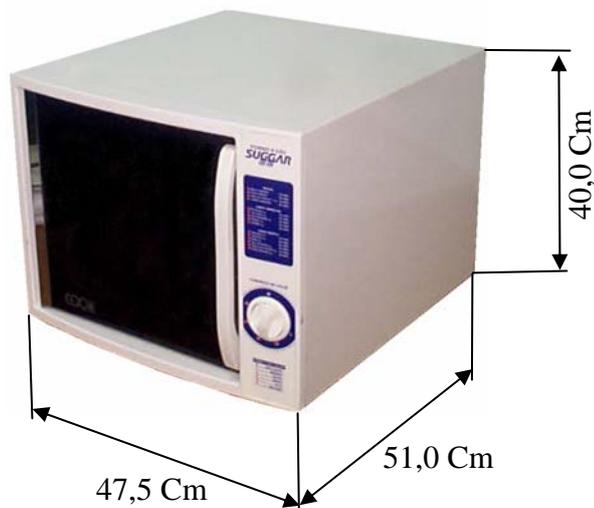


INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

MODELO: FG2001BR

DIMENSÕES:



Características	
Potência	1690 W
Capacidade	45 litros
Peso bruto	14,5 Kg
Peso líquido	16,0 Kg
Consumo	1,69 kwh (0,147 kg GLP/h)
Temperatura	100-275°C
Características internas	
Largura	34,2Cm
Altura	30,2Cm
Profundidade	45,2Cm
Acabamento	Esmaltado (Easy Clean)

FUNÇÃO: Descongelar, aquecer, grelhar, gratinar, assar e tostar alimentos em cosinhas domésticas.

ACESSÓRIOS:

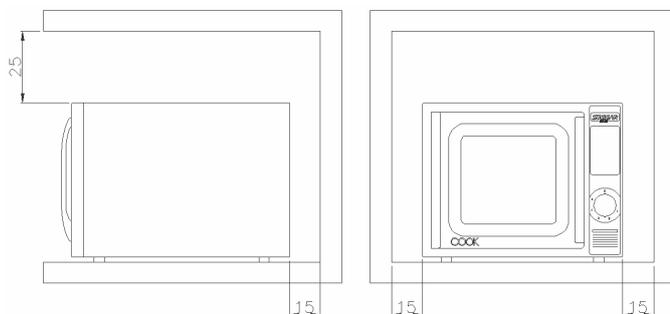
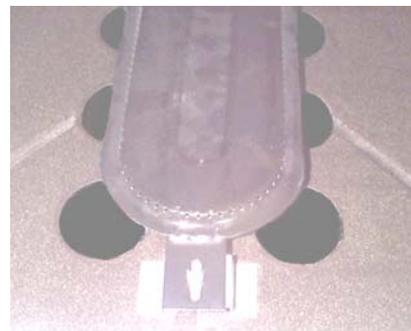
- * Grelha cromada para nível de utilização
- * Bandeja esmaltada

INSTALAÇÃO:

GÁS

Usando gás natural (GN) ou gás de rua (GR) deve-se trocar o injeto de gás conforme demonstrado na tabela abaixo tabela e diminuir a entrada de ar junto ao injetor, ajustando o queimador através do parafuso frontal até que a chama fique estável e azulada.

Tipo de gás	Ø do furo	Código
GLP	0.75	13-05-132
GN	1.0	13-05-265
GR	2.0	13-05-066



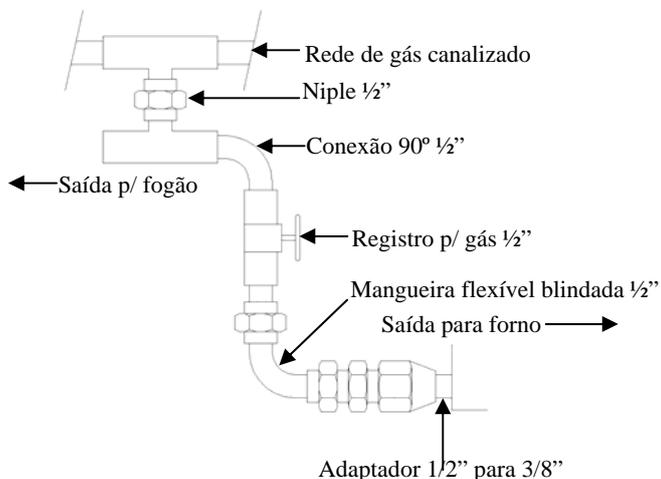
Não instalar próximo a matérias de fácil combustão ou com baixa resistência ao calor. Instalar o forno em locais resistentes ao calor tais como: pedras, cerâmicas, madeiras maciças, vidro e outras superfícies de igual resistência, observando as distâncias mínimas conforme indicado no esquema abaixo.

Adquirir em lojas especializadas uma mangueira de ½” plástica transparente, com faixa amarela e gravação NBR 8613 com 80 cm (mínimo) de comprimento e duas braçadeiras metálicas de ½” com parafuso. Em uma das extremidades da mangueira, coloque a braçadeira, em seguida, conecte-a no bico de entrada de gás do forno, apertando a braçadeira. Em sua outra extremidade, coloque a segunda braçadeira e a seguir conecte-a no bico do regulador de pressão do botijão, apertando a braçadeira.

Rosqueie o regulador no botijão. (Obs.: verifique se ha vazamento na conexão utilizando uma esponja com água e sabão).

Com a porta do forno aberta, pressione o botão do gás contra o painel para destravá-lo e gire-o no sentido anti-horário, até a posição máxima acenda o forno.

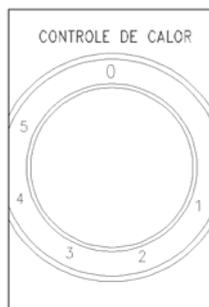
ESQUEMA DE REFERÊNCIA PARA INSTALAÇÃO DE GÁS CANALIZADO



Este esquema serve como referência, a adaptação pode variar conforme a tubulação de gás existente na resistência.
Obs.: Os componentes devem ser adquiridos pelos clientes em casas especializadas.

AQUECIMENTO:

Deixe o forno ligado por 10 minutos para pré aquecê-lo.



Escala de temperaturas		
Pos.	Escala	Temp.
0	Desligado	0°C
1	Mínimo	100°C
2	Baixo	150°C
3	Médio	200
4	Alto	250°
5	Máximo	275°

Massas			Carnes brancas			Carnes vermelhas		
3	Bolo Grande	30 min.	4	Filé de peixe kg	45 min.	5	Alcatra kg	50 min.
3	Pão de queijo 1/2kg	30 min.	4	Peixe em postas kg	50 min.	5	Filé mignom kg	45 min.
3	Pizza média	10 min.	4	Peixe inteiro kg	50 min.	5	Lombo kg	50 min.
4	Torta grande	45 min.	5	Chester kg	40 min.	5	Pernil kg	60 min.
			5	Frango kg	50 min.	5	Picanha kg	50 min.
			5	Peru kg	60 min.			

IMPORTANTE:

"O desenho e as especificações técnicas aqui descritas, poderão ser modificados sem prévio aviso".