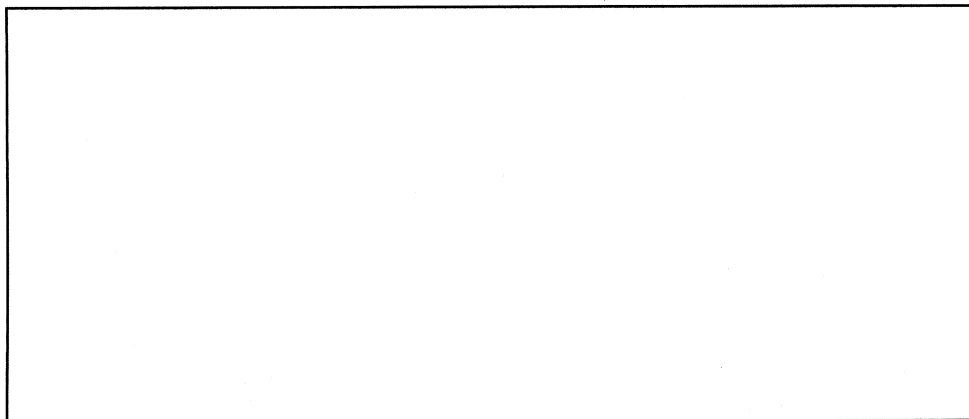
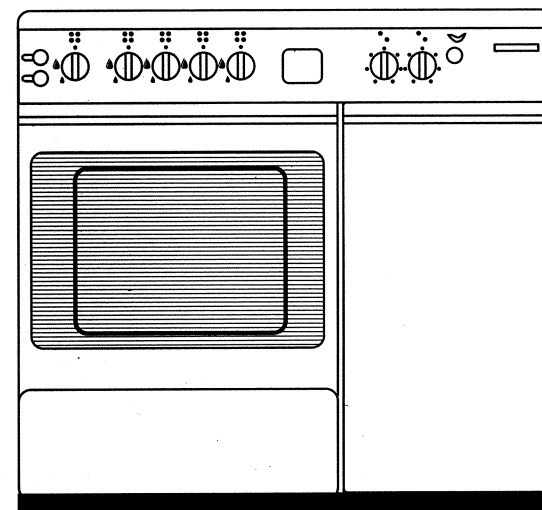




Si Vd. necesita contactar con nuestro servicio de asistencia, indíquenos el modelo «E-Nr» y el número «FD» del aparato que aparecen en la etiqueta pegada arriba.

Se necessitar de contactar os nossos serviços de assistência, indique-nos o modelo «E-Nr» e o número «FD» do aparelho, os quais estão indicados na etiqueta colocada acima.

COCINA FOGÃO



INSTRUCCIONES DE EMPLEO MANUAL DE INSTRUÇÕES

**APARATO TIPO -X-
APARELHO TIPO -X-
CLASE 1**

INDICE - ÍNDICE

	Página
1.-OBSERVACIONES IMPORTANTES	3
<i>OBSERVAÇÕES IMPORTANTES</i>	15
2.-DESCRIPCION GENERAL	3
<i>DESCRIÇÃO GERAL</i>	15
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	3
<i>INSTRUÇÕES PARA O UTILIZAR</i>	15
3.-INSTRUCCIONES DE MANEJO	3
<i>INSTRUÇÕES DE USO</i>	15
3.1 Quemadores de gas	3
3.1 <i>Queimadores de gás</i>	15
3.2 Placas eléctricas	3
3.2 <i>Placas eléctricas</i>	15
3.3 Horno de gas	4
3.3 <i>Forno de gás</i>	16
3.4 Horno eléctrico	4
3.4 <i>Forno eléctrico</i>	16
3.5 Pulsadores	4
3.5 <i>Botões pressores/interruptores</i>	16
3.6 Reloj avisador o desconectador	4
3.6 <i>Relógio avisador ou interruptor</i>	16
4.-ACCESORIOS DEL HORNO	5
<i>ACCESÓRIOS DO FORNO</i>	17
5.-LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	5
<i>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</i>	17
5.1 Piezas esmaltadas	5
5.1 <i>Peças esmaltadas</i>	17
5.2 Mandos	5
5.2 <i>Manípulos</i>	17
5.3 Horno	5
5.3 <i>Forno</i>	17
5.4 Componentes eléctricos	5
5.4 <i>Componentes eléctricos</i>	17
5.5 Placas eléctricas	5
5.5 <i>Placas eléctricas</i>	17
6.-REVISIONES	5
<i>REVISÕES</i>	18
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	6
<i>INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR</i>	18
7.-INSTALACION	6
<i>INSTALAÇÃO</i>	18
7.1 Conexión a gas	8
7.1 <i>Ligação ao gás</i>	20
7.2 Conexión eléctrica	10
7.2 <i>Ligação eléctrica</i>	21
8.-CONDICIONES DE GARANTIA	10
<i>CONDIÇÕES DE GARANTIA</i>	22

1.-OBSERVACIONES IMPORTANTES

Antes de conectar un aparato a la instalación hay que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar.

Es indispensable que el lugar en el que vaya a ser instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria. Este aparato sale de fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Para mayor seguridad y cumplimiento de las normas oficiales, confíe la instalación y la transformación de gas a un técnico autorizado oficialmente.

Antes de poner en funcionamiento su electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones.

No manipule el aparato en su interior, en caso de ser necesario llame a nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Estos aparatos alcanzan altas temperaturas. Actúe con precaución.

2.-DESCRIPCION GENERAL

En las figuras 1 y 2 se describen las partes más importantes de su cocina

A.-PARTES COMUNES:

- 1.-CUADRO DE MANDOS
- 2.-MANDO DEL HORNO
- 3.-MANDOS DE LOS QUEMADORES
- 4.-TAPA SUPERIOR
- 5.-PUERTA DEL HORNO
- 6.-ENCIMERA

B.-PARTES SEGUN MODELOS:

- 7.-ARMARIO PORTABOMBONA
- 8.-QUEMADORES DE GAS
- 9.-PARRILLA
- 10.-PLACAS ELECTRICAS
- 11.-PULSADORES
- 12.-CAJON CALIENTAPLATOS
- 13.-RELOJ AVISADOR Y PROGRAMADOR
- 14.-PILOTO DE FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

3.1.- QUEMADORES DE GAS

Seleccione el quemador a utilizar en función del tamaño de la vasija

Para proceder al encendido actúe de la siguiente forma (Fig. 3).

—Asegúrese de que todos los quemadores están en posición de cerrado.

—Abra la llave de la bombona o la de la canalización del gas.

—Sobre cada uno de los mandos está dibujado, remarcado en color más oscuro, el quemador sobre el que actúa.

—Acerque una cerilla encendida al borde del quemador. Pulse el mando y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de máximo.

—Una vez encendido, suelte el mando y elija la potencia que desee, máximo o mínimo.

Para obtener el máximo rendimiento procure que la llama no sobresalga por los laterales del recipiente, evitando un consumo excesivo del gas (Fig. 4)

Los quemadores de su cocina salen de fábrica perfectamente regulados, por lo que, si observa cualquier anomalía, llame a nuestro Servicio Técnico.

CUADRO DE POTENCIAS

Quegador auxiliar	0,87 kW.
Quegador semi-rápido	1,51 kW.
Quegador rápido	2,96 kW.
Quegador ultra-rápido	3,84 kW.

3.2- PLACAS ELECTRICAS:

Su cocina, según modelos, puede ir equipada con dos tipos diferentes de placas eléctricas: normales y rápidas.

Estas últimas se distinguen por llevar un punto rojo en el centro.

También existen dos tamaños: pequeña de 145 mm. de diámetro y grande de 180 mm. de diámetro.

Todas las placas tienen seis posibilidades diferentes de potencia, además de la posición de paro (Fig. 5).

Sobre cada uno de los mandos está dibujada, remarcada en color más oscuro, la placa sobre la que actúa. A la hora de seleccionar la placa tenga en cuenta estas consideraciones:

—Antes de usar las placas por primera vez deben ser calentadas, una a una, durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ellos y con el conmutador a la máxima potencia. Este calentamiento adhiere el revestimiento, reforzando sus características de protección. Exceptuando el primer calentamiento indicado anteriormente, no utilizar la placa sin recipiente.

—Utilice un recipiente de fondo perfectamente plano, grueso y lo más aproximado, su tamaño, a la placa correspondiente para conseguir mínimos tiempos de cocción así como mínimos consumos.

—Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

—Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar la placa un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en la placa.

Una vez elegida la placa y colocada sobre ella la vasija, accione el mando correspondiente seleccionando la potencia que le interese.

Se le encenderá el piloto situado en el plafón de mandos, según modelos, indicando que una de las placas está en funcionamiento.

En el cuadro siguiente le indicamos las potencias que corresponden a cada posición de mando:

CUADRO DE POTENCIAS EN WATIOS

Tamaño	Tipo	Posiciones Conmutador					
		1	2	3	4	5	6
145 mm.	Normal Rápida	100	165	250	500	750	1000
		135	165	250	500	750	1500
180 mm.	Normal Rápida	135	220	300	850	1150	1500
		175	220	300	850	1150	2000

3.3.- HORNO DE GAS:

Existen dos tipos de hornos de gas en función del tipo de cocina: normal y termostático (Fig. 6). En el primer caso, la solera (quemador inferior) tiene dos posiciones fijas (una de máximo y otra de mínimo): mientras que en el segundo existen 8 posiciones diferentes seleccionables en función de la temperatura final deseada.

En ambos casos existe una posición fija de grill (quemador superior).

Para poder utilizar la solera proceda de la siguiente manera:

—Pulse el mando del horno y gírelo 90 grados en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que llegue a la posición de máximo (8 ó  dependiendo del tipo de horno).

—Sin dejar de pulsar acerque una cerilla encendida al agujero dispuesto en la parte inferior del horno hasta que todo el quemador quede totalmente encendido (Fig. 7).

—Mantenga presionado el mando unos segundos. Si al soltarlo se apagara la solera, gire el mando hasta la posición de paro y comience de nuevo las operaciones, pero esta vez mantenga más tiempo el mando pulsador en la posición de máximo.

—Una vez encendido seleccione la potencia deseada. Para encender el grill se procede de una forma análoga (con el quemador superior), pero girando en el sentido de las agujas del reloj.

En este caso sólo dispone de una potencia seleccionable.

Tanto el quemador inferior como el superior disponen de válvulas de seguridad termoelectricas que impiden la salida del gas en el caso de apagado accidental de los quemadores.

POTENCIAS DEL HORNO

	Termostato Normal
Horno	3,25 kW.
Grill	1,98 kW.

3.4.- HORNO ELECTRICO

Si su cocina va equipada con un horno eléctrico, tiene dos funciones que le permiten tanto hornear como gratinar cualquier alimento (Fig. 8).

Si su cocina dispone de reloj, tendrá que ponerlo en la posición de manual para que el horno funcione, por lo que aconsejamos que siga ahora las instrucciones del apartado "RELOJ AVISADOR O DESCONECTADOR" de la siguiente página. Para hornear (resistencia superior e inferior), gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar una de las diez posiciones indicadas, teniendo presente la siguiente tabla, en la que se muestran los rangos de temperatura de cada una de las posiciones:

Temperaturas del horno según posiciones:

1	50–60°C.
2	65–75°C.
3	80–90°C.
4	95–105°C.
5	110–120°C.
6	130–140°C.
7	150–160°C.
8	175–185°C.
9	190–220°C.
10	220–230°C.

Si desea gratinar (sólo resistencia superior), gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición indicada en el cuadro de mandos. En cualquiera de los dos casos se encenderá el piloto de funcionamiento situado en el cuadro de mandos (según modelos), indicándole que el horno se encuentra encendido.

POTENCIAS DEL HORNO

Horneado	2,3 kW.
Gratinado	1,1 kW.

ATENCION:

Antes de utilizar por primera vez el horno, calentarlo en vacío durante media hora aproximadamente, en la posición máxima, para evitar los olores debido al calentamiento de la protección del horno.

Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta deberá estar cerrada.

3.5.-PULSADORES:

Dependiendo del modelo de cocina, dispondrá de algunos de los siguientes pulsadores:



Luz: Pulsando este interruptor se enciende la luz interior del horno.



Asapolllos: Coloque el alimento en el espadín sujetándolo con los dos pinchos. Monte el soporte delantero de la Fig. 9 e introduzca el espadín en el agujero interior del fondo del horno. Desenrosque el mango desmontable para poder cerrar la puerta y pulse el interruptor del cuadro de mandos para que el conjunto comience a girar.

3.6.- RELOJ AVISADOR O DESCONECTADOR

Algunos de los modelos de cocina disponen de un reloj avisador o desconectador dependiendo de si el hor-

no es de gas o eléctrico, respectivamente (Fig. 10). Para su correcta utilización siga los siguientes pasos:

1.-Puesta en hora de ambos tipos de reloj:

Pulsar el mando y girarlo en el sentido contrario de las agujas del reloj.

2.-Programación del reloj avisador del horno de gas:

Gire el mando, sin pulsar, para seleccionar el tiempo deseado (máximo 180 minutos).

Transcurrido éste, sonará la campana de aviso hasta que vuelva a girar el mando, sin pulsar, y aparecerá el símbolo



3.-Programación del reloj desconector del horno eléctrico:

Gire el mando, sin pulsar, para seleccionar el tiempo deseado (máximo 180 minutos). Transcurrido éste, sonará la campana de aviso, desconectándose el horno. La campana dejará de sonar cuando, al girar el mando, sin pulsar, aparezca el símbolo



AVISO

Para poder utilizar su horno eléctrico normalmente asegúrese de que el reloj está en posición manual, apareciendo en el reloj el símbolo



4.-ACCESORIOS DEL HORNO

El equipamiento del horno consiste en una bandeja esmaltada y, en ciertos modelos, además, una parrilla cromada

En la bandeja puede depositar directamente los alimentos, mientras que la parrilla le servirá para cocinar cuando utilice un recipiente.

En lo que se refiere a la altura a la que debe colocar los alimentos, como norma general, utilice para asar las dos posiciones más bajas y, para gratinar, las más altas.

5.-LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1.- PIEZAS ESMALTADAS:

Deben limpiarse siempre con agua y jabón o detergentes no abrasivos de tipo amoniacal.

NO UTILIZAR NUNCA ESTROPAJOS METALICOS NI CUALQUIER OTRO ELEMENTO QUE RAYE EL ESMALTE.

Mantenga la encimera sin manchas, puesto que con el calor se secan y se incrustan en el esmalte. Las tapas y bases de los quemadores deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que los agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta.

5.2.-MANDOS:

Puede retirar los mandos del plafón para limpiarlos con mayor comodidad.

Recuerde que debe secar las piezas fregadas antes de utilizar la cocina.

5.3.-HORNO:

En algunos modelos de cocina, los hornos están equipados con unos paneles colocados en los laterales del mismo, llamados catalíticos, cuya función es destruir la grasa que se deposita sobre ellos y evitar que se ensucie el horno.

Para conseguir una mejor limpieza final, mantenga este tipo de horno en funcionamiento de 5 a 10 minutos después de haber sacado los alimentos del mismo.

Tenga en cuenta que:

–Los paneles catalíticos no deben limpiarse nunca, puesto que perderían su poder autolimpiante.

–Las salpicaduras de grasa sobre los paneles autolimpiables deterioran su eficacia.

–Si desea limpiar manualmente alguna otra zona del horno, utilice una esponja húmeda o tejido suave. No use detergentes abrasivos, puesto que pueden dañar el esmalte.

Para limpiar otro tipo de hornos puede utilizar cualquiera de los productos específicos existentes en el mercado.

5.4.-COMPONENTES ELECTRICOS.

Desconectar el aparato de la alimentación antes de sustituir las lámparas u otro componente eléctrico.

5.5.-PLACAS ELECTRICAS.

–Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre la placa.

–Se recomienda quitar todo el líquido desbordado con un paño suave ligeramente humedecido y secarlos conectando la placa durante unos instantes. Nunca utilizar objetos punzantes tales como estropajos metálicos, cuchillos, etc., para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

–Evitar en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa.

–Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas, es deseable que se rocíe con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado. No utilice productos abrasivos.

6.- REVISIONES

Las tuberías flexibles de conexión de los aparatos deben ser sustituidas en caso de deterioro y no deben ser mantenidas en uso más allá de la fecha de cadu-

cidad que en las mismas se fije, de acuerdo con las normas de homologación.

Es recomendable para el adecuado mantenimiento del aparato el efectuar revisiones periódicas del mismo (máximo aconsejable 3 años) por personal de nuestro Servicio Técnico.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

7.- INSTALACION

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación, regulación, adaptación a otro tipo de gas y/o conexión a la red eléctrica sean realizadas por PERSONAL AUTORIZADO de nuestro Servicio Técnico y según las normas vigentes.

Cualquier intervención debe realizarse con el aparato desconectado eléctricamente y con el mano-reductor o llave de gas cerrado.

Cuando sea necesario que estén conectados se deben observar las máximas precauciones.

Las instalaciones de gas para cocinas domésticas deberán atenerse a las Normas de Instalaciones de Gas en Edificios Habitados, publicadas en el BOE nº 281 del 24 de Noviembre 1993.

IMPORTANTE: INSTALACION O ADAPTACION A GAS CIUDAD: Si su aparato no dispone de dispositivo de seguridad ante la extinción de la llama y el gas suministrado por su compañía contiene CO, no puede llevar a cabo la instalación o adaptación al gas anteriormente citado. Si esto es así, deberá proveerse de un modelo con seguridad. Pregunte en su establecimiento.

A continuación se expone un resumen de las mismas con el objeto de remarcar sus aspectos más importantes.

Generalidades

—Antes de conectar un aparato a la instalación hay que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar.

—La conexión del tubo de alimentación del gas podrá hacerse por el lado derecho o por el lado izquierdo de la parte posterior de la cocina, de manera que el tubo flexible no pueda quedar en contacto con las partes calientes de la misma.

—Los tubos de alimentación de la cocina deben ser accesibles, quedar fuera de la acción de las llamas y de los gases quemados y de ningún modo podrán obstruir la evacuación de éstos.

—Si el aparato está incorporado en un "bloque cocina" o está inmovilizado, la conexión del aparato a la instalación se hará por tubo flexible.

—La longitud del tubo flexible no será en ningún caso superior a 1,5 metros.

—No se permite la conexión de más de dos aparatos directamente a una botella de G.L.P. de uso doméstico a través de tuvos flexibles.

—Cuando sean más de dos los aparatos que han de conectarse a una botella, la tubería principal de con-

sumo debe ser rígida, permitiéndose en estos casos efectuar el enlace de ellas con los aparatos de consumo por medio de tubo flexible, cuya longitud no podrá exceder de 0,60 metros y con la botella por tubo que no exceda de 0,40 metros.

Características del local de instalación

1.- Volumen

—El volumen bruto será de 8 m³, como mínimo, entendiéndose como volumen bruto el limitado por las paredes del local, es decir, sin reducción del volumen ocupado por el mobiliario, siempre que este volumen no exceda de 2 m³.

—El volumen puede reducirse a 6 m. si el local está permanentemente abierto a otro local bien ventilado, del que sea una dependencia del primero y si no contiene más que aparatos para cocción o producción de agua caliente por acumulación, cuyo caudal calorífico total sea inferior a 4.000 kca/h.

2.- Aireación:

—Deberá tener una ventana o puerta por lo menos que pueda abrirse directamente al exterior o a un patio interior que tenga una anchura mínima de 2 metros con el fin de permitir, en caso de necesidad, una rápida ventilación.

—En las edificaciones ya construidas será suficiente que cualquiera de las dos dimensiones de la sección transversal del patio tenga un mínimo de 2 metros. En el caso de que ninguna de estas dos dimensiones alcance los 2 metros, podrán instalarse en los citados locales aparatos, estén o no conectados a conductos de evacuación de humos, si se produce un tiro continuo en el patio. Este tiro se provocará practicando una abertura para la entrada directa de aire exterior en la parte baja de dicho patio.

Entrada de aire para la combustión:

El aire procedente de la atmósfera exterior deberá penetrar en el local donde se encuentre el aparato o aparatos de utilización. La sección libre de los orificios de entrada será:

a) Si en el local no existe ningún aparato conectado a conductos de evacuación de humos se precisa una sección mínima de 100 cm² para cocinas de cuatro fuegos y de más de 50 cm² para los demás aparatos.

b) Cuando existan varios aparatos en un local deberá considerarse la sección del aparato que le exija mayor.

La entrada de aire puede subdividirse en varios orificios situados sobre la misma o distinta pared, siempre que la suma de secciones libres sea igual a la sección libre total exigida.

Los orificios de entrada de aire practicados en las paredes del local deberán ser protegidos con rejillas o deflectores y estar dispuestos de manera que no puedan ser obstruidos por algún elemento móvil de la construcción.

La toma de aire exterior puede hacerse de las siguientes formas:

1.- Entrada directa:

El aire procedente de la atmósfera exterior deberá penetrar en el local de utilización:

—Mediante un conducto.

—Mediante aberturas practicadas en las paredes, puertas o ventanas exteriores del local.

La entrada directa es obligatoria en edificios de "nueva construcción" (se consideran edificios de "nueva construcción" aquellos cuya Documentación Técnica de Obra haya sido visada por el colegio correspondiente en la fecha posterior al 31-3-78), cuando el local dispone de aparatos no conectados a conductos de evacuación y la misma se efectúa exclusivamente a través de un orificio practicado en la pared, puerta o ventana exterior, en cuyo caso la parte superior del o de los orificios deberá estar como máximo a 30 cms. del suelo. No se aplica ninguna limitación de altura cuando las entradas de aire fresco están situadas en la proximidad de los quemadores de los aparatos.

Las entradas directas de aire por conducto individual no deben tener ángulos vivos en su trazado y su sección será de 150 cm² si, a lo sumo, existen dos cambios de dirección y 300 cm² si el número de cambios es mayor.

2.- Entrada indirecta:

El aire exterior penetra en el local:

—A través de un local contiguo al de utilización.

—A través de 2 locales no contiguos al de utilización.

La entrada de aire indirecta puede emplearse siempre que no sea posible la entrada directa.

En edificios que no sean de "nueva construcción" pueden emplearse siempre.

Los locales por los que se toma el aire directamente del exterior no podrán ser retretes.

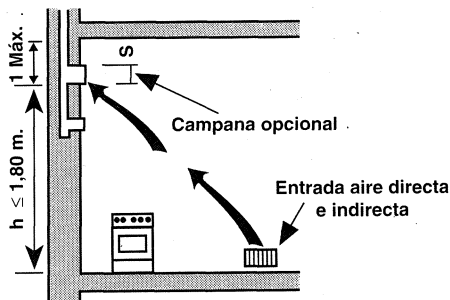
La suma de las secciones de entrada de aire en los locales, así como las secciones de tránsito al local de utilización, deben estar de acuerdo con las secciones anteriormente citadas, sin que se exija ninguna limitación de altura.

Evacuación de productos de la combustión:

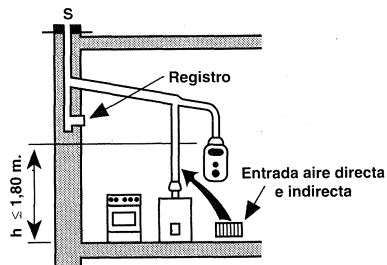
La evacuación de los productos de la combustión de los aparatos no conectados a conductos de evacuación mediante los siguientes dispositivos:

- a) A través de un conducto de evacuación de aire viciado o de un conducto de humos que no utilice, si ambos tienen respectivamente su origen en el local, debiendo ser la sección de salida la que corresponda según la relación de secciones incluida al final de este apartado y estar situado su borde inferior a una altura mínima de 1,80 metros sobre el nivel del suelo y a menos de 1 metro del techo. Di-

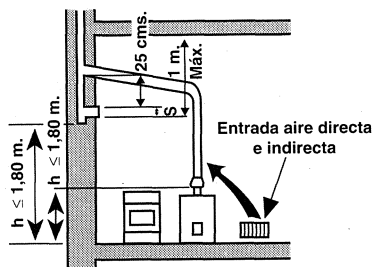
cho borde inferior podrá estar a menos de 1,80 metros sobre el nivel del suelo y a más de 1 metro del techo si el único aparato instalado en el local no conectado a un conducto de evacuación es una cocina y el conducto termina en una campana cuya protección vertical la cubre totalmente.



- b1) A través de un conducto de evacuación de gases quemados al que estén conectados uno o varios aparatos de gas instalados en el mismo local que los aparatos no conectados, siempre que la sección de dicho conducto, si es individual, no sea inferior a 100 cm² y si la base de uno de los cortatiro está situada como mínimo a 1,80 metros sobre el nivel del suelo.

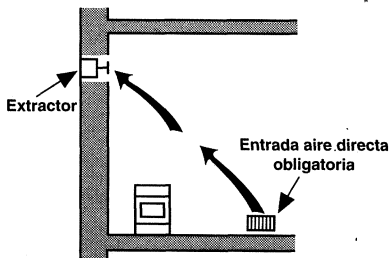


- b2) En caso de que la base del cortatiro esté a menor altura, podrá efectuarse la evacuación a través de un orificio suplementario de 50 cm² practicando en el conducto de evacuación citado, debiendo estar la parte alta de dicho orificio a más de 5 cms. por



debajo del empalme del aparato conectado al conducto de evacuación y la parte baja de 1,80 metros sobre el nivel del suelo como mínimo y a menos de 1 metro del techo.

- c) Mediante extractor metálico individual, debiendo poder pasar el aire viciado aunque el extractor no funcione.



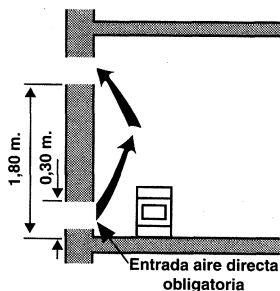
- d) En caso de que las soluciones a), b1), b2) y c) no puedan ser adoptadas, podrá efectuarse la evacuación por una salida efectuada en la parte alta de la pared, puerta o ventana, cuya base debe estar a una altura de 1,80 metros sobre el nivel del suelo del local como mínimo. La salida debe disponerse de manera que ningún elemento móvil de la construcción pueda obstruir los orificios correspondientes, que deberán estar protegidos por rejillas o deflectores en el interior y en el exterior.

La sección de paso del aire viciado puede ser subdividida en varios pasos, de modo que en cualquier caso la sección total tenga los siguientes valores mínimos:

Si sólo existen aparatos de cocción, 100 cm².

Si además existen otros aparatos no conectados, 150 cm².

Los orificios fijos de 150 cm² de sección pueden ser reemplazados por orificios regulables de sección variable de entre 100 y 200 cm².



7.1.- CONEXION A GAS:

Nuestras cocinas salen de fábrica preparadas para funcionar con el tipo de gas que indica la etiqueta ad-

hesiva de la parte posterior del aparato, por lo que si ha de ser utilizada con gas será necesario que avise a nuestro Servicio Técnico.

En las conexiones por tubo flexible es imprescindible poner abrazaderas en los dos extremos del tubo.

No conviene instalar la cocina en lugares donde se produzcan fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagar los quemadores.

1.-Cambio de posición de la entrada de gas

El tubo de conexión de gas sale a ambos lados de la parte trasera del cuerpo estando una de las salidas condenada con un tapón, y la otra, provista de la pipeta de entrada (Fig. 11).

Ambos elementos pueden ser intercambiados de forma que nunca pase la goma de butano por detrás del horno.

Al efectuar este intercambio se deberán cambiar obligatoriamente las juntas de estanqueidad.

En la figura 12 se describen las piezas que componen dichos elementos.

Asimismo, el terminal está preparado para instalación rígida de tubo de cobre en lugar de la pipeta y tubo de goma (Fig. 13).

Los accesorios necesarios para esta transformación, excepto el tubo de cobre, van en una bolsa en el interior de la cocina.

2.-Operaciones a efectuar para el cambio del tipo de gas

La cocina está preparada para funcionar con el tipo de gas indicado en la etiqueta adhesiva que lleva.

Para utilizar otro tipo de gas que no sea el indicado en el aparato, realizar las siguientes operaciones:

- Cambio de pipeta según tipo de gas.
- Realizar el reglaje de aire primario de los quemadores de la encimera.
- Cambio de inyectores de los quemadores de la encimera.
- Realizar el reglaje del consumo reducido del grifo de los quemadores de la encimera.
- Realizar el reglaje de aire primario de los quemadores de horno y grill.
- Cambio de inyectores de los quemadores de horno y grill.
- Realizar el reglaje del consumo reducido del grifo de los quemadores de horno y grill.
- Colocar etiqueta de Advertencia Gas.

Ver tabla 1

A.- Cambio de pipeta según el tipo de gas:

Realizar los siguientes pasos:

- 1.-Desmontar la pipeta existente.
- 2.-Sustituir la arandela de estanqueidad por una nueva.
- 3.-Montar la pipeta adecuada al tipo de gas.
- 4.-Montar el tubo flexible.
- 5.-Apretar la abrazadera sin dañar el tubo.
- 6.-Después de la conexión del gas, verificar la estanqueidad con agua jabonosa.

B.- Reglaje del aire primario de los quemadores de la encimera

Proceder de la forma siguiente:

- 1.-Quitar las parrillas.
- 2.-Quitar la parte superior de los quemadores.
- 3.-Quitar los tornillos de fijación de la grasería y retirar la grasería (ver Fig. 14).
- 4.-El reglaje del aire se efectúa colocando el casquillo en el portainyector.
- 5.-Apretar el tornillo de fijación una vez efectuado el reglaje (ver Fig. 16 y tabla 2).

C.- Cambio de inyectores de los quemadores de la encimera

Se accede a los inyectores retirando la grasería según se ha indicado en el punto anterior.

Para realizar el cambio de inyectores: desmontarlos con una llave de tubo de 8 mm., reemplazar según se indica en las tablas 3 y 4.

Los inyectores están marcados según el Ø del orificio en centésimas de milímetro para su perfecta identificación.

D.- Realizar el reglaje del consumo reducido del grifo de los quemadores de la encimera

Proceder de la forma siguiente:

- 1.-Colocar los grifos en la posición de mínimo.
- 2.-Desmontar los mandos de los grifos.
- 3.-Por el orificio dejado al retirar los mandos se accede a la parte delantera del grifo en donde está situado el tornillo de regulación de By-Pass (Fig. 16).
Para propano y butano, el tornillo de By-Pass sale regulado de fábrica (cerrado a fondo). Para gas natural y ciudad, ajustar el tornillo de By-Pass hasta la correcta salida de gas en el quemador.

Nota:

Jamás desmontar el eje del grifo; en caso de avería, cambiar el grifo completo.

E.- Realizar el reglaje del aire primario de los quemadores de horno y grill

Para acceder al quemador del horno, retirar la solera

quitando los tornillos situados en la parte delantera (ver Fig. 17).

Aflojar el tornillo de fijación del quemador y desplazar éste hasta obtener la llama correcta (ver tablas 3 y 4 y Fig. 18).

Apretar el tornillo de fijación y montar la solera.

Para reglar el aire primario en el quemador del grill, efectuar las mismas operaciones que en el quemador del horno.

F.- Cambio de inyectores de los quemadores de horno y grill

Proceder como en el punto anterior para el acceso al quemador del horno.

Retirar el quemador para el mejor acceso al inyector. Con una llave de tubo de 8 mm. efectuar el cambio de inyectores según tablas 1 y 3.

G.- Realizar el reglaje del consumo reducido del grifo de los quemadores de horno y grill

Se efectúa de la misma forma que los quemadores encimera (ver Fig. 19).

La verificación de la estabilidad de la llama se efectuará teniendo el quemador del horno en la posición de máximo y con la puerta cerrada durante 15 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, poner el mando en la posición de mínimo y proceder a abrir y cerrar la puerta normalmente varias veces sin que se apague el quemador.

H.- Colocar etiqueta de Advertencia Gas

Una vez terminadas todas estas operaciones, colocar la etiqueta de advertencia correspondiente al gas al cual ha sido transformada la cocina.

Todas las piezas necesarias para efectuar los cambios serán suministradas por nuestro Servicio Técnico.

3.- Dimensiones de botellas

Las botellas para el consumo doméstico de los G.L.P. se utilizan normalmente; la botella UD-125, cuya carga nominal es de 12,5 Kgs. de butano; o la UD-110, análoga a la anterior, que contiene 11 Kgs. de propano.

Las características constructivas de las botellas UD-125 y UD-110 son:

Diámetro	40,7 mm.
Altura	85 mm.
Peso	400 grs.
Figura	(20)

En las cocinas que tienen armario porta-bombona, las medidas de entrada de la botella son según figura 21. Las cocinas provistas de alojamiento para botella de

butano o propano, deberán funcionar con una botella colocada.

7.2.-CONEXION ELECTRICA:

Debe verificarse en placa de características que posea la cocina: el voltaje y su potencia total. Si usted no tiene instalación independiente para la cocina, con un interruptor automático, según el Reglamento de Baja Tensión, es necesario colocar un interruptor omnipolar, con una distancia de separación de contactos de al menos 3 mm. sobre todos los polos, en la línea de acometida del aparato para desconectar en caso de emergencia o manipulación. Todas nuestras cocinas salen de fábrica con un cable ya conectado en la regleta y de distinta sección según potencia.

8.-CONDICIONES DE GARANTIA

La Marca Comercial se compromete a reparar o reponer de forma gratuita, durante un período de 6 meses a partir de la fecha de compra y a través de sus Servicios Técnicos autorizados, las piezas cuyo defecto obedezca a causas de fabricación, así como todos los gastos que origine la reparación.

Del mismo modo, el Fabricante reconoce expresamente al titular de esta garantía, y durante el plazo de seis meses de garantía, todos los derechos que le otorgan las Disposiciones Legales en vigor en la Comunidad Autónoma correspondiente y, así mismo, en su caso, en la Ley 26 / 84 General para la Defensa de Consumidores y Usuarios.

A partir del 7^a mes y hasta el 12^a, el compromiso de gratuidad se refiere exclusivamente a las piezas, siendo, por tanto, con cargo al usuario el resto de gastos. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos ni piezas estéticas reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación, o por uso no doméstico. La manipulación del aparato por persona ajena al Servicio Técnico autorizado por la Marca Comercial significa la pérdida de garantía.

Para tener derecho a esta garantía es imprescindible acreditar, por parte del usuario y ante el Servicio Técnico autorizado por la Marca Comercial, la fecha de adquisición mediante la FACTURA DE COMPRA o CEDULA DE HABITABILIDAD de la vivienda en el caso de electrodomésticos suministrados en obras nuevas.

GUARDE, POR TANTO, LA FACTURA DE COMPRA.

Ante la eventualidad de una avería, avise usted al Servicio Técnico más cercano autorizado por la Marca Comercial entre los que figuren en el directorio adjunto e indique en su llamada los datos de identificación de su aparato que figuran en el presente documento. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que les acredita como Servicio Oficial de la marca. Exija su identificación. Siempre que haga un pago a nuestros técnicos, exija el correspondiente recibo oficial.

Direcciones del Servicio de Asistencia Técnica: véase hoja adjunta con todas las direcciones por delegaciones regionales.

TABLA 1

TABLA PARA LA ADAPTACION A DIFERENTES GASES

TIPO DE GAS - REGLAJE

	GAS BUTANO G-30	GAS PROPANO G-31	GAS NATURAL G-20	GAS CIUDAD G-110
PIPETA	B/P	B/P	GN	GN
REGLAJE DEL AIRE	Sin casquillo de aire.	Sin casquillo de aire.	SI	SI
INYECTOR	B/P (G-30)	B/P (G-30)	GN (G-20)	GC (G-110)
REGLAJE DEL CAUDAL REDUCIDO	Atornillar a fondo	Atornillar a fondo	SI	SI
PRESION A GAS	28 mbar	37 mbar	18 mbar	8 mbar

TABLA 2

RECOMENDACIONES PARA EL REGLAJE

AIRE PRIMARIO INSUFICIENTE	LLAMA CORRECTA	AIRE PRIMARIO EXCESIVO
LLAMA ALARGADA AMARILLA Y TEMBLOROSA	CONO INTERIOR NITIDO Y DE COLOR AZUL	DARDO INTERIOR CORTO Y LLAMA DESPEGADA
CAUSA		
CASQUILLO DE REGULACION DEMASIADO CERRADO	CASQUILLO DE REGULACION CORRECTAMENTE ABIERTO	CASQUILLO DE REGULACION DEMASIADO ABIERTO

TABLA 3

TABLA DE CARACTERISTICAS DE LOS QUEMADORES

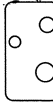
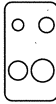
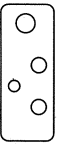
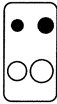
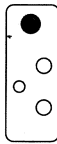
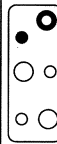
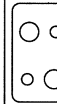
QUEMADOR	POTENCIA (P.C.S.) KW	GAS NATURAL G-20			GAS G.L.P. G-30 G-31			GAS CIUDAD G-110		
		PRESION 18 mbar			PRESION BUTANO 28 mbar PROPANO 37 mbar			PRESION 8 mbar		
		CAUDAL DE GAS		MARCAJE INYECTOR	CAUDAL DE GAS		MARCAJE INYECTOR	CAUDAL DE GAS		MARCAJE INYECTOR
		g/h	m³/h*		g/h	m³/h*		g/h	m³/h*	
AUXILIAR	0,87	–	0,083	70	62	–	48	–	0,198	124
SEMI RAPIDO	1,51	–	0,144	90	107	–	63	–	0,344	165
RAPIDO	2,96	–	0,282	125	215	–	86	–	0,674	255
ULTRA RAPIDO	3,84	–	0,366	150	279	–	95	–	0,874	330
SOLERA	3,25	–	0,310	130	236	–	88	–	0,740	265
GRILL	1,98	–	0,188	100	144	–	72	–	0,451	200

* m³/h a 15° C - 1013 mbar

TABLA 4
REGLAJE DE QUEMADOR, GRIFOS Y TERMOSTATOS

TIPOS DE GAS		QUEMADOR					
		ULTRA RAPIDO	RAPIDO	SEMI RAPIDO	AUXILIAR	SOLERA	GRILL
BUTANO G-30	REGLAJE DEL AIRE	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	8 mm	3 mm
PRESION 28 mbar	REGLAJE CAUDAL REDUCIDO	By-Pass 44	By-Pass 39	By-Pass 34	By-Pass 28	By-Pass 58	By-Pass 58
PROPANO G-31	REGLAJE DEL AIRE	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	8 mm	3 mm
PRESION 37 mbar	REGLAJE CAUDAL REDUCIDO	By-Pass 44	By-Pass 39	By-Pass 34	By-Pass 28	By-Pass 58	By-Pass 58
GAS NATURAL G-20	REGLAJE DEL AIRE	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
PRESION 18 mbar	REGLAJE CAUDAL REDUCIDO	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass
GAS CIUDAD G-110	REGLAJE DEL AIRE	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
PRESION 8 mbar	REGLAJE CAUDAL REDUCIDO	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass	Reglaje By-Pass

APARATO TIPO -X-
CLASE 1

DATOS TECNICOS										LA CAPACIDAD DEL HORNO PARA TODOS LOS MODELOS ES DE 49 LITROS									
MEDIDAS (cm.)				PESO (kgs.)		TIPO HORNO	ARMARIO BOMBONA	QUEMADORES				PLACAS Y RESISTENCIAS							
ANCHO	ALTO	FONDO	STANDARD		LUJO			AUXILIAR	SEMI RAPIDO	RAPIDO	GIGANTE	RESISTENCIA SOLERA H	RESISTENCIA BOVEDA H	RESISTENCIA GRILL H	PLACA RAPIDA BLINDADA Ø 180	PLACA RAPIDA BLINDADA Ø 145	PLACA NORMAL BLINDADA Ø 180	PLACA NORMAL BLINDADA Ø 145	
	54	85	55	30,5	34,7	GAS		1	1	1									
	54	85	55	30,9	37,3	GAS		1	2	1									
	90	85	55	42,7	47,8	GAS	SI	1	1	1	1								
	90	85	55		53,1	GAS	SI	1	1	2	1								
	54	85	55		46,7	ELECT.			1	1		1		1			1	1	
	90	85	55	43,6		GAS	SI	1	1	1							1		
	90	85	55		51,3	ELECT.	SI	1	1	1		1		1	1		1		
	90	85	55		55,4	ELECT.	SI	1	1	2		1		1	1		1		
	54	85	55		45,3	ELECT.						1		1		1	1	1	
	54	85	55		41,6	GAS		1	1	2									

1.-OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Antes de ligação de um aparelho à instalação, há que verificar se está preparado para o tipo de gás que se vai utilizar.

E indispensável que o lugar em que se vá instalar o aparelho diponha da ventilação regulamentar.

Este aparelho sai de fábrica ajustado ao gás que indica a chapa de características situada na parte inferior de aparelho. Para maior segurança e cumprimento das normas oficiais, confie a instalação e a transformação de gás a um técnico autorizado oficialmente.

Antes de pôr em funcionamento o seu electrodo-méstico, leia atentamente as instruções.

Não manipule o interior de seu aparelho. No caso de ser necessário, chame a nosso Serviço de Assistência Técnica.

Estes aparelhos atingem altas temperaturas. Actue com precaução.

2.-DESCRIPCION GENERAL

Nas Fig. 1 e 2 descrevem-se as partes mais importantes do seu fogão:

A.-PARTES COMUNES:

- 1.-QUADRO DE COMANDOS
- 2.-MANÍPULOS DE COMANDO
- 3.-MANÍPULOS DOS QUEIMADORES
- 4.-SOBRETAMPO
- 5.-PORTA DO FORNO
- 6.-MESA DE TRABALHO

B.-PARTES SEGUNDO MODELOS:

- 7.-ARMÁRIO PORTA-GARRAFA
- 8.-QUEIMADORES DE GÁS
- 9.-GRELHA
- 10.-PLACAS ELÉCTRICAS
- 11.-BOTÃO PRESSOR/INTERRUPTOR
- 12.-ESTUFA
- 13.-RELÓGIO AVISADOR E PORGRAMADOR
- 14.-VISOR DE FUNCIONAMENTO

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZAR

3.-INSTRUÇÕES DE USO

3.1.-QUEIMADORES DE GÁS

Selecione o queimador a utilizar em função do tamanho do recipiente.

Para efectuar o acendimento, actue da seguinte forma (Fig. 3):

—Assegure-se de que todos os queimadores estão na posição de fechado.

—Abra a torneira da garrafa ou da canalização do gás.

—Sobre cada um dos manípulos está desenhado e carregada em cor mais escura o queimador sobre qual se actua.

Aproxime um fósforo aceso do queimador, oprima o manípulo e rode-o no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio, até à posição de máximo.

—Uma vez aceso, solte o manípulo e ajuste a potência

que deseja: máximo ou mínimo.

Para obter o máximo rendimento, evite que as chamas sobressaiam pelos laterais do recipiente, para evitar um excessivo consumo de gás (Fig. 4). Os queimadores do seu fogão saiem de fábrica perfeitamente regulados; se, por qualquer motivo, observar algum defeito, chame os nossos serviços técnicos.

CUADRO DE POTENCIAS

Queimador auxiliar 0,87 KW.

Queimador semi-rápido 1,51 KW.

Queimador rápido 2,96 KW.

Queimador ultra-rápido 3,84 KW.

3.2.-PLACAS ELECTRICAS

O seu fogão, dependendo do modelo pode estar equipado com dois tipos diferente de placas eléctricas: normais e rápidas.

Estas últimas distinguem-se por levarem um ponto vermelho ao centro.

Existem também em dois tamanhos: pequena, de 145 mm. de diâmetro, e grande, de 180 mm. de diâmetro. Todas as placas têm seis possibilidades diferentes de potência, para além da posição de parada (Fig. 5).

Sobre cada um dos botões está desenhada, e carregada em cor mais escura, a placa sobre a qual se actua.

No momento de seleccionar a placa, tenha em conta as seguintes considerações:

—Antes de usar as placas pela primeira vez, devem ser aquecidas, uma a uma, durante 5 minutos sem nenhum recipiente sobre elas e com o botão na potência máxima. Este aquecimento faz aderir o revestimento, reforçando as suas características de protecção. Exceptuando o primeiro aquecimento anteriormente indicado, não utilizar a placa sem recipiente em cima.

—Utilize um recipiente de fundo perfeitamente plano, grosso e o mais aproximado em tamanho ao da placa correspondente para conseguir períodos mínimos de tempo de cozedura, assim como mínimos consumos.

—Recomenda-se que no início da cozedura se coloque o comando na posição de máximo e, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, passar posteriormente a uma posição intermédia de mantimento.

—Aproveitando a inércia térmica da placa, pode apagar-se um pouco antes de terminar a cozedura para obter poupança de energia, já que esta continuará com o calor acumulado na placa.

Uma vez escolhida a placa e sobre ella colocado o recipiente, rode o manípulo correspondente e selecione a potência que mais lhe interessar. Acender-se-á, então, o piloto no painel de comandos (dependendo do modelo), o que indica que uma das placas está em funcionamento.

No quadro seguinte indicam-se as potências que correspondem a cada posição do comando:

QUADRO DE POTÊNCIAS EM WATTS							
Tamanho	Tipo	Posição do Comutador					
		1	2	3	4	5	6
145 mm.	Normal Rápida	100	165	250	500	750	1000
		135	165	250	500	750	1500
180 mm.	Normal Rápida	135	220	300	850	1150	1500
		175	220	300	850	1150	2000

3.3.-FORNO DE GÁS

Existem dois tipos de comando dos fornos de gás, em função do tipo de fogão normal e termostático (Fig. 6).

No primeiro caso, o queimador (inferior) tem duas posições fixas (uma do máximo, e outra do mínimo), enquanto que no segundo existem o posições de diferente selecção, em função da temperatura final desejada. Em ambos os casos existe uma posição fixa do grelhador (queimador superior).

Para poder utilizar o queimador interior proceda da seguinte maneira:

—Prima o manípulo do forno e gire 90 graus em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que chegue à posição do máximo (8 ó  dependendo do tipo de forno).

—Sem deixar de fazer pressão, aproxime um fósforo eceso do orifício existente na parte inferior do forno, até que todo o queimador fique totalmente aceso (Fig. 7).

—Mantenha o manípulo pressionado durante uns segundos. Se, ao soltar o manípulo, o queimador se apaga, fire o manípulo até à posição de parado e comece de novo as operações atrás indicadas, só que, desta vez, mantenha mais tempo o manípulo pressionado na posição de máximo.

—Uma vez aceso, seleccione a potência desejada. Para acender o grelhador, deve proceder de forma idêntica com o queimador superior, mas rodando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio. Neste caso, dispõe apenas de uma potência seleccionável.

Tanto o queimador inferior, como o superior, dispõem de válvulas de segurança termoeléctricas, que impedem a saída de gás, no caso dos queimadores se apagarem acidentalmente.

POTÊNCIAS DO FORNO

	Termostato-Normal
Forno	3,25 KW.
Grelhador	1,98 KW.

3.4.-FORNO ELÉCTRICO

Se o seu fogão estiver equipado com um forno eléctrico, tem duas funções que lhe permitem, tanto assar,

como gratinar qualquer alimento (Fig. 8). Se o seu fogão dispõe de relógio, terá que o pôr na posição manual para que o forno funcione, pelo que lhe aconselhamos que siga agora as instruções de "RELÓGIO AVISADOR OU INTERRUPTOR" da página seguinte. Para assar, gire o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, até seleccionar uma da dez posições indicadas, tendo presente o seguinte gráfico, no qual se indicam as temperaturas de cada uma das posições: Do forno segundo as posições:

1	50-60°C.
2	65-75°C.
3	80-90°C.
4	95-105°C.
5	110-120°C.
6	130-140°C.
7	150-160°C.
8	175-185°C.
9	190-220°C.
10	220-230°C.

Se desejar gratinar, gire o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, até à posição indicada no quadro de comandos.

Em qualquer dos casos, acender-se-á o piloto de funcionamento situado no quadro de comandos, indicando, assim, que o forno se encontra aceso.

POTÊNCIAS DO FORNO

Assados	2,3 KW.
Gratinado	1,1 KW.

ATENÇÃO:

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve aquecê-lo, vazio, durante meia hora aproximadamente, na posição máxima, para evitar os cheiros devidos ao aquecimento da protecção do forno. Sempre que o forno estiver a funcionar, a porta deverá estar fechada.

3.5.-BOTÕES PRESSORES/INTERRUPTORES

Dependendo do modelo do fogão, disporá de alguns dos seguintes interruptores:



Luz: Pressionando este interruptor, acender-se-á a luz interior do forno.



Assador de frangos: Coloque o alimento no espeto a fixe-o com os dois ganchos. Monte o suporte danteiro da Fig. 9 e introduza o espeto no orifício interior do fundo do forno; desenrosque o punho desmontável, para poder fechar a porta, e pressione o interruptor do quadro de comandos, para que o conjunto comece a girar.

3.6.-RELÓGIO AVISADOR OU INTERRUPTOR

Alguns dos modelos do fogão dispõem de um relógio avisador ou interruptor, dependendo de se forno é a

gás ou eléctrico, respectivamente (Fig. 10). Para a sua correcta utilização, siga as seguintes instruções:

1.–Ajuste a hora de ambos os tipos de relógio. Prima o comando e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2.–Programa o relógio avisador do forno a gás. Rode o manípulo, sem carregar, para seleccionar o tempo desejado (máximo 180 minutos). Decorrido este, soará a campainha de aviso, até que vlote a rodar o manípulo, sem carregar, e apareça o símbolo



3.–Programação do relógio interruptor do forno eléctrico:

Rode o manípulo, sem carregar, para seleccionar o tempo desejado (máximo 180 minutos).

Decorrido este, soará a campainha de aviso, *desligando-se o forno*. A campainha deixará de soar quando, ao girar o manípulo, sem carregar, aparecer o símbolo



AVISO

Para poder utilizar o forno eléctrico normalmente, assegure-se de que o relógio está na posição manual, aparecendo no relógio o símbolo



4.–ACESSÓRIOS DO FORNO

O equipamento do forno consiste num tabuleiro esmaltado e, em certos modelos, também numa grelha cromada.

Poderá depositar os alimentos directamente neste tabuleiro, enquanto que a grelha só deverá servir para cozinhar desde que utilize um recipiente. No que se refere à altura a que deve colocar os alimentos, como regra geral, utilize asduas posições mais baixas para assar e as mais altas para gratinar.

5. LIMPIEZA E MANUTENÇÃO

5.1.–PEÇAS ESMALTADAS

Devem limpar-se SEMPRE com água e sabão ou detergentes não abrasivos do tipo amoniacal. NÃO UTILIZAR NUNCA ESFREGÕES METÁLICOS. NEM QUALQUER OUTRO ELEMENTO QUE RISQUE OU DANIFIQUE O ESMALTE.

Mantenha sempre a mesa de trabalho do fogão sem manchas, pois que, com o calor, estas secam e entranham-se no esmalte.

As tampas e as bases dos queimadores devem limpar-se periodicamente, mergulhando-as em água com

sabão e esfregando-as com uma escova não metálica, para que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta.

5.2.–COMANDOS:

Pode retirar os manípulos do quadro para mais facilmente os limpar.

Não esqueça que deve secar bem todas as peças antes de utilizar o fogão.

5.3.–FORNO:

Nalguns modelos de fogão os fornos estão equipados com uns painéis colocados lateralmente, chamados catalíticos, cuja função é destruir a gordura que se deposita sobre eles e, assim, evitar sujar o forno.

Para conseguir uma melhor limpeza final, deve manter este tipo de forno em funcionamento por mais de 5 a 10 minutos após ter retirado os alimentos do mesmo.

Tenha em conta que:

–Os painéis catalíticos não devem ser limpos nunca, uma vez que perderiam o seu poder de autolimpeza.

–Os salpicos de gordura sobre os painéis catalíticos deterioram a sua eficácia.

–Se deseja limpar manualmente alguma outra zona do fundo, utilize uma esponja húmida ou um tecido suave. Não utilize detergentes abrasivos, uma vez que podem danificar o esmalte.

Para limpar outro tipo de fornos, pode utilizar qualquer um dos productos existentes no mercado para esse fim.

5.4.–COMPONENTES ELÉCTRICOS

Desligar o aparelho da rede de alimentação antes de substituir os aparelhos ou qualquer componente eléctrico.

5.5.–PLACAS ELÉCTRICAS

–Evite que líquidos se entornem sobre a superfície da placa, assim como deve evitar trabalhar com recipientes molhados sobre a mesma.

–Recomenda-se tirar todo o líquido entornado com um pano suave ligeiramente humedecido e secar, ligando a placa durante uns instantes. Nunca utilizar objectos que riscuem tais como esfregões metálicos, facas, etc., para retirar restos de alimentos endurecidos, sobre a superfície.

–Evitar tanto quanto possível o contacto do sal com a superfície da placa.

–Se o uso prolongado eliminou o revestimento das placas, é desejável que se pulverize com umas gotas de óleo ou com outros produtos de manutenção usuais no mercado. Não utilize produtos abrasivos.

6.-REVISÕES

Os tubos flexíveis de ligação dos aparelhos devem ser substituídos, em caso de deterioramento, e não devem manter-se em uso para além da data de duração fixa nos mesmos, de acordo com as normas aplicáveis.

Para a adequada manutenção do aparelho, recomenda-se efectuar revisões periódicas do mesmo (máximo aconselhado 3 anos) pelo pessoal do serviço técnico autorizado.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

7.-INSTALAÇÃO

É necessário que todas as operações relacionadas com a instalação, regulação adaptação, a outro tipo de gás e/ou ligação à rede eléctrica sejam realizadas por PESSOAL AUTORIZADO do serviço técnico e conforme as normas vigentes.

Qualquer intervenção deve efectuar-se com o aparelho desligado electricamente e com o comando reductor ou torneira do gás fechados.

Sempre que seja necessário que estejam ligados, devem observar-se as máximas precauções.

As instalações de gás para fogões domésticos deverão estar de acordo com o disposto, nomeadamente na norma NP-1037 e na Portaria 789/90 de 4 de Setembro.

IMPORTANTE: INSTALAÇÃO OU ADAPTAÇÃO A GÁS DE CIDADE: Se o seu aparelho não dispõe de sistema de segurança para o caso de que se apague a chama, e o gás de cidade fornecido pela companhia contém CO, não pode fazer a instalação ou a adaptação ao referido gás. Se assim for, deve equipar-se com um modelo de segurança. Pregunte no seu fornecedor.

Generalidades

—Antes da ligação de um aparelho à instalação, há que verificar se está preparado para o tipo de gás que se vai utilizar.

—A ligação do tubo de alimentação do gás pode fazer-se pelo lado direito ou pelo lado esquerdo da parte posterior do fogão, de maneira a que o tubo flexível não fique em contacto com as partes quentes do mesmo.

—Os tubos de alimentação do fogão devem ser acessíveis, ficar fora da acção das chamas e dos gases queimados, e de nenhum modo poderão obstruir a saída destes.

—Se o aparelho estiver incorporado num “bloco-cozinha” ou estiver imobilizado, a sua ligação à instalação deverá fazer-se por tubo rígido. Se o aparelho for móvel ou deslocável, a ligação deverá fazer-se por tubo flexível.

—O comprimento do tubo flexível não deverá ser nunca superior a 1,5 metros.

—Não é permitida a ligação de mais do que dois aparelhos directamente a uma garrafa de gás de uso doméstico através de tubos flexíveis.

—Quando tiver que se ligar mais do que dois aparelhos a uma mesma garrafa, o tubo principal de consumo de-

ver ser rígido, permitindo-se, neste caso, a ligação com os aparelhos de consumo por meio de tubo flexível, cujo comprimento não deverá exceder 0,60 metros, e com a garrafa por tubo que não exceda os 0,40 metros.

Características do local de instalação

1.—Volume

—Os volume total deverá ser de 8 m³, como mínimo, considerando-se como volume bruto o limitado pelas paredes do local, ou seja, sem redução do volume ocupado pelo mobiliário, sempre que este volume não exceda os 2 m³.

—O volume pode ser reduzido a 6 m³ se o local estiver permanentemente ligado a outro local bem ventilado, desde que seja uma dependência do primeiro e não contenha mais aparelhos para cozinhar ou produção de água quente por acumulação, cujo caudal calorífico total seja inferior a 4.000 Kc./h.

2.—Arejamento

—Deverá existir uma janela ou porta, pelo menos, que possa abrir-se directamente para o exterior ou para um pátio inteiro, que tenha uma largura mínima de 2 metros, com o fim de permitir uma rápida ventilação, em caso de necessidade.

—Nas edificações já construídas, bastará que qualquer uma das duas dimensões da secção transversal do pátio tenha um mínimo de 2 metros. No caso de nenhuma destas duas dimensões alcançar os 2 metros, poderão instalar-se aparelhos nos citados locais, estejam ou não ligados a condutas de saída de fumos, desde que se produza uma tiragem contínua no pátio. Esta tiragem será efectuada por uma abertura para a entrada directa do ar exterior na parte baixa do dito pátio.

Entrada de ar para a combustão

O ar procedente da atmosfera exterior deverá penetrar no local onde se encontra o aparelho ou aparelhos de utilização. A secção livre dos orifícios de entrada será:

- Se no local não existir nenhum aparelho ligado a condutas de saída de fumos, necessitar-se-á de uma secção mínima de 100 cm² para fogões de quatro ou mais fogos, e de mais de 50 cm² para os demais aparelhos.
- Quando existirem vários aparelhos num local, deverá considerar-se a secção do aparelho que exija maior.

A entrada do ar pode subdividir-se em vários orifícios situados sobre a mesma, ou parade diferente, desde que a soma das secções livres seja igual à secção livre total exigida.

Os orifícios de entrada do ar abertos nas paredes do local deverão estar protegidos com grelhas e estar dispostos de maneira a não poderem ser obstruídos por nenhum elemento móvel da construção.

A tornada de ar exterior pode fazer-se das seguintes formas:

1.-Entrada directa:

O ar procedente da atmosfera exterior deve entrar no local de utilização:

–Mediante uma conduta.

–Mediante aberturas nas paredes, portas ou janelas exteriores do local.

A entrada directa é obrigatória em edifícios de “nova construção”, quando o local dispuser de aparelhos não ligados a conductas de saída e a mesma se efectuar exclusivamente através de um orifício na parede, porta ou janela exterior, em cujo caso a parte superior do ou dos orifícios de entrada do ar deverão estar a um máximo de 30 cm. do chão. Não se aplica nenhuma limitação de altura quando as tenradas de ar fresco estiverem situadas na proximidade dos queimadores dos aparelhos.

As entradas directas de ar por conduta individual não devem ter ângulos vivos no seu traçado e a sua secção será de 150 cm² se, no conjunto, existirem duas mudanças de direcção, e de 300 cm² se o número de mudanças for maior.

2.-Entrada indirecta:

O ar exterior penetra no local:

–Através de um local contíguo ao de utilização.

–Através de dois locais não contíguos ao de utilização.

A entrada de ar indirecta pode empregarse sempre que não seja possível a entrada directa.

Nos edifícios que não sejam de “nova construção” pode empregar-se sempre a entrada indirecta. Os locais por onde se faz a entrada de ar directamente do exterior nunca poderão ser W.C. A soma das secções de entrada de ar nos locais, assim como as secções do traçado até ao local de utilização, deverão estar de acordo com as secções anteriormente referidas, sem que se exija nenhuma limitação de altura.

Saída de produtos da combustão:

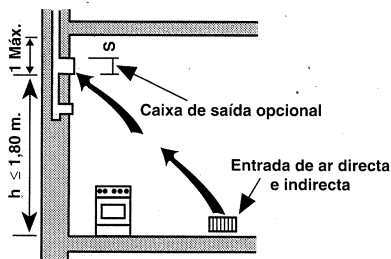
A saída de produtos da combustão dos aparelhos não ligados poderá efectuar-se através dos seguintes dispositivos:

a) Através de uma conduta de saída do ar viciado, ou de uma conduta de fumos que não seja utilizada, se ambas tiverem respectivamente a sua origem no local, devendo a secção de saída ser a que corresponda à relação de secções incluída no final desta rubrica de *Generalidades*, e a sua parte inferior estar situada a uma altura mínima de 1,80 metros acima do chão e a menos de 1 metro do tecto.

Esta parte inferior poderá estar a menos de 1,80 metros acima do chão e a mais de 1 metro do tecto, se o único aparelho instalado no local que não estiver ligado a uma conduta de saída for um fogão, e a conduta terminar numa caixa, cuja protecção vertical a cubra totalmente.

1ª.-Desenho. Caixa de saída opcional.

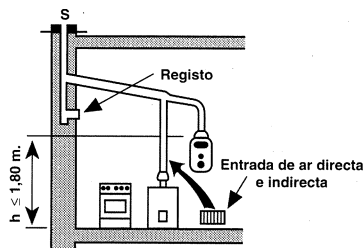
Entrada de ar directa e indirecta.



- b1) Através de uma conduta de saída de gases queimados, à qual estão ligados um ou vários aparelhos de gás, instalados no mesmo local que os aparelhos não ligados sempre que a secção de tal conduta, se individual, não seja inferior a 100 cm², e se a base de um dos fechos de tiragem estiver situada a um mínimo de 1,80 metros acima do chão.

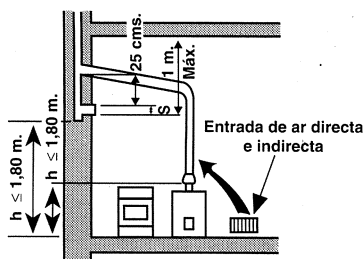
2º.-Desenho. Registro.

Entrada de ar directa e indirecta.



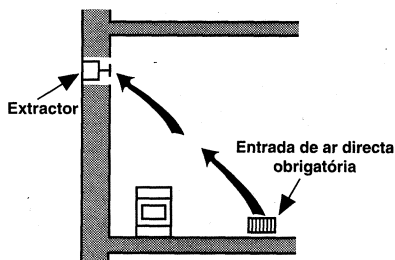
- b2) No caso de base do fecho de tiragem estar a menor altura, a saída poderá efectuar-se através de um orifício suplementar de 50 cm², feito na referida conduta de saída, devendo a parte superior do dito orifício estar a mais de 5 cm. por debaixo da ligação do aparelho à conduta de saída, e a parte inferior a um mínimo de 1,80 metros acima do chão e a menos de 1 metro do tecto.

3º.-Desenho. Entrada de ar directa e indirecta.



- c) Mediante extractor mecânico individual, devendo o ar viciado poder passar, mesmo que o extractor não funcione.
4º.-Desenho. Extractor.

Entrada de ar directa obrigatória.



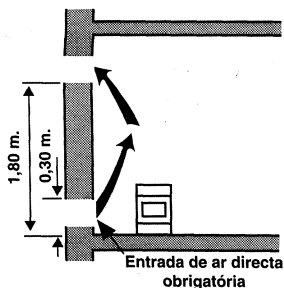
- d) No caso em que as soluções a), b1), b2) e c) não possam ser adoptadas, poderá efectuar-se a fuga por uma saída feita na parte alta da parede, porta ou janela, cuja base deve estar a uma altura mínima de 1,80 metros acima do chão. A saída deve estar disposta de maneira a que nenhum elemento móvel da construção possa obstruir os orifícios correspondente, os quais deverão estar protegidos com grelhas ou deflectores, no interior e no exterior.

A secção de passagem do ar viciado pode ser subdividida em várias passagens, de modo a que, em qualquer caso, a secção total tenha os seguintes valores mínimos:

Se só existirem aparelhos para cozinhar - 100 cm².

Se existirem outros aparelhos não ligados - 150 cm².

Os orifícios fixos de 150 cm² de secção podem ser substituídos por orifícios reguláveis, de secção variável entre 100 e 200 cm².



7.1.-LIGAÇÃO AO GÁS

Os nossos fogões salem de fábrica preparados para funcionar com o tipo de gás que está indicado na etiqueta adesiva da parte posterior do aparelho. No caso de o fogão ir ser utilizado com outro tipo de gás, será necessário avisar os nossos Serviços Técnicos.

Nas ligações por tubo flexível é imprescindível pôr abraçadeiras nos dois extremos do tubo.

Para evitar o cruzamento do tubo por detrás do forno, os nossos fogões têm a possibilidade de trocar o porta-tubos de um lado para o outro.

Não convém instalar o fogão em lugares onde se produzam fortes correntes de ar, já que estas podem apagar os queimadores.

1.-Mudança de posição da entrada do gás

O tubo de ligação do gás sai de ambos os lados da parte de trás do corpo, estando uma das saídas fechada com um tampão e a outra equipada com o porta-tubos (Fig. 11).

Ambos os elementos poder ser trocados, de forma a que a borracha de butano nunca passe por detrás do forno.

Ao efectuar esta alteração, deverão mudar-se obrigatoriamente as juntas de estanquicidade.

Na Fig. 12 estão descritas as peças que compõem os ditos elementos.

Assim-mesmo, o terminal está preparado para instalação rígida de tubo de cobre em lugar do porta-tubos e do tubo de borracha (ver Fig. 13). Os acessórios necessários para esta transformação, excepto o tubo de cobre, encontram-se numa bolsa no interior do fogão.

2.-Operações a efectuar para a mudança do tipo de gás

O fogão está preparado para funcionar com o tipo de gás indicado na etiqueta adesiva que nete vai colada. Para utilizar outro tipo de gás, que não seja o indicado no aparelho, deverão realizar-se as seguintes operações:

- Mudança de porta-tubos, conforme tipo de gás;
- Afinação do ar primário dos queimadores da mesa de trabalho;
- Mudança dos injectores dos queimadores;
- Afinação do caudal reduzido da torneira dos queimadores;
- Afinação do ar primário do queimador do forno e do grelhador;
- Mudança dos injectores dos queimadores do forno e do grelhador;
- Afinação do caudal reduzido da torneira dos queimadores do forno e do grelhador.

h) Colocação da etiqueta de Advertência Gás.
Ver quadro 1

A.—Mudança de porta-tubos conforme tipo de gás

Proceder da seguinte maneira:

- 1.—Desmontar o porta-tubos existente;
- 2.—Substituir a anilha de vedação por uma nova;
- 3.—Montar o porta-tubos adequado ao tipo de gás;
- 4.—Montar o tubo flesível;
- 5.—Apertar a abraçadeira, sem estragar o tubo;
- 6.—Depois da ligação do gás, verificar a vedação com água e sabão.

B.—Afinação do ar primário dos queimadores da mesa de trabalho;

Proceder da seguintes maneira:

- 1.—Tirar as grelhas;
- 2.—Tirar a parte superior dos queimadores;
- 3.—Tirar os parafusos de fixação da mesa de trabalho e retirá-la (ver Fig. 14);
- 4.—Afinar o ar, colocando o casquillo no porta-injector;
- 5.—Apertar o parafuso de fixação, uma vez efectuada a afinação (ver Fig. 16 e quadro 2).

C.—Mudança dos injectores dos queimadores

Chega-se aos injectores, retirando a mesa de trabalho, conforme está indicado no ponto anterior. Para realizar a mudança de injectores, desmontá-los com uma chave de tubo de 8 mm. e recolocar segundo se indica nos quadros 3 e 4.

Os injectores estão marcados segundo o diâmetro do orifício em centésimos de milímetro para a sua perfeita identificação.

D.—Afinação do caudal reuzido da torneira dos queimadores.

Proceder da seguinte maneira:

- 1.—Colocar as torneiras na posição de mínimo;
 - 2.—Desmontar os manípulos das torneiras;
 - 3.—No orifício deixado ao retirar os comandos, chega-se à parte dianteira da torneira, onde está situado o parafuso de regulação do By-Pass (ver Fig. 16)
- Para propano e butano, o parafuso do By-Pass sai regulado de fábrica (fechado a fundo). Para gás natural e de cidade, ajustar o parafuso de By-Pass, até à correcta saída de gás no queimador.

Nota:

Nunca desmontar o eixo da torneira; em caso de avaria, mudar a torneira por completo.

E.—Afinação do ar primário do queimador do forno e do grelhador

Para chegar ao queimador do forno, retirar a base, ti-

rando os parafusos de fixação situados na parte dianteira (ver Fig. 17).

Afrouxar, até obter a chama correcta (ver quadros 3 e 4 e Fig. 18).

Apertar o parafuso de fixação e montar a base. Para afinar o ar primário no queimador do grelhador, efectuar as mesmas operações que para o queimador do forno.

F.—Mudança dos injectores dos queimadores do forno e do grelhador

Proceder como no ponto anterior para chegar ao queimador do forno.

Retirar o queimador, para melhor acesso ao injector.

Com uma chave de tubo de 8 mm. efectuar a mudança de injectores segundo os quadros 1 e 3.

G.—Afinação do caudal reduzido da torneira dos queimadores do forno e do grelhador;

Efectua-se da mesma forma que para os outros queimadores (ver Fig. 19).

A verificação da estabilidade da chama efectua-se com o queimador do forno na posição de máximo e com a porta fechada durante 15 minutos. Uma vez decorrido este tempo, pôr o manípulo na posição de mínimo e abrir a fechar a porta normalmente, várias vezes, sem que o queimador se apague.

H.—Colocação da etiqueta de Advertência Gás

Uma vez terminadas todas estas operações, colocar a etiqueta de advertência correspondente ao gás para o qual foi transformado o fogão.

Todas as peças necessárias para efectuar as mudanças serão fornecidas pelos nossos Serviços Técnicos.

Dos fogões equipadas com armário porta-garrafa para butano e propano, deverão trabalhar com uma garrafa.

7.2.—LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Deve verificar-se a placa de características que possui o fogão; a voltagem e a sua potência total. Se não dispuser de uma instalação independente para o fogão com interruptor automático, de acordo com o regulamento de baixa tensão, é necessário colocar um interruptor onipolar a uma distância de separação mínima de 3 mm. desde o ponto de contacto a todos os polos na linha de alimentação do aparelho, para desligar em caso de emergência ou manipulação.

Todos os nossos fogões saiem de fábrica com um cabo já ligado e de secção diferente, segundo a potência.

Se necessitar de contactar os nossos serviços de assistência, indique-nos o modelo "E-Nr" e o número "FD" do aparelho, os quais estão indicados na etiqueta colocada acima.

8.—CONDIÇÕES DE GARANTIA

A Marca Comercial compromete-se a reparar ou a repor gratuitamente durante um período de seis meses, a partir da data de compra e por intermédio dos seus Serviços Técnicos autorizados, as peças com comprovado defeito de fabrico, assim como todos os gastos originados pela reparação.

Apartir de 7º mês até ao 12º, serão gratuitas exclusivamente as peças, sendo portanto de conta do usuário os gastos restantes.

Esta garantia não inclui: Lâmpadas, vidros, plásticos, nem peças estéticas reclamadas depois da primeira

utilização, nem averias produzidas por causas estranhas à fabricação ou por uso indevido. A intervenção no aparelho por pessoas estranhas aos Serviços Técnicos autorizados pela Marca Comercial significa a caducidade da garantia. Para ter direito a esta garantia, tem o usuário de exibir perante os Serviços Técnicos autorizados pela Marca Comercial a data de aquisição, mediante FACTURA DE COMPRA OU CERTIFICADO DE HABITABILIDADE da habitação, em casos de eletrodomésticos fornecidos como equipamento de habitações novas.

GUARDE SEMPRE A FACTURA DE COMPRA.

Perante e eventualidade de uma averia queira fazer a favor de entrar em contacto com os Serviços Técnicos autorizados pela Marca Comercial indicando a identificação do seu aparelho conforme especificação do presente documento. No caso de qualquer dúvida, queira telefonar para os nossos Serviços Técnicos centrais: 01/468 22 66.

GRÁFICO 1

GRÁFICO PARA A ADAPTAÇÃO A DIFERENTES GASES

TIPO DE GÁS - AFINAÇÃO

	GAS BUTANO G-30	GAS PROPANO G-31	GAS NATURAL G-20	GAS CIDADE G-110
PIPETA	B/P	B/P	GN	GN
AFINAÇÃO DO AR	Sen casquilho de ar.	Sen casquilho de ar.	SI	SI
INJECTOR	B/P (G-30)	B/P (G-30)	GN (G-20)	GC (G-110)
AFINAÇÃO DO CAUDAL REDUZIDO	Aparafusar a fundo	Aparafusar a fundo	SI	SI
PRESSÃO GÁS	30 mbar	37 mbar	20 mbar	8 mbar

GRÁFICO 2

RECOMENDAÇÕES PARA A AFINAÇÃO

AR PRIMARIO INSUFICIENTE	CHAMA CORRECTA	AR PRIMARIO EXCESIVO
LLAMA ALARGADA AMARILLA Y TEMBLOROSA	CONO INTERIOR NITIDO E DE CÔR AZUL	DARDO INTERIOR CURTO E CHAMA DESPEGADA
CAUSA		
CASQUILHO DE REGULAÇÃO DEMASIADO FECHADO	CASQUILHO DE REGULAÇÃO CORRECTAMENTE ABERTO	CASQUILHO DE REGULAÇÃO DEMASIADO ABERTO

GRÁFICO 3

GRÁFICO DE CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES

QUEIMADOR	POTÊNCIA (P.C.S.) KW	GÁS NATURAL G-20			GÁS G.L.P. G-30 G-31			GÁS CIDADE G-110		
		PRESSÃO 20 mbar			PRESSÃO BUTANO 30 mbar PROPANO 37 mbar			PRESSÃO 8 mbar		
		CAUDAL DE GÁS		MARCAJE INJECTOR	CAUDAL DE GÁS		MARCAJE INJECTOR	CAUDAL DE GÁS		MARCAJE INJECTOR
		g/h	m³/h*		g/h	m³/h*		g/h	m³/h*	
AUXILIAR	0,87	–	0,083	70	62	–	48	–	0,198	124
SEMI RAPIDO	1,51	–	0,144	90	107	–	63	–	0,344	165
RAPIDO	2,96	–	0,282	125	215	–	86	–	0,674	255
ULTRA RAPIDO	3,84	–	0,366	150	279	–	95	–	0,874	330
SOLEIRA	3,25	–	0,310	130	236	–	88	–	683 0,740	265
GRILL	1,98	–	0,188	100	144	–	72	–	0,451	200

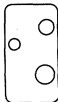
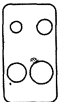
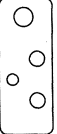
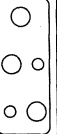
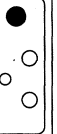
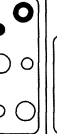
* m³/h a 15° C - 1013 mbar

GRÁFICO 4

AFINAÇÃO DO QUEIMADOR, TORNEIRA E TERMOSTATO

TIPOS DE GÁS		QUEIMADOR					
		ULTRA RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI RÁPIDO	AUXILIAR	SOLEIRA	GRILL
BUTANO G-30 PRESSÃO 30 mbar	AFINAÇÃO DO AR	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	8 mm	3 mm
	AFINAÇÃO CAUDAL REDUZIDO	By-Pass 44	By-Pass 39	By-Pass 34	By-Pass 28	By-Pass 58	By-Pass 58
PROPANO G-31 PRESSÃO 37 mbar	AFINAÇÃO DO AR	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	8 mm	3 mm
	AFINAÇÃO CAUDAL REDUZIDO	By-Pass 44	By-Pass 39	By-Pass 34	By-Pass 28	By-Pass 58	By-Pass 58
GÁS NATURAL G-20 PRESSÃO 20 mbar	AFINAÇÃO DO AR	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
	AFINAÇÃO CAUDAL REDUZIDO	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass
GÁS CIDADE G-110 PRESSÃO 8 mbar	AFINAÇÃO DO AR	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
	AFINAÇÃO CAUDAL REDUZIDO	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass	Afinação By-Pass

APARELHO TIPO -X-
CLASE 1

	DATOS TECNICOS						QUEIMADORES				PLACAS Y RESISTENCIAS								
	DIMENÇÕES (cm.)			PESO (kgs.)		TIPO FORNO	ARMARIO	AUXILIAR	SEMI RAPIDO	RAPIDO	GIGANTE	RESISTENCIA SOLEIRA F	RESISTENCIA ABOVADA F	RESISTENCIA GRILL F	PLACA RAPIDA Ø 180	PLACA RAPIDA Ø 145	PLACA NORMAL Ø 180	PLACA NORMAL Ø 145	
				STANDARD	LUXO														
	LARGO	ALTO	FUNDO																
	54	85	55	30,5	34,7	GÁS		1	1	1									
	54	85	55	30,9	37,3	GÁS		1	2	1									
	90	85	55	42,7	47,8	GÁS	SI	1	1	1	1								
	90	85	55		53,1	GÁS	SI	1	1	2	1								
	54	85	55		46,7	ELECT.			1	1		1		1		1	1	1	
	90	85	55	43,6		GÁS	SI	1	1	1						1			
	90	85	55		51,3	ELECT.	SI	1	1	1		1		1	1		1		
	90	85	55		55,4	ELECT.	SI	1	1	2		1		1	1		1		
	54	85	55		45,3	ELECT.						1		1		1	1	1	
	54	85	55		41,6	GÁS		1	1	2									

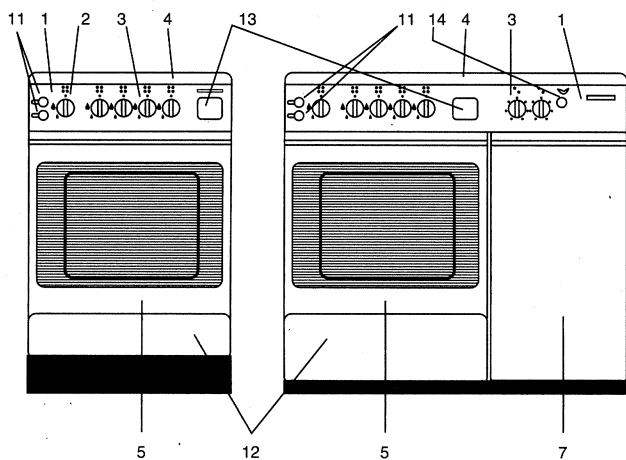


Figura 1

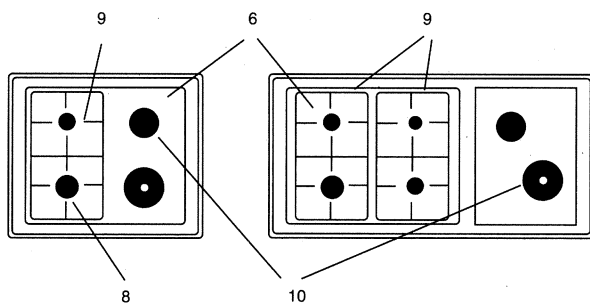


Figura 2

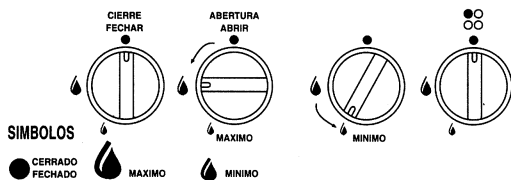


Figura 3

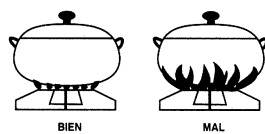


Figura 4

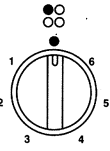


Figura 5

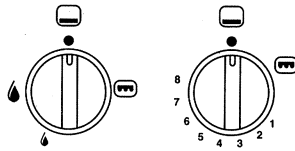


Figura 6

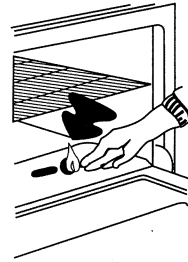


Figura 7

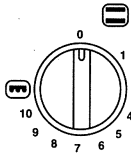


Figura 8

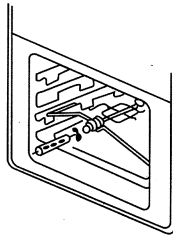


Figura 9

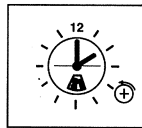


Figura 10

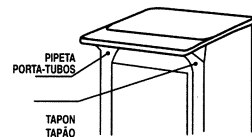


Figura 11

- 1.- Arandela de estanqueidad
- 2.- Pipeta gas butano/propano
- 3.- Pipeta gas natural/ciudad

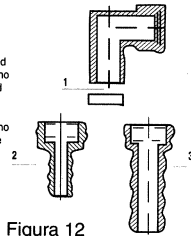
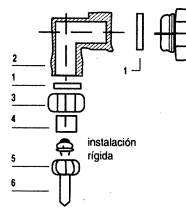


Figura 12



- 1.- Arandela de estanqueidad
- 2.- Record
- 3.- Tuerca
- 4.- Boco
- 5.- Tuerca cierre
- 6.- Tubería rígida

Figura 13

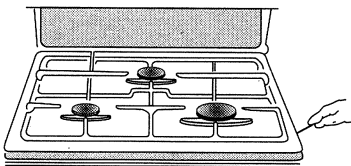


Figura 14



Figura 15

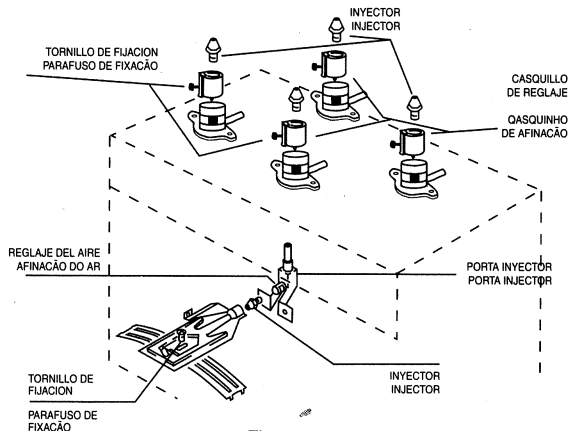


Figura 16

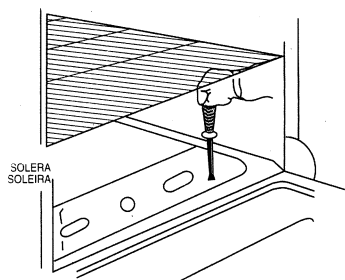


Figura 17

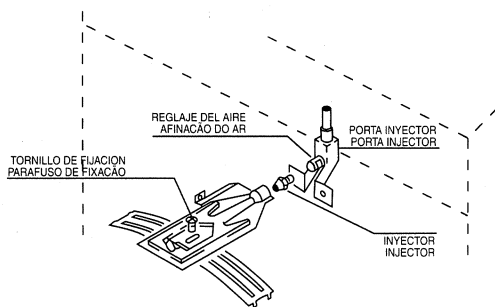


Figura 18

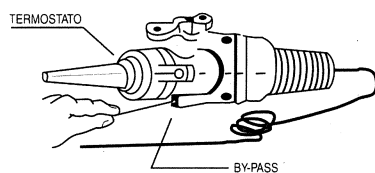


Figura 19

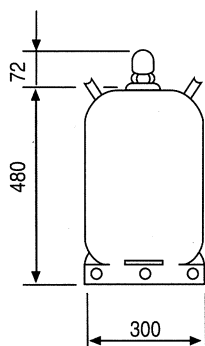


Figura 20

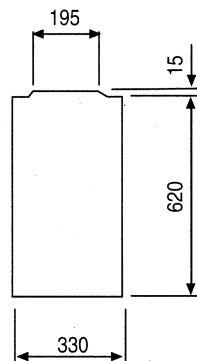


Figura 21