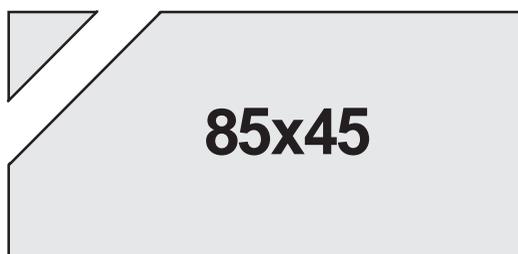


Instruções de uso e manutenção de fogões a gás, mistos e eléctricos. Série:



| | |
|--|---------|
| Dados técnicos e características | 19 |
| Instalação | 20 - 23 |
| Ventilação do ambiente | 20 |
| Localização | 20 |
| Ligação do gás | 20 |
| Porta-garrafa | 21 |
| Substituição dos injectores | 21 |
| Regulação do ar | 21 |
| Regulação do mínimo | 22 |
| Dispositivo de segurança | 22 |
| Para o usuário | 23 - 26 |
| Ventilação do ambiente | 23 |
| Acendimento dos queimadores | 23 |
| Acendimento do forno a gás | 23 |
| Acendimento do grelhador a gás | 23 |
| Dispositivo de segurança | 24 |
| Utilização o plano de cozedura a gás | 24 |
| Utilização do forno a gás | 24 |
| Utilização do grelhador a gás | 24 |
| Forno com termóstato | 25 |
| Conselhos e recomendações | 25 |
| Figuras | 35 - 36 |

- A nossa empresa, ao agradecê-lo por ter escolhido um dos nossos produtos de alta qualidade, quer que V.Exa. obtenha deste aparelho o melhor rendimento, justamente desejado no momento da compra do mesmo. Com esta finalidade, convidamo-lo a seguir atentamente as instruções contidas neste manual. Obviamente, só considere os parágrafos que se referirem aos acessórios e instrumentos presentes no seu aparelho. **O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou pela utilização incorrecta do aparelho.**
- Com o objectivo de produzir aparelhos cada vez mais evoluídos, e/ou a fim de melhorar a qualidade do produto, a nossa empresa reserva-se o direito de efectuar as modificações que julgar necessárias, que não prejudiquem os usuários, sem aviso prévio.
- Para eventuais pedidos de peças sobressalentes, indique ao seu revendedor o número de modelo e o número de matrícula do seu aparelho. Estes dados estão indicados na placa de matrícula, a qual é visível abrindo o vão de esquentar os pratos ou o vão da garrafa, ou está situada na parte posterior do fogão.
- ESTE APARELHO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Interferências de rádio)
 - CEE 89/109 (Contacto com produtos alimentares)

INTRODUÇÃO

- Só consulte os parágrafos deste manual que se referirem aos acessórios presentes no seu fogão.

| Dimensões externas nominais | Fogões 85x45 |
|------------------------------------|---------------------|
| Altura do plano de trabalho | cm. 85 |
| Altura com a tampa levantada | cm. 124 |
| Profundidade com a porta fechada | cm. 45 |
| Profundidade com a porta aberta | cm. 91 |
| Largura | cm. 85 |

| Dimensões úteis | Forno com grelhador | Forno sem grelhador |
|------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Largura | cm. 35,0 | cm. 35,0 |
| Profundidade | cm. 35,5 | cm. 35,5 |
| Altura | cm. 27,0 | cm. 30,5 |
| Volume | l. 33,5 | l. 38,0 |

QUEIMADORES A GÁS (injectores e débitos)

| Gás | Queimador | Injector | débito reduzido (kW) | débito nominal (kW) |
|----------------------|-------------|----------|----------------------|---------------------|
| G20 20 mbar | auxiliar | 70 | 0,40 | 0,90 |
| | semi-rápido | 99 | 0,40 | 1,85 |
| | rápido | 126 | 0,85 | 3,00 |
| | forno | 122 | 1,00 | 2,65 |
| | grelhador | 99 | | 1,85 |
| G30 28-30 mbar | auxiliar | 48 | 0,40 | 0,90 |
| | semi-rápido | 68 | 0,40 | 1,85 |
| | rápido | 86 | 0,85 | 3,00 |
| G31 37 mbar | forno | 80 | 1,00 | 2,65 |
| | grelhador | 68 | | 1,85 |

Cat.: ver etiqueta de matrícula aplicada na capa do manual; Classe 1

Fogões do tipo "X"

DISPOSITIVOS FORNECIDOS COM OS FOGÕES

Todos os modelos possuem o dispositivo de segurança para os queimadores, forno e grelhador.

Dependendo do modelo, os fogões podem possuir:

- Termóstato (ou torneira) para o forno
- Queimador do grelhador
- Armário para a garrafa de gás

Para a DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO, veja os modelos representados na figura 1 no final do manual.

A placa de matrícula é visível abrindo o vão de esquentar os pratos ou o vão da garrafa, ou está situada na parte posterior do fogão. Uma cópia da etiqueta de matrícula está aplicada na capa do manual (somente para os produtos a gás ou mistos).

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser feita por um técnico qualificado, que deverá respeitar as normas de instalação vigentes.

Antes de efectuar a instalação, certifique-se de que as condições da rede de distribuição de gás da sua zona (tipo e pressão de gás) e a regulação do aparelho sejam compatíveis. As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta aplicada na capa do manual.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação vigentes.

Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em ambientes com ventilação permanente, de acordo com as normas nacionais em vigor.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Os ambientes onde são instalados aparelhos a gás devem ser bem arejados a fim de permitir uma combustão do gás e uma ventilação correcta.

Nomeadamente, a entrada de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para cada kW potência nominal instalada.

LOCALIZAÇÃO

Retire todos os componentes da embalagem do fogão, incluindo as películas que protegem as partes cromadas ou de aço inoxidável. Coloque o fogão num local seco, de fácil acesso e afastado de correntes de ar. Mantenha uma distância apropriada entre o aparelho e paredes sensíveis ao calor (madeira, linóleo, papel, etc.).

Para os fogões que possuem compartimento porta-garrafa, verifique se existe uma ventilação apropriada dentro do compartimento.

O fogão pode ser instalado numa posição livre ou entre dois móveis, cujas paredes devem resistir a uma temperatura de 100°C. A altura das paredes dos móveis não pode ser superior à altura do plano de trabalho.

LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Antes de fazer a ligação entre o aparelho e a rede de distribuição, verifique se o primeiro está preparado para o tipo de gás da rede. Se não for, efectue a transformação indicada no parágrafo “Adaptação a tipos de gás diferentes”. A ligação do aparelho deve ser feita pela sua parte direita. Se for necessário que o tubo passe por trás do aparelho, este deverá ficar na parte baixa do fogão. Nesta zona, a temperatura é de cerca de 50°C.

- **Ligação rígida** (ver fig. 2 A e D)

A ligação ao gás de rede pode ser feita com um tubo metálico rígido ou com um tubo metálico flexível. Para isso, desmonte o porta-borracha (se já estiver montado) e enrosque a luva na conexão de rosca da rampa (ver fig. 2 D). A luva que deve ser utilizada para a ligação rígida poderá já estar montada na rampa ou encontrar-se junto aos acessórios do fogão. Se assim não for, poderá solicitá-la ao seu revendedor.

Se permitido pelas normas nacionais, o tubo metálico, rígido ou flexível conforme às normas em vigor, pode ser atarraxado directamente na conexão de rosca da rampa colocando, entre os dois elementos a unir, uma vedação de estanqueidade (ver fig. 2 A).

Seja como for, a utilização da luva é sempre muito recomendável.

- **Ligação com tubo de borracha no porta-borracha** (ver fig. 2 B e C);

Esta ligação é feita com uma mangueira de borracha que traz a marca de conformidade com as normas em vigor. A mangueira deve ser substituída, o mais tardar, na data indicada e as suas extremidades devem ficar bem presas por meio de braçadeiras normalizadas. **Deve ficar numa posição completamente acessível para a inspecção do seu estado ao longo do seu comprimento.**

ATENÇÃO:

- **A utilização do porta-borracha só é permitida na instalação livre. No caso do aparelho estar montado entre dois**

móveis classe 2 st. 2-1, a única ligação consentida é a conexão rígida.

IMPORTANTE:

- Depois da instalação controle a boa estanqueidade das conexões.

- Para o funcionamento com B/P verifique se a pressão do gás é conforme às indicações da placa de matrícula.

- Só utilize mangueiras de borracha normalizadas. Para o GPL, utilize um tubo em conformidade com as normas nacionais em vigor.

- Evite curvas bruscas no tubo e mantenha-o convenientemente afastado das paredes quentes.

Referências às regras de instalação para a conexão de gás do aparelho: ISO 228-1.

PORTA-GARRAFA

Para a ligação com a garrafa de butano - propano, utilize uma mangueira de borracha homologada de 60 a 70 cm de comprimento. A trajectória do tubo está ilustrada na figura 3.

O tubo não deve tocar a parede adjacente ao forno. A dimensão máxima da garrafa é de 31 cm de diâmetro e 60 cm de altura, com capacidade que vai de 10 a 13 kg.

ADAPTAÇÃO A TIPOS DE GÁS DIFERENTES

Se o fogão não estiver preparado para funcionar com o tipo de gás disponível, será preciso transformá-lo de acordo com a seguinte ordem:

- Substituição dos injectores (consulte a tabela na pág. 19);

- regulação do ar primário;

- regulação dos "mínimos".

Nota: Todas as vezes que mudar o gás utilizado, cole a indicação do gás de nova regulação na etiqueta de matrícula.

COMO SUBSTITUIR OS INJECTORES DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO (fig. 4)

- Retire as grelhas, os espalhadores de

chama e os queimadores desenhando-os por cima;

- desatarraxe os parafusos que fixam o plano de trabalho (se existirem), levante o plano pela parte frontal e apoie-o na tampa prendendo-o com fita adesiva;

- retire os tubos misturadores e substitua os injectores utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO FORNO (Fig. 5)

- Desaperte o parafuso que fixa o fundo do forno;

- retire o fundo do forno (empurrando-o para trás e levantando-o);

- extraia o queimador do forno depois de ter retirado o respectivo parafuso de fixação;

- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (Fig. 6)

- Extraia o queimador depois de ter retirado os dois parafusos de fixação;

- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

- Nunca aperte os injectores excessivamente;

- ao concluir a substituição, verifique a estanqueidade de todos os injectores.

REGULAÇÃO DO AR PARA OS QUEIMADORES

Observe a tabela reproduzida a seguir para regular a distância H expressa em mm (fig. 4 para o plano de trabalho, fig. 6 para o grelhador).

| Queimador | G20 20mbar | G30 28-30mbar G31 37mbar |
|-------------|------------|-----------------------------|
| Auxiliar | 3 | 4 |
| Semi-rápido | 3 | 4 |
| Rápido | 4 | 6 |
| Forno | - | - |
| Grelhador | 3 | 7 |

Verifique o funcionamento do queimador:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- a chama deve ser nítida e sem pontas amarelas, mas de qualquer maneira bem próxima ao queimador. Se a alimentação de ar for exagerada, a chama destaca-se do queimador, criando uma situação perigosa. Por outro lado, se a alimentação de ar for insuficiente, a chama apresentará pontas amarelas com possibilidade de formação de fuligem.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass das torneiras deverá ficar bem atarraxado.

O fogão pode estar equipado com torneiras do tipo "A", com by-pass interno (o acesso é obtido com a introdução de uma pequena chave de parafusos na haste) ou de tipo "B" com by-pass externo no lado direito (acesso directo). Ver a figura 7.

Se o fogão deve funcionar com gás natural, procede-se da seguinte maneira para ambos os tipos de torneira:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- desenfie o manípulo, instalado por simples pressão, sem empurrar o painel de comandos para que não se estrague;
- com uma pequena chave de parafusos, desaperte o by-pass de cerca de 3 voltas (gire a chave de parafusos no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio);
- torne a rodar a haste da torneira no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até o final do seu curso; a chama estará no máximo;
- aperte muito lentamente o by-pass, sem carregar na chave de parafuso, até criar uma chama aparentemente reduzida de 3/4, mas que seja suficientemente estável mesmo na presença de correntes de ar moderadas.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DO QUEIMADOR DO FORNO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass do termóstato deve ficar completamente atarraxado.

Por outro lado, se o fogão funcionar com gás natural, siga estas instruções:

- Retire o fundo do forno (empurrando-o para trás e levantando-o);
- acenda o queimador do forno colocando o índice do manípulo na posição de "máximo";
- feche a porta do forno;
- tenha acesso ao by-pass do termóstato ou da torneira (ver fig. 8);
- desaperte o by-pass do termóstato de cerca de 3 voltas;
- depois de 5 ou 6 minutos, coloque o índice do manípulo na posição de "mínimo";
- atarraxe lentamente o by-pass observando o abaixamento da chama através do vidro da porta (a porta deve estar fechada), até que a chama tenha cerca de 4 mm de comprimento. Aconselha-se a não manter a chama excessivamente baixa. Esta deve ficar estável mesmo com um movimento forte da porta do forno, quer durante a abertura, quer durante o fecho da mesma;
- desligue o queimador e volte a montar o fundo do forno.

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

A distância correcta entre a extremidade do elemento sensível do termopar e o queimador está indicada nas figuras 5 e 6. Siga estas instruções para controlar a eficiência da válvula:

- acenda o queimador e deixe-o funcionar durante cerca de 3 minutos;
- desligue o queimador recolocando o respectivo manípulo na posição desligada (●);
- depois de 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador, coloque o índice do manípulo na posição de "aberto";
- solte o manípulo nesta posição e aproxime

um fósforo aceso ao queimador: ESTE NÃO DEVE SER ACENDER.

Tempo necessário para excitar o magnete durante o acendimento: cerca de 10 segundos;

Tempo de intervenção automática caso a chama se apague: não superior a 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador.

RECOMENDAÇÕES

- Qualquer intervenção técnica no fogão deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica e com a torneira de gás fechada.
- Os controlos da estanqueidade no circuito de gás não devem ser feitos com a utilização de uma chama. Se não possuir um dispositivo de controlo específico, utilize espuma ou água com muito sabão.
- Quando montar o plano de trabalho, tome cuidado para que os fios eléctricos das velas (se existirem) não fiquem perto dos injectores, para evitar que sejam esmagados pelos mesmos.

COMO UTILIZAR O FOGÃO

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no aposento onde estiver instalado. O ambiente deve possuir uma boa ventilação: mantenha abertos todos os orifícios de ventilação natural ou instale uma coifa de exaustão.

Em caso de utilização intensa e prolongada, pode ser necessário uma ventilação adicional, como por exemplo a abertura de uma janela ou o aumento da potência da ventilação forçada.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

- Carregue no manípulo e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo  marcado no painel de comando (posição de chama ao máximo);
- entretanto, aproxime um fósforo aceso à tampa do queimador;
- se quiser reduzir a chama, gire o manípulo no mesmo sentido e coloque seu índice na posição  (posição de mínimo).

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO FORNO

- Abra a porta do forno;
- carregue no manípulo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição de "máximo";
- aproxime um palito de fósforo aceso ao furo colocado na parte central do fundo do forno e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig. 9);
- verifique se o queimador se acendeu através dos dois furos laterais do fundo continuando a carregar no manípulo;
- depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (GRELHADOR A GÁS)

- Coloque a protecção para os manípulos

- conforme indicado na fig. 11;
- carregue no manípulo do forno e gire-o para a direita até ao final do seu curso;
- aproxime um palito de fósforo aceso ao tubo perfurado do queimador e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig.10);
- verifique se o queimador se acendeu continuando a manter o manípulo carregado;
- depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

RECOMENDAÇÕES

- Se depois de um certo período de inactividade do fogão, for difícil acender o queimador, isto é um facto normal. Serão suficientes poucos segundos para que o ar acumulado nos tubos seja expulso;
- de qualquer forma, é preciso evitar uma saída exagerada de gás não combusto pelos queimadores. Se o acendimento não ocorrer depois de um tempo relativamente breve, repita a operação depois de ter colocado o manípulo na posição desligada (●);
- a primeira vez que acender o forno e o grelhador, será possível perceber um odor característico com a saída de fumaça da boca do forno. Isto acontece devido ao tratamento das superfícies e aos resíduos de óleo nos queimadores.

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Os queimadores equipados com este dispositivo possuem a vantagem de estarem protegidos caso a chama se apague acidentalmente. De facto, neste caso, a alimentação de gás ao queimador em questão é automaticamente interrompida, evitando os perigos de uma saída de gás não combusto. A partir do momento do desligamento da chama, não devem passar mais do que 60 segundos para os queima-dores do forno e do grelhador.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DO PLANO DE COZEDURA

Utilize caçarolas com diâmetro adequado ao

tipo de queimador. De facto, as chamas não devem superar o fundo das caçarolas. Aconselhamos:

- para o queimador auxiliar = caçarola com pelo menos 8 cm de diâmetro;
- para o queimador semi-rápido = caçarola com pelo menos 14 cm de diâmetro
- para o queimador rápido = caçarola com pelo menos 22 cm de diâmetro.

NOTA: nunca deixe o manípulo numa posição intermediária entre o símbolo de  de chama ao máximo e a posição de desligado (●).

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS

- Depois de ter aceso o queimador, deixe que o forno se aqueça durante 10 minutos;
- coloque o alimento a cozer num tabuleiro vendido normalmente no comércio e apoie-o sobre a grelha cromada;
- introduza o conjunto no forno utilizando, de preferência, o degrau mais alto possível e coloque o índice do manípulo na posição desejada;
- a fase da cozedura pode ser observada através do vidro da porta e com a luz do forno acesa. Desta maneira, evita-se abrir a porta com frequência, a não ser quando for preciso virar o untar o alimento.

RECOMENDAÇÃO IMPORTANTE: nunca use a pingadeira fornecida com o forno como tabuleiro, pois esta serve exclusivamente para recolher a gordura que cai durante a cozedura com o grelhador.

COMO UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS

- coloque a protecção para os manípulos (ver fig. 11);
- acenda o queimador e espere alguns minutos para deixar que o queimador se esquite;
- coloque o alimento sobre a grelha;
- introduza o conjunto no forno colocando-o no degrau mais alto do forno;
- coloque a pingadeira no degrau inferior;
- feche a porta com cuidado apoiando-a contra a protecção para os manípulos;

- depois de alguns minutos, vire o alimento para expor o outro lado aos raios infravermelhos; (o tempo de exposição depende do tipo de alimento e do gosto pessoal de cada um).

NOTA: a primeira vez que utilizar o grelhador, poderá notar uma saída de fumaça pelo forno. Antes de introduzir o alimento no forno, espere que os eventuais resíduos de óleo no queimador tenham queimado completamente.

O grelhador só deve ser utilizado na sua capacidade calorífica nominal.

ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador! Mantenha as crianças afastadas.

Como exemplo, consulte o quadro a seguir lembrando-se, todavia, que são possíveis variações em função da qualidade e da quantidade dos alimentos e do gosto de cada um.

| Alimento a grelhar | Tempo (minutos) | |
|--------------------------------|-----------------|---------|
| | 1° lado | 2° lado |
| Carnes baixas ou em fatias | 6 | 4 |
| Carnes moderadamente altas | 8 | 5 |
| Peixes finos e sem escamas | 10 | 8 |
| Peixes moderadamente volumosos | 15 | 12 |
| Linguiças | 12 | 10 |
| Sandes | 5 | 2 |
| Pequenas aves | 20 | 15 |

FORNOS COM TERMÓSTATO

Se perceber um comportamento estranho do controlo da temperatura durante a cozedura, chame um técnico para verificar o termóstato.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Qualquer intervenção técnica no forno ou

onde houver a possibilidade de acesso a partes submetidas a tensão, deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica.

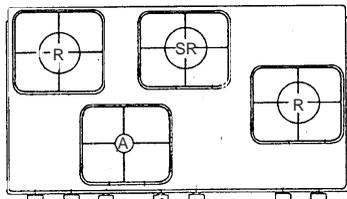
- Não utilize o compartimento de aquecimento de pratos nem o compartimento para a garrafa de gás para guardar líquidos inflamáveis ou objectos sensíveis ao calor, tais como madeira, papel, frascos de produtos sob pressão, fósforos, etc.
- Controle com frequência o tubo de conexão de borracha. Este deve ficar suficientemente afastado das partes quentes, não deve apresentar curvas bruscas ou estrangulamentos, e deve estar em boas condições. O tubo deve ser substituído até no máximo à data indicada no mesmo e deve ficar preso nas duas extremidades por meio de braçadeiras normalizadas.
- Se a rotação das torneiras ficar dificultosa com o tempo, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- As partes esmaltadas ou cromadas devem ser lavadas com água morna e sabão ou com detergentes não abrasivos. Para os queimadores superiores e para os espalhadores de chama, também é possível utilizar uma escova para remover as incrustações. Seque-os bem antes de os colocar no fogão.
- Não use produtos abrasivos para limpar as partes esmaltadas ou cromadas.
- Quando limpar o plano de cozedura, tome cuidado para que a água ou outro produto não entre nos furos de alojamento dos queimadores, pois isto poderia ser perigoso.
- As velas para o acendimento eléctrico devem ser mantidas limpas e secas depois de cada utilização, principalmente houve extravasamentos ou respingos durante a cozedura.
- Se o fogão possuir a tampa de vidro, não a feche enquanto os queimadores ou os discos eléctricos do plano de trabalho estiverem quentes, porque a tampa poderia ficar rachada e partir-se.

- Evite choques com as partes esmaltadas e com as velas de acendimento eléctrico (se existirem).
- Quando o fogão estiver desligado, aconselha-se a fechar a torneira central (ou de parede) de alimentação do gás.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou por uma utilização incorrecta do fogão.

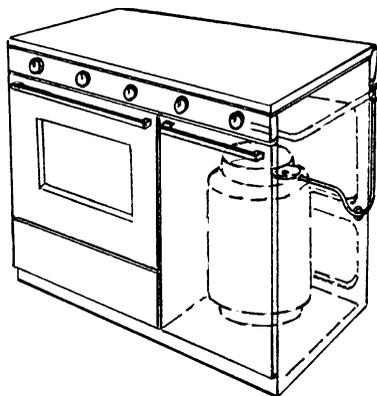
Em caso de avarias, e principalmente se perceber fugas de gás ou de corrente, chame imediatamente o técnico.

Figuras / Figures / Figuras / Figures

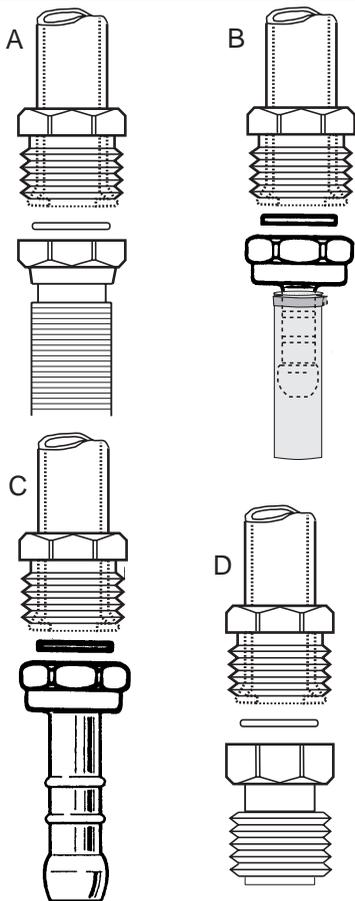


A = AUXILIAR **SR** = SEMIRRÁPIDO **R** = RÁPIDO
 = AUXILIAIRE = SEMI-RAPIDE = RAPIDE
 = AUXILIAR = SEMI-RÁPIDO = RÁPIDO
 = AUXILIARY = SEMI-RAPID = RAPID

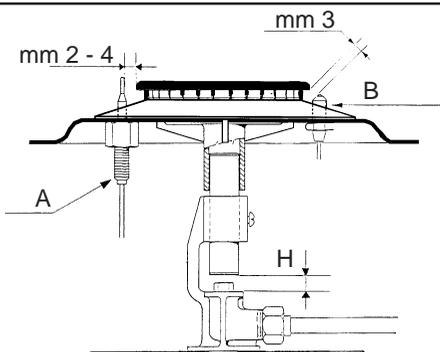
1



3



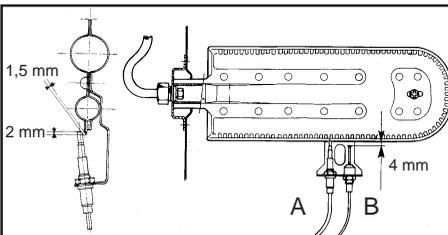
2



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

4



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

5

Figuras / Figures / Figuras / Figures

