

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.

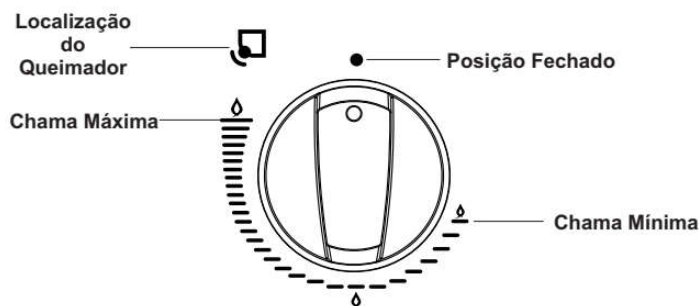
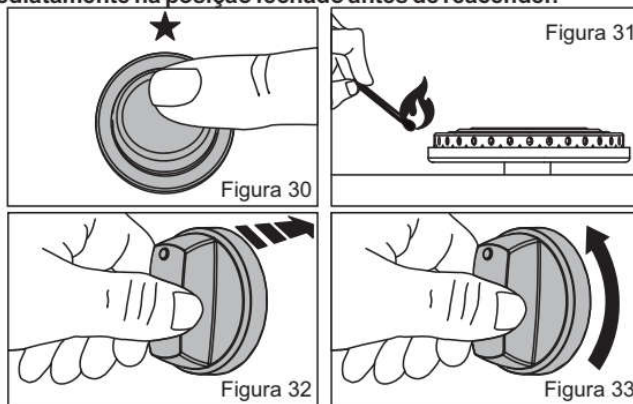


Figura 29

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.

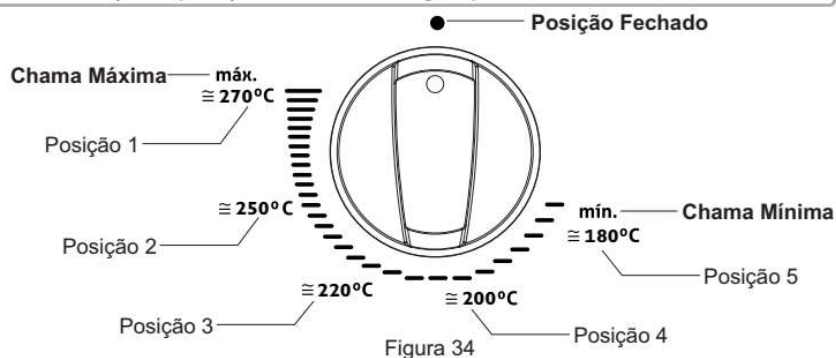


TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO		
POSIÇÃO	TEMPERATURA	GRADUAÇÃO
1	260°C a 280°C	ALTA
2	240°C a 260°C	MÉDIA-ALTA
3	210°C a 230°C	MÉDIA
4	190°C a 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	170°C a 190°C	BAIXA

* 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.

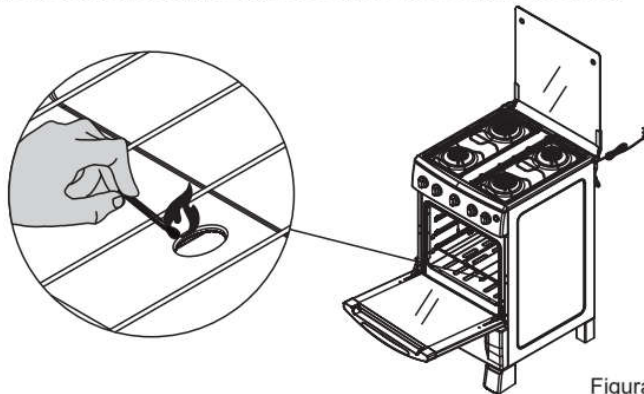


Figura 35

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.

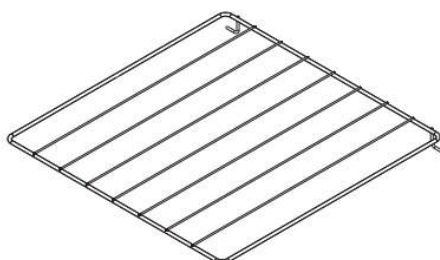


Figura 36

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.