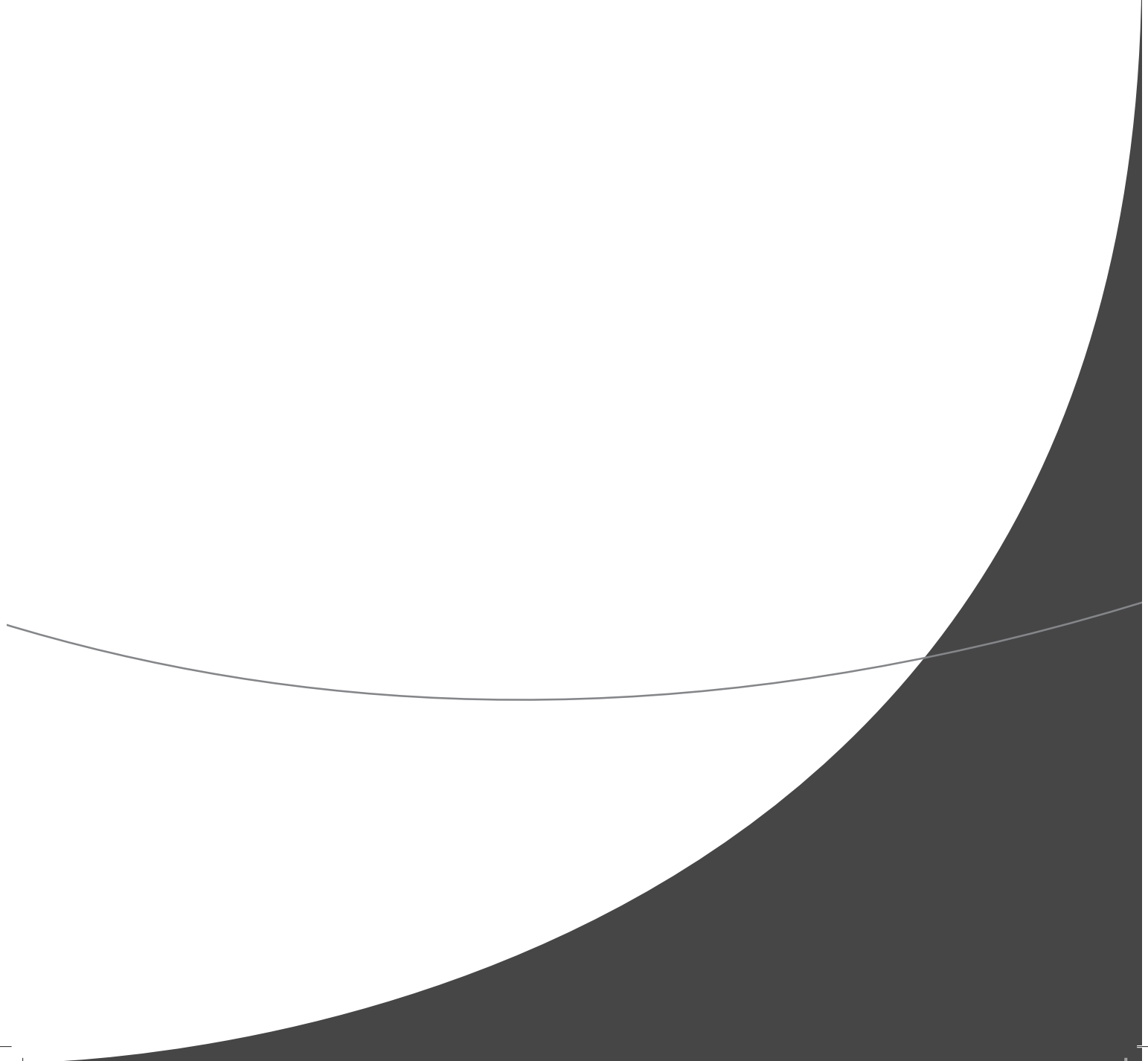


LIVRETO DE INSTRUÇÕES



Gostaríamos de agradecer pela compra de um de nossos produtos, e estamos certos de que atenderá às suas necessidades. Também gostaríamos de convidá-lo a ler este livreto com cuidado e mantê-lo em local seguro, pois contém informações importantes e dicas úteis para o uso otimizado de seu novo fogão, com total segurança.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas:

- Baixa tensão 2014/35 / CE (diretiva)
- 2014/108 / CE Compatibilidade Eletromagnética (Diretiva)
- 2009/142 Aplicação de gás (Diretiva)
- 1935/2004 / CE Materiais destinados a entrar em contacto com alimentos (Regulamentação)
- 2002/95 / CE Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos (diretiva)
- 2002/40 / CE Rotulagem energética de fornos elétricos para uso doméstico (diretiva)

ÍNDICE

03 Avisos gerais

04 Seu produto

05 Uso

Placa

Forno

Lembretes Programadores e minutos

Sugestões de Culinária

08 Limpeza

08 Manutenção

09 Instruções para o instalador

Manipulação de produtos

Instalação

Adaptação aos diferentes tipos de gás

11 Assistência técnica

11 Eliminação de produtos e embalagens

12 Dados técnicos

13 Mesas de cocção e grelha

AVISOS GERAIS

Este aparelho foi concebido e fabricado apenas para uso doméstico. Qualquer outro uso, como aquecimento, por exemplo, é considerado impróprio e, portanto, altamente perigoso.

Mantenha afastadas as crianças com menos de 8 anos, se não sob a supervisão constante de um adulto.

É proibido o uso deste aparelho a crianças e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas e / ou com falta de conhecimento adequado do uso e dos perigos que o equipamento pode acarretar, a menos que estejam sob a supervisão constante de um adulto responsável.

As crianças não devem brincar com o aparelho ou em suas proximidades, esteja ele em operação ou não. Não permita que crianças limpem o aparelho.

Se o aparelho apresentar uma falha e / ou não estiver funcionando corretamente, feche a linha de gás, desconecte o aparelho da rede elétrica e não tente repará-lo por conta própria. Entre em contacto diretamente com o centro de assistência autorizado mais próximo (consulte a secção "assistência técnica" aqui).

As temperaturas da superfície de cada peça devem respeitar rigorosamente as regulamentações em vigor. Isso não significa que algumas partes metálicas não queimam durante ou após o uso. Por conseguinte, use o produto com o devido cuidado.

O fogão não pode ser instalado sem os pés.

A Empresa não se responsabiliza em caso de inobservância das informações fornecidas neste documento.

A empresa reserva-se o direito de alterar as especificações do produto, mantendo a segurança e a funcionalidade.

Os vapores de álcool no interior do compartimento de cozedura quente podem incendiar-se. Não cozinhe alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico.

Use apenas pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico no aparelho com cuidado.

CUIDADO



Algumas partes do fogão são protegidas por um filme especial. Retire-o antes de operar o aparelho e use água morna e sabão para remover qualquer resíduo pegajoso.



Prevenção de acidentes em casa

Não deixe o aparelho sem vigilância quando cozinhar com gorduras ou óleo.

Não deixe objetos nas proximidades de superfícies de cozimento.

Em caso de rutura da placa vitrocerâmica desligue o aparelho para evitar possíveis choques elétricos.

NUNCA tente apagar uma chama / fogo com água; neste caso, desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor à prova de chamas.



Evite que as painelas sobressaiam das bordas da placa durante o uso. Também é aconselhável usar recipientes com uma base plana intacta.



Durante o uso, o aparelho superaquece. As crianças devem ser mantidas longe do aparelho. Tenha cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.



As partes acessíveis podem estar quentes quando a grelha for usada, portanto as crianças devem ser mantidas afastadas.



Não use jatos de vapor para limpar o aparelho. O vapor pode atingir as partes elétricas, danificando-as e causando curto-circuitos. Não use produtos de limpeza que contenham cloro, amônia ou alvejante em peças de aço ou superficialmente tratados com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, niquelagem, cromagem).



É essencial que todas as operações de instalação, regulação e manutenção técnica sejam realizadas apenas por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com as regulamentações em vigor no país de uso.



Antes de cada operação de manutenção, é necessário desconectar o aparelho da tomada e esperar que esteja completamente arrefecido.



Para impedir o acionamento acidental do dispositivo, instale um dispositivo de estabilização, conforme mostrado na página 11 na secção de instalação.



O aparelho é projetado para operar com diferentes tipos de gás; cada tipo de gás requer injetores e regulações específicas. Para efetuar qualquer alteração, é sempre necessário desligar o aparelho da rede eléctrica e interromper temporariamente o fornecimento de gás de rede.



Se o seu fogão tiver uma tampa de vidro, certifique-se de que ela esteja levantada antes de ligar os queimadores, durante o uso e a sucessiva fase de arrefecimento. Em caso de esquecimento, o vidro pode romper-se.



Não use produtos abrasivos ou espátulas metálicas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, pois pode arranhar a superfície, causando a rutura do vidro.



Remova quaisquer líquidos que possam ter transbordado na tampa antes de abri-la. Deixe a superfície da placa arrefecer de fechar a tampa.



Na primeira vez que usar o forno, retire todos os acessórios e materiais fornecidos, ligue-o e deixe-o em funcionamento por pelo menos uma hora na temperatura mais alta, com a porta fechada (mas não use a grelha). Em seguida, desligue-o, abra a porta do forno e ventile o ambiente. Qualquer odor nesta fase é o resultado da evaporação das substâncias de vedação e proteção no interior do forno.



O aparelho não foi concebido para operar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.



O uso de um aparelho a gás produz calor e humidade no ambiente onde foi instalado. Garanta a boa ventilação do ambiente mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com conduto de descarga).



Durante a cozedura não cubra o fundo do forno ou a placa com papel alumínio.



Os alimentos devem ser cozidos com supervisão constante. Mesmo a cozedura breve deve ser constantemente supervisionada.



Não instale o aparelho numa base e / ou plataforma elevada.



Não instale o aparelho atrás de portas decorativas para evitar o aquecimento excessivo.



Perigo de incêndio: · Não conserve itens nas superfícies de cozimento.



O produto não é destinado ao uso a bordo de navios.



O fogão não deve ser colocado em uma base.

SEU PRODUTO

Devido à ampla gama de produtos disponíveis no mercado, este livreto contém informações sobre vários modelos, portanto, é possível que nem todas as informações aqui contidas refiram-se ao seu eletrodoméstico ou acessórios. Estamos à sua disposição para qualquer esclarecimento que seja necessário.

Seu fogão consiste nas seguintes partes principais:

- **placa:** parte superior plana onde os suportes de panela (suportes para panelas), queimadores a gás, placas elétricas ou áreas vitrocerâmicas, dependendo do tamanho e modelo de seu fogão, estão localizadas.
- **painel de controle:** zona dos dispositivos de controle do fogão (ou seja, botões e interruptores).
- **porta do forno**

COMO IDENTIFICAR OS SÍMBOLOS NO PAINEL DE CONTROLO

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Queimador / área frontal esquerda
	Queimador / área esquerda traseira
	Queimador central
	Queimador / frente à direita
	Queimador área direita traseira
	Queimador área esquerda
	Controlo da temperatura do forno (° C)
	Temporizador/lembrete de minutos

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Termóstato do forno
	Queimador a gás
	Queimador grelha
	Botão da luz
	Botão de ignição (faísca)
	Duplo gás ventilado (MultiChef)

USO

PLACA

USO DA PLACA



Se o seu fogão tiver uma tampa de vidro, certifique-se de que ela esteja levantada antes de ligar os queimadores, durante o uso e a sucessiva fase de arrefecimento. Em caso de esquecimento, o vidro pode romper-se.

LIGAR O QUEIMADOR A GÁS

Coloque um fósforo aceso perto do queimador (uma faísca ou chama deve ser gerada!), pressione e gire o botão correspondente no sentido anti-horário para a posição MÁX.

A placa pode ser equipada com ignição elétrica ativada através de um botão separado ou pressionando o botão.

Quando estiver aceso, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos, solte-o e ajuste a intensidade da chama, tomando cuidado para posicionar o botão na área entre o máximo e o mínimo (incluído) e nunca entre máximo e zero para evitar que seja desligado inesperadamente.

O queimador pode sair ao soltar o botão: isso significa que o termopar não está suficientemente quente.

Se não acender em 15 segundos, aguarde 1 minuto antes de tentar novamente.

Se o seu modelo não tiver uma válvula de segurança de gás (termopar cor de cobre perto), verifique se, em intervalos regulares, a chama não se apaga devido ao possível transbordamento de líquido das panelas durante o cozimento.



PREVENÇÃO DE ACIDENTES DOMÉSTICOS

Não deixe o aparelho sem vigilância quando cozinhar com poucas doses, gorduras ou óleo.

Não deixe objetos nas proximidades de superfícies de cozimento.

Em caso de rutura da placa vitrocerâmica desligue o aparelho para evitar possíveis choques elétricos.

DICAS PRÁTICAS PARA USAR A PLACA

Para melhor uso dos queimadores com mínimo consumo de gás é aconselhável usar panelas com fundo plano com tampas com tamanho adequado para o queimador. A tabela abaixo fornece os diâmetros de panela para cada queimador, do menor para o maior.

Tipo (tamanho do queimador em cm)	Tamanho da panela (cm)
Queimador Auxiliar (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Queimador Duplo	Ø 24 - 28
Queimador Rápido (R) Ø10	Ø 20 - 24
Queimador Semirrápido (TC) Ø7,5	Ø 16 - 20

** A grelha de redução, para modelos que a incluam, só deve ser usada para o queimador auxiliar quando estiver a cozinhar com panelas com diâmetro inferior a 12 cm.

FORNO

LIGAR O FORNO

Na primeira vez que usar o forno, retire todos os acessórios e materiais fornecidos, ligue-o e deixe-o em funcionamento por pelo menos uma hora na temperatura mais alta, com a porta fechada (mas não use a grelha). Em seguida, desligue-o, abra a porta do forno e ventile o ambiente. Qualquer odor nesta fase é o resultado da evaporação das substâncias de vedação e proteção no interior do forno.

FOGÃO COM FORNO A GÁS E GRELHA A GÁS

Este tipo de fogão é dotado de queimador localizado sob a base do forno e grelha no teto do forno.

Geralmente apenas um botão é usado para controlar o forno.

Alguns modelos possuem dois botões separados, um para cada queimador, permitindo que ambos os queimadores, no interior do forno, sejam usados ao mesmo tempo. Esta opção especial é útil para cozinhar grandes quantidades de comida.

Segurando o botão para baixo, coloque um fósforo aceso (uma faísca ou gerador de chama) nas proximidades do orifício na base do forno. Mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos, solte-o e ajuste-o à temperatura desejada. Feche a porta do forno e aguarde cerca de 15 minutos para pré-aquecer a cavidade.

Alguns modelos também possuem ventiladores traseiros que são usados para distribuir uniformemente o calor durante o uso do forno.

Se desejar cozinhar com ar forçado, insira o controle depois que o forno já estiver pré-aquecido.

FORNO A GÁS

O queimador do forno deve estar sempre aceso com a porta do forno totalmente aberta e a cavidade vazia.

Pressione e gire o botão do forno no sentido anti-horário até a posição MÁX.

Alguns modelos também possuem ventiladores traseiros que são usados para distribuir uniformemente o calor durante o uso do forno.

Se desejar cozinhar com ar forçado, insira o controle depois que o forno já estiver pré-aquecido.

GRELHA DE GÁS (porta do forno fechada)

O queimador da grelha deve estar sempre aceso com a porta do forno totalmente aberta e a cavidade vazia. Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição MÁX.

Segurando o botão para baixo, coloque um fósforo aceso (uma faísca ou um gerador de chamas) nas proximidades do queimador da grelha.

Mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos e solte-o. Feche a porta do forno e espere alguns minutos para pré-aquecer e depois coloque os alimentos no interior do forno no nível desejado.

FORNO A GÁS COM GRELHA A GÁS (porta do forno fechada)

O queimador do forno deve estar sempre aceso com a porta do forno totalmente aberta e a cavidade vazia. Pressione e gire o botão do forno no sentido anti-horário até a posição MÁX.

Segurando o botão para baixo, coloque um fósforo aceso (uma faísca ou gerador de chama) nas proximidades do orifício na base do forno.

Mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos e solte-o. Feche a porta do forno e aguarde cerca de 15 minutos para pré-aquecer a cavidade.

Em seguida, defina a temperatura de cozimento, coloque os alimentos no interior do forno no nível desejado e acenda a grelha a gás.



ATENÇÃO: É ACONSELHÁVEL UTILIZAR A FUNÇÃO DE GRELHA COM PORTA FECHADA POR 25 MINUTOS, NO MÁX., PARA EVITAR O SOBREAQUECIMENTO EXCESSIVO DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS.

FORNO MULTIFUNCIONAL

Os fornos elétricos multifuncionais são controlados por um seletor (botão) associado a um termostato que permite escolher a temperatura desejada. Dependendo do modelo do forno, estarão à disposição vários recursos de cozimento (consulte a tabela de recursos de cozimento para identificar o símbolo e o uso).

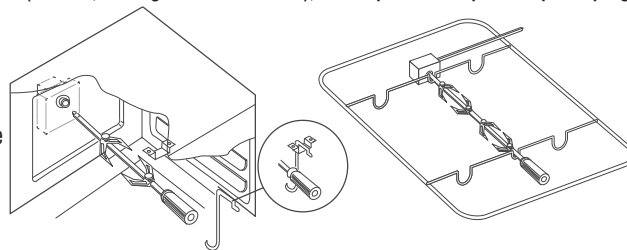
Selecione o recurso e a temperatura desejados. Se o fogão não tiver isolante de calor, significa que a cozedura é feita com a porta fechada e não é possível definir temperaturas superiores a 200°C.

Para acesso imediato aos recursos de cozimento em fornos com programador (manual, analógico ou eletrônico), certifique-se sempre de que o programador/temporizador esteja no modo "manual"

ROTOR DO ESPETO

O rotor do espeto pode ser ligado com uma tecla manual ou automaticamente selecionando o símbolo correspondente

Coloque o alimento no espeto para que possa ser sustentado pelos dois garfos; equilibre o peso no centro para evitar esforço desnecessário no motor durante a rotação



LUZ

A luz no interior do forno pode ser ligada e desligada pela respectiva tecla ou girando o botão do forno

VENTILADOR DE REFRIGERAÇÃO DE FLUXO TRANSVERSAL

O arrefecimento por fluxo cruzado permite que as temperaturas da superfície do fogão diminuam graças à recirculação de ar forçada entre a porta do forno, o painel de controle e a cavidade do forno sob a placa. O ventilador de fluxo cruzado, localizado entre a placa e o teto do forno, inicia automaticamente alguns minutos depois que o forno for ligado, e um dispositivo o mantém funcionando mesmo quando o forno estiver desligado, até que a parte externa do forno arrefeça.

COMPARTIMENTO INFERIOR (sob a porta do forno)

Alguns modelos possuem um compartimento inferior onde os acessórios de metal do fogão podem ser armazenados quando não estão em uso.

Não coloque material inflamável, papel, panos etc. dentro deste compartimento.

PROGRAMADORES E LEMBRETES DE MINUTOS

LEMBRETES DE MINUTOS

O contador de minutos é ligado rodando o botão no sentido horário até o final do curso para carregar o mecanismo e, em seguida, em sentido anti-horário para definir o tempo necessário. A hora é expressa em minutos, um sinal avisa quando os minutos previamente definidos estão ativos.

TEMPORIZADOR MECÂNICO DE COZEDURA (somente em modelos com forno elétrico)

Este temporizador mecânico, além de ativar um avisador acústico, também atua como um interruptor, ao desconectar a energia, é diferente do contador de minutos porque a arruela ao redor do botão, além de indicar os minutos, também possui o símbolo de uma mão. Para configurá-lo, gire o botão até o final do curso a fim de carregar o mecanismo, em seguida, gire-o na direção oposta para definir o tempo necessário; se desejar ligar o forno sem configuração a qualquer momento, posicione o botão o símbolo da 'mão' na posição manual.

3 TECLAS DO TEMPORIZADOR DIGITAL (fig. 3 - página 7)

- Defina a hora: pressione o botão para ligar/desligar o temporizador (avisador acústico) imediatamente seguido pela tecla + ou - para ajustar a hora. Depois de configurado, o tempo será definido automaticamente após 10 s.
- Use o temporizador: para definir o tempo de cozimento, pressione a tecla + ou - até atingir o tempo necessário (entre 1 e 99 minutos). Quando o temporizador estiver ligado, surgirá na tela. Quando o tempo acabar, o temporizador começará a tocar. Para desligá-lo, pressione a tecla de ativação/desativação do temporizador (avisador acústico).
- Trocar o volume do temporizador: defina o temporizador para 1 minuto e quando ouvir o avisador acústico, pressione a tecla - para alterar o volume.

PROGRAMADOR TÁTIL (fig. 4 - página 7)

O programador tátil pode funcionar em 3 modos:

- LEMBRETE MINUTOS: após regular a hora, o cronômetro começará a contagem decrescente até que esteja ativo, e um avisador acústico ativa-se.
- FIM DA COZEDURA AUTOMÁTICA: quando o intervalo de tempo acabar, o forno desligará e um avisador acústico ativa-se (somente em modelos com fornos elétricos).
- INÍCIO ATRASADO: definindo o tempo de cozimento e o tempo de desligamento, o forno ativa-se e para automaticamente.

• Teclado Congelamento: o programador está equipado com o congelamento automático do teclado após 7 segundos de inatividade. Para descongelá-lo, pressione qualquer tecla por 2 segundos.

• Defina a hora do programador: mantenha as teclas + e - pressionadas ao mesmo tempo até que o cursor central entre a hora e os minutos comece a piscar. Em seguida, pressione + ou - para definir a hora. Depois de atingir o tempo que precisa definir, não pressione nenhuma outra tecla e, após alguns segundos, um bipe confirmará o horário definido.

• Definir a contagem regressiva (função de controlo de minutos): o contador de minutos opera separadamente do forno e pode ser usado para todos os recursos de cozimento. Segure a tecla "Menu" até a página mudar.

Solte a tecla e ajuste o tempo (minutos) usando as teclas + e -. Quando atingir o tempo necessário, solte a tecla e aguarde o bipe de confirmação. Um ícone de sino aparecerá no ecrã. No final dos minutos, o avisador acústico ativa-se. Pressione qualquer tecla para desligá-lo. Para remover o ícone da campainha da página, pressione a tecla "Menu". Para verificar o tempo restante (antes de expirar), mantenha pressionada a tecla "Menu". Para excluir o tempo definido, pressione a tecla "Menu" até que a página mude e, em seguida, pressione as teclas + e - ao mesmo tempo. A quantidade de vezes definida será excluída.

• Configuração do desligamento automático (somente para fornos elétricos): ligue o forno ajustando recursos e temperaturas. Mantenha pressionada a tecla "Menu" até que a página mude, depois pressione novamente. As letras "DUR" (para "duração") surgem no ecrã. Pressione as teclas + e - para ajustar o tempo de cozimento. Aguarde o bipe de confirmação sem tocar nas teclas. Quando a quantidade de tempo definida terminar, o forno desliga e o som do bipe será acionado. Pressione qualquer tecla para desligá-lo. Para remover o ícone da campainha da página, pressione a tecla "Menu". Para verificar o tempo restante (antes de terminar), mantenha pressionada a tecla "Menu". Para cancelar o tempo definido, pressione a tecla "Menu" até que a página mude e, em seguida, pressione as teclas + e - ao mesmo tempo. Consequentemente, a quantidade de vezes definida será cancelada. No final do cozimento, lembre-se de colocar o botão novamente na posição "0".

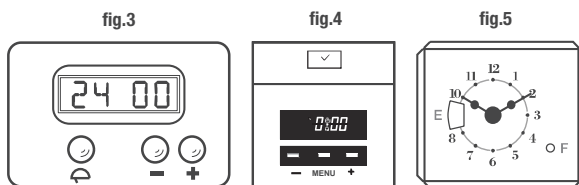
• Definição do início atrasado (apenas para fornos elétricos): mantenha pressionada a tecla "Menu" até que a página, depois pressione novamente. As letras "DUR" (para "duração") surgem no ecrã. Pressione as teclas + e - para ajustar o tempo de cozimento. Em seguida, pressione a tecla "Menu" uma vez e as letras END surgem na página, indicando o menu para definir o horário de desligamento. Pressione as teclas + e - para ajustar o tempo de desligamento. Em seguida, selecione o recurso de cozimento e a temperatura desejada. Obviamente, o forno não se ativa imediatamente. Após o final do tempo definido, o forno desligará e o sinal sonoro será ativado. Pressione qualquer tecla para desligá-lo. Para remover o ícone da campainha da página, pressione a tecla "Menu".

• Definir o volume: pressione + e - ao mesmo tempo, seguido por "Menu", para entrar no modo de ajuste de tom e pressione a tecla-chave repetidamente para alterar o tom do alarme. Após selecionar o tom, o temporizador memorizará sua seleção até que deseje alterá-la novamente.

Dicas práticas ao usar o programador: considere a quantidade de tempo para aquecer o forno quando o tempo de cozimento estiver em configuração. Desligue o forno no final dos ciclos de cozedura.

RELÓGIO ANALÓGICO com as mãos (fig. 5)

- Defina a hora: puxe a haste (F) e gire no sentido horário até definir a hora atual. Quando estiver definido, coloque a haste de volta na posição inicial.
- Regulação do tempo de cozimento: gire a haste (sem puxá-la) (F) no sentido horário e ajuste os minutos necessários no disco de encaixe regulado em "9" (E). A quantidade máxima de tempo é de 3 horas. Quando o tempo acabar, ativa-se um avisador sonoro. Este desliga-se automaticamente após três minutos. Se desejar desligá-lo manualmente, gire a haste no sentido horário até ver E, 0 ou uma campainha riscada no disco e na caixa E.
- Definir o recurso manual: Gire a haste no sentido horário para a posição I ou II para excluir o contador de minutos.

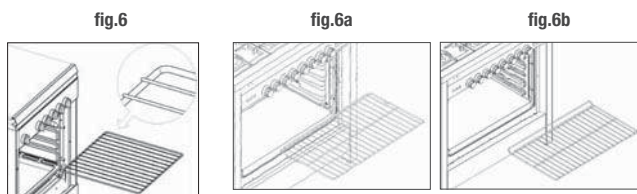


RACKS INTERNOS (fig. 6, 6a, 6b)

O forno possui 4 níveis internos para o posicionamento do rack (rack de cozimento retangular preto ou rack cromado), onde pode-se colocar os vários pratos a serem cozidos. É aconselhável consultar a mesa de cozedura nas páginas seguintes para utilizar a melhor posição e obter os melhores resultados de cozedura.



Cuidado! O dispositivo de parada da grelha requer que o suporte seja inserido na posição correta para funcionar adequadamente (fig. 6-6a-6b).



DICAS DE COZINHA

RECURSOS DE COZEDURA



LUZ DO FORNO

Acende o interior do forno. É útil para verificar o grau de cozimento dos alimentos.



GRILL

É usado para dourar a parte de cima da comida. Excelente para cozinhar carne em camadas finas.



ROTOR DO ESPETO

Ideal para cozinhar e assar em um espeto; pode ser usado com recursos de grelha estática ou ventilada.



DESCONGELAR

O ventilador opera sem elementos de aquecimento. Isso garante um descongelamento rápido ideal em apenas alguns minutos.



MAXI GRILL

A grelha combinada com o elemento de aquecimento do teto permite grelhar superfícies maiores.



DESCONGELAR

O ventilador opera sem elementos de aquecimento. Isso garante um descongelamento rápido ideal em apenas alguns minutos.



COZINHA TRADICIONAL

O calor é produzido pelos elementos de aquecimento nas partes superior e inferior do forno. Excelente para doces e receitas tradicionais.



MAXI GRILL + VENTILADOR

Excelente para grelhar carne ou peixe.



GRELHADOR A GÁS

Fogão tradicional a gás. Ideal para cozinhar pratos com calor "úmido", como carnes e assados.



ELEMENTO CIRCULAR + VENTILADOR

O ventilador faz com que o ar quente circule dentro do forno, permitindo cozinhar até em três níveis, sem transmitir odor.



FUNDO + VENTILADOR

O calor do elemento de aquecimento inferior é ventilado (recomendado para terminar de cozinhar e esterilizar).



GRELHA A GÁS

Adequado para grelhar carne e dourar. Ideal para cozinhar em combinação com o rotor do espeto.



QUEIMADOR A GÁS + VENTILADOR

O calor produzido pelo queimador é ventilado, garantindo uma temperatura uniforme e a possibilidade de cozinhar vários pratos ao mesmo tempo.

LIMPEZA

É necessário limpar periodicamente o forno completamente para evitar a formação de gordura, que com o tempo, pode produzir fumaça, odor desagradável e mau funcionamento. Abaixo está uma lista com nossas dicas sobre as várias partes do seu fogão.



AVISO:

Não use jatos de vapor para limpar o aparelho.

O vapor pode atingir as partes elétricas, danificando-as e causando curto-circuitos.

Não use produtos de limpeza que contenham cloro, amônia ou alvejante em peças de aço ou superficialmente tratados com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, niquelagem, cromagem).

USO DA PLACA

É aconselhável limpar a placa diariamente após cada utilização, após o arrefecimento, utilizando produtos específicos para aço, ou um desengordurante normal para fogões coloridos. Tenha cuidado para remover todos os resíduos de cozimento. Aconselhamos evitar o uso de produtos à base de abrasivos ou cloro.

LIMPEZA DOS SUPORTES DA PAINELA

Os suportes do recipiente devem ser limpos regularmente com água morna e detergente não abrasivo, com o cuidado de remover todas as incrustações.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES E ESPALHADORES DE CHAMA

As tampas dos queimadores e espalhadores de chama podem ser removidas para facilitar a limpeza da placa. Lave-os com água quente e detergente não abrasivo, certificando-se de que estejam completamente secos antes de serem recolocados.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES E ESPALHADORES DE CHAMA

As tampas dos queimadores e espalhadores de chama podem ser removidas para facilitar a limpeza da placa. Lave-os com água quente e detergente não abrasivo, certificando-se de que estejam completamente secos antes de serem recolocados.

LIMPEZA DOS ESPALHADORES DE CHAMA E TERMOPARES

Para evitar avarias, verifique e mantenha as velas de ignição e os termopares da placa limpos. Remova todos os resíduos de cozimento, limpando-os suavemente com um pano úmido.

LIMPEZA DO FORNO

Para uma boa conservação, o forno, deve ser limpo regularmente após o arrefecimento.

- Remova todas as partes removíveis.
- Limpe as grades do forno com água quente e detergentes não abrasivos, enxague e seque.
- para facilitar a limpeza, é possível remover a porta e / ou o vidro (consulte o parágrafo de manutenção).
- No final destas operações, para secar completamente as partes húmidas. É aconselhável ligar o forno por um período máximo de 15 a 20 minutos após a utilização de produtos de limpeza específicos a fim de eliminar os resíduos do interior do forno.
- Não use detergentes abrasivos ou raspadores de metal para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode arranhar a superfície do vidro, causando ruturas.

MANUTENÇÃO



AVISO:

Antes de cada operação de manutenção, é necessário desconectar o aparelho da tomada e esperar que esteja completamente arrefecido.

TROCA DAS LUZES INTERNAS DO FORNO (fig. 7 - página 10)

Desaperte a tampa protetora no interior do forno (A). Desparafuse e troque a lâmpada (B) por uma nova com a mesma potência e resistência a altas temperaturas (300°C). Coloque a tampa de volta no lugar, atarraxando-a no sentido horário.

REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

PORTA COM DOBRADIÇA COMPACTA (fig. 9 - página 8)

- Levante as alavancas "2" até a borda com as dobradiças "1" e segure a porta pelos dois lados com ambas as mãos, perto das dobradiças.
- Levante a porta para cima em um ângulo de aprox. 45 ° e puxe-o com cuidado.
- Para remontá-lo, encaixe a dobradiça "2" nas ranhuras relativas e, em seguida, deixe a porta deslizar para baixo, certificando-se de que ela permaneça bloqueada nas ranhuras "3" e libere as alavancas "1".

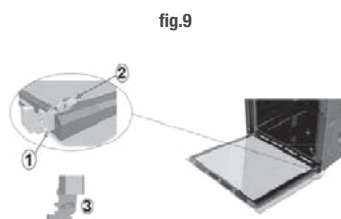
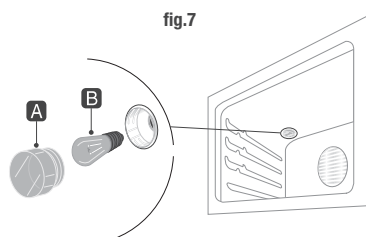
REMOÇÃO DO VIDRO DA PORTA DO FORNO (somente nos modelos aplicáveis)

Esta operação só pode ser obtida quando o aparelho estiver arrefecido.

Para tirar o vidro da porta do forno:

- Abra a porta ligeiramente.
- Remova o perfil superior da porta.
- Retire o vidro puxando-o em sua direção.

Para reinstalar o vidro, siga estas etapas na ordem inversa, tendo o cuidado de alinhar o vidro com os suportes laterais e certificando-se de que as letras VIT estejam no canto inferior direito marcado pela seta. Por fim, coloque o perfil superior de volta na porta.



TROCA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO (esta operação deve ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado)

Desligue o aparelho da rede elétrica e remova o painel traseiro do fogão para ter acesso à placa de terminais (fig. 10). Afrouxe os parafusos de fixação do retentor de cabo e os parafusos na placa de terminais que fixam os três condutores do cabo (fig. 11) . as instruções abaixo listadas:

- Cabo azul para neutro na braçadeira N;
- Cabo castanho para Fase na braçadeira L;
- Cabo verde-amarelo para terra na braçadeira. ⊥

Conecte o cabo à saída do cabo correspondente (placa terminal marrom) e remonte o painel traseiro do fogão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte imediatamente o serviço pós-venda que o substituirá.

Se o cabo de alimentação deve ser substituído, use um cabo com as mesmas características que o fornecido.

Neste caso, 3x1.5mm² H05RR-F ou H05V2V2

Para ligar o fogão à rede elétrica usar um cabo de alimentação H05V2V2, H05RR-F ou H05RN-F com secção mínima de 1,5mm². Use um cabo do tipo H05V2V2-F, H05RR-F ou H05RN-F com secção mínima de 1,5 mm² para a conexão à rede elétrica.

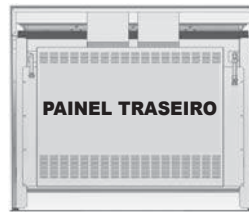


fig.10

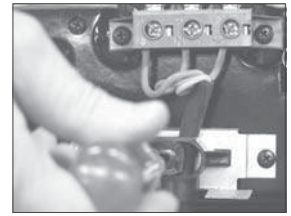
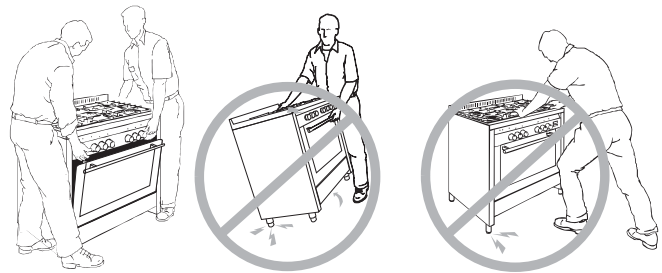


fig.11

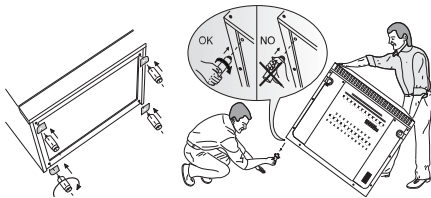
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

TRATAMENTO DE PRODUTO

O produto deve ser manuseado por duas pessoas. Não levante o fogão pela maçaneta da porta do forno, em vez disso, abra a porta e segure o fogão pela parte superior da cavidade interna. Não arraste ou faça o fogão deslizar.



INSTALAÇÃO



VENTILAÇÃO DOS AMBIENTES (fig. 12 - página 9)

Este aparelho só pode ser instalado e fabricado para funcionar em ambientes permanentemente ventiladas, de acordo com a legislação nacional em vigor. É essencial que a quantidade de ar necessária para a combustão do gás possa fluir através do ambiente onde o aparelho está instalado. Em particular, o fluxo de ar necessário para a combustão correta não deve ser inferior a 2 m³/h para cada kW da potência nominal do aparelho. (Consulte) a placa de dados técnicos afixada ao aparelho, aplicada no interior da porta por baixo da porta do forno ou na parte de trás do aparelho). O ar deve ser retirado do exterior através de aberturas permanentes ou condutos de ventilação.

DESCARGA DO GÁS COMBUSTÃO (fig. 13 - página 9)

AVISO: É essencial que todas as operações relativas à instalação, regulação e manutenção técnica sejam realizadas exclusivamente por pessoal qualificado. O aparelho deve ser instalado em conformidade com as regulamentações do país de uso.

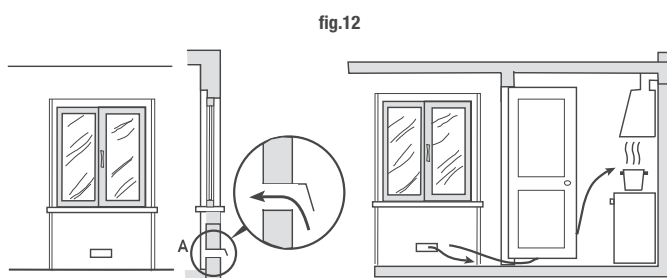
Este aparelho não está ligado a um dispositivo de descarga para os produtos de combustão. O aparelho deve transportar os produtos da combustão para a atmosfera através de um remate específico conectado a uma chaminé, chaminé ou diretamente ao ar livre.

O uso intensivo ou prolongado do aparelho pode requisitar ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, aumentando o nível de ventilação mecânica quando for necessário.

INSTALAÇÃO (fig. 14 - página 10)

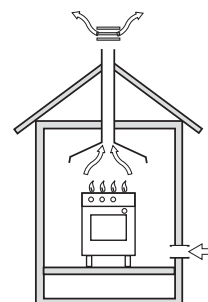
O aparelho é de classe 1 e classe 2.1 (consulte a figura de referência abaixo). Pode ser independente ou embutido (instalada entre outros elementos) em observância das seguintes distâncias mínimas: 750 mm entre a placa e qualquer elemento horizontal por cima (armários, por exemplo); este espaço pode ser reduzido para 650 mm se o elemento acima for um exaustor; 150 mm entre o lado do aparelho e elementos mais altos do que o aparelho. Pode ser instalado ao lado de paredes mais altas do que a superfície de trabalho, a uma distância mínima de 150 mm do lado do aparelho. Se for instalado entre elementos, é necessário que esses elementos sejam resistentes a temperaturas até 90°C.

Aparelhos com um armário de cilindro e forno elétrico só podem ser instalados como independentes.

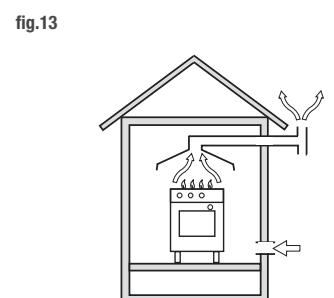


abertura de ventilação para o fluxo de ar necessário para a correta combustão

furo ampliado para permitir o fluxo de ar adequado no ambiente adjacente

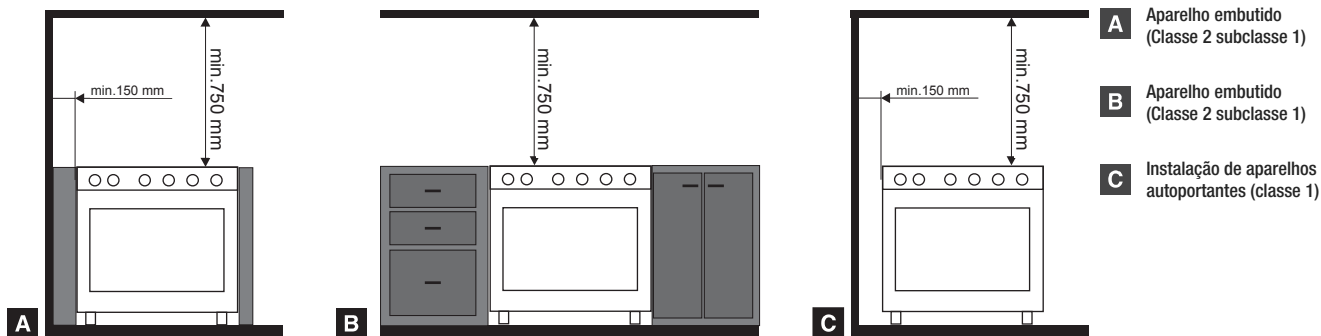


exaustão direta descarga para o lado externo



saída de exaustão através da chaminé instalada apenas para o fogão

fig.14



NIVELAMENTO

Uma vez que os pés fornecidos estejam montados e aparafusados, se necessário, nivelar o aparelho, girando-os. Isso evitará qualquer possível oscilação.

CONEXÃO

CONEXÃO DE GÁS

Embora a ligação à rede de gás ou à botija de gás possa ser feita com vários tipos de tubos (borracha flexível ou aço), é necessário realizar esta operação de acordo com as regulamentações e alterações, após verificar se o aparelho está devidamente ajustado ao tipo de gás fornecido (consulte a placa técnica no interior da porta inferior ou na parte de trás do fogão).

CONEXÃO COM O TUBO DE METAL FLEXÍVEL (fig. 15)

A conexão é feita utilizando um tubo em conformidade com a regulamentação nacional, conectado ao encaixe roscado do aparelho, através do uso de uma junta de vedação (guarnição). A extensão máxima do tubo não deve exceder 2 metros de comprimento.

CONEXÃO COM O TUBO DE BORRACHA FLEXÍVEL

- Este tipo de ligação não é autorizado quando o aparelho está embutido (aparelho de classe 2/1) e o tubo não pode ser inspecionado em todo o seu comprimento. Conecte o tubo ao encaixe roscado através do uso de uma junta de vedação (arruela).

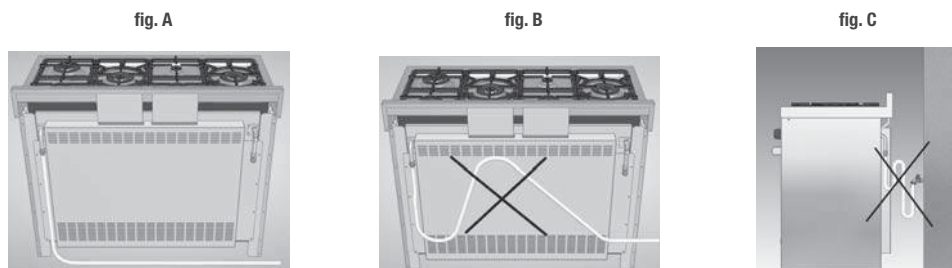
Dependendo do tipo de gás utilizado, os tubos terão diferentes diâmetros:

- tubo de gás G30 (GPL) (fig. 16) para ser aplicado nas conexões de tubo com diâmetro de 8 mm;
- G20 (METANO) tubo de gás (fig. 17) para ser aplicado às conexões do tubo com diâmetro de 12 mm.

Fixe as duas extremidades do tubo com as braçadeiras necessárias de acordo com as regulamentações nacionais.

O tubo deve ser substituído pelos termos da data impressa e não deve exceder o comprimento máximo de 1,5 metro.

- O tubo não deve entrar em contacto com: objetos afiados, arestas e com o painel traseiro do fogão (ver figura A); não deve ser esticado ou torcido; nenhum ponto do tubo deve exceder a temperatura de 50°C (ver fotos B, C).



Se o tubo de gás estiver danificado, não tente consertá-lo sozinho, mas substitua-o por um novo antes de usar o aparelho.

CONEXÃO DE GÁS AO CILINDRO

O cilindro deve estar equipado com um regulador de pressão fixo, em conformidade com as regulamentações nacionais.

A conexão ao cilindro deve ser realizada de acordo com os padrões de instalação segundo as regulamentações nacionais.

O tubo flexível utilizado para a conexão deve ter um diâmetro interno de 8 mm, deve estar em conformidade com os padrões e deve ser substituído antes de sua data de expiração. Deve ser montado na conexão do tubo no fogão e no redutor de pressão usando braçadeiras de tubo de regulação.

Durante as operações para conectar o cilindro, é necessário seguir as instruções abaixo:

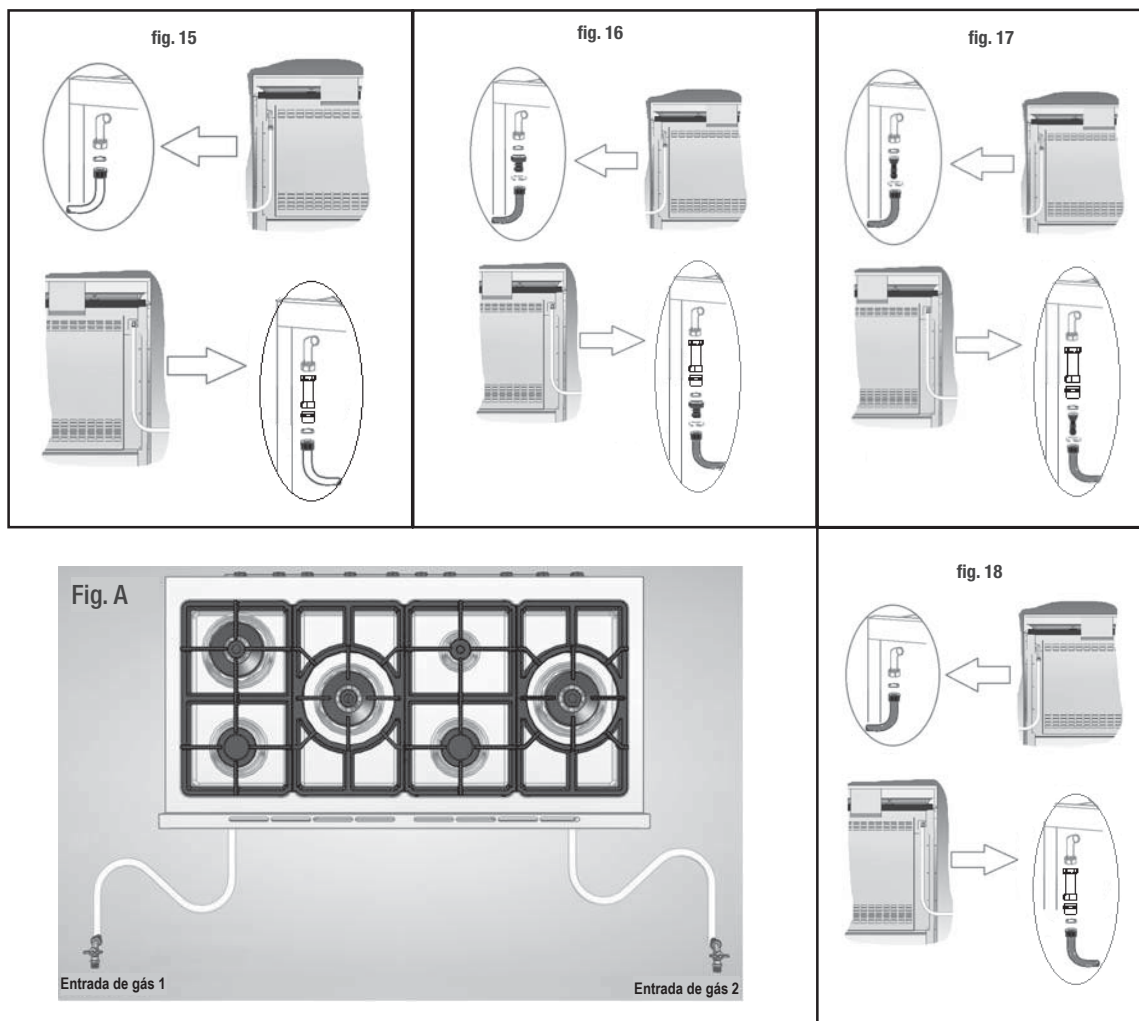
- o tubo de conexão de gás não deve exceder 1 metro de comprimento;
- o percurso do tubo flexível não deve tocar nenhuma superfície quente do fogão
- o cilindro deve ser configurado de modo que não toque a parede adjacente ao fogão.

Após terminar de cozinhar, é aconselhável fechar a válvula do cilindro.

Este aparelho está equipado com entradas de alimentação duplas, que são necessárias devido à alta potência do aparelho quando todos os queimadores estão ligados ao mesmo tempo. Este ajuste evita quedas de energia na alimentação, neste caso, o instalador deve conectar ambas as entradas de fornecimento de gás (fig. A)

CONEXÃO COM TUBO DE COBRE RÍGIDO (fig. 18)

Ligue a parte rígida ao encaixe roscado localizado na parte traseira do aparelho, através de uma junta de regulação.



CONTROLO DE VEDAÇÃO

Após a instalação, verifique se as conexões estão firmemente conectadas. Nunca use uma chama para verificar a vedação nos circuitos de gás, use sempre uma solução com sabão.

CONEXÃO ELÉTRICA

Instale uma ficha no cabo, adequada para a carga indicada na placa de especificações do aparelho (localizada no interior da porta por baixo da porta de entrada, ou na parte de trás do fogão). A conexão elétrica deve ter uma conexão de aterramento eficiente. O condutor verde-amarelo do cabo de alimentação não deve haver interruptores instalados. Para conectar o aparelho diretamente à rede elétrica, um meio de desconexão que tenha uma separação de contacto em todos os polos que proporcionam a desconexão total sob condições de sobretensão categoria III, deve ser instalado na cablagem de acordo com as respetivas regras. O cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não ultrapasse a temperatura ambiente em 50°C, em nenhum ponto.

A empresa fabricante não se responsabiliza em caso de negligência aos regulamentos elétricos em vigor e se a conexão não tiver sido estabelecida por pessoal qualificado.

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS



AVISO:

O aparelho é projetado para operar com diferentes tipos de gás; cada tipo de gás requer injetores e regulações específicas. Para efetuar qualquer alteração, é necessário desligar o aparelho da rede elétrica e interromper temporariamente o fornecimento de gás de rede.

TROCA DE INJETORES DO QUEIMADOR DA PLACA (fig. 19)

Remova manualmente os queimadores (nenhuma outra operação de desmontagem é necessária) e usando uma chave adequada, desaparafuse os injetores e substitua-os por outro com tipo adequado para o gás, conforme indicado na tabela de dados técnicos e na placa de dados do fogão (veja TAB. página 13).

REGULAÇÃO DO NÍVEL DE FLUXO MÍNIMO DO GÁS PARA OS QUEIMADORES DA PLACA (fig. 20)

O regulamento do caudal mínimo de gás para os queimadores é obtido na fábrica. Quando um injetor for modificado para adaptá-lo ao tipo de gás disponível, ou após determinadas condições de pressão da rede, pode ser necessário regular novamente o mínimo. Acenda o queimador e deixe-o operar na capacidade máxima por aproximadamente 10 minutos. Rode o botão para a posição mínima. Remova o botão puxando-o da haste da válvula. Com uma pequena chave de fenda, ajuste o mínimo girando o parafuso de bypass no sentido horário para diminuir a chama ou no sentido anti-horário para aumentar a chama. Ao usar válvulas de torneira, o parafuso de ajuste (bypass) está localizado no corpo da torneira. Ao usar válvulas diferentes, o parafuso de ajuste está localizado no interior do corpo da válvula. Após a substituição ou a operação de ajuste de qualquer injetor, certifique-se de que a chama esteja azul, estável e silenciosa e não produza nenhum descolamento do queimador, sem causar retrocesso entre a passagem do máximo para o mínimo.

TROCA DE INJETORES DO QUEIMADOR NO INTERIOR DO FORNO (fig. 21)

Retire os queimadores removendo os parafusos de amortecimento e utilizando uma chave adequada para desapertar os injetores e substitua-os pelo modelo adequado ao tipo de gás, conforme listado na tabela de dados técnicos.

REGULAÇÃO DO AR DO QUEIMADOR PRIMÁRIO NO INTERIOR DO FORNO (aplicável apenas para modelos com queimadores tubulares)

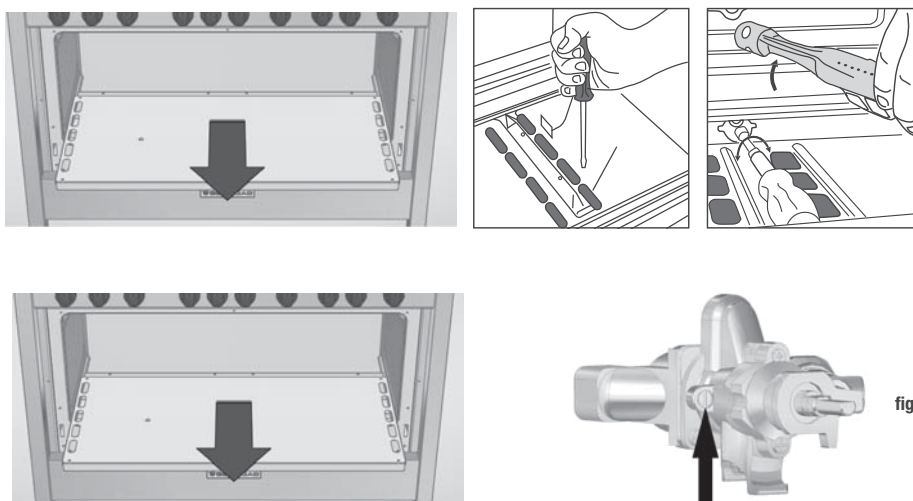
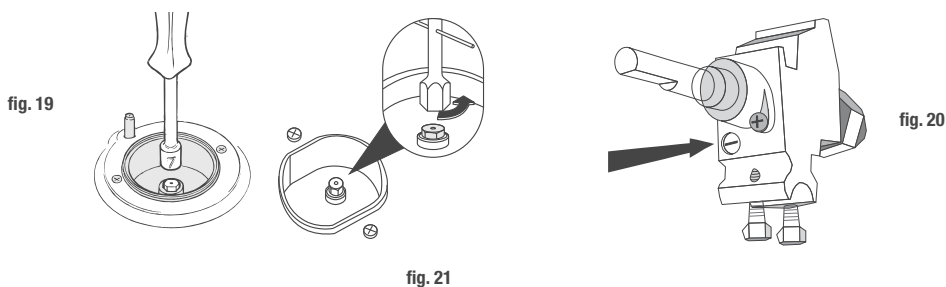
Alguns modelos possuem um colar de metal (fixo com parafuso) localizado na extremidade do queimador para regular a abertura de ar (aumentando ou diminuindo a quantidade de ar) com base no resultado que desejar obter. Após qualquer operação de regulação do injetor, certifique-se de que a chama esteja azul, estável e silenciosa e não produza nenhum descolamento do queimador traseiro, sem causar retrocessos entre a passagem do valor máximo para o mínimo.

REGULAÇÃO DA TAXA DE FLUXO MÍNIMA DE GÁS PARA O FORNO E QUEIMADORES DO GRELHADOR (fig. 22)

Ligue o queimador e posicione o botão na temperatura máxima. Deixe o forno aquecer por pelo menos 30 minutos. Rode o botão para a posição mínima. Puxe o manípulo para fora da barra do termostato e, com uma chave de fendas pequena, ajuste o valor mínimo rodando o parafuso de by-pass no sentido horário para diminuir a chama ou no sentido anti-horário para aumentar. A chama deve ser curta e firme; nenhum espaço para ar ou o fechamento da porta deve causar a extinção da chama ou seu retorno. O parafuso de ajuste (by-pass) geralmente está localizado no corpo do termostato. Ao usar válvulas, o parafuso de ajuste (by-pass) está situado no corpo da torneira (fig. 23). Ao usar válvulas diferentes, o parafuso de ajuste está localizado no interior do corpo da válvula.

Após efetuar qualquer ação para alterar ou ajustar partes do aparelho, é necessário remontar cuidadosamente todas as partes envolvidas para restabelecer os recursos originais. Quaisquer adaptações feitas para um tipo diferente de gás devem ser concluídas alterando a conexão do tubo. Neste caso, verifique também a vedação do circuito com uma solução com sabão e nunca com o uso de uma chama. Por último, substitua a etiqueta de calibração antiga por uma nova (incluída) para o novo tipo de gás utilizado.

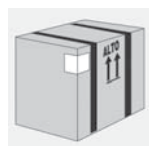
Seu produto agora está instalado corretamente. Remova todos os rótulos e materiais de informação (localizados dentro do forno) antes de ligá-lo.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

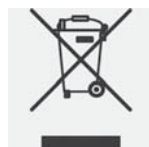
Para encontrar um centro de serviço autorizado nas proximidades, entre em contacto com seu revendedor. Recomendamos manter as informações disponíveis em sua placa de dados técnicos.

ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS E EMBALAGENS



As embalagens usadas em nossos produtos podem ser recicladas, portanto, não elimine a embalagem ou partes dela como lixo doméstico e elimine-a da melhor maneira possível para reduzir o efeito no ambiente.

Ao comprar o nosso aparelho para substituir um antigo, é necessário entrar em contacto com a empresa autorizada para a coleta de aparelhos desativados. Isso permite que os materiais recicláveis sejam reutilizados e evita poluir o meio ambiente.



O símbolo do caixote do lixo cruzado impresso no aparelho indica que, no final de sua vida útil, o aparelho deve ser coletado separadamente de outros resíduos. Consequentemente, no final da sua vida útil, o utilizador deve entregar o aparelho a centros de recolha de resíduos elétricos e eletrônicos adequados, ou entregá-lo ao revendedor quando adquirir um aparelho novo e semelhante. O desmantelamento adequado do aparelho e o envio das suas peças para reciclagem, tratamento e eliminação ecologicamente compatíveis, contribuem para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde humana, além de contribuir com a reutilização dos materiais que compõem o aparelho. A eliminação ilegal do produto efetuada pelo utilizador resulta em sanções administrativas.

DADOS TÉCNICOS

(tamanhos mtn)	TIPO DE GÁS	PRESSÃO (mbai)	MARCAÇÃO INJETOR (1/100 mm)	CONSUMO DE GÁS *	POTÊNCIA (kW)		DIÂMETRO RECOMENDADO DA PAINELA** (cm)
					MÁX.	MÍN.	
AUXILIAR Ø55	LPG	30	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 com grelha de redução
	gás natural	20	72	95 dm ³ /h			
	LPG	50	43	88			
RÁPIDO Ø100	LPG	30	88	219 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gás natural	20	116	286 dm ³ /h			
	LPG	50	75	219			
QUEIMADOR DUPLO (1)	LPG	30	100	292 g/h	4,000	1,800	24÷f28
	gás natural	20	150	382 dm ³ /h			
	LPG	50	78	292 g/h			
QUEIMADOR DUPLO (2)	LPG	30	102/36	335 g/h	4,600	1,800	24÷28
	gás natural	20	155/61	439 dm ³ /h			
	LPG	50	75/43	335 g/h			

* Em condições de referência, temperatura do gás 15 ° C, pressão atmosférica 1013,25 mbar. ** Em conformidade com as especificações dos queimadores e painelas.

VOLUME FORNO / QUEIMADOR	TIPO DE GÁS	PRESSÃO (mbai)	MARCAÇÃO DO INJETOR (1/100 mm)	GÁS CONSUMO*	POTÊNCIA (kW)	
					MÁX.	MÍN.
Queimador do forno	LPG	30	132	547 g/h	7,500	2,200
	gás natural	20	205	715 dm ³ /h		
	LPG	50	120	547 g/h		
Queimador grill	LPG	30	100	328 g/h	4,500	
	gás natural	20	155	429 dm ³ /h		
	LPG	50	88	547 g/h		

* Em condições de referência, temperatura do gás 15 ° C, pressão atmosférica 1013,25 mbar. ** Em conformidade com especificações dos queimadores e painelas.

Placa de dados Fogão com forno a gás:

220-240V 50/60hz 98W

ΣQn: 1425 g/h (LPG), 1867 l/h (gás natural), 19.6kW;

Forno elétrico

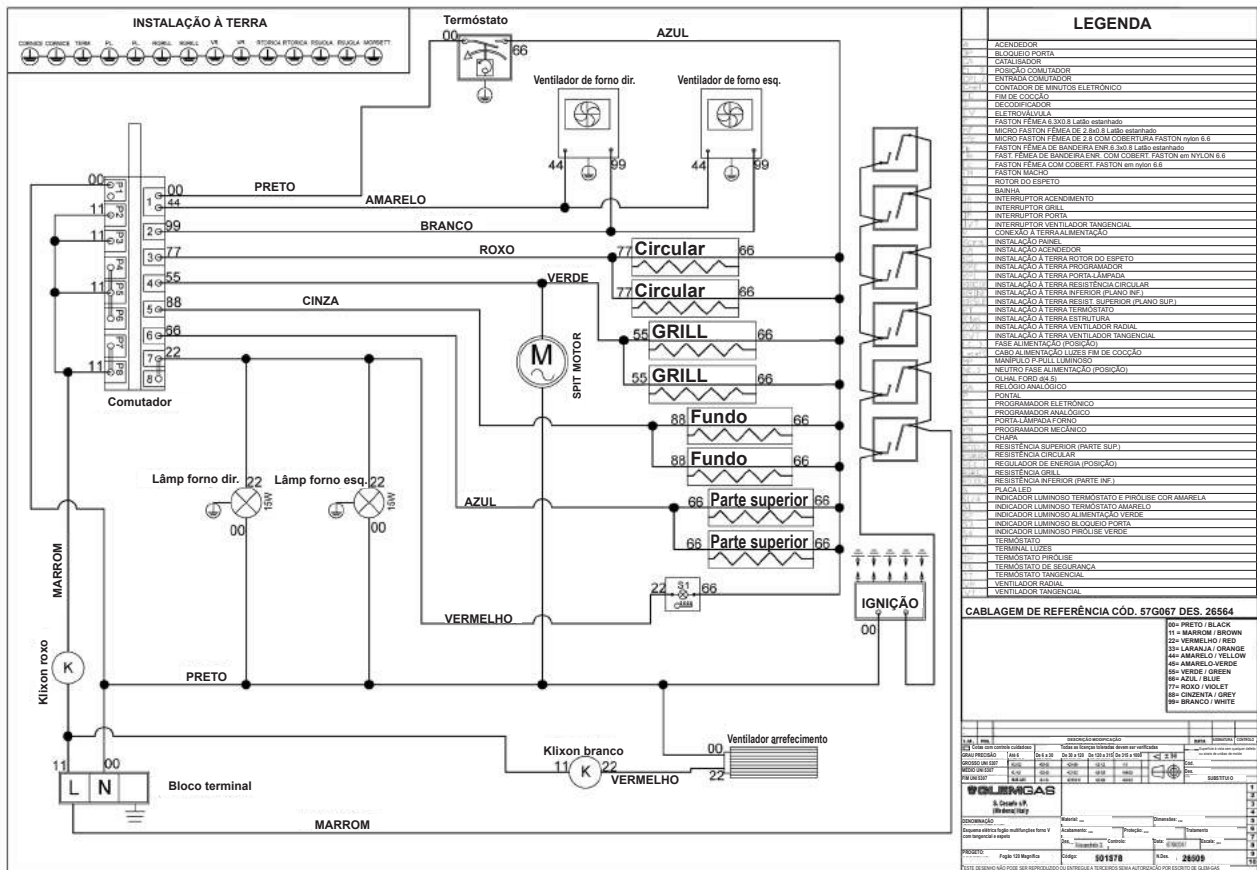
FORNO					Elemento do compartimento de armazenamento (Watts)
Elemento Inferior (Watts)	Elemento principal (Watts)	Elemento Grill (Watts)	Elemento de grelha dupla (Watts)	Elemento Circular (Watts)	
1000	500	1250	2500	1500	/

Placa de dados Fogão com forno elétrico:

220-240V 50/60hz 3580W

ΣQn: 1425 g/h (LPG), 1867 l/h (gás natural), 19.6kW;

Esquema elétrico Forno elétrico:



Esquema cablagem forno de Gás:

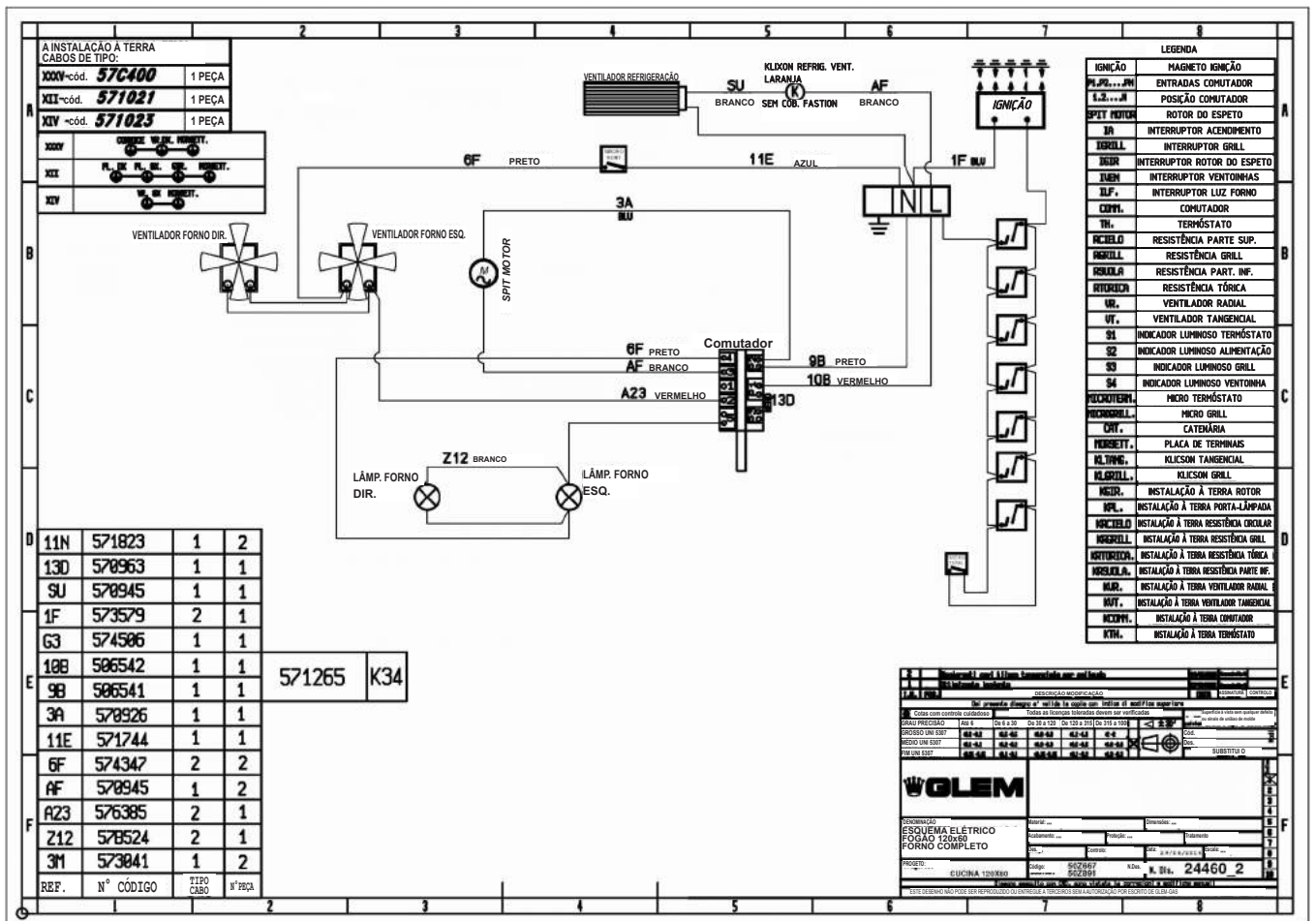


TABELA DE COZÇÃO

PRATO	FORNO ESTÁTICO (sem ventilador) ELÉTRICO OU GÁS		FORNO VENTILADO (cozção nível múltiplo)		TEMPO DE COZIMENTO minutos
	nível de cozimento no interior do rack	temperatura °C	nível de cozimento no interior do rack	temperatura °C	
Sobremesas					
Massa podre	3	190-200	2(1-3)	180-190	30-35
Bolo de massa mista	2	200-210	2(1-3)	190-200	30-35
Torta	2	190-200	2(1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2(1-3)	180-190	30-35
Bolo de frutas	3	175-190	2(1-3)	165-180	35-45
Bolo de nozes	3	190-200	2(1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2(1-3)	185-195	35-45
Pão de ló	2	195-210	2(1-3)	185	35-45
Cream Caramel	3	130-150	2(1-3)	130	30-35
Bolo de chocolate	2	180-190	2(1-3)	180	35-40
Croissants	2	190-200	2(1-3)	180-190	25-30
Cookies	2	180	2(1-3)	165	20
Doces	3	230-250	2(1-3)	200-230	10-15
Scones	1	190-210	1(1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2(1-3)	185-200	25-35
Pão e pizza					
Pizza	2	215-230	2(1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2(1-3)	190-210	20-30
Pão	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Pratos principais					
Lasanha	3	185-200	2(2-4)	165-180	30-40
Massa assada	3	190-200	2(2-4)	180-190	35-45
Flans de vegetais	2	180-190	2(1-3)	170-180	30-40
Carne assada					
1 kg de carne	2	220-225	2(1-3)	200-220	50-60
1 kg de cordeiro	2	190-220	2(1-3)	180-200	50-60
1 kg de vitela	2	190-220	2(1-3)	180-200	60-70
Frango	2	205-215	2(1-3)	195-210	40
Pato	2	210-220	2(1-3)	195-210	120-180
Ganso	2	210-220	2(1-3)	195-210	120
Peru	2	215-230	2(1-3)	195-210	120
Carne de coelho	2	215-235	2(1-3)	200-200	40
Faisão	2	205-215	2(1-3)	195-210	40-50
Peixe					
Filés e fatias	2	170-180	2(1-3)	160-170	20-30
Carne assada	2	190-200	2(1-3)	180-190	25-35
Assado em papel alumínio	2	200-210	2(1-3)	190-200	25-35

Notas de cozção

Os dados aqui fornecidos devem ser considerados uma informação. Portanto, pode e deve ser modificado com base em seus próprios gostos e hábitos.

O tempo informado na tabela não inclui a função de pré-aquecimento, que é sempre recomendada.

O tempo e a temperatura indicados referem-se a uma quantidade média de alimentos: 1 / 1,5 kg para carne, massa folhada / pizza / massa de pão 0,5 / 0,8 kg.

Vários cozimentos em vários níveis devem ser realizados colocando os recipientes no centro de cada rack.

MESA DE GRELHAR

PRATO	nível de cozimento no interior do rack	temperatura °C	nível de cozimento no interior do rack
Toast	3-4	200	3-4
Hambúrgueres	3-4	200	5-7
Espetos de peixe	3-4	200	6-8
Marisco	3-4	W200	6-8
Salsichas	3-4	200	7-10
Costelas	3-4	200	7-10
Espetos de carne	3-4	200	8-10
Bifes	3-4	200	8-12
Frango	3-4	200	30-35

Notas para grelhar:

- 5-10 minutos de pré-aquecimento é suficiente para receitas que o requerem.
- A quantidade de tempo indicada refere-se a apenas um lado do prato; portanto, é necessário avaliar.
- Coloque uma assadeira no rack abaixo com um copo de água (0,2 l) para limitar as gotas de gordura e o excesso de fumaça durante o cozimento.