

1 Advertências	172
1.1 Advertências gerais de segurança	172
1.2 Responsabilidade do fabricante	175
1.3 Finalidade do aparelho	175
1.4 Chapa de identificação	175
1.5 Este manual de utilização	175
1.6 Eliminação	176
1.7 Como ler o manual de utilização	177
2 Descrição	178
2.1 Descrição geral	178
2.2 Símbolos	178
2.3 Acessórios disponíveis	179
3 Utilização	180
3.1 Advertências	180
3.2 Primeira utilização	180
3.3 Utilização da placa	180
4 Limpeza e manutenção	183
4.1 Advertências	183
4.2 Limpeza do aparelho	183
5 Instalação	185
5.1 Indicações de segurança	185
5.2 Posicionamento na bancada da cozinha.	185
5.3 Encastre	187
5.4 Ligação do gás	188
5.5 Adaptação aos vários tipos de gás	191
5.6 Ligação elétrica	196
5.7 Para o instalador	197

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características aplicada ao aparelho.

Esta placa de cozedura de encastrar é da classe 3.

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com



Advertências

1 Advertências

1.1 Advertências gerais de segurança

Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Assegurar-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Prestar a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evite que as panelas cozinhem vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afaste durante a preparação de alimentos que contêm óleos ou gorduras. No caso de os óleos ou as gorduras pegarem fogo, nunca apagar com água. Colocar a tampa sobre na panela e desligar a zona de cozedura envolvida.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Durante a utilização não colocar objetos metálicos, como loiças ou talheres, na superfície da placa de cozedura por indução, pois poderão sobreaquecer.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.



- Não utilizar garrafas spray perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- Não modificar o aparelho.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Não utilizar, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilizar louças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Os recipientes e os grelhadores devem ser posicionados dentro do perímetro da placa de cozedura.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.

Danos no aparelho

- Não se sentar no aparelho.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão pegar fogo. Prestar a máxima atenção
- Não deixar objetos nas superfícies de cozedura.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.



Advertências

- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.

Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos o rolotes.
- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Posicionar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar um possível sobreaquecimento o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes de qualquer intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), utilizar sempre equipamentos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Providenciar para que a ligação ao gás seja executada por pessoal técnico habilitado. A instalação com tubo flexível deve ser executada de modo que o comprimento da tubagem não exceda 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis de aço.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilizar um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verificar se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar chamas.
- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.



- A substituição do cabo de ligação elétrica, se necessária, deverá ser efetuada exclusivamente por pessoal técnico habilitado.

Para este aparelho

- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não utilizar, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina quaisquer responsabilidades por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em bens, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista,
- inobservância das prescrições do manual de utilização,
- modificação de qualquer peça do aparelho,
- utilização de peças de reposição não originais.

1.3 Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.

1.4 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deve ser removida.

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e ficar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho ler atentamente este manual de utilização.



Advertências

1.6 Eliminação



Este aparelho, em conformidade com a diretiva europeia REEE (2012/19/UE), deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos no final da sua vida útil. Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



Tensão elétrica

Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregar o aparelho nos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregar os materiais de embalagem nos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permitir que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



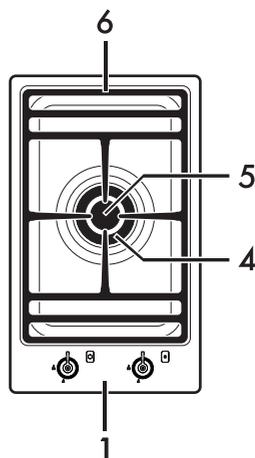
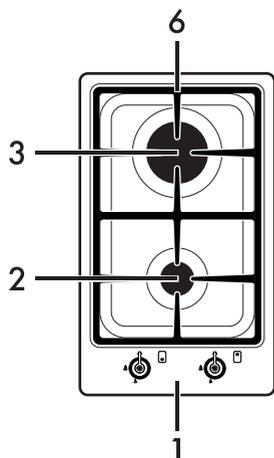
Sugestão

1. Sequência das instruções de utilização.
 - Instrução de utilização individual.



2 Descrição

2.1 Descrição geral



1. Painel de comandos
2. Queimador Auxiliar (**AUX**)
3. Queimador Rápido reduzido (**RR**)
4. Queimador ultrarrápido coroa externa (**UR2 int.**)
5. Queimador ultrarrápido coroa interna (**UR2 ext.**)
6. Grelha da placa

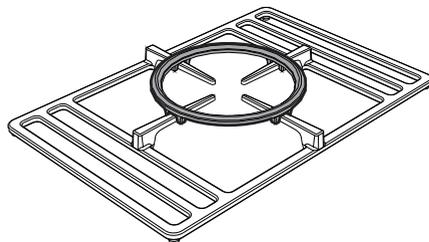
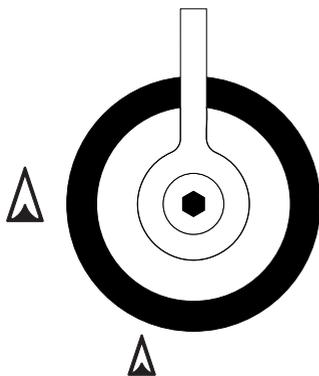
2.2 Símbolos

Zonas de cozedura

-  Anterior
-  Posterior
-  Central exterior
-  Central interior



Botões dos queimadores



A redução deve ser posicionada por cima da grelha da placa de cozedura, conforme mostrado na figura acima.

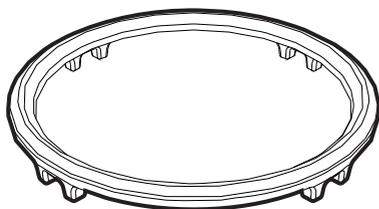
De qualquer modo, as panelas de diâmetro superior a 28 cm devem ser utilizadas exclusivamente sobre o queimador Ultrarrápido (**UR2 int. + UR2 ext.**).

Esta grelha pode também ser utilizada para recipientes "wok" (frigideira chinesa).

Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Pressionar e rodar os botões em sentido anti-horário para o valor  para ligar os queimadores correspondentes. Rodar os botões na zona compreendida entre o máximo  e o mínimo  para regular a chama. Voltar a colocar os botões na posição  para desligar os queimadores.

2.3 Acessórios disponíveis

Grelha de sobrelevação



A fim de prevenir deteriorações da placa de cozedura, está disponível uma grelha de sobrelevação que deve ser posicionada sob as panelas que ultrapassam os diâmetros indicados na tabela "Diâmetros dos recipientes" no parágrafos 3.3 "Utilização da placa".



3 Utilização

3.1 Advertências



Utilização incorreta Perigo de queimaduras

- Assegurar-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- As gorduras e os óleos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se. Prestar a máxima atenção.
- Não deixar o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não toque nos elementos quentes do aparelho quando estão em funcionamento. Deixe-os arrefecer antes de realizar uma eventual limpeza.
- Não permitir que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não aplique folhas de papel de alumínio para cobrir os queimadores ou a placa.
- Os recipientes devem estar colocados no interior do perímetro da placa de cozinha.
- Todos os recipientes devem ter fundo plano e regular.
- Em caso de transbordamento ou derrame, remover o líquido em excesso da placa de cozedura.

3.2 Primeira utilização

1. Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios.
3. Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).

3.3 Utilização da placa

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que a chama acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para  e não tente voltar a acender durante 60 segundos. Quando tiver acendido, mantenha o botão premido durante alguns segundos para deixar o termopar aquecer. Pode acontecer que o queimador se apague quando soltar o botão: significa que o termopar não aqueceu o suficiente. Aguarde alguns instantes e repita a operação. Mantenha premido o botão durante mais tempo.

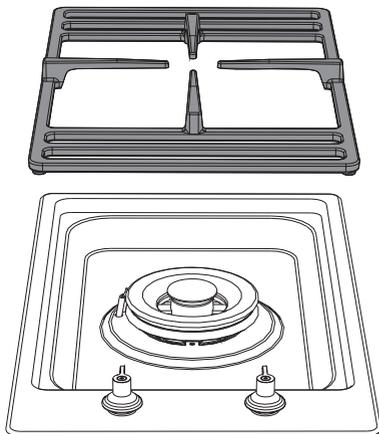


Em caso de desligação acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.



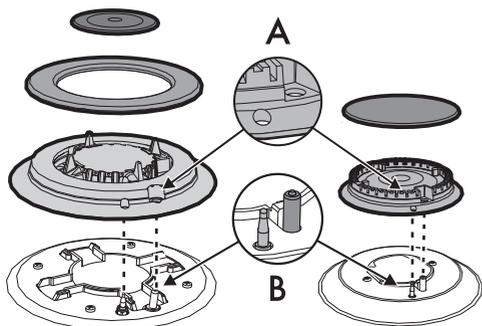
Colocação das grelhas

As grelhas são fornecidas colocadas na placa. Para efetuar o correto posicionamento das grelhas, seguir as instruções como ilustrado na figura.



Posição correta dos espalhadores e das tampas

Antes de acender os queimadores da placa, certifique-se de que os espalhadores estão colocados nos encaixes próprios com as respetivas tampas, tendo o cuidado de verificar se a posição dos orifícios **(A)** do queimador corresponde com a das velas e dos termopares **(B)**.



Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário utilizar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados. No momento de ebulição reduzir a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.



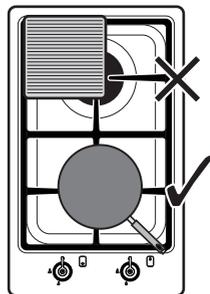
Diâmetros dos recipientes:

- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **RR:** 18 - 24 cm.
- **UR2 ext. + int.:** 22 - 26 cm.

Diâmetro dos recipientes com grelha de sobrelevação:

- **AUX:** 16 - 26 cm.
- **RR:** 24 - 28 cm.
- **UR2 ext. + int.:** 26 - 34 cm.

Durante a cozedura, para evitar queimaduras, danos na placa ou no topo, todos os recipientes ou os grelhadores devem estar colocados no interior do perímetro da placa de cozinha.



Após cada utilização da placa, verifique sempre que os botões estejam na posição de  (apagado).



Limitações sobre o uso dos grelhadores



Se pretender utilizar um grelhador, deve observar algumas precauções:

- Os grelhadores não devem superar o perímetro da placa de cozedura.
- Para evitar danos no aparelho e no revestimento em teflon, os grelhadores de alumínio revestidos de teflon podem ser pré-aquecidos em vazio durante um máximo de 5 minutos. Em seguida, disponha os alimentos no grelhador e proceda à cozedura sem nunca superar os 40 minutos de utilização;
- Não utilize grelhadores ou placas para a cozedura ou para o aquecimento dos alimentos no queimador ultrarrápido (**UR int.** + **UR ext.**).
- Se um dos queimadores próximos da parede traseira de madeira for um queimador Ultrarrápido (**UR int** + **UR ext.**), mantenha uma distância de 160 mm entre a referida parede e a borda do grelhador;
- Prestar atenção para que as chamas do queimador não ultrapassem a borda do grelhador;
- Manter uma distância mínima de 160 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- Não posicionar o grelhador sobre mais queimadores ao mesmo tempo;
- Não utilize por mais de 40 minutos.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes de aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.

4.2 Limpeza do aparelho

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

Limpeza diária normal

Utilizar sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verter o produto num pano húmido e passar na superfície, enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evitar absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilizar produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar muito bem e secar com um pano macio ou com um pano de microfibra.

Grelhas da placa de cozinha

Extraia as grelhas e limpe-as em água morna e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações. Enxagúe-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.



O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.



Limpeza e manutenção

Espalhadores e tampas

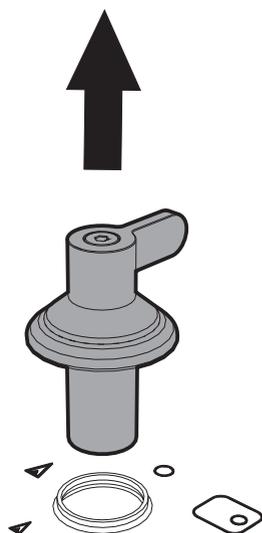
Os espalhadores e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar os espalhadores, assegurando-se de que sejam colocados nas cavidades apropriadas com as respectivas tampas.

Botões



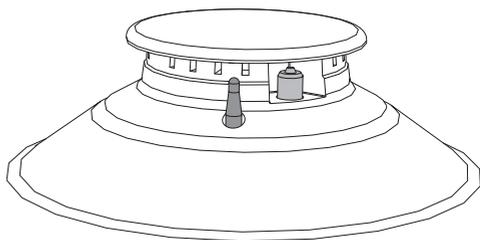
Para a limpeza dos botões, não utilize produtos agressivos que contêm álcool ou produtos para a limpeza do aço e do vidro, visto que poderão provocar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água morna e devem ser muito bem secos. Podem ser facilmente extraídos puxando-os para cima.



Velas e termopares

Para um bom funcionamento as velas de acendimento e os termopares devem estar sempre bem limpos. Verifique-os frequentemente e se necessário limpe-os com um pano húmido. Eventuais resíduos secos devem ser removidos com um palito de madeira ou uma agulha.



Após as operações de limpeza, enxugue completamente o aparelho, já que os pingos de detergente e água poderão comprometer o funcionamento correto do aparelho e o seu aspeto estético.



5 Instalação

5.1 Indicações de segurança



Geração de calor durante o funcionamento do aparelho
Risco de incêndio

- Verificar que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verificar que o móvel disponha das aberturas necessárias.

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (>90°C), de outro modo, poderão deformar-se com o tempo.



A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.

Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.

5.2 Posicionamento na bancada da cozinha.



A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

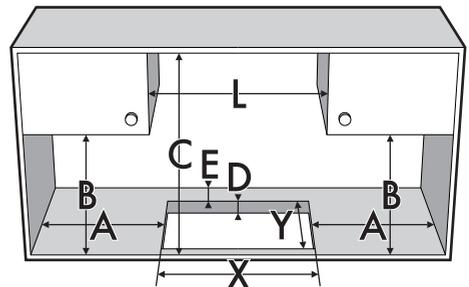
A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90°C).

Fixação à estrutura de suporte

Realize uma abertura no plano de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
512	494	292



A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín 150	mín 460	mín 750	20 ÷ 70	mín 50

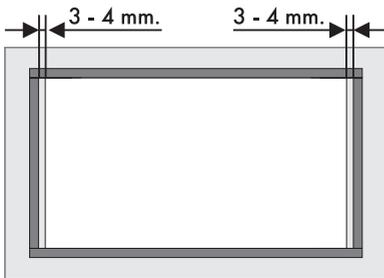
*Na presença de um móvel instalado sobre a placa de cozinha. No caso de um exaustor, consulte os valores indicados no manual correspondente.



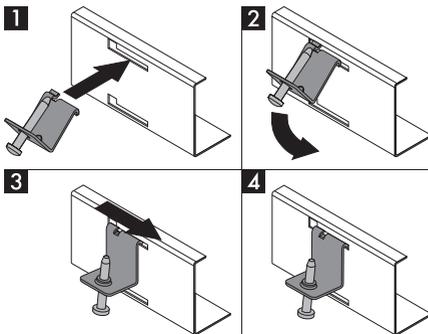
Instalação

Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre as bordas da placa de cozedura e a bancada da cozinha, posicionar cuidadosamente a guarnição isolante fornecida com a placa.

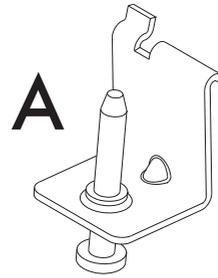
1. Consulte os valores indicados na figura, observando que os lados compridos, anterior e posterior, devem ficar rente ao orifício.



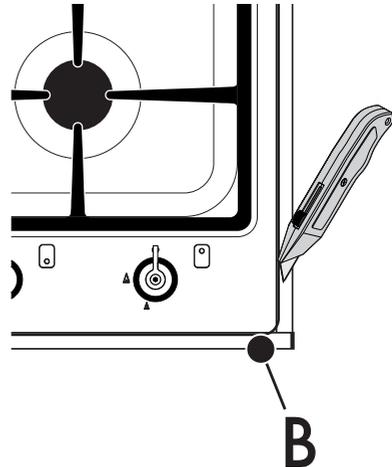
2. Fazê-la aderir, com uma ligeira pressão, na superfície do perímetro externo do orifício praticado na bancada; os lados anterior e posterior da guarnição devem ficar rente ao orifício da bancada.



3. Apoiar a placa sobre a guarnição de isolamento e com os parafusos e os grampos de fixação fornecidos (A), fixar a placa na bancada até obter o nivelamento perfeito.



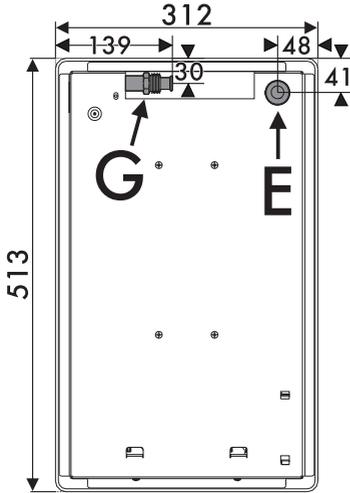
4. Aparar com cuidado o bordo excedente da guarnição (B).



Os grampos devem ser posicionados só depois de ter apoiado a placa na guarnição.



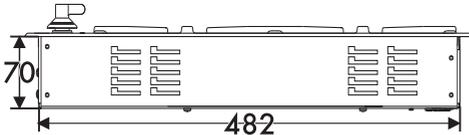
Volumes: localização da ligação ao gás e elétrica (medidas expressas em milímetros).



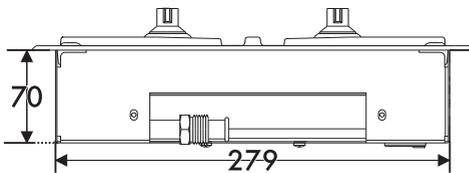
Visual do fundo

G Ligação ao tubo de gás

E Ligação elétrica



Vista da direita

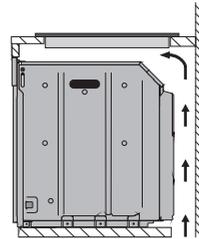


Vista traseira

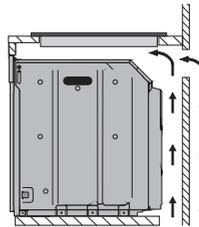
5.3 Encastre

Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa e os móveis da cozedura ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar. Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e a parte do produto instalado por baixo.



com abertura no fundo



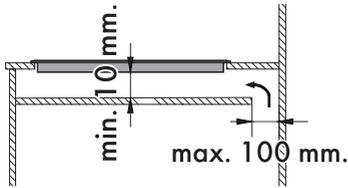
Com abertura no fundo e atrás



No caso de estar instalada por cima de um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.



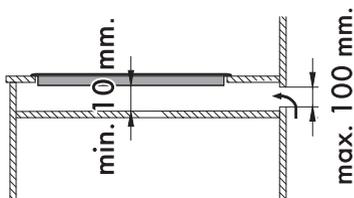
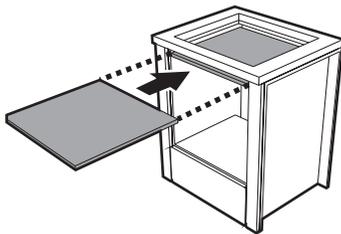
Instalação



Com abertura atrás

Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquina de lavar a loiças ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, deve ser instalado um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de **10 mm** a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos accidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



com abertura no fundo

5.4 Ligação do gás



Fuga de gás

Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verificar se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilizar um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar chamas.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.

Informações gerais

A ligação à rede do gás pode ser efetuada com um tubo rígido em cobre ou com um tubo flexível em aço à parede contínua e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, ver o capítulo "5.5 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).



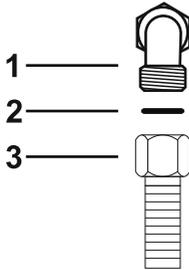
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



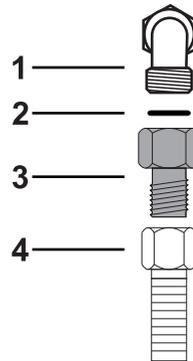
Ligação com tubo flexível em aço

Realizar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível de aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Apertar cuidadosamente a junção **3** à junção de gás **1** do aparelho, interpondo sempre a guarnição **2** em dotação.



Apertar cuidadosamente a junção **3** à ligação de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre a guarnição **2** fornecida. Aplique material isolante na rosca (1/2" ISO 7.1) da junção **3**, em seguida enrosque o tubo flexível de aço **4** na junção **3**.

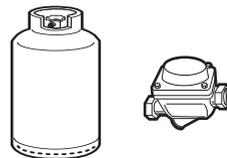


Ligação com tubo flexível de aço com conexão cônica

Realizar a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível de aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Ligação ao gás liquefeito de petróleo

Utilizar um regulador de pressão e fazer a ligação na botija respeitando os requisitos estabelecidos pela norma vigente.



A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipos de gás e Países de pertença".



Instalação

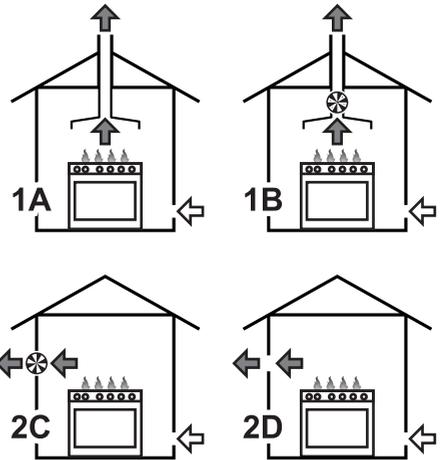
Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas normas em vigor. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal do gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de entrada de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas convenientemente e colocadas de modo a não serem obstruídas, nem mesmo em parte.

O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos produtos de combustão

A descarga dos produtos de combustão deve ser feita através de exaustores ligados a uma chaminé com tiragem natural e de eficácia segura, ou mediante a utilização de sistemas de aspiração forçada. Um sistema eficiente de aspiração necessita de um projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, no respeito pelas posições e distâncias indicadas pelas normas.



No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.

- 1 Evacuação por meio de exaustor
- 2 Evacuação na ausência de um exaustor

- A** Evacuação em caminho simples para extração natural
- B** Evacuação em chaminé individual com eletroventilador
- C** Evacuação diretamente na atmosfera externa com eletroventilador de parede ou de janela
- D** Evacuação diretamente na atmosfera externa de parede



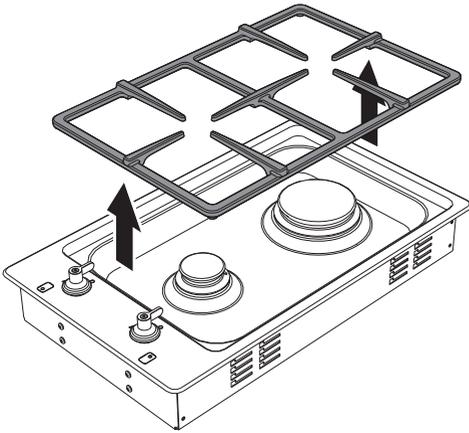


5.5 Adaptação aos vários tipos de gás

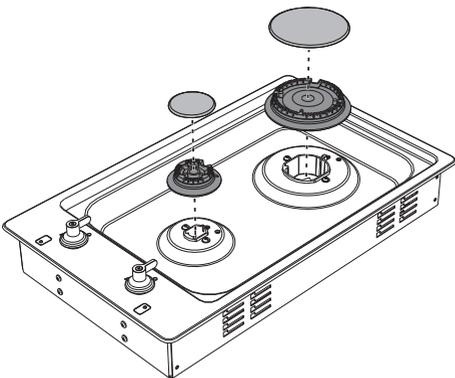
Em caso de funcionamento com outros tipos de gás é necessário substituir os injetores dos queimadores e regular a chama mínima nas torneiras de gás.

Substituição dos injetores

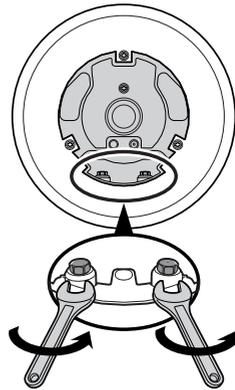
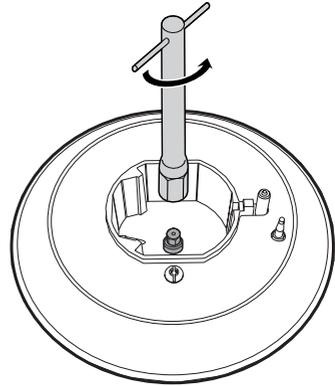
1. Remover as grelhas da placa.



2. Retire os espalhadores de chama e as respectivas tampas.



3. Com uma chave de tubo de 7 mm desapertar os injetores dos queimadores e proceder à substituição dos mesmos segundo o gás a utilizar (Consultar "Tabelas características dos queimadores e dos injetores").



4. Coloque de novo os queimadores nos respectivos encaixes.



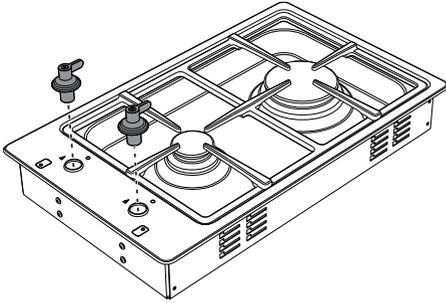
O binário de aperto do injetor não deve ultrapassar os 3 Nm.



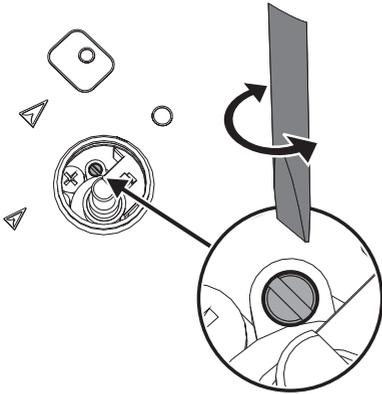
Instalação

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

1. Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
2. Extrair os botões puxando-os para cima.



3. Atuar no parafuso de regulação situado ao lado da haste da torneira, até obter uma chama mínima regular.



4. Voltar a montar o botão e verificar a estabilidade da chama do queimador.

5. Rodar rapidamente o botão da posição de máximo para a de mínimo: a chama não deverá apagar-se. Repetir a operação em todas as torneiras de gás.

Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Aparafusar completamente no sentido horário o parafuso ao lado da haste da torneira.



Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substituir a etiqueta de regulação de gás a ele aplicado pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta está dentro da saqueta dos injetores (se presente).

Lubrificação das torneiras de gás

Com o decorrer do tempo pode acontecer que as torneiras de gás apresentem dificuldade de rotação ficando bloqueadas. Proceder à sua limpeza interna e substituir a massa lubrificante.



A lubrificação das torneiras de gás deve ser efetuada por um técnico especializado.



Tipos de gás e Países de pertença

Tipo de gás		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gás Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gás Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gás Metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gás Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gás Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gás Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Gás de Cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consultar o número do registo para identificar nas "Tipos de gás e Países de pertença" os valores corretos.



Instalação

Tabela de características dos queimadores e dos injetores

1	Gás Metano G20 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	108	80	150
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	X	Y	H1	H4
2	Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	2.50	1.10	4.10
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	75	108	75	135
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	H1	Y	H1	H4
3	Gás Metano G25 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	115	800	150
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
4	Gás Metano G25.3- 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	115	80	150
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
5	Gás Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	115	80	160
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
6	Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.00
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	124	85	160
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
8	Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.00	2.40	0.90	4.20
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	94	148	100	200
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	Y	F3	0	H3

Instalação



9	Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	0.90	4.30
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	79	46	100
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	Z	-	-
	Capacidade nominal G30 (g/h)	76	182	65	313
	Capacidade nominal G31 (g/h)	75	179	64	307
10	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	75	46	95
	Capacidade reduzida (W)	450	800	450	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	Z	-	-
	Capacidade nominal G30 (g/h)	76	182	73	305
	Capacidade nominal G31 (g/h)	75	179	71	300
11	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	65	43	80
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	H2	H8	H2	S1
	Capacidade nominal G30 (g/h)	76	182	80	298
	Capacidade nominal G31 (g/h)	75	179	79	293
12	Gás de Cidade G110 – 8 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	230	140	320
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1400
	Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/3	-	-



Instalação

5.6 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- A ligação elétrica deve ser executada por pessoal técnico habilitado.
- Use os dispositivos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

Informações gerais

Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

A chapa nunca deve ser removida.

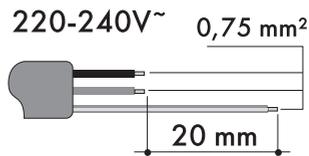
Providenciar a ligação à terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



Passar o cabo de alimentação pela parte posterior do móvel, com cuidado para que não fique em contacto com o cárter inferior da placa de cozinha ou com um eventual forno encaixado por debaixo dela.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- **220-240 V 1N~**



Utilize um cabo **tripolar 3 x 0.75 mm²**.



Os valores indicados referem-se à secção do condutor interno.

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, com distância mínima entre os contactos de 3 mm, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Ligação com ficha e tomada

Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.

Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.



Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, desligar o aparelho da rede elétrica e contactar a Assistência Técnica.

5.7 Para o instalador

- A ficha deve permanecer acessível após a instalação. Não dobre ou prenda o cabo de ligação à rede elétrica.
- O aparelho deve ser instalado segundo os esquemas de instalação.
- Não tente desaparafusar ou forçar o Joelho Roscado da conexão. Corre-se o risco de danificar esta parte do aparelho, que pode invalidar a garantia do produtor.
- Em todas as ligações, utilize água e sabão para verificar as fugas de gás. **NÃO** utilizar chamas livres para detetar eventuais fugas.
- Ligue todos os queimadores individualmente e ao mesmo tempo para garantir o funcionamento correto da válvula do gás, do queimador e da ligação.
- Rode os botões dos queimadores para a posição de chama mínima e observe a estabilidade da chama de cada queimador, individualmente e todos juntos.
- No caso de o aparelho não funcionar corretamente após ter efetuado todos os controlos, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.

