

4. Como Usar

Antes de Usar o Fogão pela Primeira Vez

Retire todo o filme plástico que protege a mesa e os componentes do fogão, removendo todos os resíduos de cola com a parte mais macia da esponja, detergente neutro e água. Não utilize o fogão com este plástico pois poderá danificar o inox.

O isolamento térmico do fogão produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

Antes de utilizar os fornos pela primeira vez

No primeiro uso, aqueça o forno com o fogão vazio durante aproximadamente 45 minutos, na graduação de temperatura máxima.

Deixe-o esfriar e, em seguida limpe o chão do forno com água morna. Todos os acessórios, inclusive prateleiras, devem ser lavados antes de serem utilizados pela primeira vez. **Faça o processo para cada forno separadamente.**

Botões de Controle

Os botões de funcionamento dos queimadores estão colocados no painel de comando.

Painel de Controle	
	Posição do queimador (Boca)
	Forno superior
	Forno inferior
	Acendimento automático
	Acendimento da Lâmpada do Forno
Botões de controle da mesa	
	Fechado (posição inicial)
	Máximo
	Mínimo

Botões de controle do forno			
Forno Superior (elétrico)		Forno Inferior (gás)	
	Desligado (posição inicial)		Fechado (posição inicial)
60	Graduação de temperatura (°C) do forno superior (elétrico)	280	Graduação de temperatura (°C) do forno inferior (gás)
90		250	
120		230	
160		180	
200		160	
240		Grill	Acionamento do Grill

Botão Timer	
0	Graduação de tempo do Timer (minutos)
20	
40	
60	
80	
100	
120	

Tampa de Vidro

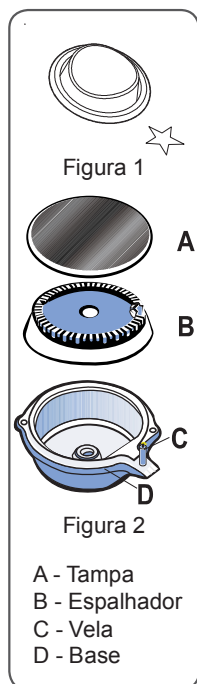


Deixe esfriar os queimadores, grades e mesa antes de abaixar a tampa de vidro.

Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa abaixada. O calor da chama ou das partes da mesa pode quebrar a tampa de vidro. A função da tampa do fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede quando estiver levantada.

Não utilize a tampa do fogão como superfície de trabalho. Não coloque objetos pesados ou quentes sobre a tampa de vidro (limite de 3,0kg e 50°C).

Acendimento dos Queimadores



1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão (figura 1);
2. Aperte e gire o botão da mesa no sentido anti-horário;
3. Depois, regule a chama de acordo com o desejado.

Se após algumas tentativas não acender, verifique se as tampas (figura 2A) e os espalhadores (figura 2B) estão colocados corretamente.

Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até à posição fechado.

Na falta de energia elétrica, para acender um queimador, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.

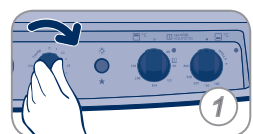
Funcionamento do forno superior (elétrico)

O forno superior (elétrico) é recomendado para receitas de pratos baixos, como: pizzas, massas, carnes, vegetais, suflês. Deixe uma distância entre os alimentos e as paredes do forno (aproximadamente 4cm).

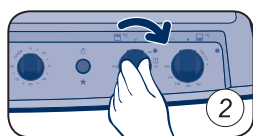
O forno superior (elétrico) pode ser utilizado simultaneamente com o forno inferior (gás).

Ao utilizar os dois fornos simultaneamente, pode ser necessário ajustar o tempo de cocção.

Para utilizar o forno elétrico é necessário o acionamento do Timer. Siga as orientações abaixo:



1. Gire o botão do Timer no sentido horário (para a direita) até a marca de 120 min. e em seguida posicione-o na indicação de tempo desejado.



2. Gire o botão de temperatura do forno superior no sentido horário (para a direita) e posicione-o na indicação de temperatura desejada.

Indicador de aquecimento

O Indicador de Aquecimento (lâmpada vermelha) acende quando o forno superior (elétrico) for acionado. O forno superior (elétrico) é equipado com um termostato que permite maior controle de temperatura, mantendo a temperatura desejada ao longo do seu funcionamento.

Função Manter Aquecido

Para manter seus pratos aquecidos, gire o botão de temperatura até, no máximo, a posição de 90°C, gire o botão do timer até o tempo desejado e coloque os alimentos a serem mantidos quentes cobertos com tampa ou papel alumínio. Não utilizar recipientes frágeis ao calor.

Ao limpar o forno tenha cuidado para não danificar a resistência que se encontra no topo do forno.

IMPORTANTE

Após retirar o alimento do forno, lembre-se de colocar os botões na posição de desligado. Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Funcionamento do forno inferior (gás)

Antes de ligar o forno, abra totalmente a porta. **Após o acendimento, permaneça com a porta do forno aberta por aproximadamente 1 minuto, para permitir a correta oxigenação do forno.** Feche a porta e proceda com o pré-aquecimento antes de levar o alimento ao forno.

Acendimento Automático do forno

1. Acione a faísca mantendo pressionado o botão;

2. Aperte e gire o botão do forno no sentido anti-horário;

3. Depois de aceso continue com o botão pressionado por mais 10 segundos. Caso contrário, o dispositivo de segurança bloqueia gás e apaga a chama.

No caso de falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso) até o orifício do chão do forno, pressione e gire o Botão de Controle do Forno para a graduação de temperatura máxima.

Dispositivo de segurança bloqueia gás

Estes modelos estão equipados com um dispositivo de segurança que bloqueia o fornecimento de gás quando a chama do forno se apaga acidentalmente.

Após notar que o queimador do forno acendeu, segure o botão pressionando por 10 segundos até que a chama permaneça acesa e então regule a chama.



manter pressionado por 10 segundos

Caso a chama não acenda ou apague acidentalmente, retorne imediatamente o botão até a posição fechado, mantenha a porta do forno aberta e aguarde pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, evitando o risco de explosão, só então tente acender novamente.

Observações:

Ao utilizar o forno retire qualquer utensílio que estiver no interior do mesmo e também no outro forno. Jamais armazene ou utilize para limpeza álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido e sprays inflamáveis próximo ao fogão.

IMPORTANTE

O timer mecânico não aciona o cozimento e nem desliga o forno inferior a gás ao término do tempo selecionado.

Timer mecânico no forno inferior (gás)



Botão Timer

Para utilizar o timer com o forno inferior (gás) é necessário que o forno superior (elétrico) esteja desligado.

Utilize o Timer conta minutos sempre que desejar programar o tempo de cozimento de um alimento.

Para ativar o Timer

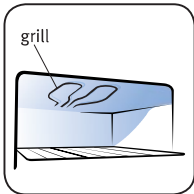
1. Gire o botão no sentido horário, até o final do seu curso coincidindo com a posição "120".
2. A seguir, gire no sentido anti-horário, até a indicação dos minutos desejados, no intervalo de 0 a 120 minutos. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro.

Botão do Grill



Como o botão do forno é o mesmo que aciona o Grill, após o uso do fogão certifique-se que o mesmo esteja desligado. A luz ao lado do botão indica se o Grill está ou não em funcionamento, quando ela está apagada, significa que está desligado.

Funcionamento do Grill do forno inferior (gás)

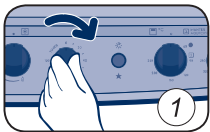


O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

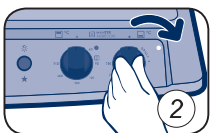
Coloque o alimento sobre a prateleira do forno e posicione-a conforme o tipo de alimento:

- Carnes fatiadas e finas são colocadas na prateleira mais próxima do Grill.
- Assados enrolados, aves e outros, são colocados sobre a prateleira central.

Para utilizar o Grill, é necessário o acionamento do timer. Siga as orientações abaixo:



1. Gire o botão do timer para a direita até a marca de 120 minutos e em seguida posicione-o na indicação de tempo desejado.



2. Gire o botão do forno para a direita, até acender a luz do Grill.

Observe que a luz do Grill ao lado do botão se manterá acesa enquanto o Grill estiver em funcionamento. O Grill é desligado ao término do tempo selecionado no timer ou girando o botão do forno no sentido anti-horário até coincidir com a posição "●".

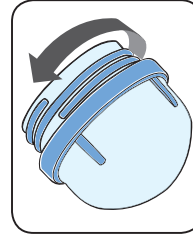
Por motivo de segurança, o Grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente - o botão que liga o Grill desliga o forno. Também não funciona se o forno superior (elétrico) estiver acionado. Para utilizar o Grill elétrico do forno inferior (gás), certifique que o forno superior (elétrico) esteja desligado. Ao usar o Grill, lembrar que o tempo de aquecimento é menor que o dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.

O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura do botão o forno e o Grill estão desligados.

Instalação, Limpeza ou Troca da Lâmpada

Adquira uma lâmpada rosca E14 própria para fogões na tensão adequada com a disponível em sua residência, 127V ou 220V e com potência máxima de 25W, conforme capítulo "Especificações Técnicas".

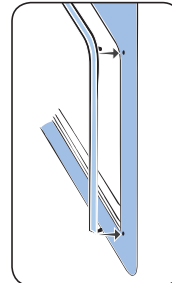
Para evitar choque elétrico, ao instalar, trocar ou limpar a lâmpada, assegure-se de que o fogão esteja desligado da tomada. Para retirada do protetor de vidro da lâmpada, gire-o no sentido anti-horário. Para recolocar, proceda de maneira inversa. Ao rosquear a lâmpada, verifique se a mesma está bem apertada.



Forno Autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura são quimicamente rompidas e eliminadas.

Gaxeta do Forno



Caso necessite montar e/ou desmontar a gaxeta do forno será necessário observar o perfeito posicionamento dos ganchos.