



L a C o r n u e 1 9 0 8

CornuFé®

www . . com

# 110 Fogão de Combustível Duplo

Guia do usuário e instruções de instalação



# Conteúdo

---

<b>1. Antes de começar...</b>	<b>1</b>	<b>6. Solução de problemas</b>	<b>19</b>
Segurança pessoal	1	<b>7. Instalação</b>	<b>21</b>
Segurança da conexão elétrica se você	1	Caro instalador	21
sentir cheiro de gás	3	Requisitos e regulamentos de segurança	21
cheiros peculiares	3	Fornecimento de ventilação	21
Ventoinha	3	Conversão	21
Ventilação	3	Posicionando o fogão	23
Manutenção	3	Movendo o fogão	23
Cuidados com Fogão	5	Montagem da grelha de	24
Limpeza	6	combustão Nivelamento	24
<b>2. Visão geral</b>	<b>7</b>	Montagem de um suporte de estabilidade ou corrente	25
queimadores de fogão	7	Reposicionamento do fogão após a	
Os fornos	9	conexão	25
Acessórios	13	Conversão para outro gás	26
Luzes do Forno	13	Conexão de gás	26
Armazenar	13	Conexão elétrica	27
<b>3. Dicas de culinária</b>	<b>14</b>	Montagem final	28
<b>4. Mesa de Cozinha</b>	<b>15</b>	verificações finais	28
<b>5. Limpando seu fogão</b>	<b>16</b>	<i>Serviço de atendimento ao Consumidor</i>	28
Informação essencial	16	Montando a gaveta	29
Parte superior principal	17	Removendo a gaveta	29
Painel de comandos e portas do forno	17	<b>8. Conversão para Gás LP</b>	<b>30</b>
Fornos	17	injetores	30
mesa de limpeza	18	Toque em Ajuste	30
		Remontagem no bastão de gás	31
		GLP na etiqueta	31
		Teste de Pressão	31
		<b>9. Diagrama do circuito</b>	<b>32</b>
		<b>10. Dados Técnicos</b>	<b>33</b>



# 1. Antes de começar...

---

Seu fogão deve proporcionar muitos anos de cozimento sem problemas se instalado e operado corretamente. É importante que você leia esta seção antes de começar.

## Segurança pessoal

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, para aquecer uma divisão. Usá-lo para qualquer outra finalidade pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade. Além de invalidar reclamações, isso desperdiça combustível e pode superaquecer os botões de controle.

Este fogão deve ser instalado de acordo com as instruções relevantes neste livreto e com os regulamentos nacionais e locais, bem como os requisitos das empresas locais de fornecimento de gás e eletricidade.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvido.
- **AVISO:** Crianças **menos** menores de 8 anos de idade devem ser mantidos afastados, a menos que sejam continuamente supervisionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- O fogão não deve ser colocado sobre uma base.
- Este aparelho foi concebido apenas para cozinhar em casa. O uso para qualquer outra finalidade pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.
- Antes de operar os fornos, consulte a instalação da prateleira do forno, na seção Acessórios.
- **AVISO:** O aparelho e seus

as partes acessíveis ficam quentes durante o uso e retêm o calor mesmo depois de parar de cozinhar. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

- **CUIDADO:** Um processo de cozimento de longo prazo deve ser supervisionado de tempos em tempos. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.
- Com risco de incêndio **NÃO** armazene itens nas superfícies de cozimento.
- Para evitar superaquecimento, **NÃO** instale o fogão atrás de uma porta decorativa.
- **AVISO:** As partes acessíveis ficam quentes durante o uso e retêm o calor mesmo depois de parar de cozinhar. Mantenha bebês e crianças longe do fogão e nunca use roupas largas ou penduradas ao usar o aparelho.
- **NÃO** use um limpador a vapor em seu fogão.
- Mantenha sempre materiais combustíveis, por exemplo, cortinas e líquidos inflamáveis a uma distância segura do fogão.
- **NÃO** borrife aerossóis nas proximidades do fogão enquanto ele estiver ligado.

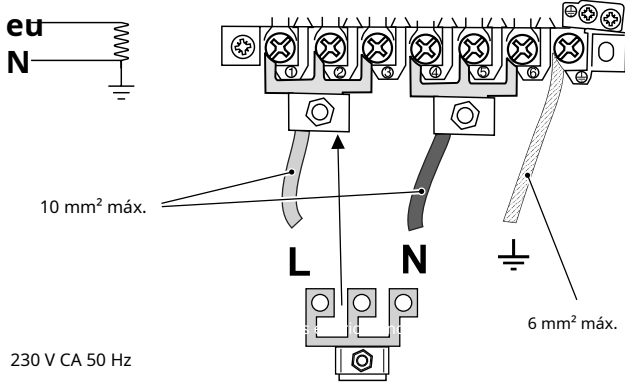
## Segurança da Conexão Elétrica

### **ATENÇÃO: O APARELHO DEVE SER TERRA.**

**Observação:** O fogão deve ser conectado à alimentação elétrica correta conforme indicado na etiqueta de voltagem do fogão, através de uma unidade de controle de fogão adequada incorporando um interruptor bipolar, com uma separação de contato de pelo menos 3 mm em todos os polos.

**O fogão NÃO DEVE ser conectado a um ponto de energia doméstico comum.**

Fig. 1.1

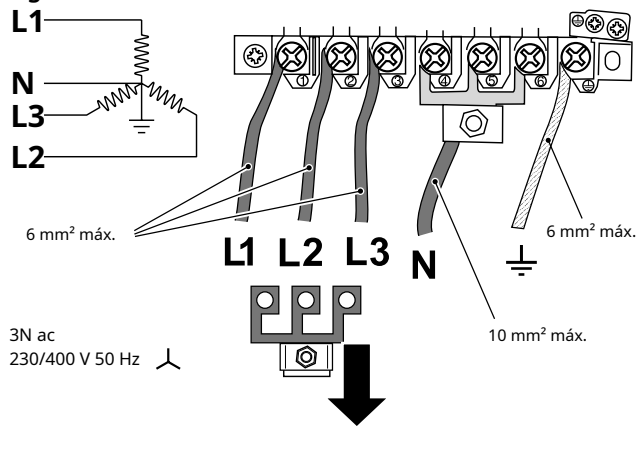


O acesso ao terminal de alimentação é obtido removendo a caixa de cobertura do terminal elétrico no painel traseiro. Conecte o cabo de alimentação aos terminais corretos para o seu tipo de alimentação elétrica (**Fig. 1.1**e**Fig. 1.2**). Verifique se os elos estão bem encaixados e se os parafusos dos terminais estão apertados. Prenda o cabo de alimentação usando a braçadeira de cabo.

Classificação de temperatura mínima T105.

Leia as instruções antes de instalar ou usar este aparelho.

Fig. 1.2



### Segurança da Conexão de Gás

- Este fogão é um aparelho Classe 2 Subclasse 1.
- Este aparelho pode ser convertido para uso em outro gás.
- Antes da instalação, certifique-se de que o fogão é adequado para o seu tipo de gás e tensão de alimentação. Veja o selo de dados.
- NÃO use controles de gás reconicionados ou não autorizados.
- Desconecte do fornecimento de eletricidade e gás antes de fazer manutenção.
- Ao fazer manutenção ou substituir componentes de transporte de gás, desconecte da fornecimento de gás antes de iniciar a operação. Verifique se o aparelho está funcionando bem após a conclusão.
- Certifique-se de que o fornecimento de gás esteja ligado e que o fogão esteja conectado e ligado.
- No seu próprio interesse e de segurança, é lei que todos os aparelhos a gás sejam instalados por pessoa(s) qualificada(s).
- Um aparelho para uso em GLP não deve ser instalado em uma sala ou espaço interno abaixo do nível do solo, por exemplo, em um porão.

## Se Você Cheirar a Gás

- **NÃO**ligar ou desligar interruptores elétricos
- **NÃO**fumaça
- **NÃO**usar chamas nuas
- Desligue o gás no medidor ou botijão
- Abra portas e janelas para se livrar do gás
- Mantenha as pessoas afastadas da área afetada
- Ligue para o seu fornecedor de gás

## cheiros peculiares

Quando você usa seu fogão pela primeira vez, ele pode exalar um odor. Isso deve parar após o uso.

Antes de usar pela primeira vez, certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos e, para dissipar os odores de fabricação, ligue os fornos a 200 °C e deixe-os funcionar por pelo menos uma hora.

Antes de usar o grill pela primeira vez, você também deve ligar o grill e deixá-lo funcionar por 30 minutos com a assadeira na posição, empurrada totalmente para trás e a porta do grill aberta.

Certifique-se de que a divisão está bem ventilada para o ar exterior (consulte 'Ventilação' abaixo). Pessoas com problemas respiratórios ou alérgicos devem desocupar a área por este breve período.

## Ventoinha

Este aparelho pode ter um ventilador de refrigeração. Quando a grelha ou os fornos estiverem em operação, o ventilador funcionará para resfriar o painel frontal e os botões de controle.

## Ventilação

A utilização de um aparelho de cozedura resulta na produção de calor e humidade no local onde está instalado. Portanto, certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um exaustor elétrico que respire para fora. Se tiver várias placas/queimadores acesos ou utilizar o fogão durante muito tempo, abra uma janela ou ligue um exaustor

## Manutenção

- Recomenda-se que este aparelho seja reparado anualmente.
- **AVISO:** Antes de substituir a lâmpada, desligue a alimentação elétrica e certifique-se de que o forno está frio.
- **NÃO**use recipientes de cozimento na placa de aquecimento que sobreponham as bordas.
- Salvo indicação em contrário neste guia, deixe sempre o fogão arrefecer e desligue-o da corrente antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- **NÃO**use os botões de controle para manobrar o fogão.
- **NUNCA**opere o fogão com as mãos molhadas.
- **NÃO**use uma toalha ou outro pano volumoso no lugar de uma luva – pode pegar fogo se entrar em contato com uma superfície quente.
- **NÃO**use protetores de placa de aquecimento, papel alumínio ou tampas de placa de aquecimento de qualquer tipo. Estes podem afetar o uso seguro de seus queimadores e são potencialmente perigosos para a saúde.
- **NUNCA**aqueça recipientes de alimentos fechados. O acúmulo de pressão pode fazer com que os recipientes estourem e causem ferimentos.
- **AVISO:** Use apenas protetores de fogão projetados pelo fabricante do fogão aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso como adequados ou protetores de placa incorporados no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- **NÃO**use painéis instáveis. Certifique-se sempre de posicionar as alças longe da borda da placa de aquecimento.
- **NUNCA**deixe a placa de aquecimento sem supervisão em configurações de alta temperatura. Painéis fervendo podem causar fumaça e respingos gordurosos podem pegar fogo. Use um termômetro de gordura profunda

sempre que possível para evitar o superaquecimento da gordura além do ponto de defumação.

### **NAVISO: Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio.**

**NUNCA** tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

- **NUNCA** deixe uma bandeja de batatas fritas sem vigilância. Sempre aqueça a gordura lentamente e observe enquanto ela aquece. As frigideiras devem ter apenas um terço de gordura.
- **AVISO: Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.**
- **NUNCA** tente mover uma panela com gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere até que a gordura esfrie. Encher a panela com muita gordura pode causar derramamento quando os alimentos forem adicionados. Se você usar uma combinação de óleos ou gorduras na fritura, mexa-os antes de aquecer ou quando as gorduras derreterem.
- Os alimentos para fritar devem estar o mais secos possível. Gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente borbulhe nas laterais da panela. Preste atenção a alimentos derramados ou superaquecidos ao fritar em temperaturas altas ou médias.
- **NÃO** use a parte superior da chaminé (a abertura na parte de trás do fogão) para aquecer pratos, pratos, secar panos de prato ou amaciar manteiga.
- **NÃO** use água em fogos de gordura e nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles e abafe uma panela em chamas em uma unidade de superfície, cobrindo a panela completamente com uma tampa bem ajustada ou assadeira. Se disponível, use um extintor de pó químico seco multiuso ou do tipo espuma.
- **NÃO** modificar este aparelho. Este aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

- Se materiais inflamáveis forem armazenados na gaveta, forno(s) ou grelha(s), eles podem explodir e resultar em incêndio ou danos à propriedade.

#### **Cuidados com o Forno**

- Quando o forno não estiver em uso e antes de tentar limpá-lo, certifique-se sempre de que os botões de controle estejam na posição **DESLIGADO** posição.
- Use luvas de forno para proteger sua mão de possíveis queimaduras.
- Cozinhar alimentos com alto teor de umidade pode criar uma 'explosão de vapor' quando a porta do forno é aberta (**Fig. 1.3**). Ao abrir o forno, afaste-se bem e deixe o vapor se dispersar.
- A face interna da porta é construída com vidro temperado de segurança. Tomar cuidado **NÃO** arranhar a superfície ao limpar o painel de vidro.
- Danos acidentais podem causar a fratura do painel de vidro da porta.
- Mantenha os dutos de ventilação do forno desobstruídos.
- **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Certifique-se de que as prateleiras estão bem encaixadas na parte de trás do forno. **NÃO** feche a porta contra as prateleiras do forno.
- **FAZER NÃO** use papel alumínio para cobrir prateleiras, forros ou teto do forno.
- Quando o forno estiver ligado, **NÃO** deixe a porta do forno aberta mais tempo do que o necessário, caso contrário os botões de controle podem ficar muito quentes.
- **NÃO** use o forno temporizado se o forno adjacente já estiver quente.
- **NÃO** coloque alimentos quentes no forno para ser cronometrado.



- **NÃO** use um forno temporizado que já esteja quente.
- Use luvas de forno secas quando aplicável – o uso de luvas úmidas pode resultar em queimaduras de vapor ao tocar uma superfície quente.

### Prateleiras do Forno

As prateleiras do forno são retidas quando puxadas para frente, mas podem ser facilmente removidas e recolocadas: A prateleira tem uma pequena dobra em ambos os lados. Para retirar a prateleira, alinhe-os com os batentes do suporte da prateleira (**Fig. 1.4**). Levante a parte traseira da prateleira para que ela passe sobre o batente da prateleira e puxe-a para frente (**Fig. 1.5 e Fig. 1.6**).

Recoloque na ordem inversa, certificando-se de empurrá-lo totalmente para trás.

### Cuidados com Fogão

Como o vapor pode condensar em gotas de água na parte externa fria do forno, pode ser necessário durante o cozimento limpar qualquer umidade com um pano macio. Isso também ajudará a evitar sujeira e descoloração do exterior do forno por vapores de cozimento.

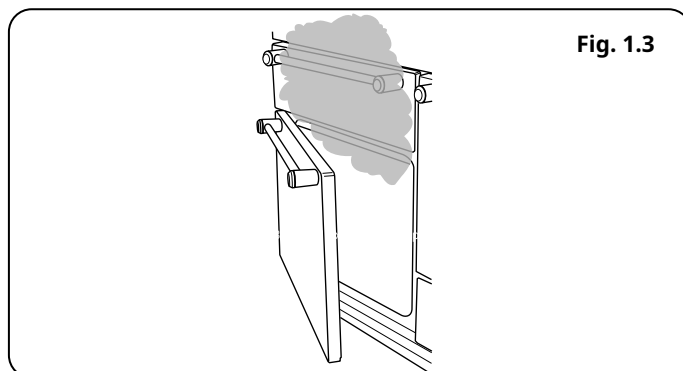


Fig. 1.3

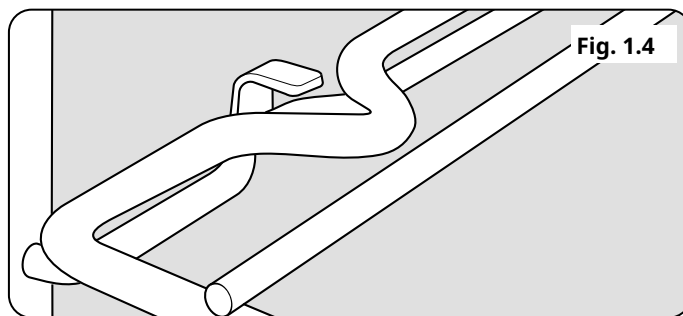


Fig. 1.4

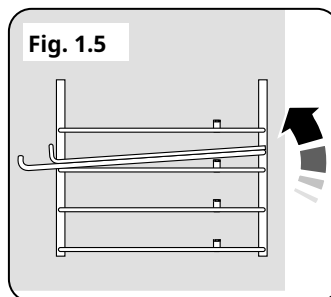


Fig. 1.5

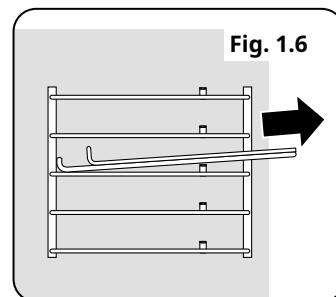


Fig. 1.6

## Limpeza

- Isole a alimentação elétrica antes de realizar qualquer limpeza completa. Deixe a panela esfriar.
- No interesse da higiene e segurança, o fogão deve ser mantido sempre limpo, pois o acúmulo de gorduras e outros alimentos pode resultar em incêndio.
- Limpe apenas as peças listadas neste guia.
- Limpe com cuidado. Se uma esponja ou pano úmido for usado para limpar respingos em uma superfície quente, tenha cuidado para evitar queimaduras de vapor. Alguns produtos de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados a uma superfície quente.
- **NUNCA** use solventes de tinta, soda de lavagem, produtos de limpeza cáusticos, pós biológicos, alvejante, produtos de limpeza à base de cloro, abrasivos grossos ou sal.
- **NÃO** misturar diferentes produtos de limpeza – podem reagir juntamente com resultados perigosos.
- Todas as partes do fogão podem ser limpas com água quente e sabão.
- Tenha cuidado para que não penetre água no aparelho.
- Antes de remover qualquer uma das peças da grelha para limpeza, certifique-se de que estejam frias ou use luvas de forno.
- **NÃO** use quaisquer substâncias abrasivas na grelha e nas peças da grelha.
- **NÃO** coloque as calhas laterais na máquina de lavar loiça.
- **NÃO** coloque as cabeças dos queimadores na máquina de lavar louça.
- **NUNCA** use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos, pois danificam a superfície.
- **NÃO** use lã de aço, panos de limpeza de forno ou qualquer outro material que arranhe a superfície.
- **NUNCA** guarde materiais inflamáveis na gaveta. Isso inclui itens de papel, plástico e tecido, como livros de receitas, utensílios de plástico e toalhas, bem como líquidos inflamáveis.
- **NÃO** armazene explosivos, como latas de aerossol, sobre ou perto do aparelho.
- **NÃO** use lã de aço, panos de limpeza de forno ou qualquer outro material que arranhe a superfície.
- **NÃO** tente desmontar ou limpar em torno de qualquer queimador enquanto outro queimador estiver ligado, caso contrário, poderá ocorrer um choque elétrico.

## 2. Visão geral

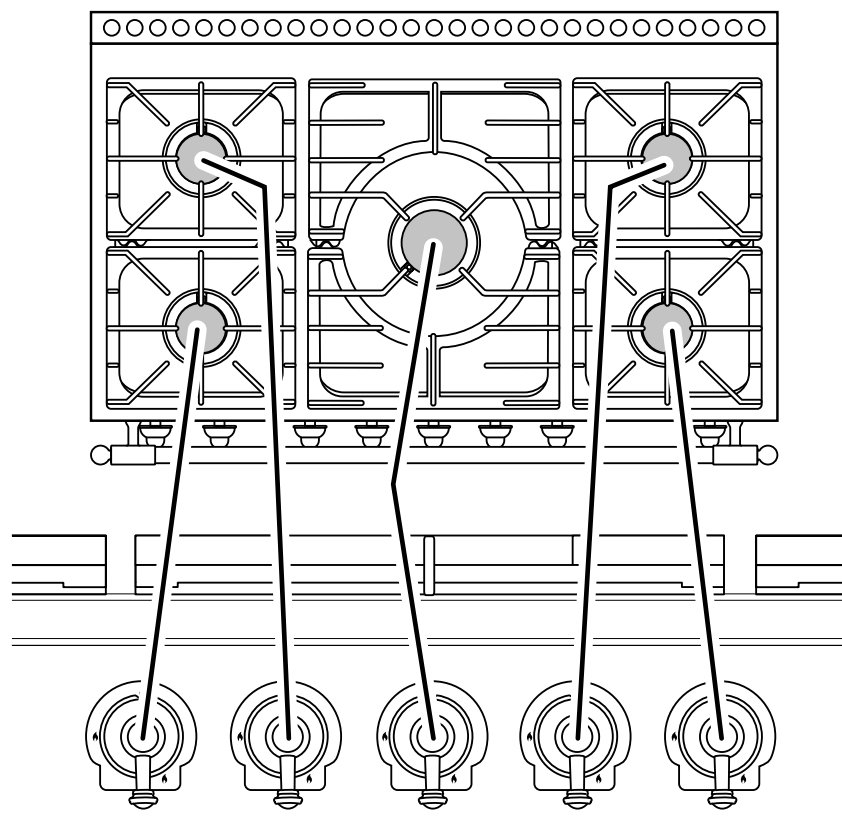


Fig. 2.1

### queimadores de fogão

Antes de usar o cooktop, certifique-se de que todos os queimadores estejam no lugar e que todos os suportes para panelas do fogão estejam posicionados corretamente.

O desenho de cada botão indica qual queimador esse botão controla (**Fig. 2.1**).

Cada queimador possui um dispositivo de supervisão de chama (FSD) que interrompe o fluxo de gás se a chama se apagar. Empurre e gire um botão para a posição de iluminação 'I' (**Fig. 2.2**).

Mantenha o botão pressionado para deixar o gás passar para o queimador por cerca de 4 segundos (**Fig. 2.3**). O ignitor deve faiscar e acender o gás. Quando o botão do queimador do cooktop é pressionado, faíscas serão produzidas em todos os queimadores – isso é normal. Não tente desmontar ou limpar em torno de qualquer queimador enquanto outro queimador estiver ligado. Pode ocorrer um choque elétrico.

Se, ao soltar o manípulo, o queimador se apagar, o dispositivo de segurança não reteve. Rode o manípulo para a posição OFF e aguarde um minuto, depois tente novamente desta vez mantendo o manípulo um pouco mais pressionado.

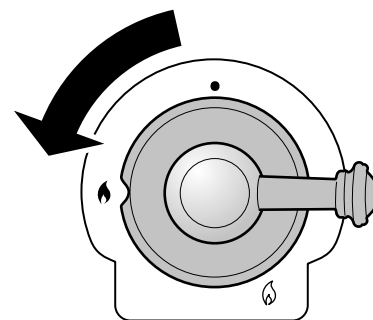


Fig. 2.2

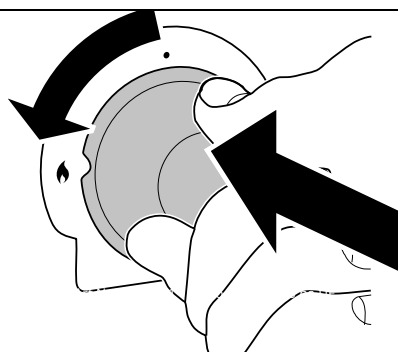
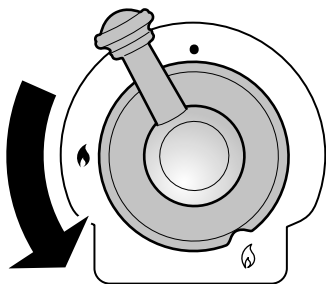


Fig. 2.3

Fig. 2.4

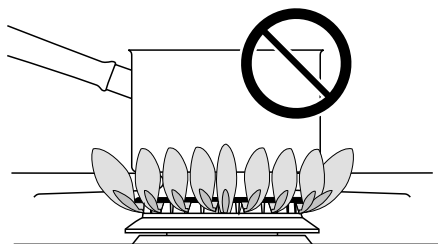


Ajuste a altura da chama girando o botão. Neste fogão, a posição baixa está além da alta, não entre alta e desligada. O '0' marca a posição baixa (Fig. 2.4).

Certifique-se de que as chamas estejam sob as panelas. Por motivos de segurança, ajuste as chamas para que não ultrapassem a borda do utensílio de cozimento. Esta instrução é baseada em considerações de segurança (Fig. 2.5).

Panelas e chaleiras com bases côncavas ou bordas voltadas para baixo não devem ser usadas (Fig. 2.6).

Fig. 2.5



Auxiliares de fervura, como amianto ou tapetes de malha, NÃO são recomendados. Eles reduzirão o desempenho do queimador e podem danificar os suportes para panelas (Fig. 2.7).

Evite usar panelas instáveis ou deformadas que podem inclinar facilmente e panelas com um diâmetro de base muito pequeno, por exemplo, panelas de leite, caça-ovos simples (Fig. 2.8).

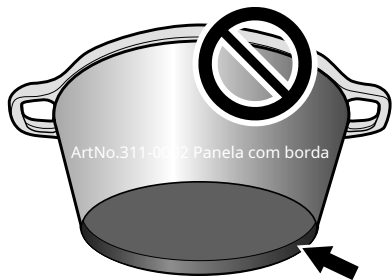
O diâmetro mínimo da panela recomendado é de 120 mm (cerca de 4 3/4") para os queimadores externos e 160 mm (cerca de 6 3/8") para o queimador central.

NÃO use recipientes de cozimento que possam se sobrepor às bordas da placa de aquecimento.

Se após acender a chama do queimador do cooktop se apagar, desligue-o e deixe-o por um minuto antes de acendê-lo novamente.

**Observação:** O uso de panelas de alumínio pode causar marcas metálicas nos suportes de panelas. Isso não afeta a durabilidade do esmalte e pode ser limpo com um composto próprio para polimento de metal.

Fig. 2.6



## Acendimento dos queimadores do cooktop sem eletricidade

Se houver uma falha de energia, os queimadores do cooktop podem ser acesos com um fósforo.

1. Segure um fósforo aceso a 1 cm da cabeça do queimador, mantendo a mão o mais longe possível do queimador na horizontal.
2. Empurre e gire o botão de controle do queimador para a posição de chama sólida. Assim que a chama do queimador acender, afaste sua mão. Com a outra mão, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para que o dispositivo de segurança do queimador 'sinta' o calor da chama.
3. Gire o botão de controle do queimador para a posição OFF quando terminar de usá-lo.

Fig. 2.7

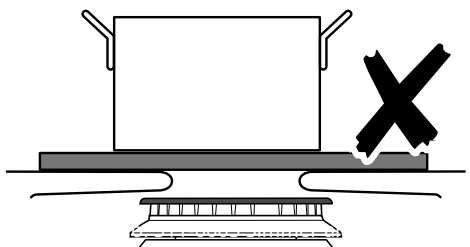
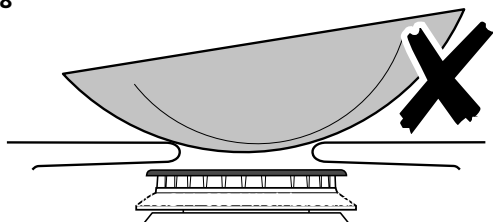


Fig. 2.8



## Os fornos

As referências a fornos 'esquerdos' e 'direitos' aplicam-se quando vistos da frente do aparelho.

O forno da esquerda é um forno multifunções.

O forno da direita é um forno ventilado.

### Fornos Multifuncionais

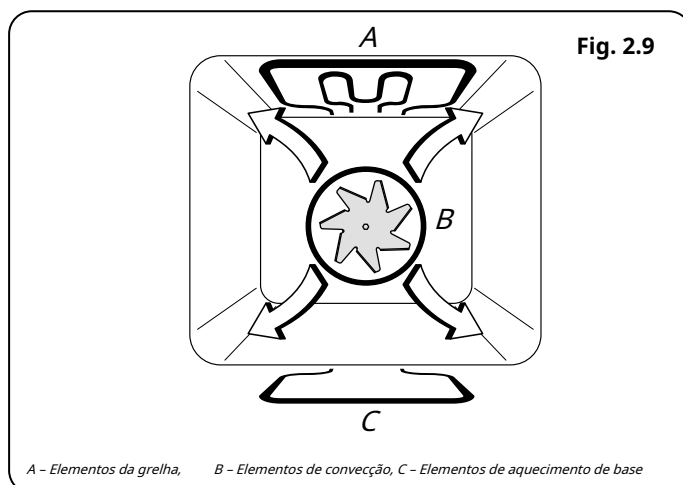
Os fornos multifunções têm um ventilador de forno e um elemento de ventilação do forno, bem como dois elementos de aquecimento extra (Fig. 2.9). Um elemento está na parte superior do forno e o segundo está sob a base do forno. Tome cuidado para evitar tocar no elemento superior e no defletor do elemento ao colocar ou retirar itens do forno.

O forno multifunções tem 3 funções de cozedura principais: **fã**, **ventilador assistido** e **culinária convencional**. Estas funções devem ser utilizadas para completar a maior parte da sua cozedura.

O **elemento de escurecimento** e **calor básico** pode ser usado na última parte do processo de cozimento para ajustar os resultados às suas necessidades específicas.

Usar **grelhar em leque** para todas as suas necessidades de grelhar e **descongelar** para descongelar com segurança pequenos itens de alimentos congelados.

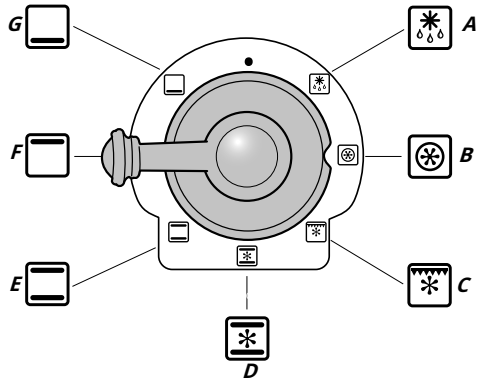
**Tabela 2.1** fornece um resumo dos modos multifuncionais. O forno multifunções tem muitas utilizações variadas. Sugerimos que você fique atento ao seu cozimento até se familiarizar com cada função. Lembre-se, nem todas as funções serão adequadas para todos os tipos de alimentos.



Função	Usar
Descongelar	Para descongelar pequenos itens no forno sem calor
forno ventilado	Uma função de cozimento completa, calor uniforme, ótimo para assar
grelhar ventilado	Grelhar carne e peixe com a porta fechada
ventilador assistido	Uma função de cozimento completa boa para assar e assar
Forno convencional	Uma função de cozimento completa para assar e assar na metade inferior do forno
Elemento de escurecimento	Para gratinar e estalar pratos com cobertura de queijo
calor base	Para tostar as bases de quiche, pizza ou pasteleria

Tabela 2.1

Fig. 2.10



A - Descongelar, B - Forno ventilado, C - Grelhar ventilado, D - Forno ventilado, E - Forno convencional, F - Elemento de escurecimento, G - Calor de base

## Funções do forno multifunções

O forno multifunções tem muitas utilizações variadas. Sugerimos que você fique atento ao seu cozimento até se familiarizar com cada função (Fig. 2.10). Lembre-se – nem todas as funções serão adequadas para todos os tipos de alimentos.

### Descongelar



Esta função opera o ventilador para circular apenas ar frio. Nenhum calor é aplicado. Isso permite que pequenos itens como sobremesas, bolos de creme e pedaços de carne, peixes e aves a serem descongelados.

Descongelar desta forma acelera o processo e protege os alimentos das moscas. Os pedaços de carne, peixe e aves devem ser colocados numa grelha, sobre um tabuleiro para recolher as gotas. Certifique-se de lavar a grade e a bandeja após o descongelamento.

Descongele com a porta do forno fechada.

Itens grandes, como frangos inteiros e pedaços de carne, não devem ser descongelados dessa maneira. Recomendamos que seja feito na geladeira.

O descongelamento não deve ser feito em um forno quente ou quando um forno adjacente estiver em uso ou ainda quente.

Certifique-se de que alimentos lácteos, carnes e aves estejam completamente descongelados antes de cozinhar.

### forno ventilado



Esta função opera o ventilador e o elemento de aquecimento ao seu redor. Um calor uniforme é produzido em todo o forno, permitindo que você cozinhe grandes quantidades rapidamente.

A cozedura em forno ventilado é particularmente adequada para cozer em vários tabuleiros ao mesmo tempo e é uma boa função 'allround'. Pode ser necessário reduzir a temperatura em aproximadamente 10 °C para receitas previamente cozidas em forno convencional.

Se desejar pré-aquecer o forno, espere até que a luz indicadora se apague antes de inserir os alimentos.

### grelhar ventilado



Esta função opera o ventilador enquanto o elemento superior está ligado. Produz um calor mais uniforme e menos forte do que uma grelha convencional. Para melhores resultados, coloque os alimentos a grelhar, na grelha da prateleira deluxe do forno. Pedaços grossos de carne ou peixe são ideais para grelhar desta forma, pois o ar circulado reduz a ferocidade do calor da grelha. A porta do forno deve ser mantida fechada durante o cozimento, economizando energia. Você também descobrirá que a comida precisa ser vigiada e virada menos do que para grelhar normalmente. Pré-aqueça esta função antes de cozinhar.

## Forno ventilado



Esta função opera o ventilador, circulando o ar aquecido pelas resistências na parte superior e na base do forno. A combinação de ventilador e cozimento convencional

(Aquecimento superior e inferior) torna esta função ideal para cozinhar itens grandes que precisam de um cozimento completo, como um grande assado de carne. Também é possível assar em duas prateleiras ao mesmo tempo, embora seja necessário trocá-las durante o cozimento, pois o calor na parte superior do forno é maior do que na base, ao usar esta função.

Esta é uma forma rápida e intensiva de cozimento; fique de olho no cozimento dos alimentos até se acostumar com esta função.

## Forno convencional *(Calor Superior e Base)*



Esta função combina o calor dos elementos superiores e inferiores. É particularmente adequado para assar e assar massas, bolos e biscoitos.

Os alimentos cozinhados na prateleira superior ficam torrados e estaladiços mais rapidamente do que na prateleira inferior, porque o calor é maior na parte superior do forno do que na base, como na função 'Forno Ventilado Assistido'. Itens semelhantes sendo cozidos precisarão ser trocados para cozinhar uniformemente. Isso significa que os alimentos que requerem diferentes temperaturas podem ser cozidos juntos, usando a zona mais fria na metade inferior do forno e a área mais quente na parte superior.

O elemento superior exposto pode cozinhar alguns alimentos muito rapidamente, por isso recomendamos que os alimentos sejam posicionados na metade inferior do forno para cozinhar. A temperatura do forno também pode precisar ser reduzida.

## Elemento de escurecimento



Esta função usa apenas o elemento na parte superior do forno. É uma função útil para dourar ou finalizar pratos de massa, legumes em molho e lasanha, o item a ser dourado já está quente antes de passar para o elemento superior. Mantenha a porta do forno fechada.

## calor base

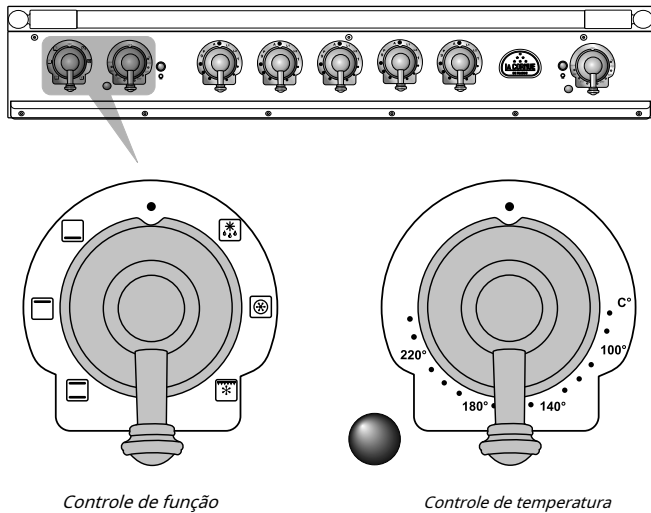


Esta função usa apenas o elemento base. Ele vai deixar sua pizza ou base de quiche crocante ou terminar de cozinhar a base de uma caixa de massa em uma prateleira inferior. também é um

calor suave, bom para cozer lentamente caçarolas a meio do forno ou para aquecer pratos.

As funções Browning e Base Heat são adições úteis ao seu forno, dando-lhe flexibilidade para finalizar os itens com perfeição. Com o uso, você logo perceberá como essas funções podem se combinar para ampliar suas habilidades culinárias.

Fig. 2.11



## fornos ventilados

Os fornos ventilados circulam o ar quente continuamente, o que significa um cozimento mais rápido e uniforme. As temperaturas de cozedura recomendadas para um forno com ventoinha são geralmente mais baixas do que as de um forno sem ventoinha.

## Operando os fornos

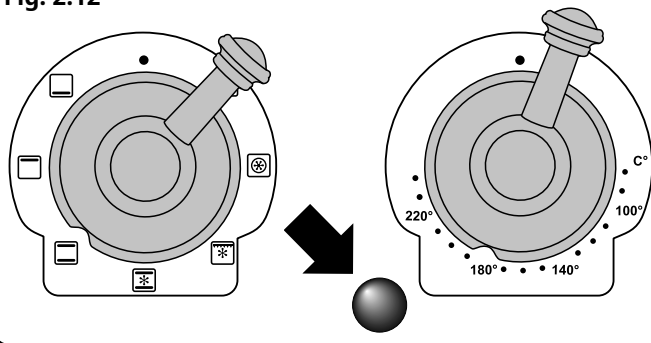
### Forno multifuncional

O forno multifunções possui dois controles: um controle de função e um controle de temperatura(Fig. 2.11).

Gire o controle de função para uma função de cozimento. Gire o botão de temperatura do forno para a temperatura desejada(Fig. 2.12).

A luz indicadora do forno acenderá até que o forno atinja a temperatura selecionada(Fig. 2.12). Em seguida, liga e desliga durante o cozimento enquanto o forno mantém a temperatura selecionada.

Fig. 2.12



### Forno Ventilado

Gire o botão do forno para a temperatura desejada(Fig. 2.13).

A luz indicadora do forno acenderá até que o forno atinja a temperatura selecionada(Fig. 2.14). Em seguida, liga e desliga durante o cozimento enquanto o forno mantém a temperatura selecionada.

Fig. 2.13

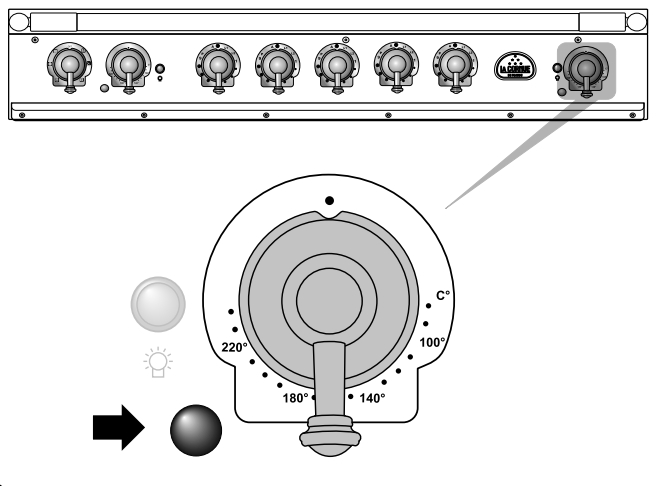
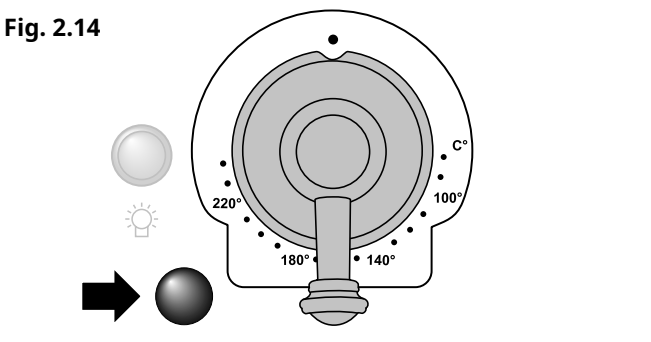


Fig. 2.14





## Acessórios

### Prateleiras do Forno

O fogão é fornecido com:

- 2x prateleiras planas(Fig. 2.15)
- 2x prateleiras suspensas(Fig. 2.16)
- 1 bandeja de forno Deluxe(Fig. 2.17)
- 1x Trivet de bandeja de forno Deluxe(Fig. 2.18)

Além das prateleiras planas, seu fogão é fornecido com prateleiras suspensas(Fig. 2.16). As prateleiras suspensas aumentam as possibilidades de espaçamento das prateleiras do forno.

As prateleiras do forno podem ser facilmente removidas e recolocadas.

Puxe a prateleira para frente até que a parte de trás da prateleira seja parada pelas saliências de parada da prateleira nas laterais do forno(Fig. 2.19).

Levante a frente da prateleira para que a parte de trás passe por baixo do batente da prateleira e, em seguida, puxe a prateleira para a frente (Fig. 2.20).

Para recolocar a prateleira, alinhe a prateleira com uma ranhura na lateral do forno e empurre a prateleira para trás até que as extremidades toquem no batente da prateleira. Levante a frente para que as extremidades da prateleira fiquem livres dos batentes da prateleira e, em seguida, abaixe a frente para que a prateleira fique nivelada e empurre-a totalmente para trás(Fig. 2.21).

### Luzes do Forno

Pressione o botão para ligar as luzes do forno(Fig. 2.22).

Se a luz do forno falhar, desligue a fonte de alimentação antes de trocar a lâmpada. Veja o 'Solução de problemas' seção para obter detalhes sobre como trocar a lâmpada.

### Armazenar

A gaveta inferior é para guardar bandejas de forno e outros utensílios de cozinha.

Pode ficar muito quente, por isso não guarde nada dentro dele, pois pode derreter ou pegar fogo.

**Nunca guarde materiais inflamáveis na gaveta.**

**Isso inclui itens de papel, plástico e tecido, como livros de receitas, utensílios de plástico e toalhas, bem como líquidos inflamáveis.**

**NÃO armazene explosivos, como latas de aerossol, sobre ou perto do aparelho.**

Fig. 2.15

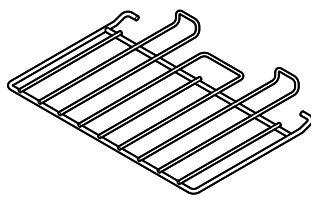


Fig. 2.16

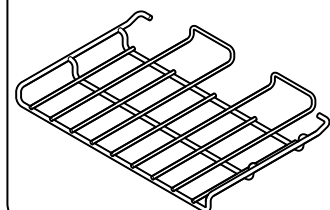


Fig. 2.17

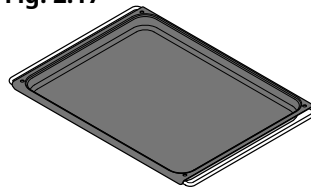


Fig. 2.18

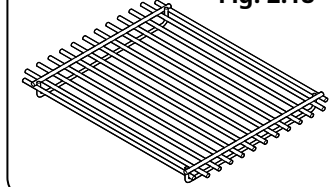


Fig. 2.19

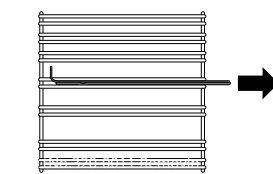


Fig. 2.20

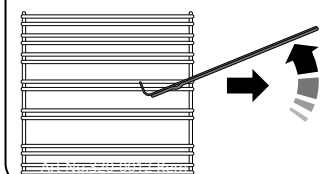


Fig. 2.21

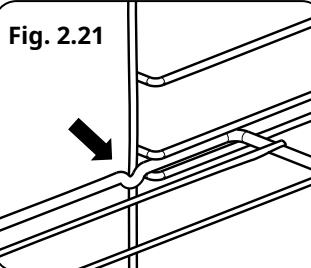
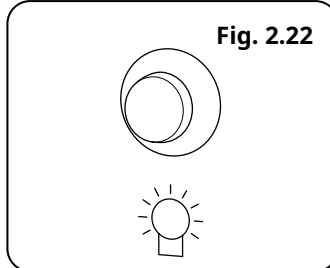


Fig. 2.22



## 3. Dicas de culinária

---

### Cozinhar com um forno multifunções

Lembre-se: nem todos os modos são adequados para todos os tipos de alimentos. Os tempos de cozedura indicados são apenas indicativos.

### dicas gerais de forno

As prateleiras de arame devem sempre ser empurradas firmemente para a parte de trás do forno.

As assadeiras com alimentos cozinhando devem ser colocadas niveladas com a borda frontal das grades do forno. Outros recipientes devem ser colocados centralmente.

Mantenha todas as bandejas e recipientes longe da parte de trás do forno, pois pode ocorrer o escurecimento excessivo dos alimentos.

Para dourar uniformemente, o tamanho máximo recomendado de uma assadeira é:

- profundidade: 340mm (13 3/8") por largura: 340mm (13 3/8")

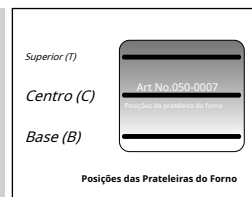
**Quando o forno estiver ligado, não deixe a porta aberta mais tempo do que o necessário, caso contrário os botões podem ficar muito quentes.**

- Deixe sempre "a largura de um dedo" entre pratos na mesma prateleira. Isso permite que o calor circule livremente ao redor deles.
- Para ajudar a manter o forno limpo, cubra a carne ao assar com papel alumínio ou use um saco de assar.
- Para reduzir os respingos de gordura ao adicionar vegetais à gordura quente ao redor de uma assadeira, seque-os bem ou pincele-os levemente com óleo de cozinha.
- Onde os pratos podem ferver e derramar durante o cozimento, coloque-os em uma assadeira.
- Se quiser dourar o fundo de uma assadeira, pré-aqueça a assadeira por 15 minutos antes de colocar a assadeira no centro da assadeira.

## 4. Mesa de Cozinha

As configurações de controle do forno e os tempos de cozimento fornecidos na tabela abaixo devem ser usados **apenas como guia**. Os gostos individuais podem exigir que a temperatura seja alterada para fornecer um resultado preferido.

Os alimentos são cozinhados a uma temperatura mais baixa num forno ventilado do que num forno convencional. Ao usar receitas, reduza a temperatura do forno ventilado em 10 °C e o tempo de cozimento em 5-10 minutos. A temperatura no forno ventilado não varia com a altura do forno, pelo que pode utilizar qualquer prateleira.



Comida	Forno convencional °C (posição da prateleira)	Forno Ventilado Temperatura	Tempo aproximado de cozimento	
<b>Carne</b>				
Carne (sem osso)	160 (C)	150°C	30-35 minutos por 500g +30-35 minutos.	Descongele completamente as juntas congeladas antes de cozinhar. A carne pode ser assada a 220°C (210°C para forno ventilado) e o tempo de cozedura ajustado em conformidade. Para carnes recheadas e enroladas, adicione aproximadamente 10 minutos por 500g, ou cozinhe a 200°C (190°C) por 20 minutos e depois 160°C (150°C) o restante.
	200 (C)	190°C	20-25 minutos por 500g +20-25 minutos.	
Cordeiro	160 (C)	150°C	30-35 minutos por 500g +30-35 minutos.	
	200 (C)	190°C	25-30 minutos por 500g +25-30 minutos.	
Carne de porco	160 (C)	150°C	35-40 minutos por 500g +35-40 minutos.	
	200 (C)	190°C	25-30 minutos por 500g +25-30 minutos.	
<b>Aves</b>				
Frango	160 (C)	150°C	20-25 minutos por 500g +20-25 minutos.	Para aves recheadas, você pode cozinhar a 200°C (190°C) por 20 minutos e depois a 160°C (150°C) o restante. Não se esqueça de incluir o peso do recheio. Para aves pré-embaladas frescas ou congeladas, siga as instruções da embalagem. Descongelar completamente congelado aves antes de cozinhar.
	200 (C)	190°C	15-20 minutos por 500g +15-20 minutos.	
Peru	160 (C)	150°C	20 minutos por 500g +20 minutos.	
	200 (C)	190°C	15 minutos por 500g +15 minutos.	
Pato	160 (C)	150°C	25-30 minutos por 500g.	
	200 (C)	190°C	20 minutos por 500g.	
<b>Caçarola</b>	140-150 (C)	130 °C-140 °C	2-4 horas de acordo com a receita.	
<b>pudim de yorkshire</b>	220 (C)	210°C	Latas grandes 30-35 minutos; individuais 10-20 minutos.	
<b>Bolo</b>				
Frutas muito ricas - Natal, casamento, etc.	140 (C/B)	130°C	45-50 minutos por 500g de mistura.	Usando o forno convencional: Ao cozinhar em dois níveis, deixe pelo menos um espaço entre as prateleiras. Posicione a assadeira com a borda frontal ao longo da frente da prateleira do forno.
Fruta lata 180 mm	150 (C/B)	140°C	2-2½ horas.	
Fruta lata 230 mm	150 (C/B)	140°C	Até 3 horas e meia.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150°C	80-90 minutos.	
bolos rainha	190 (C/B)	180°C	15-25 minutos.	
scones	220 (C/B)	210°C	10-15 minutos.	Até três camadas podem ser cozidas, em um forno ventilado, ao mesmo tempo. Mas certifique-se de deixar pelo menos um espaço entre cada prateleira que está sendo cozida.
sanduíche vitoria				
lata de 180mm	180 (C/B)	170°C	20-30 minutos.	
lata de 210 mm	180 (C/B)	170°C	30-40 minutos.	
<b>Sobremesas</b>				
Tortas de massa quebrada	200 (C/B)	190°C	20-30 minutos em uma bandeja pré-aquecida.	
tortas de frutas	200 (C/B)	190°C	35-45 minutos.	
tortinhas	200 (C/B)	190°C	10-20 minutos de acordo com o tamanho.	Até três camadas podem ser cozidas, em um forno ventilado, ao mesmo tempo. Mas certifique-se de deixar pelo menos um espaço entre cada prateleira que está sendo cozida.
massa folhada	210 (C/B)	200°C	20-40 minutos de acordo com o tamanho.	
merengues	100 (C/B)	90°C	2-3 horas.	
Creme de ovo cozido	160 (C/B)	150°C	45-60 minutos.	
Pudim de esponja assado	180 (C/B)	170°C	40-45 minutos.	
Pudim de leite	140-150 (C/B)	130 °C-140 °C	2 a 3 horas.	
<b>Pão</b>	210 (C)	200°C	20-30 minutos.	
<b>Peixe</b>				
Grelhar Ventilado				
Filé	190 (C/B)	190°C (C/B)	15-20 minutos	
Todo	190 (C/B)	190°C (C/B)	15-20 minutos por 500g.	
Bife	190 (C/B)	190°C (C/B)	Bifes de acordo com a espessura.	

## 5. Limpando seu fogão

Fig. 5.1

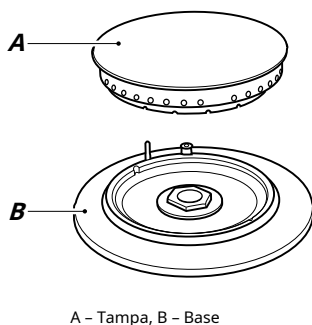


Fig. 5.2

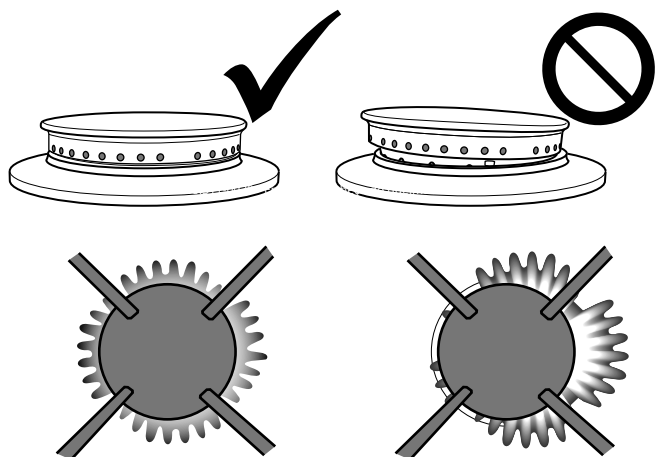
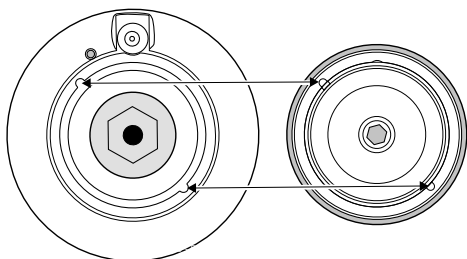


Fig. 5.3



### Informação essencial

Isole a alimentação elétrica antes de realizar qualquer limpeza completa. Deixe a panela esfriar

**Nunca use solventes de tinta, soda cáustica, produtos de limpeza, pós biológicos, lixívia, produtos de limpeza à base de cloro, abrasivos grossos ou sal.**

**Não misture produtos de limpeza diferentes: podem reagir juntamente com resultados perigosos.**

Todas as partes do fogão podem ser limpas com água quente e sabão – **mas tome cuidado para que nenhum excesso de água penetre no aparelho.**

Lembre-se de ligar o fornecimento de eletricidade antes de reutilizar o fogão.

#### Cuidado diário

A limpeza do fogão não é uma tarefa bem-vinda, mas deve ser feita para manter a eficiência e a aparência. Lembre-se de que é melhor limpar qualquer derramamento assim que ocorrer, isso evitará que queimem e se tornem mais difíceis de remover posteriormente.

**Certifique-se de que o fluxo de ar de combustão e ventilação para o fogão está desobstruído: por exemplo, pelo acúmulo de gorduras ou graxa.**

#### Limpeza de derramamentos

Para derramamentos e transbordamentos que ocorrem durante o cozimento, desligue o fogo o mais rápido possível e deixe esfriar. **NÃO** limpe até que a área esteja completamente resfriada. Limpe os derramamentos o mais rápido possível.

**NÃO** deixe o excesso de água penetrar na panela.

#### queimadores de fogão

As cabeças e tampas dos queimadores podem ser removidas para limpeza. Certifique-se de que estejam absolutamente secos antes de recolocá-los (Fig. 5.1).

Ao substituir a cabeça do queimador, certifique-se de que ela esteja posicionada corretamente dentro da base (Fig. 5.2). Se você olhar para a parte inferior da cabeça do queimador, verá dois 'pontos': eles se encaixam nos dois entalhes na base do queimador (Fig. 5.3).

Verifique se as portas do queimador não estão bloqueadas. Se ocorrer um bloqueio, remova as partículas difíceis usando um pedaço de fio fusível.

### O berço wok

Os materiais de limpeza recomendados são água quente com sabão, sabão umedecido, limpador de creme ou esfregão de nylon.

**Parte superior principal**

Levante potes ou painéis do topo principal. Remova os suportes para painéis da área de derramamento e coloque-os cuidadosamente em uma pia com água morna e sabão.

Limpe os detritos soltos da parte superior principal. Evite usar produtos de limpeza abrasivos, incluindo produtos de limpeza em creme. Para obter melhores resultados, use um limpador de detergente líquido. Enxágue com água fria e seque bem com um pano limpo e macio. Certifique-se de que todas as peças estejam secas antes de reposicioná-las.

**⚠Nunca use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos, pois eles danificar a superfície.**

**Painel de comando e portas do forno**

O painel de controle e os botões de controle devem ser limpos apenas com um pano macio e espremido em água limpa e quente com sabão, mas tome cuidado para que nenhum excesso de água penetre no aparelho. Limpe com um pano limpo umedecido e faça o polimento com um pano seco.

As portas do forno devem ser limpas apenas com um pano macio e espremido em água limpa e quente com sabão.

**Fornos**

Alguns dos painéis de revestimento podem ser removidos para limpeza e para limpeza posterior.

**Retirar os forros do forno**

Retire as prateleiras do forno. Puxe a parte superior do suporte da prateleira para cima e para longe do lado do forno e, em seguida, levante o suporte para longe do suporte de localização na parte inferior do lado do forno (**Fig. 5.4**).

Os painéis laterais de qualquer um dos fornos podem ser removidos.

Você não precisa remover os suportes para remover os revestimentos. Levante cada forro para cima e deslize para frente fora dos suportes (**Fig. 5.5**).

Uma vez removidos os painéis, o interior esmaltado do forno pode ser limpo.

**⚠NÃO use lâ de aço (ou qualquer outro material que vai arranhar a superfície).**

**⚠NÃO use panos de limpeza de forno.**

Recoloque na ordem inversa.

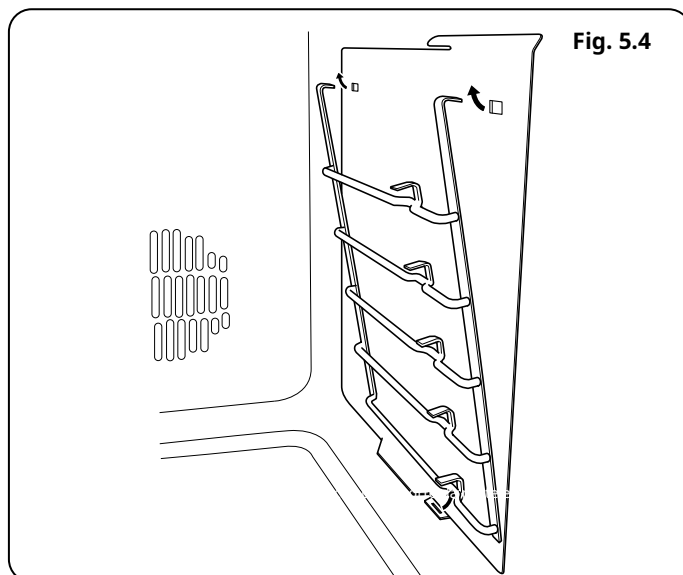


Fig. 5.4

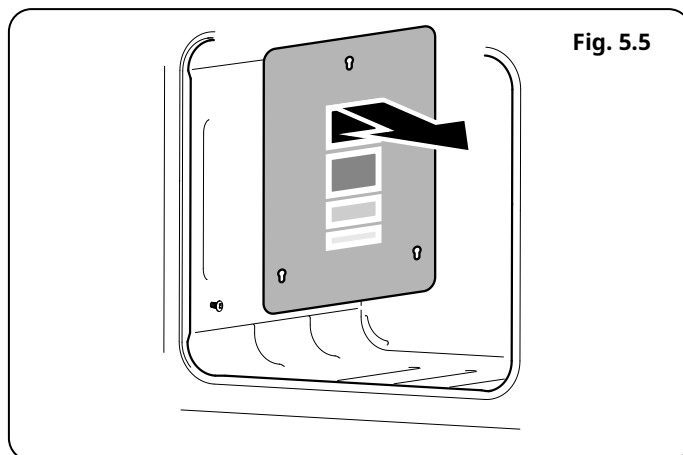


Fig. 5.5

## mesa de limpeza

Limpadores listados (**Tabela 5.1**) estão disponíveis em supermercados ou revendedores de materiais elétricos, conforme indicado.

Para superfícies esmaltadas, use um limpador aprovado para uso em esmalte vítreo.

A limpeza regular é recomendada. Para uma limpeza mais fácil, limpe imediatamente qualquer derramamento.

<b>Prato quente</b>		
<b>Papel</b>	<b>Terminar</b>	<b>Método de limpeza recomendado</b>
placa de fogão	Esmalte ou aço inox	Água quente com sabão, pano macio. Quaisquer manchas difíceis remova suavemente com um esfregão de nylon.
placa vitrocerâmica/indução	vidro temperado	Água quente com sabão; creme de limpeza/esfregão, se necessário.
Chapa para grelhar (somente alguns modelos)	Superfície antiaderente	Deixar arrefecer. Lave em água quente com sabão. Não use produtos de limpeza/ esfregões abrasivos. Lava-louças.
Zona de aquecimento (apenas alguns modelos)	vidro temperado	Água quente com sabão, creme de limpeza/esfregão, se necessário.
<b>Fora do Fogão</b>		
<b>Papel</b>	<b>Terminar</b>	<b>Método de limpeza recomendado</b>
Porta, moldura da porta e exterior da gaveta de arrumação	Esmalte ou tinta	Água quente com sabão, pano macio. Quaisquer manchas difíceis, remova suavemente com um detergente líquido.
	Aço inoxidável	E-pano ou pano de microfibra para uso geral (supermercado).
Laterais e rodapé	superfície pintada	Água quente com sabão, pano macio.
Splashback/grade traseira	Esmalte ou aço inox	Água quente com sabão, pano macio. Creme de limpeza, com cuidado, se necessário.
Painel de controle	Pintura, esmalte ou aço inoxidável	Água morna com sabão. Não use produtos de limpeza abrasivos nas letras.
Botões de controle/alavancas e guarnições	Plástico/cromo, alumínio, cobre ou latão lacado	Água morna com sabão, pano macio.
	Latão	Polidor de latão.
Vidro da porta do forno/tampa de vidro	vidro temperado	Água quente com sabão, creme de limpeza/esfregão, se necessário.
<b>Forno</b>		
<b>Papel</b>	<b>Terminar</b>	<b>Método de limpeza recomendado</b>
Laterais, piso e teto do forno NÃO 'COZINHAR E LIMPAR' PAINÉIS DO FORNO (veja abaixo)	Esmalte	Qualquer limpador de forno apropriado para esmalte. CUIDADO: LIMPADORES DE FORNO CORROSIVOS/CÁUSTICOS: SIGA AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. Não permita o contato com os elementos do forno.
Painéis do forno 'Cook & Clean' (apenas alguns modelos)	Esmalte especial que se limpa parcialmente	Esta superfície limpa-se a 200 °C e acima, ou os painéis podem ser removidos e lavados com água quente e sabão e uma escova de nylon.
Prateleiras do forno, Handyrack, base para grelhador, grelha Handygrill	cromada	Produto de limpeza do interior do forno adequado para cromados. Almotofada cheia de sabão. Lava-louças.
Grelhador/lata de carne (apenas alguns modelos)	Esmalte	Água quente com sabão. Almotofada cheia de sabão. Lava-louças.

**Tabela 5.1**

## 6. Solução de problemas

---

### **Ignição do fogão/fogão ou queimadores do fogão com defeito**

A energia está ligada? Caso contrário, pode haver algo errado com a fonte de alimentação.

O centelhador (eletrodo de ignição) ou as ranhuras do queimador estão bloqueadas por detritos?

A guarnição e as tampas do queimador estão localizadas corretamente? Consulte a seção 'Limpeza'.

### **Os queimadores do Hotplate/Cooktop não acendem**

Certifique-se de que as peças do queimador foram recolocadas corretamente após a limpeza ou remoção para limpeza.

Verifique se não há nenhum problema com o fornecimento de gás. Você pode fazer isso certificando-se de que outros aparelhos a gás que você possa ter estejam funcionando.

### **Os queimadores acendem quando você aperta o botão? Caso**

contrário, verifique se a energia está ligada. **O vapor está saindo**

### **do forno**

Ao cozinhar alimentos com alto teor de água (por exemplo, batatas fritas) pode haver algum vapor visível na grelha traseira.

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois pode haver uma explosão momentânea de vapor ao abrir a porta do forno. Fique bem para trás e deixe o vapor se dispersar.

### **Quais materiais de limpeza são recomendados para o fogão?**

Consulte a seção 'Limpeza' para obter os materiais de limpeza recomendados.

### **Nunca use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos, pois eles danificar a superfície.**

*Um ventilador de forno é barulhento*

O som da ventoinha do forno pode mudar à medida que o forno aquece – isto é perfeitamente normal.

### **Se houver um problema de instalação e eu não conseguir que meu instalador original volte para consertá-lo, quem paga?**

Você faz. As organizações de serviço cobrarão por suas chamadas se estiverem corrigindo o trabalho realizado pelo instalador original. É do seu interesse rastrear o instalador original.

### **A comida está cozinhando muito devagar, muito rápido ou**

**queimando** Os tempos de cozimento podem diferir do forno anterior.

Verifique se você está usando as temperaturas e posições de prateleira recomendadas – consulte o guia de cozimento no forno. As configurações de controle do forno e os tempos de cozimento devem ser usados apenas como um guia.

Os gostos individuais podem exigir que a temperatura seja alterada de qualquer maneira, para obter os resultados desejados.

### **O forno não está cozinhando uniformemente**

**NÃO** use uma assadeira com dimensões maiores do que as especificadas na seção 'Dicas Gerais do Forno'.

Se estiver cozinhando um item grande, esteja preparado para virá-lo durante o cozimento.

Se forem utilizadas duas prateleiras, verifique se há espaço para a circulação do calor. Ao colocar uma assadeira no forno, certifique-se de que ela esteja posicionada centralmente na prateleira.

Verifique se a vedação da porta não está danificada e se o trinco da porta está ajustado de modo que a porta fique bem presa contra a vedação.

Um prato de água quando colocado na prateleira deve ter a mesma profundidade em todos os lugares. (Por exemplo, se for mais fundo na parte de trás, a parte de trás do fogão deve ser levantada ou a frente abaixada.) Se o fogão não estiver nivelado, peça ao seu fornecedor para nivelá-lo para você.

### **Forno não liga**

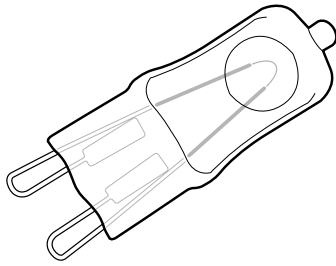
A energia está ligada? Caso contrário, pode haver algo errado com a fonte de alimentação.

A alimentação do fogão está ligada no interruptor de isolamento?

### **A temperatura do forno fica mais quente à medida que o fogão envelhece**

Se diminuir a temperatura usando o botão de controle do forno não funcionou ou funcionou apenas por um curto período de tempo, você pode precisar de um novo termostato. Isso deve ser instalado por um técnico qualificado.

**Fig. 6.1**



**A luz do forno não está funcionando**

Provavelmente a lâmpada queimou. Você pode comprar uma lâmpada de reposição (que não é coberta pela garantia) em uma boa loja de materiais elétricos. Peça uma lâmpada halógena de 40W - 230V (G9)

**(Fig. 6.1).**

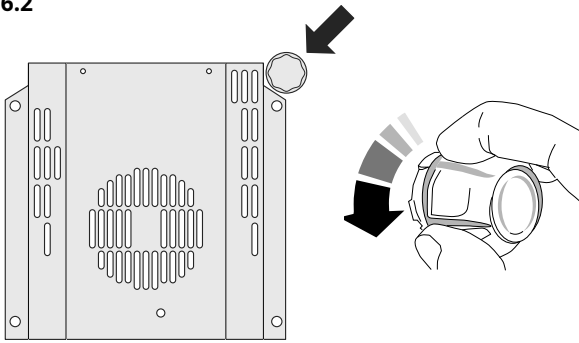
Antes de remover a lâmpada existente, desligue a fonte de alimentação e certifique-se de que o forno e a lâmpada esfriaram. Abra a porta do forno e retire as prateleiras do forno.

Remova a tampa da lâmpada girando-a um quarto de volta, no sentido anti-horário. Pode ser muito rígido (Fig. 6.2).

Puxe a lâmpada existente para removê-la. Ao manusear a lâmpada de reposição, evite tocar no vidro com os dedos, pois a oleosidade das mãos pode causar falha prematura. Empurre, clique na lâmpada de substituição.

Recoloque a tampa da lâmpada girando-a um quarto de volta no sentido horário. Ligue o disjuntor e verifique se a lâmpada agora acende.

**Fig. 6.2**



**A porta do forno está desalinhada**

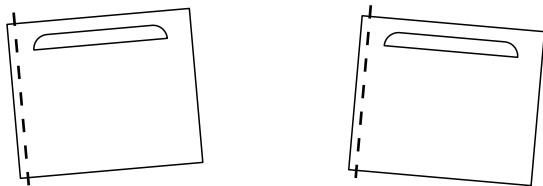
A dobradiça inferior de qualquer porta do forno pode ser ajustada para alterar o ângulo da porta (Fig. 6.3). Solte os parafusos de fixação da dobradiça inferior e use o entalhe e uma chave de fenda de ponta chata para mover a posição da dobradiça para definir a posição da dobradiça (Fig. 6.4).

Reaperte os parafusos da dobradiça.

**O painel fica quente quando uso o forno**

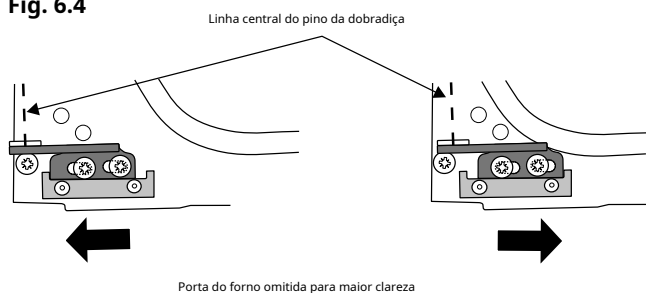
O fogão é resfriado por um ventilador. Se o painel ficar excessivamente quente quando o fogão estiver em uso, o ventilador de resfriamento pode ter falhado. Se isso ocorrer, entre em contato com o instalador, um engenheiro de reparo qualificado ou o Atendimento ao cliente para providenciar o reparo.

**Fig. 6.3**



Efeito do ajuste da dobradiça - exagerado para maior clareza

**Fig. 6.4**





## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

# 7. Instalação

## Caro instalador

Antes de iniciar a sua instalação, por favor preencha os dados abaixo, para que, caso o seu cliente tenha algum problema relacionado com a sua instalação, poderá contactá-lo facilmente.

<b>Nome do instalador</b>
<b>empresa de instalador</b>
<b>Número de telefone do instalador</b>
<b>Número de série do aparelho</b>

## Requisitos e regulamentos de segurança

**Neste fogão deve ser instalado de acordo com as instruções relevantes neste livreto, com os regulamentos nacionais e locais relevantes e com os requisitos das empresas locais de fornecimento de gás e eletricidade.**

**NSe o aparelho for instalado na Suíça, devem ser observados os seguintes regulamentos e diretrizes:**

- SVGW - Princípios do gás G1: Instalação de gás.
- EKAS - Formulário. 1942: Diretiva de gás liquefeito, Parte 2.
- Regulamentos das instâncias cantonais (por exemplo, reguladores de segurança contra incêndio).

**NEste fogão é um aparelho Classe 2 Subclasse 1.**

**NAntes da instalação, certifique-se de que o fogão está adequado para o seu tipo de gás e tensão de alimentação. Veja o selo de dados.**

**NO aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e apenas em um local bem ventilado.**

**NLeia as instruções antes de instalar ou usar este utensílio.**

**NNo seu próprio interesse e no da segurança, é lei que todos os aparelhos a gás sejam instalados por pessoas competentes. A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade e levar a processos judiciais.**

**NEste aparelho pode ser convertido para uso em outro gás.**

## Fornecimento de ventilação

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Atenção especial deve ser dada aos requisitos relevantes em relação à ventilação.

Todos os quartos requerem uma janela que pode ser aberta, ou equivalente, enquanto alguns quartos requerem uma ventilação permanente além da janela.

## Localização do fogão

O fogão pode ser instalado em uma cozinha/lanchonete, mas **NÃO** em uma sala contendo uma banheira ou chuveiro.

Este aparelho foi concebido apenas para cozinhar em casa. O uso para qualquer outra finalidade pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.

**Observação:** Um aparelho para uso em GLP não deve ser instalado em uma sala ou espaço interno abaixo do nível do solo, por exemplo, em um porão.

## Conversão

Um kit de conversão para outro gás está disponível para o fogão.

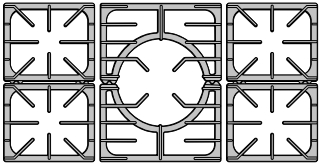
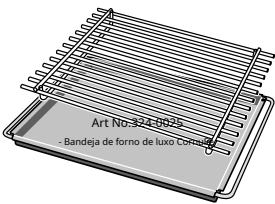
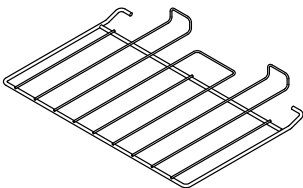
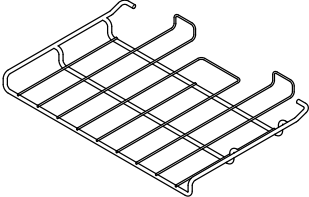
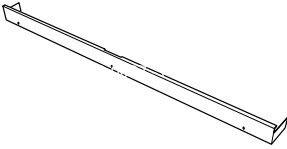
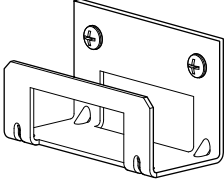
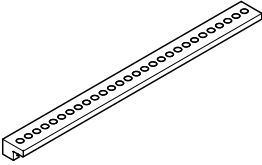
Se o aparelho for convertido para outro gás, recomendamos que isso seja feito antes da instalação.

Depois de converter o aparelho, cole o adesivo de conversão de gás sobre a área apropriada do crachá de dados - isso identificará o tipo de gás para o qual o aparelho está agora configurado.

## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

### Verificando as peças:

6 suportes para painéis	Bandeja de churrasco e tripé de luxo
	
2 prateleiras planas	2 prateleiras suspensas
	
Plinto	Suporte de localização de estabilidade
	
grelha de chaminé	
	

### Você precisará do seguinte equipamento para concluir a instalação do fogão de forma satisfatória:

- Suporte de estabilidade: Se o fogão for alimentado com gás através de uma mangueira flexível, deve-se colocar um suporte de estabilidade ou corrente.

**Estes não são fornecidos com o fogão, mas estão disponíveis na maioria dos comerciantes de construtores.**

- Testador/manômetro de pressão de gás.
- Mangueira flexível de gás: Deve estar de acordo com as normas pertinentes.
- Multímetro: Para verificações elétricas.

### Você também precisará das seguintes ferramentas: 1.

Furadeira elétrica

2. Broca para alvenaria (necessária somente se for instalar o fogão em piso de pedra ou concreto)
3. Buchas de parede (necessárias apenas se instalar o fogão em um piso de pedra ou concreto)
4. fita métrica de aço
5. chave de fenda cruz
6. Chave de fenda de cabeça chata
7. Nivel espirital
8. Lápis
9. chave inglesa ajustável

10. Parafusos para montagem do suporte de estabilidade

11. Chaves Allen de 4mm e 3mm

12. Chave inglesa de 13 mm ou chave de soquete

## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

### Posicionando o fogão

**Fig. 7.1**e**Fig. 7.2**mostra a distância mínima recomendada do fogão às superfícies próximas.

O fogão não deve ser colocado sobre uma base.

Acima do contorno da placa de aquecimento deve estar nivelado ou acima de qualquer superfície de trabalho adjacente.

Deve-se deixar um espaço de 75 mm entre cada lado do fogão **ACIMA** o nível da placa de aquecimento e qualquer superfície vertical adjacente.

Para superfícies não combustíveis (como metal não pintado ou ladrilhos de cerâmica), isso pode ser reduzido para 25 mm.

É necessário um espaço mínimo de 800 mm entre o topo da placa de aquecimento e uma superfície combustível horizontal.

*\* Qualquer exaustor deve ser instalado de acordo com as instruções do fabricante do exaustor.*

*\*\* Qualquer respingo deve ser instalado de acordo com as instruções do fabricante. Deve-se levar em consideração a altura adicional da guarnição da chaminé, que é instalada no fogão.*

As superfícies dos móveis e paredes nas laterais e na parte traseira do aparelho devem ser resistentes ao calor, respingos e vapor. Certos tipos de móveis de cozinha em vinil ou laminado são particularmente propensos a danos causados pelo calor e descoloração.

Não podemos aceitar a responsabilidade por danos causados pelo uso normal do fogão a qualquer material que deslamine ou descolore a temperaturas inferiores a 65 °C acima da temperatura ambiente

Recomendamos um espaço de 1102 mm entre as unidades para permitir a movimentação do fogão. **Não** encaixotar o fogão: deve ser possível mover o fogão para dentro e para fora para limpeza e manutenção.

Se o fogão estiver próximo a um canto da cozinha, é necessário um espaço livre de 130 mm para permitir a abertura das portas do forno ( **Fig. 7.3**). A abertura real das portas é um pouco menor, mas isso permite alguma proteção de sua mão ao abrir a porta.

### Movendo o fogão

**N**em hipótese alguma tente mover o fogão enquanto ele estiver conectado à rede elétrica.

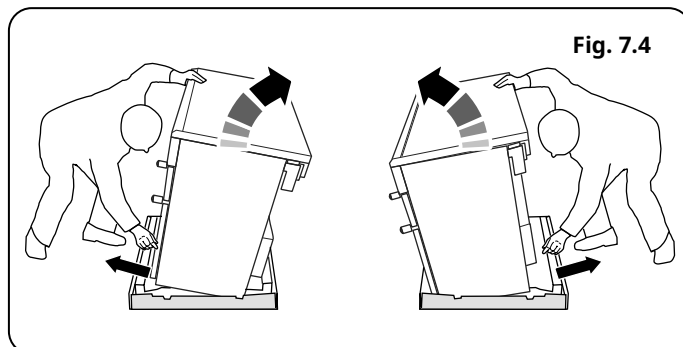
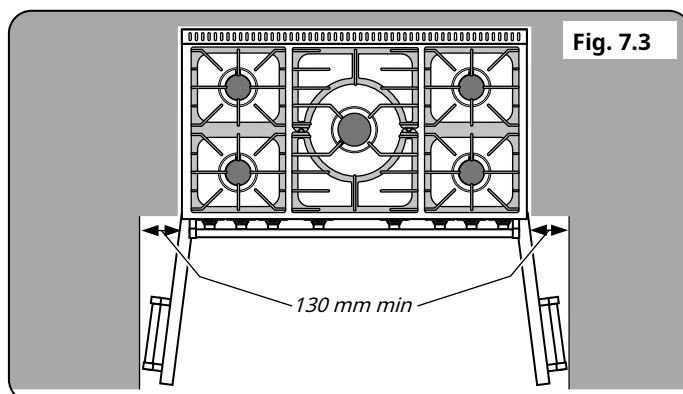
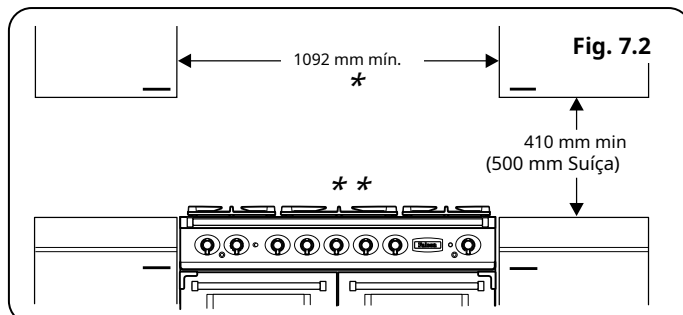
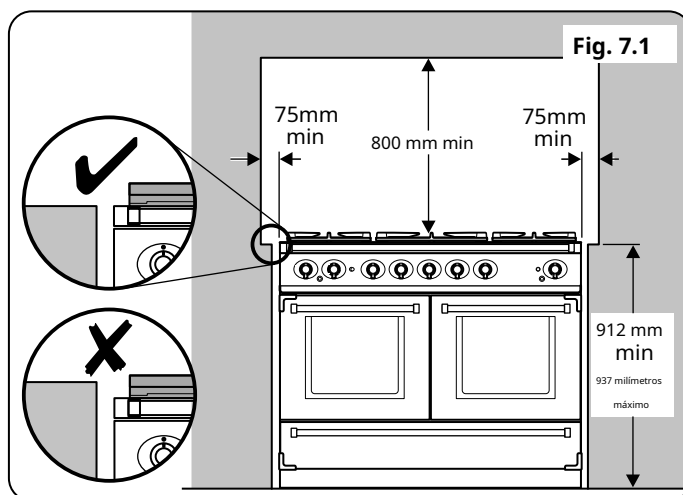
**N**O fogão é muito pesado, por isso tome muito cuidado.

Recomendamos que duas pessoas manipulem o fogão. Certifique-se de que o revestimento do piso está bem fixo ou removido, para evitar que seja perturbado ao mover o fogão.

Para ajudá-lo, há dois rolos de nivelamento na parte de trás e dois pés de nivelamento aparafusados na frente.

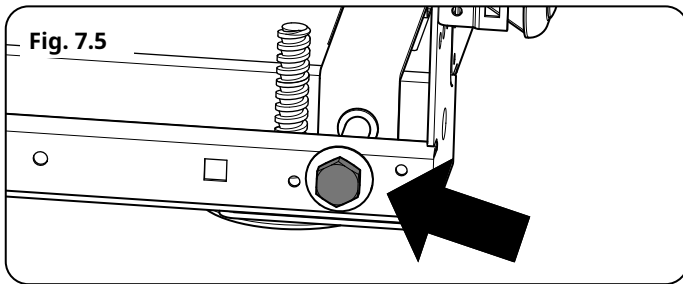
Remova o pacote de base de poliestireno. Pela frente, incline a panela para trás e retire a metade frontal da base de isopor (**Fig. 7.4**).

Repita na parte de trás e remova a metade traseira da base de poliestireno.



## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

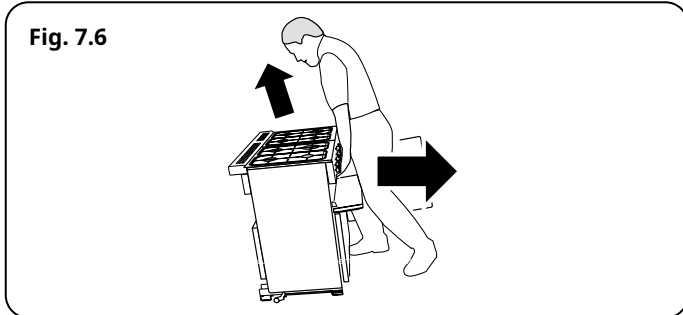


### Abaixando os dois rolos traseiros

Para ajustar a altura da parte traseira do fogão, primeiro coloque uma chave de boca de 13 mm ou chave de soquete na porca hexagonal de ajuste (**Fig. 7.5**). Gire a porca – no sentido horário para levantar – no sentido anti-horário para abaixar.

Faça 10 voltas completas (360°) no sentido horário.

Certifique-se de abaixar **AMBOS OS ROLOS TRASEIROS**.

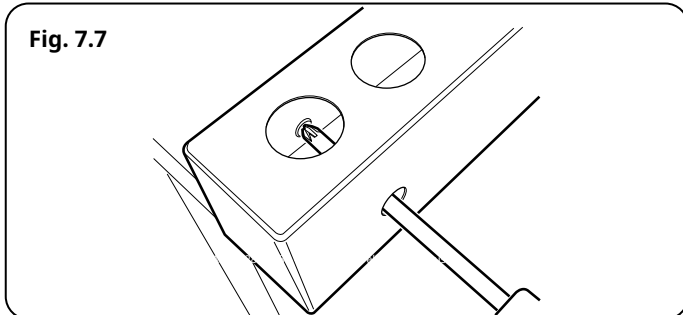


### Completando a mudança

Desdobre a borda traseira da bandeja de base de papelão. Abra as portas do forno para que você possa segurar bem a parte inferior do painel frontal ao mover o forno (**Fig. 7.6**).

Empurre cuidadosamente o fogão para trás da bandeja de base. Remova a bandeja de base.

Posicione o fogão perto de sua posição final, deixando apenas espaço suficiente para ficar atrás dele.



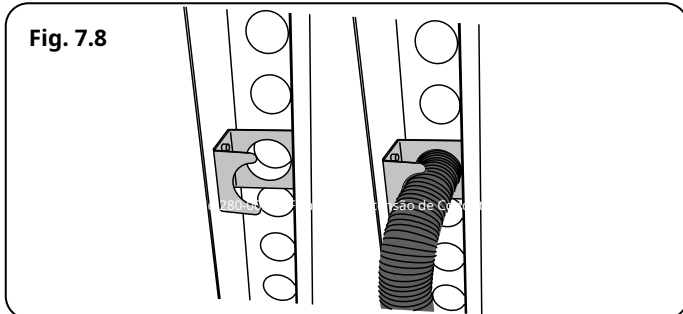
### ⚠ Não use as maçanetas ou botões de controle para manobrar o fogão.

#### Montagem da grelha de combustão

A grelha de combustão é embalada separadamente.

O maior dos orifícios nas laterais é para acesso à chave de fenda e deve ficar voltado para trás. Use os parafusos e porcas fornecidos para fixar a grelha no lugar (**Fig. 7.7**).

Prenda as extensões flexíveis das chaminés do forno à grelha de combustão utilizando os grampos fornecidos, no interior da grelha de combustão (**Fig. 7.8**).



#### Nivelamento

É recomendável usar um nível de bolha em uma prateleira em um dos fornos para verificar o nível.

Coloque o fogão na posição pretendida, tendo cuidado para não torcê-lo no espaço entre os móveis da cozinha, pois isso pode danificar o fogão ou os móveis.

Os pés dianteiros e os rolos traseiros podem ser ajustados para nivelar o fogão.

Para ajustar a altura da parte traseira do fogão, use uma chave de boca de 13 mm ou uma chave de soquete para girar as porcas de ajuste nos cantos inferiores dianteiros do fogão.

Para ajustar a frente gire as bases dos pés para levantar ou abaixar.

## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

### Montagem de um suporte de estabilidade ou corrente

Salvo indicação em contrário, um fogão que usa um conector de gás flexível deve ser protegido com um dispositivo de estabilidade adequado.

Dispositivos de estabilidade adequados são mostrados em **Fig. 7.9** e **Fig. 7.10**.

Se você estiver usando uma cadeia de estabilidade (**Fig. 7.9**) então a corrente deve ser mantida o mais curta possível e fixada firmemente na parte traseira do fogão.

Se você estiver usando um suporte de estabilidade; primeiro prenda o dispositivo de localização do suporte na parte traseira do fogão (**Fig. 7.10**). Em seguida, ajuste o suporte para encaixar na ranhura do dispositivo (**Fig. 7.11** e **Fig. 7.12**).

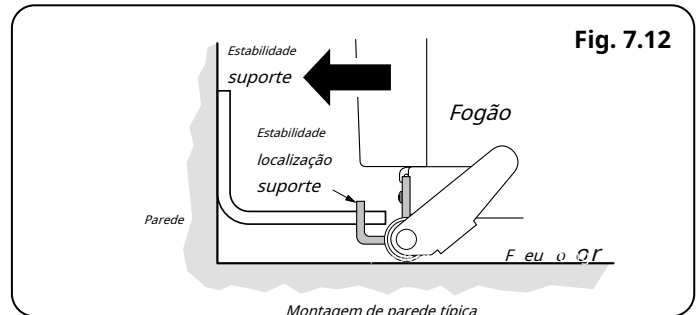
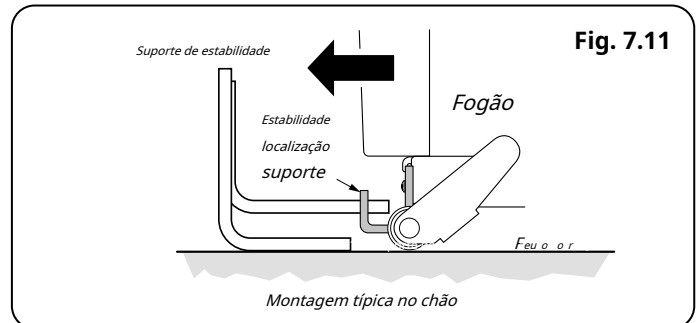
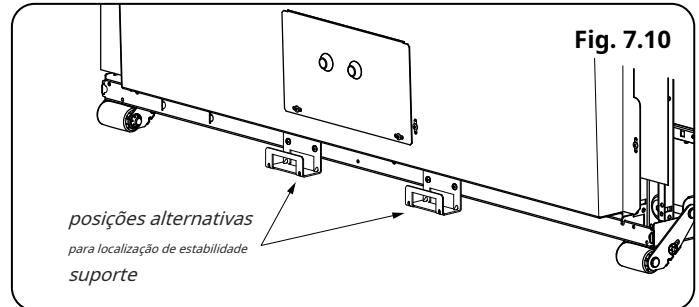
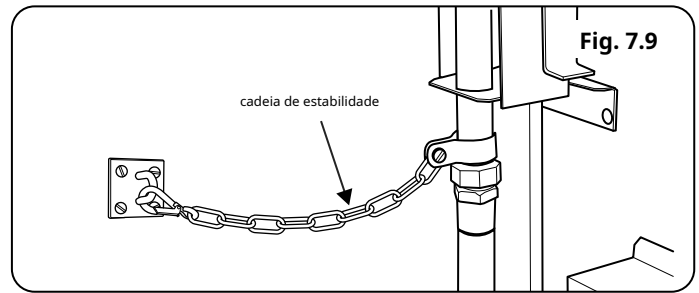
### Reposicionamento do fogão após a conexão

Se você precisar mover o fogão depois de conectado, será necessário desconectá-lo e, depois de segurar sob o painel frontal e levantar levemente a frente do fogão (**Fig. 7.6**), você precisa verificar atrás do fogão para se certificar de que a mangueira de gás não está presa.

Conforme você avança, certifique-se de que tanto o cabo elétrico quanto a mangueira de gás sempre tenham folga suficiente para permitir que o fogão se mova.

Com uma corrente de estabilidade instalada, solte-a conforme você retira o fogão. Não se esqueça de voltar a colocá-la quando substituir o fogão.

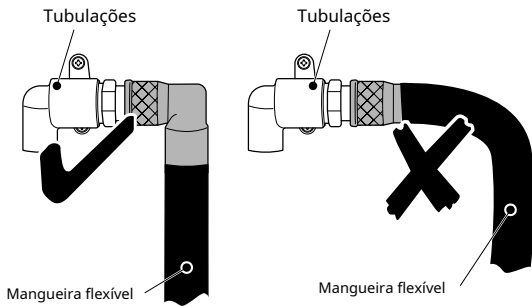
Ao substituir o fogão, verifique novamente a parte traseira para garantir que o cabo elétrico e a mangueira de gás não estejam presos ou presos.



## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

Fig. 7.13



## Conversão para outro gás

Se o aparelho for convertido para outro gás, faça a conversão neste ponto. Veja a seção de conversão destas instruções.

## conexão de gás

Isso deve estar de acordo com as normas relevantes.

A mangueira flexível (não fornecida com o fogão) deve estar de acordo com as normas vigentes. As mangueiras podem ser compradas na maioria dos comerciantes de construtores.

O suprimento de gás precisa terminar com uma baioneta voltada para o lado (Fig. 7.13).

O conector está localizado logo abaixo do nível da placa de aquecimento na parte traseira do fogão. Em caso de dúvida contacte o seu fornecedor.

As caixas de tampa traseira limitam a posição do ponto de abastecimento.

Como a altura do fogão pode ser ajustada e cada conexão é diferente, é difícil fornecer dimensões precisas.

Embora possa ser usada uma mangueira de 900 mm, uma mangueira de 1250 mm permitirá um pouco mais de flexibilidade no posicionamento da baioneta e facilitará a movimentação do fogão.

A mangueira deve ser instalada de modo que ambas as conexões de entrada e saída fiquem na vertical, de modo que a mangueira fique pendurada para baixo em forma de 'U'.

Idealmente, a conexão de alimentação da mangueira deve estar dentro da área sombreada 'A' (Fig. 7.14).

Para Gás Natural, a mangueira flexível deve estar de acordo com os códigos e regulamentos locais. Para Gás LP, ele deve ser capaz de suportar 50 mbar de pressão e 70 °C de aumento de temperatura. Em caso de dúvida contacte o seu fornecedor.

Aparafuse a extremidade roscada da mangueira na entrada de gás.

Depois de concluir a conexão do gás, certifique-se de que o fogão está funcionando bem com um teste de pressão.

## Teste de pressão

A pressão do gás pode ser medida no ponto de teste de pressão no bloco de conexão de gás.

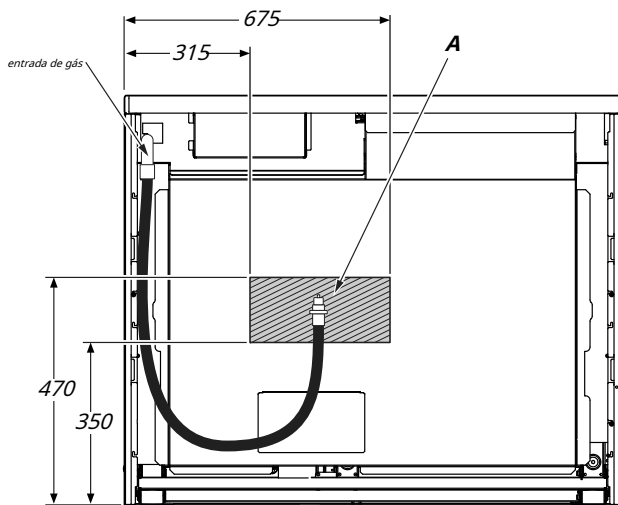
Conecte o medidor de pressão. Ligue e acenda um dos queimadores da placa de aquecimento.

Gire o botão de controle do queimador com o manômetro instalado para deixar o gás passar.

Veja o crachá de dados para pressões de teste.

Desligue os queimadores. Certifique-se de remontar o topo do queimador da maneira correta no corpo do queimador.

Fig. 7.14



Todas as dimensões em milímetros

## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

### Conexão elétrica

Este aparelho deve ser instalado por um electricista devidamente qualificado para cumprir os regulamentos elétricos relevantes e também os requisitos da empresa de fornecimento de eletricidade local.

#### ⚠Atenção: o aparelho deve ser ligado à terra.

**Observação:** O fogão deve ser conectado à alimentação elétrica correta, conforme indicado na etiqueta de voltagem do fogão, através de uma unidade de controle de fogão adequada incorporando um interruptor bipolar, com uma separação de contato de pelo menos 3 mm em todos os polos.

#### ⚠O fogão não deve ser conectado a uma fonte comum ponto de energia doméstico.

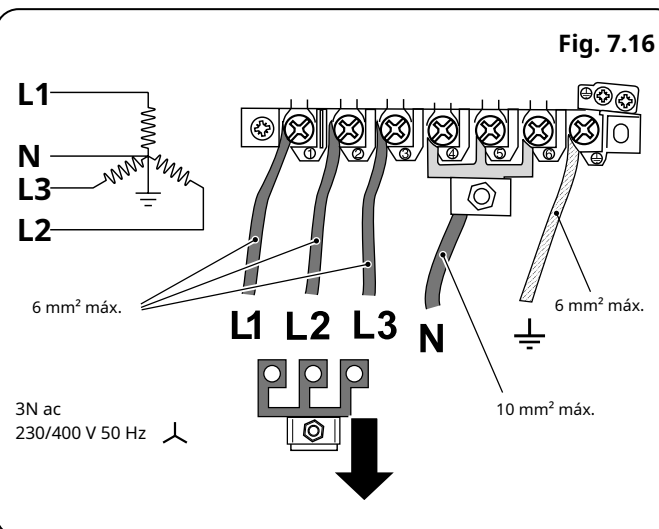
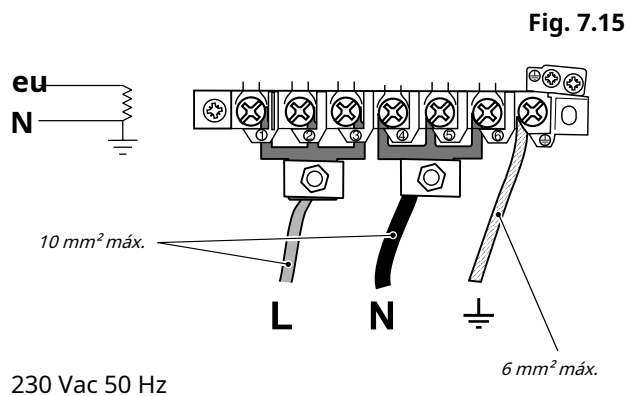
O acesso ao terminal de alimentação é obtido removendo a caixa de cobertura do terminal elétrico no painel traseiro. Conecte o cabo de alimentação aos terminais corretos para o seu tipo de alimentação elétrica (**Fig. 7.15**e**Fig. 7.16**). Verifique se os elos estão bem encaixados e se os parafusos dos terminais estão apertados.

Prenda o cabo de alimentação usando a braçadeira de cabo.

#### Disjuntores de vazamento de terra operados por corrente

A utilização conjunta do seu fogão e de outros electrodomésticos pode causar disparos incómodos, pelo que recomendamos que o fogão seja protegido por um RCD (Residual Dispositivo de Corrente) ou RCBO (Disjuntor de Corrente Residual com Sobrecarga).

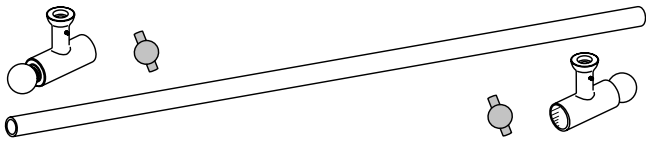
**EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE UM PESSOAL QUALIFICADO ELETRICISTA.**



## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

Fig. 7.17



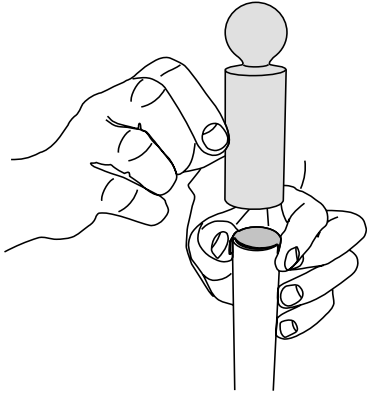
### Montagem final

#### Montagem do corrimão

O corrimão é fornecido como 2 peças finais com parafusos sem cabeça, 2 copos de fricção de plástico e o tubo do trilho (Fig. 7.17).

Segure um copo de fricção pelas abas em uma extremidade do tubo. Encaixe uma das pontas no tubo e empurre-a no tubo sobre o copo de fricção (Fig. 7.18).

Fig. 7.18

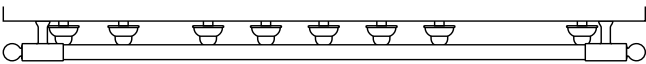


Vire o tubo e encaixe a outra ponta usando o segundo copo de fricção, certificando-se de não arranhar ou danificar a primeira ponta e de que as duas pontas estejam alinhadas corretamente. Encaixe o corrimão montado nos pinos de montagem salientes no painel de controle e fixe-o no lugar apertando os parafusos sem cabeça. Os parafusos sem cabeça devem estar na parte inferior (Fig. 7.19).

#### Montagem das maçanetas das portas

Encaixe as maçanetas nas bases das maçanetas e aparafuse-as nos encaixes das portas do forno. Aperte apenas com a mão – não use nenhuma ferramenta (Fig. 7.20).

Fig. 7.19

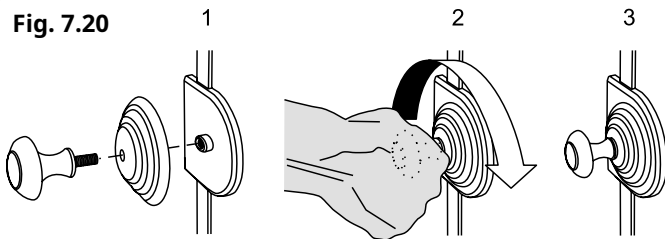


visto de cima

#### Montagem do pedestal

Remova os 3 parafusos dos suportes do rodapé ao longo da borda frontal inferior do fogão (Fig. 7.21). Fixe o rodapé com estes parafusos.

Fig. 7.20



#### verificações finais

##### Verificação da placa de aquecimento

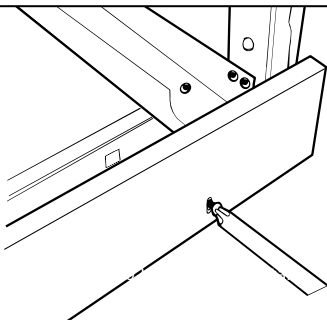
Verifique um queimador de cada vez (consulte o 'Queimadores de placa de aquecimento' seção na frente das instruções).

##### Verificação do forno

Ligue os fornos. Verifique se os ventiladores do forno começam a girar e se os fornos começam a aquecer.

Desligue o forno.

Fig. 7.21



##### Serviço de atendimento ao Consumidor

**Instalador:** Por favor, preencha seus dados neste guia, informe ao usuário como operar o fogão e entregue as instruções.

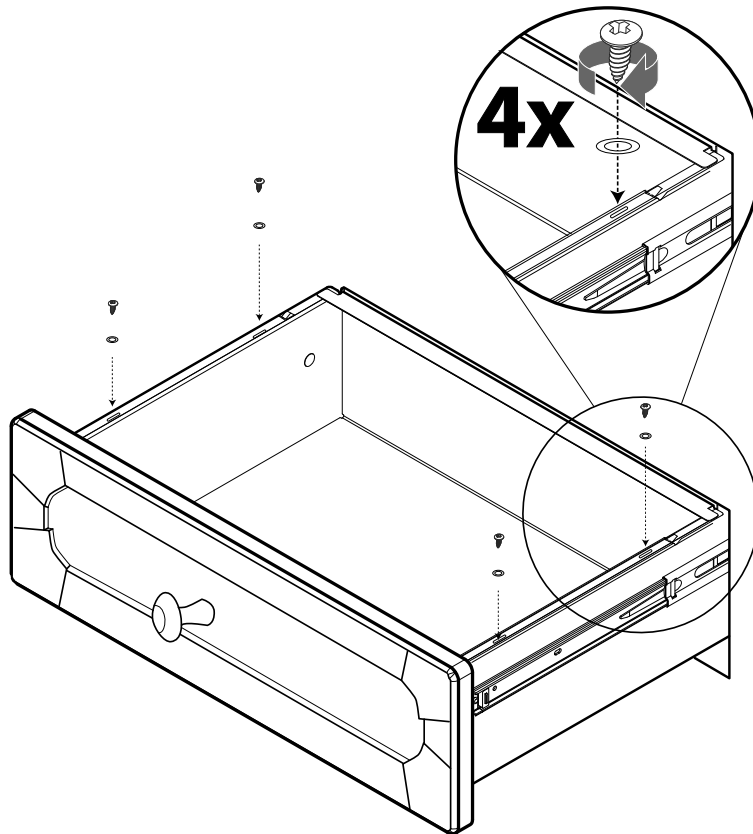
Obrigado.



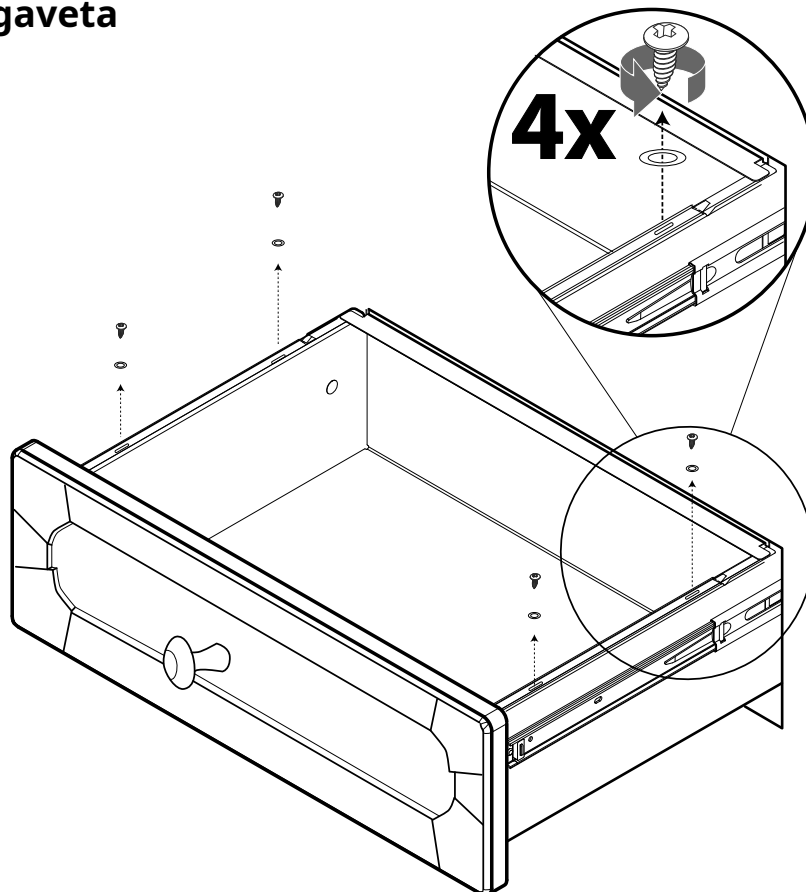
## INSTALAÇÃO

Verifique se o aparelho está eletricamente seguro e o gás sólido quando terminar.

### Montando a gaveta

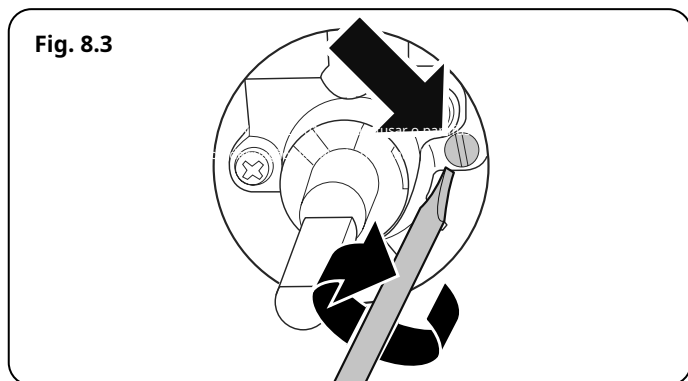
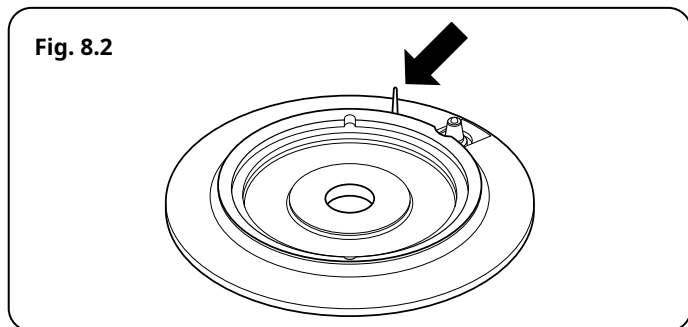
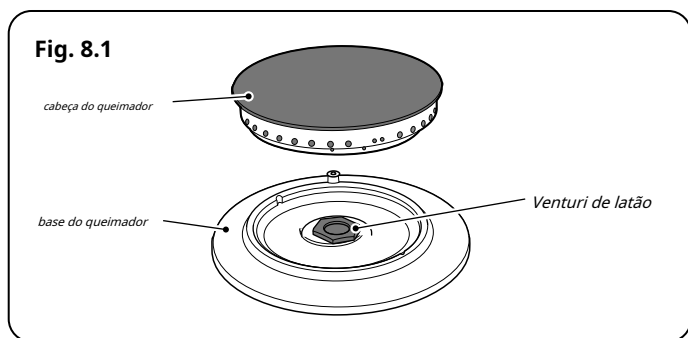


### Removendo a gaveta



**ATENÇÃO - MANUTENÇÃO A SER REALIZADA APENAS POR PESSOA AUTORIZADA**  
Desconecte da eletricidade e do gás antes de fazer manutenção. Verifique se o aparelho está seguro quando terminar.

## 8. Conversão para Gás LP




	<b>Gás natural</b>	<b>Gás GLP</b>
queimador central	165	107
Grandes queimadores	120	82
Queimador dianteiro direito	95	64

Tabela 8.1

Verifique na seção 'Dados Técnicos' na parte de trás do livro que o fogão é conversível para o gás que você deseja usar.

Uma pessoa devidamente competente deve realizar a conversão. Após a conversão, a instalação deve cumprir os regulamentos relevantes e também os requisitos da empresa local de fornecimento de eletricidade. Leia as instruções antes de converter este aparelho.

### **NA não conversão correta do aparelho pode**

invalidar quaisquer reivindicações de garantia ou responsabilidade e levar a processos judiciais.

**NAo** fazer a manutenção ou substituição de transportadores de gás

componentes desconectados do suprimento de gás antes de iniciar a operação. Verifique se o aparelho está funcionando bem após a conclusão.

**NAO** use gás reconicionado ou não autorizado controles.

**ND** desconecte-se da rede elétrica antes

manutenção. Antes da reconexão elétrica, verifique se o aparelho está eletricamente seguro.

## injetores

Remova os suportes de painéis e as cabeças dos queimadores. Solte a porca grande de latão no topo dos venturis de latão e remova (Fig. 8.1).

### Removendo os jatos

Qualquer:

Use uma chave de caixa longa para acessar e remover os injetores antigos;

Ou:

Levante a parte frontal da parte superior da placa de aquecimento e apoie-a para acessar as bases dos queimadores. Remova os jatos antigos.

Guarde os bicos retirados do aparelho para uma eventual utilização futura. Instale os novos jatos: consulte Tabela 8.1 para o tipo correto.

**Observação:** Se você levantou a placa de aquecimento, substitua-a cuidadosamente, tomando cuidado para não danificar ou deslocar os eletrodos de ignição ou as sondas de segurança contra chamas (Fig. 8.2) e recoloca os parafusos de fixação traseiros.

## Toque em Ajuste

Retire todos os botões de controle.

Gire o parafuso de derivação em cada controle no sentido horário até a parada (Fig. 8.3).

Recoloca os botões de controle.

## Remontagem para Gás LP

### queimador central

**Importante:** Se você estiver convertendo para GLP, o anel grande no kit de conversão **DEVE** ser montado no queimador central.

Encaixe o anel grande (se necessário). Aparafuse o venturi de cabeça hexagonal, mas para facilitar o encaixe dos queimadores externos, não aperte totalmente ainda (**Fig. 8.4**).

### Queimadores Externos

Aparafuse o venturis de cabeça hexagonal (**Fig. 8.5**) mas para facilitar a colocação dos outros queimadores não aperte totalmente ainda.

Monte novamente todos os queimadores com os tubos venturi e aperte uniformemente.

Recoloque os cabeçotes dos queimadores, certificando-se de que sejam remontados da maneira correta nos corpos dos queimadores (**Fig. 8.6**).

Recoloque os suportes para painelas. Monte novamente na ordem inversa.

### Cole na etiqueta

Cole a etiqueta apropriada no crachá de dados para indicar o gás para o qual o aparelho está agora configurado.

### Teste de Pressão

Ligue o aparelho à alimentação de gás.

A pressão do gás pode ser medida no ponto de teste de pressão no bloco de conexão de gás.

Conecte o medidor de pressão. Ligue e acenda um dos queimadores da placa de aquecimento.

Veja o crachá de dados para pressões de teste.

Desligue os queimadores e remova o manômetro.

∩ **Verifique se o aparelho está funcionando bem.**

∩ **Verifique o funcionamento de todos os queimadores.**

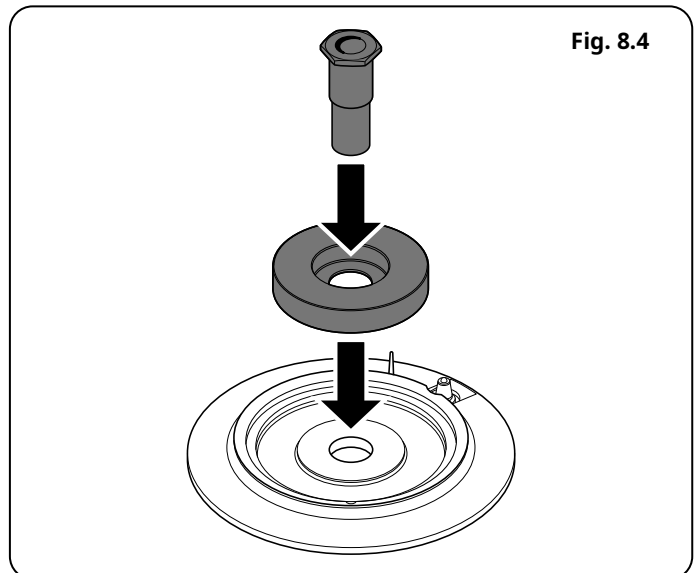


Fig. 8.4

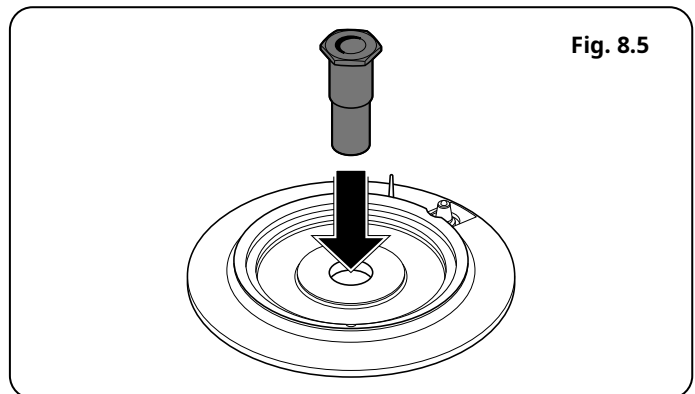


Fig. 8.5

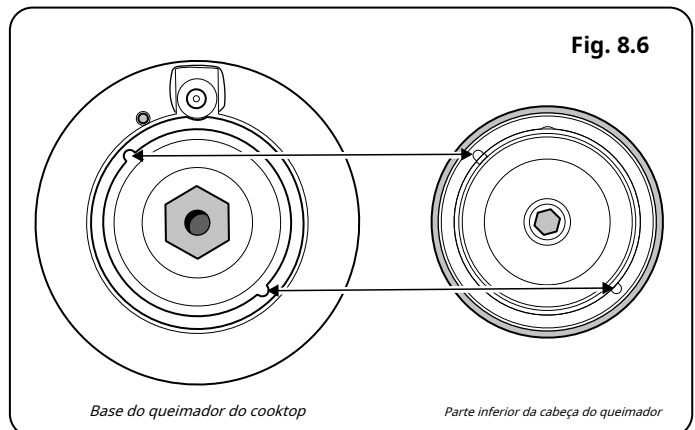
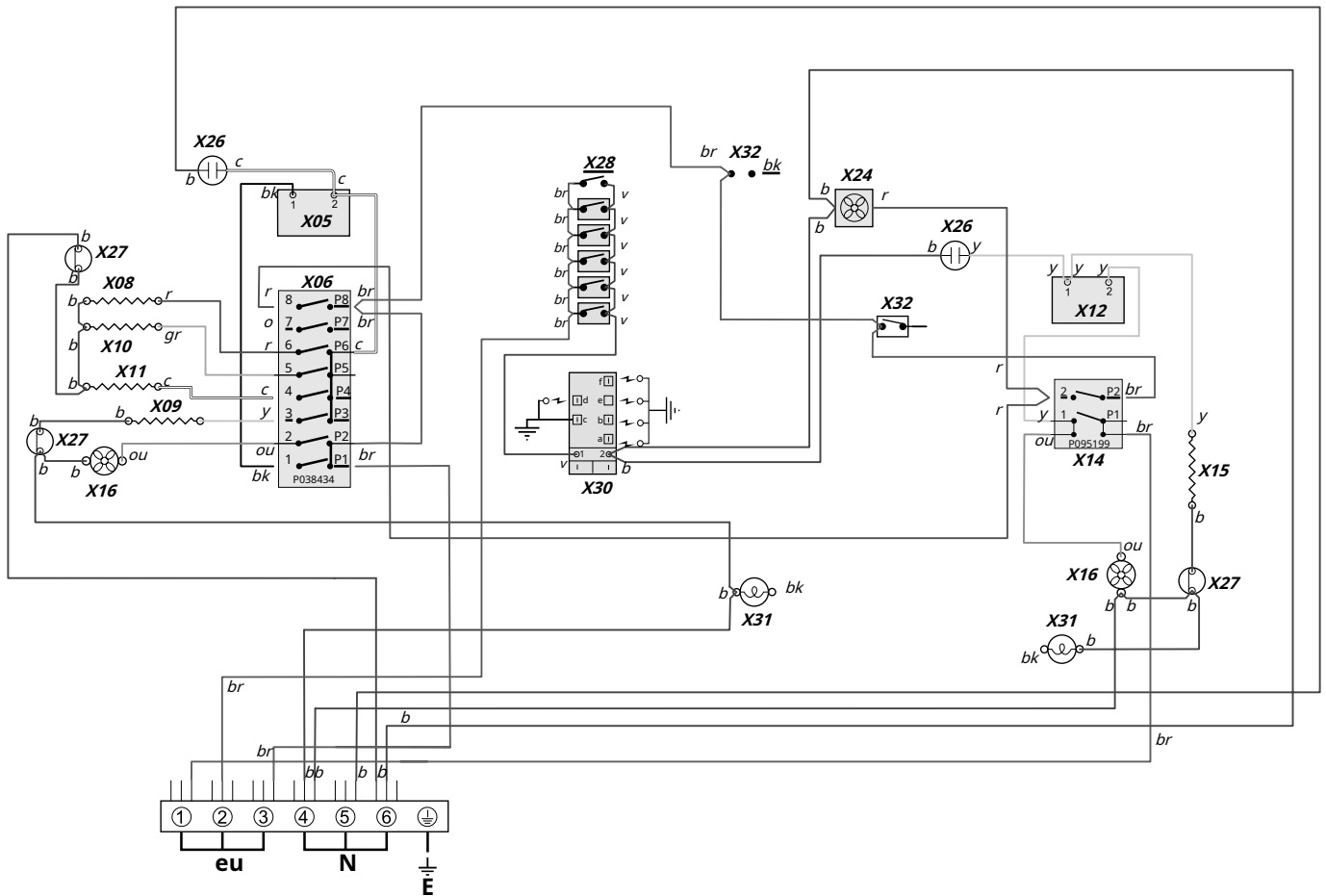


Fig. 8.6

Base do queimador do cooktop

Parte inferior da cabeça do queimador

## 9. Diagrama do circuito



Chave

As conexões mostradas no diagrama de circuito são para monofásico. As classificações são para 230 V 50 Hz. Posições dos componentes vistas da frente do fogão

Código	Descrição	Código	Descrição
X05	Termostato do forno à esquerda	X16	Ventilador de forno
X06	Interruptor multifunções do forno esquerdo	X24	Ventoinha
X08	Elemento base do forno esquerdo	X26	Néon
X09	Elemento ventilador do forno esquerdo	X27	Corte térmico
X10	Elemento superior do forno esquerdo (externo)	X28	Interruptores de ignição
X11	Elemento superior do forno esquerdo (interno)	X30	gerador de faísca
X12	Termostato do forno à direita	X31	Luz do forno
X14	Interruptor frontal do forno direito	X32	Interruptor de luz do forno
X15	Resistência do ventilador do forno à direita		

Código	Cor
b	Azul
br	Marrom
bk	Preto
ou	Laranja
r	Vermelho
v	Toilet
c	Branco
y	Amarelo
g/a	Verde amarelo
gr	Cinza

## 10. Dados Técnicos

**O FOGÃO É CATEGORIA:** Cat II2H3+, Cat II2E+3+, Cat II2L3B/P, Cat II2E3B/P, Cat II2H3B/P, Cat II2ELL3B/P. É fornecido ajustado para gás natural do grupo H. Um kit de conversão de NG para LP está disponível para o fogão. **INSTALADOR:** Por favor, deixe estas instruções com o usuário.

**LOCALIZAÇÃO DO BADGE DE DADOS:** Parte traseira do fogão, emblema do repetidor de número de série abaixo da abertura da porta do forno. **PAÍS DE DESTINO:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, IT, AT, CH, LU, BE.

### Conexões

Gás(Rp ½ no lado traseiro direito)		Elétrico
Gás natural	20 mbar	230/400 V 50 Hz
butano	29 mbar	
Propano	37 mbar	

Consulte o emblema do aparelho para obter as pressões de teste.

### Dimensões

Modelo	Conufé bicomustível	
Altura Geral	mínimo 912mm	máximo 937mm
Largura total	1092mm	
Profundidade total	650mm excluindo alças, 720mm incluindo alças	
Altura mínima acima da placa de aquecimento	650mm	

### avaliações

Prato quente	Desviar Parafuso*	Gás Natural 20 mb		Gás GLP	
			injetor		injetor
queimador grande	57	5,0 kW	165	5,0 kW (364g/h)	107
queimador médio	40	3,0 kW	120	3,0 kW (218 g/h)	82
Queimador Semi Rápido / Pequeno	32	1,70 kW	95	1,70 kW (124g/h)	64

\* Este é um jato especial sem rebaixamento. Entradas de gás com base no valor calorífico bruto.

\*\* As válvulas deste fogão estão equipadas com parafusos de derivação ajustáveis. O fogão é fornecido com os parafusos de derivação ajustados para gás natural. Para a conversão de GLP, os parafusos de derivação devem ser aparafusados até o fim.

#### Dicas de economia de energia da placa de aquecimento

Use panelas com uma base plana. Use panelas de tamanho correto. Use panelas com tampa. Minimize a quantidade de líquido ou gordura. Quando o líquido começar a ferver, reduza a configuração. O consumo é baseado em G30.

#### Dicas para economizar energia no forno

Cozinhe as refeições juntos, se possível.  
Mantenha o tempo de pré-aquecimento curto.  
Não prolongue o tempo de cozimento.  
Não abra a porta do forno durante o período de cozimento. Não se esqueça de desligar o aparelho no final da cozedura.

# Inglês

## Eficiência da placa de aquecimento

Marca	La Cornue
Identificação do modelo	CornuFe
Tamanho	110
Tipo	Bicombustível

Tipo de placa	GÁS
Número de queimadores a gás	5
Queimador auxiliar/pequeno (queimador a gás EE)	-
Queimador Semi Rápido / Médio (queimador a gás EE)	60%
Queimador Semi Rápido / Médio (queimador a gás EE)	-
Queimador rápido / grande (queimador a gás EE)	58%
Queimador rápido / grande (queimador a gás EE)	58%
Queimador rápido / grande (queimador a gás EE)	58%
Queimador Ultra Rapide / Grande (queimador a gás EE)	55%
Wok (queimador a gás EE)	-
Wok (queimador a gás EE)	-
Placa de fogão a gás EE (*)	57%

As informações marcadas assim (\*) não são necessárias com placas de combustível misto

## dados do forno

Marca		La Cornue
Identificação do modelo		CornuFe
Tipo de forno		Elétrico
Massa	kg	159
Número de cavidades		2
<b>Eficiência da mão esquerda</b>		
Tipo de combustível		Elétrico
Tipo de cavidade		Multifuncional
Potência - convencional		2.2
Potência - convecção de ar forçada		2.5
Volume	litros	79
Consumo de energia (eletricidade) - convencional	kWh / ciclo	1.01
Consumo de energia (eletricidade) - convecção de ar forçado	kWh / ciclo	0,88
Índice de eficiência energética - convencional		114
Índice de eficiência energética - convecção forçada de ar		100
classe energética		A
<b>Eficiência da Mão Direita</b>		
Tipo de combustível		Elétrico
Tipo de cavidade		Abanado
Potência - convencional		-
Potência - convecção de ar forçada		2.5
Volume	litros	79
Consumo de energia (eletricidade) - convencional	kWh / ciclo	-
Consumo de energia (eletricidade) - convecção de ar forçado	kWh / ciclo	0,83
Índice de eficiência energética - convencional		-
Índice de eficiência energética - convecção forçada de ar		94,4
classe energética		A

<b>Informações adicionais</b>		
O forno está em conformidade com EN 60350-1		
Saída máxima @ 230V 50Hz		
Convencional		2,2 kW
Multifuncional		2,5 kW
Multifuncional(com resposta rápida)		-
Convecção de Ar Forçado		2,5 kW
Grade		-
forno lento		-
Gaveta para fermentar pão		-

<b>Carga elétrica total máxima em 230 V</b> (total aproximado incluindo fogão, luzes do forno, ventilador do forno, etc.):	5,1 kW
--	--------

Rua Clarence, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, Inglaterra.  
[www.falconworld.com](http://www.falconworld.com)

