retirado o manipululo de novo tendo o cuidado de não voltar o cano da torneira, fechar suavemente o parafuso (fig. 7.11) até à obtenção de uma chama 3-4 mm de comprimento.



Flamme correcta



Ar primário isuficiente



Ar primário excessivo

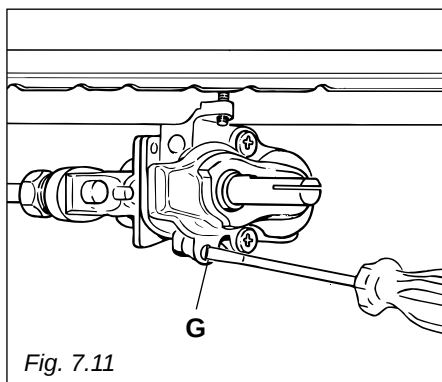


Fig. 7.11

BOTÕES DO GAS

No caso de anomalias no funcionamento dos botões do gas, chamar o Serviço de Assistência.

IMPORTANTE:

Para todas as operações respeitantes a instalação, manutenção e converção do aparelho, deverão ser utilizadas peças originais do fabricante.

O fabricante declina a sua responsabilidade perante a inobservancia desta obrigação.

8 - PARTE ELÉCTRICA

Importante: A instalação deve ser efetuada conforme as instruções do fabricante.

Uma instalação errónea pode causar danos às pessoas, animais ou coisas e defronte a tais acontecimentos o fabricante não pode ser considerado responsável.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação à rede eléctrica deve ser feita por técnicos qualificados e em conformidade com as normas vigentes.
- Antes de mais, é necessário verificar se a tensão de rede corresponde ao valor indicado na chapa de características do aparelho e se a secção dos cabos da instalação eléctrica tem capacidade para suportar a carga indicada na mesma chapa.
- No caso do aparelho ser fornecido sem ficha, é necessário montar uma ficha normalizada, adequada à potência absorvida pelo aparelho e conforme as normas locais vigentes.
- A ficha bipolar deve ser inserida numa tomada que esteja ligada ao sistema de terra conforme as normas de segurança.
- Efetuar o coligamento direto à rede, colocando entre o aparelho e a rede elétrica um interruptor uni-polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deverá ser colocado de maneira a não exceder, em toda a sua extensão, a temperatura de 75°C.

- Depois do aparelho montado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre em posição acessível.
- Se o cabo de fornecimento de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro igual disponível no serviço de pos-venda.
- **NOTA: Para a ligação à rede, não utilize adaptadores, reduções ou caixas de derivação, porque podem provocar um aquecimento excessivo ou queimaduras.**

Se, para a montagem do aparelho, for necessário fazer alterações à instalação eléctrica de casa ou no caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte um técnico profissionalmente qualificado para proceder às substituições. Este último deverá ainda, e nomeadamente, verificar se a secção dos cabos da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra. A casa fabricante se esquia de qualquer responsabilidade pela inconveniência derivada pela falta de observação desta norma.

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

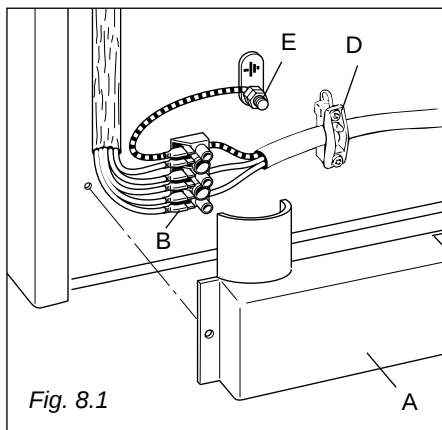
Para substituir o cabo de alimentação a uma cozinha e necessário:

- Desapertar os parafusos de fixação da protecção “A” na parte traseira do fogão.
- Introduzir no cerra-cabos “D” um cabo de alimentação do secção $3 \times 1 \text{ mm}^2$ - tipo H05RR-F.
- Ligar os cabos de fase ao borne “B” seguindo o esquema da fig. 8.2, e o cabo de terra ao borne “E”.
- Estender o cabo de alimentação e bloqueá-lo com o cerra-cabo “D”.
- Remontar a protecção “A”.

SECÇÃO DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO “TIPO H05RR-F”

230 V ~

$3 \times 1 \text{ mm}^2$



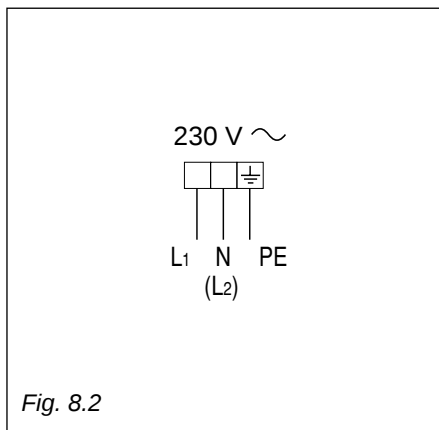
REPARAÇÕES

Antes do efectuar qualquer operação respeitante à parte eléctrica do aparelho, é absolutante necessário desligar da corrente.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS SITUADOS DEBAIXO DA MESA DE TRABALHO

Comutadorea, termostato, acendedor e velas podem ser facilmente substituídos após ter retirado a mesa de trabalho seguindo as indicações que figuram no capítulo “Substituição dos injectores da mesa”.

O fabricante não reponde pelas possíveis imprecisões, que podem ser atribuídas a erros de impressão ou transcrição contidas no presente manual. Coroa tripla Reserva-se o direito, sem prejudicar a característica essencial de funcionalidade e segurança, de introduzir nos próprios produtos, em qualquer momento e sem aviso prévio, eventuais alterações, necessárias face a quaisquer exigências de caracter construtivo ou comercial.





Living innovation

cod. 1101952 B4