

## 7 Usando o Fogão

⚠ Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o produto foi instalado corretamente de acordo com as instruções contidas neste manual.

### 7.1 Botões (manípulos) de controle do gás para mesa.

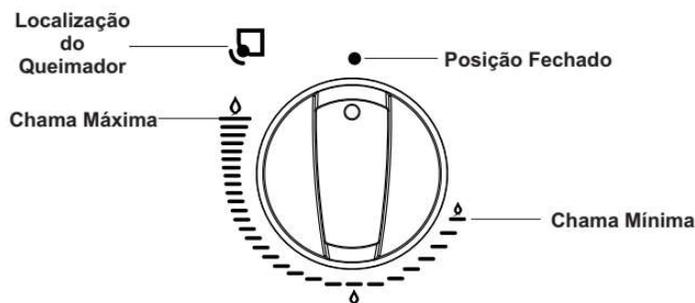
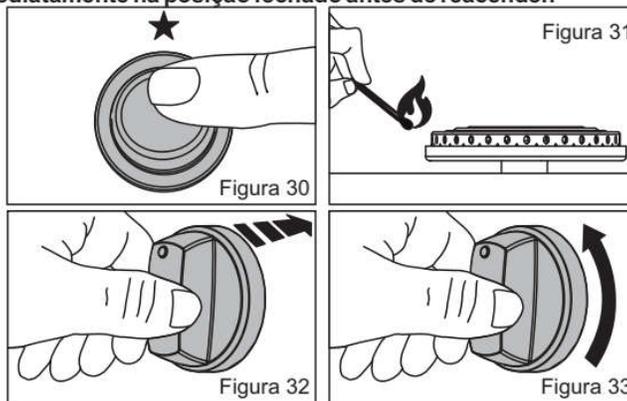


Figura 29

### 7.2 Acendendo os Queimadores da Mesa

1. Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender.
2. Para modelos com acendimento automático, mantenha pressionada a tecla na direção da estrela (Figura 30). Na falta de energia elétrica ou para modelos sem acendimento automático, aproxime um palito de fósforo do queimador (Figura 31).
3. Pressione o manípulo conforme a Figura 32.
4. Com o manípulo pressionado, gire no sentido mostrado pela seta na Figura 33 até a posição de chama máxima.
5. Solte o botão do acendimento automático ou apague o fósforo, assim que a chama do queimador estiver acesa.
6. Escolha a altura da chama de acordo com sua necessidade (Figura 29).
7. Verifique se a chama permanece acesa.

⚠ Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.



Após o uso, apague a chama, girando o manípulo no sentido horário até a posição fechado.

### 7.3 Botão (manípulo) de controle do gás para o forno.

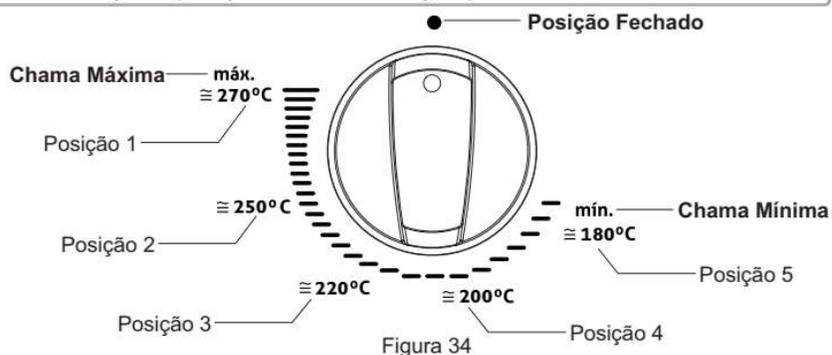


TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO		
POSIÇÃO	TEMPERATURA	GRADUAÇÃO
1	260°C a 280°C	ALTA
2	240°C a 260°C	MÉDIA-ALTA
3	210°C a 230°C	MÉDIA
4	190°C a 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	170°C a 190°C	BAIXA

\* Temperatura com o forno vazio

#### 7.4 Forno com Válvula de Segurança

Nossos fogões possuem **VÁLVULA DE SEGURANÇA** no forno. Este sistema de válvula impede o fornecimento de gás na ausência da chama, prevenindo desta forma acidentes devido a chama apagar durante o uso ou para o caso de o registro ser aberto por descuido.

##### Passos para acendimento do forno

1. Levante a tampa de vidro da mesa (Figura 35).
2. Abra a porta do forno (Figura 35).
3. Para modelos com acendimento automático, mantenha pressionada a tecla na direção da estrela (Figura 30) ou acenda o fósforo (Figura 35).
4. Pressione o botão do forno (Figura 32), gire (Figura 33) até a posição de chama máxima (Figura 34) e mantenha pressionado.
5. Solte a tecla de acendimento automático ou apague o fósforo, assim que a chama do queimador estiver acesa.
6. Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos.
7. Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa.

**!** Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

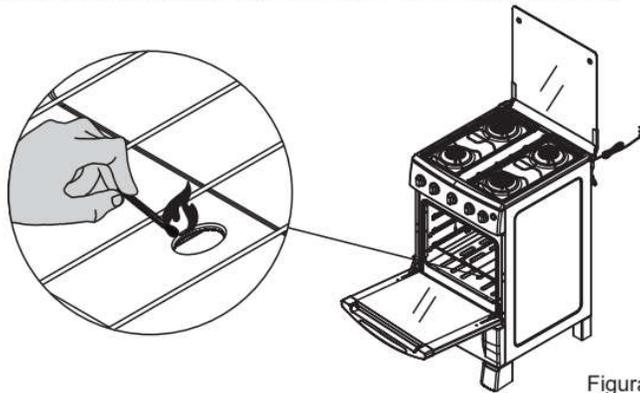


Figura 35

Após o uso, apague a chama, girando o manipulô no sentido horário até a posição fechado.

## 7.5 Utilização do Forno

Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 15min. Coloque o alimento sobre a prateleira e regule a temperatura do forno conforme sua necessidade. Evite abrir a porta do forno enquanto o alimento estiver assando. Monitore o assamento do alimento pelo visor. Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.

## 8 Prateleiras do Forno

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização. Para retirar a prateleira empurre-a totalmente para trás, levante a parte traseira e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. O seu fogão permite a utilização da prateleira em 2 níveis de altura.

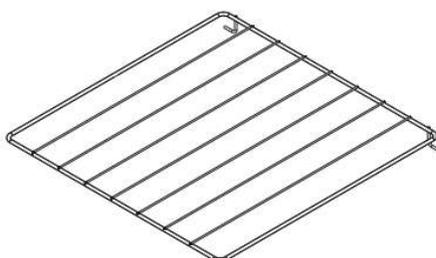


Figura 36

## 9 Forno Limpa Fácil

As paredes laterais internas do forno são revestidas com um tipo de esmalte liso, que evita que a gordura fique grudada nas paredes do forno, permitindo que ela seja removida com mais facilidade. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade ou o tempo de cozimento. Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.

 **A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.**

## 10 Dicas de Uso

Obtenha o melhor desempenho de seu Fogão, seguindo estas dicas.

- Os diâmetros das panelas e recipientes devem ser compatíveis com os tipos de queimadores. Não utilize recipientes que sejam maiores que o especificado para o seu Fogão;
- Tampe as panelas para evitar perda de água. Coloque apenas a quantidade necessária de água para preparar os alimentos.
- Tenha cuidado para que não caiam resíduos de limpeza ou sujeira dentro dos queimadores, pois podem provocar entupimento da saída de gás.
- Não limpe os queimadores e as trempes quando aquecidos. Além de provocar queimaduras, o choque térmico com a água pode provocar danos nestas peças.