

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.

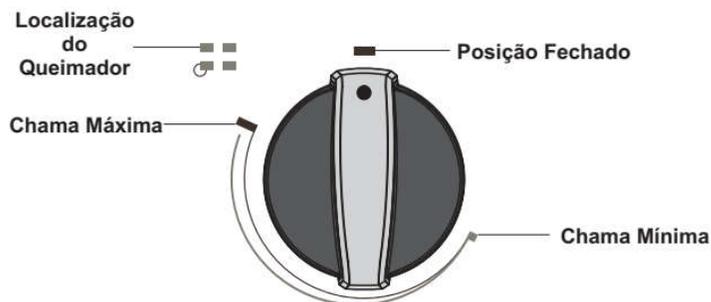
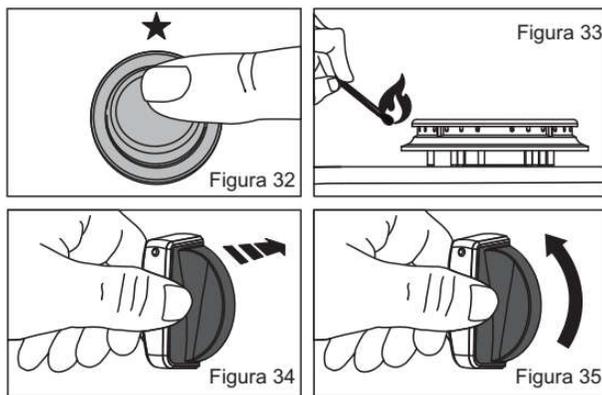


Figura 31

7.2 Acendendo os Queimadores da Mesa

1. Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender.
2. Acione e mantenha ligado o acendimento automático pressionando a tecla na direção da estrela (Figura 32) ou use um palito de fósforo (Figura 33).
3. Pressione o manípulo conforme a Figura 34.
4. Com o manípulo pressionado, gire no sentido mostrado pela seta na Figura 35 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 31.
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.

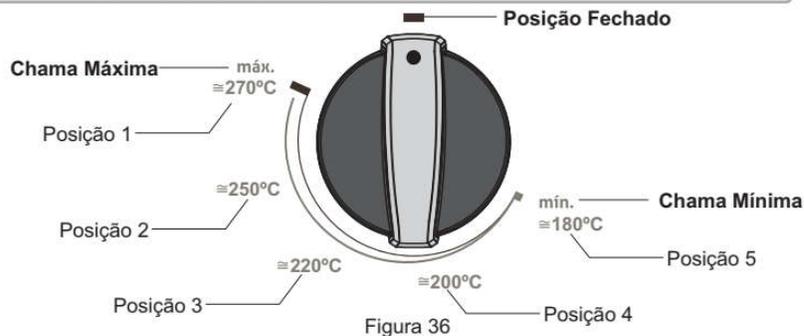


TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO		
POSIÇÃO	TEMPERATURA	GRADUAÇÃO
1	260°C a 280°C	ALTA
2	240°C a 260°C	MÉDIA-ALTA
3	210°C a 230°C	MÉDIA
4	190°C a 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	170°C a 190°C	BAIXA

* 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 37.
2. Abra a porta do forno. Figura 37.
3. Acione o acendimento automático (Figura 32) ou acenda o fósforo (Figura 37)
4. Aperte o botão do forno (Figura 34), gire (Figura 35) até a posição de chama máxima (Figura 36) e mantenha pressionado.
5. Solte o botão do 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.

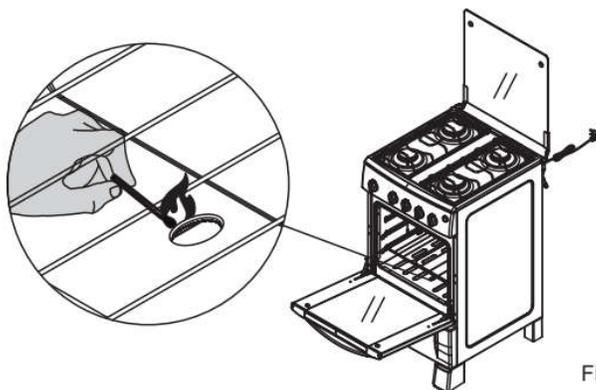


Figura 37

Após o uso, apague a chama, girando o manipulo 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.

Para acender a luz do forno pressione o botão dupla função na direção do desenho da lâmpada conforme a figura a seguir. Para apagar a luz, retorne o botão para a posição desligado (central).

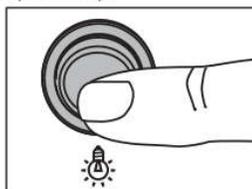


Figura 38

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 39

9 Forno Autolimpante

As paredes laterais internas do forno são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura, proporcionando a redução do teor de óleo e gordura, que ficam acumulados nas paredes internas após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade ou o tempo de cozimento. A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento.



São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:

- 1) Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;
- 2) Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.



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 o tipo 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.