

1 Advertências	196
1.1 Advertências gerais de segurança	196
1.2 Responsabilidade do fabricante	199
1.3 Finalidade do aparelho	199
1.4 Chapa de identificação	199
1.5 Este manual de utilização	199
1.6 Eliminação	200
1.7 Como ler o manual de utilização	201
2 Descrição	202
2.1 Descrição geral	202
2.2 Símbolos	202
2.3 Acessórios disponíveis	203
3 Utilização	204
3.1 Advertências	204
3.2 Primeira utilização	204
3.3 Utilização da placa	204
4 Limpeza e manutenção	207
4.1 Advertências	207
4.2 Limpeza do aparelho	207
5 Instalação	209
5.1 Indicações de segurança	209
5.2 Posicionamento na superfície de topo	209
5.3 Encastre	213
5.4 Ligação do gás	214
5.5 Adaptação aos vários tipos de gás	219
5.6 Ligação elétrica	224
5.7 Para o instalador	225

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características colocada no 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 toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- 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 permita 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.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- Preste 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. Em caso dos óleos ou das gorduras pegarem fogo, nunca apague com água. Coloque a tampa sobre a panela e desligue a zona de cozedura interessada.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Durante a utilização não coloque objetos metálicos, como talheres ou loiças, sobre a superfície da placa de cozinha porque podem sobreaquecer.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.



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

Danos ao aparelho

- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição. Preste a máxima atenção.
- Não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não derrame sobre a placa de cozinha substâncias ácidas como o sumo de limão ou vinagre.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.



Advertências

- Não lave 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.
- Coloque 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 sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Faça realizar a ligação ao gás a pessoal qualificado. A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efetuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis em aço.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.
- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- 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 torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.



- A eventual substituição do cabo de ligação à eletricidade deve ser realizado exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

Para este aparelho

- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não utilize, 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 qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, 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 deverá ser removida.

1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

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



Advertências

1.6 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho 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.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



Embalagens de plástico

Perigo de asfixia

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



1.7 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa 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



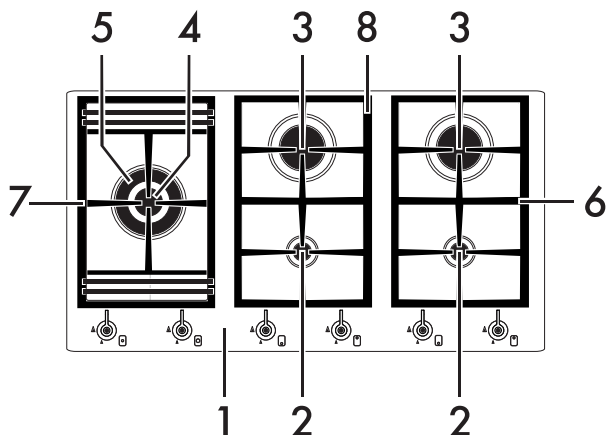
Sugestão

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



2 Descrição

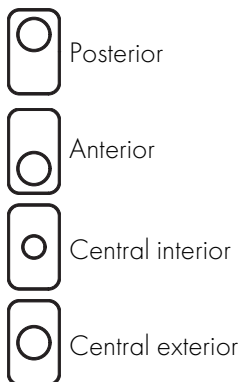
2.1 Descrição geral



1. Pannel de comandos
2. Queimador auxiliar (**AUX**)
3. Queimador Rápido Reduzido (**RR**)
4. Queimador Ultrarrapido coroa interna (**UR2 int.**)
5. Queimador Ultrarrapido coroa exterior (**UR2 ext.**)
8. Grelha direita
7. Grelha esquerda
8. Grelha central

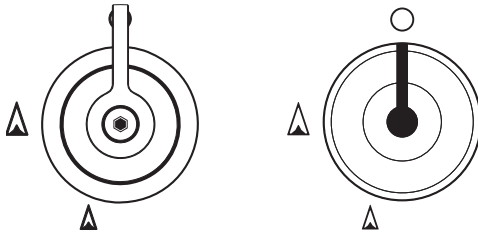
2.2 Símbolos





Zonas de cozedura





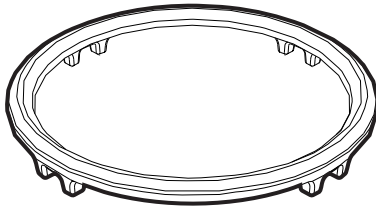
Botões dos queimadores



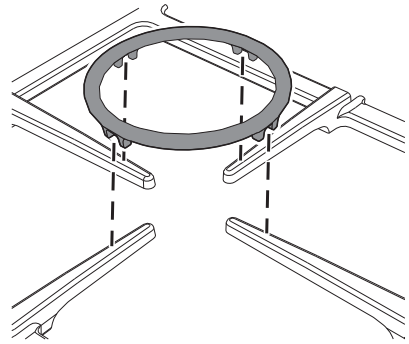
Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Pressione e rode os botões em sentido anti-horário para o valor  para ligar os queimadores correspondentes. Rode os botões na zona compreendida entre o máximo  e o mínimo  para regular a chama. Coloque os botões na posição  para apagar os queimadores.

2.3 Acessórios disponíveis

Grelha de elevação



Para evitar danos no plano de trabalho é disponível uma grelha de elevação a posicionar debaixo das panelas que ultrapassam os diâmetros indicados na tabela "Diâmetros dos recipientes" no parágrafo 3.3 "Utilização da placa".



A grelha de elevação deve ser posicionada sobre a grelha da placa de cozinha como demonstrado na figura junto.

De qualquer modo, as panelas de diâmetro superior a 26 cm devem ser utilizadas exclusivamente sobre o queimador Ultrarrápido (UR2).

Esta grelha pode também ser utilizada para recipientes "Wok" (caçarola chinesa).



3 Utilização

3.1 Advertências



Utilização não correta Perigo de queimaduras

- Assegure-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. Preste a máxima atenção.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Não vaporize produtos de 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 permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.




Utilização não correta 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, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.


3.2 Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja 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.

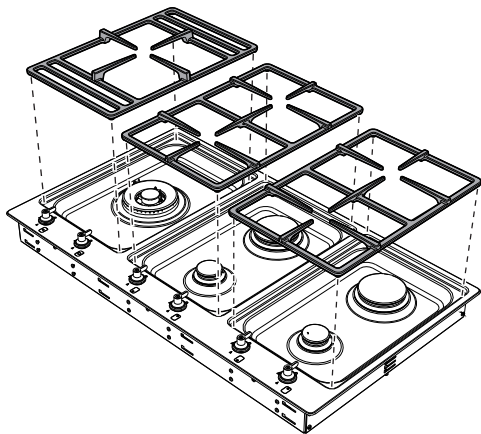


Em caso de desligamento acidental, um dispositivo de segurança atua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente voltar a acender durante 60 segundos.



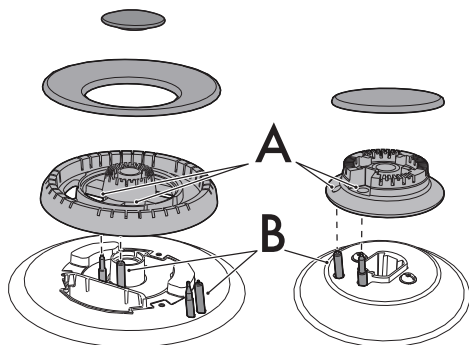
Colocação das grelhas

As grelhas são fornecidas não colocadas sobre a placa. Para realizar o posicionamento correto das grelhas, siga as instruções como mostrado na figura.



Posição correta dos espalhadores e das tampas

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



Conselhos práticos para a utilização da placa

Para obter o melhor desempenho 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 reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.



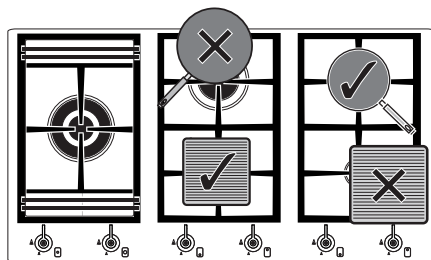
Diâmetros dos recipientes:

- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diâmetros dos recipientes com grelha sobrelevada:

- **UR2:** 26 - 28 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, verifique sempre que os botões estejam na posição **O** (apagada).



Limitações sobre o uso dos grelhadores



Se pretender utilizar um grelhador, deve observar algumas precauções:

- Os grelhadores não podem ultrapassar o perímetro da placa de cozinha;
- Para evitar danos ao aparelho e ao revestimento em teflon, os grelhadores em alumínio com 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 (UR2);
- Se um dos queimadores próximos da parede traseira de madeira for ultrarrápido (UR2), mantenha uma distância de 160 mm entre a referida parede e a borda do grelhador;
- Preste atenção para que as chamas do queimador não ultrapassem a borda do grelhador;
- Mantenha uma distância mínima de 160 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- Não coloque o grelhador sobre mais queimadores ao mesmo tempo;
- Não utilize por mais de 40 minutos.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave 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

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

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em 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

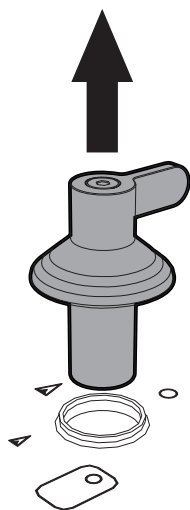
Os espalhadores e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidado todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar os espalhadores, assegurando-se de que sejam colocados nas cavidades apropriadas com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

Botões



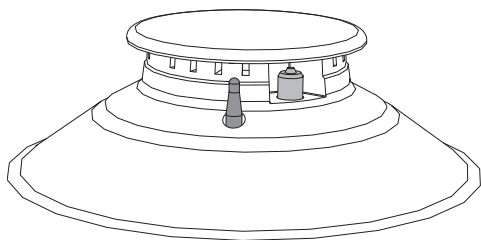
Para a limpeza dos botões, não utilize produtos agressivos que contenham álcool ou produtos para a limpeza do aço e do vidro, visto que poderão provocar danos permanentes.

Os botões devem ser limpos com um pano macio humedecido com água tépida e devem ser muito bem enxutas. 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

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique 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 superfície de topo

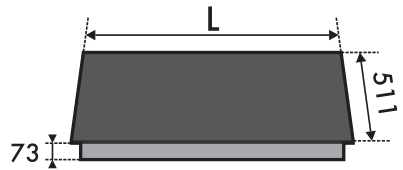


A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

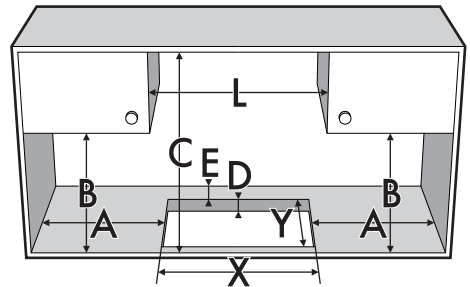
A instalação pode-se realizar com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, desde que resistam ao calor (>90°C).

Fixação à estrutura de suporte: modelo de encaixe tradicional

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



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
899	878	490



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín 110	mín 460	mín 750	20 ÷ 50	mín 50

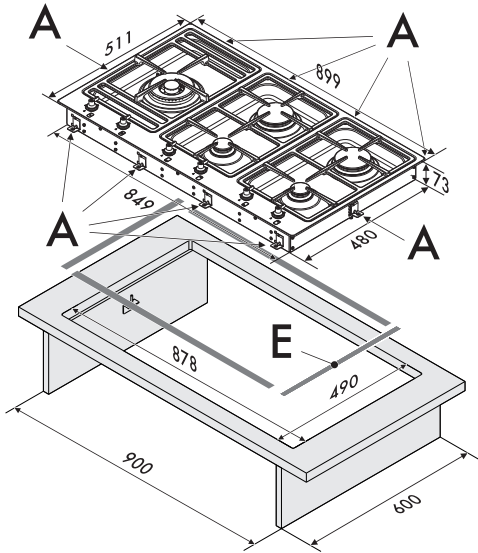
PT



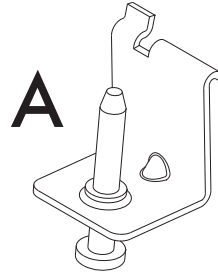
Instalação

Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione de forma precisa o vedante isolante fornecido (E).

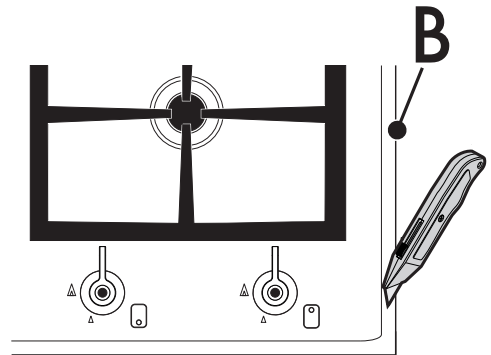
1. Faça aderir o vedante, com uma ligeira pressão, à superfície do perímetro externo do furo realizado em cima da placa.



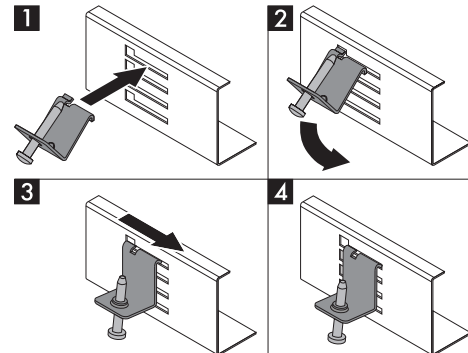
2. Coloque a placa sobre o vedante e com os parafusos e os suportes de fixação fornecidos (A), fixe a placa à estrutura de apoio até obter o nivelamento perfeito.



3. Corte com cuidado a extremidade sobrando da junta (B).



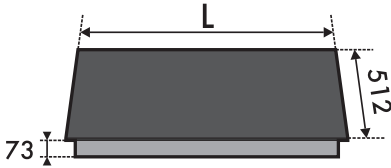
Os suportes devem ser colocados somente após colocar a placa sobre o vedante.



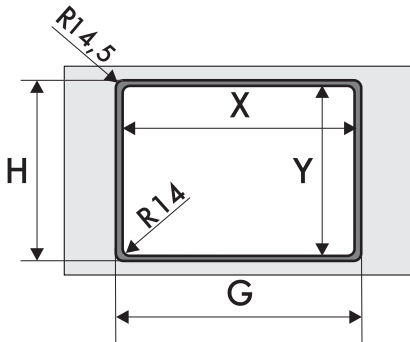


Fixação à estrutura de suporte: modelo de encastre por fio

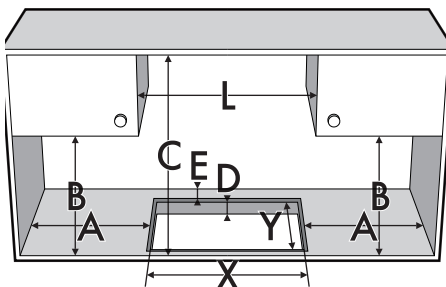
Realize uma abertura no plano de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.



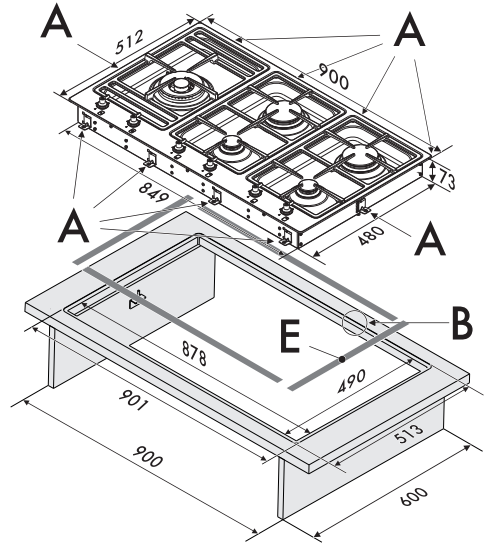
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	490	878



X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
490	878	901	513

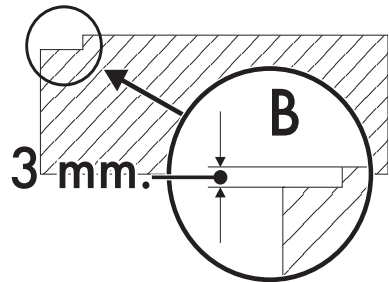


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín 110	mín 460	mín 750	20 ÷ 40	mín 50



Este modelo de encastre precisa de uma fresagem na superfície de topo com profundidade de 3 mm (peça "B" da figura acima).

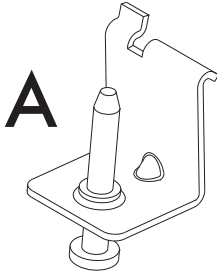
Antes de posicionar o aparelho, é necessário aplicar sobre a fresagem o vedante isolante fornecido (E).



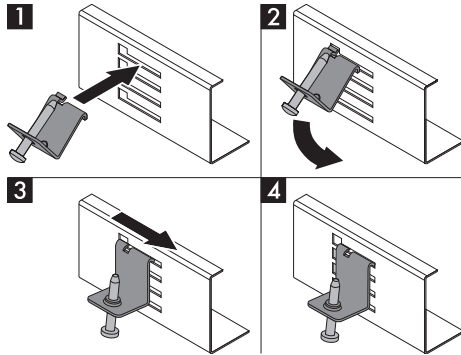
PT



Instalação



Após realizar estas operações, fixe o aparelho mediante os suportes específicos fornecidos (A), de forma a obter o nivelamento perfeito, seguindo as instruções como na figura.



Os suportes devem ser colocados somente após colocar a placa sobre o vedante.



- Se necessário, não fixe a placa de cozedura com silicone: não permitiria a remoção da placa de cozedura sem a danificar.
- No caso de utilizar uma placa de superfície laminada, aconselha-se a espalhar sobre a superfície com fresagem uma camada de "primer" anti-infiltração.

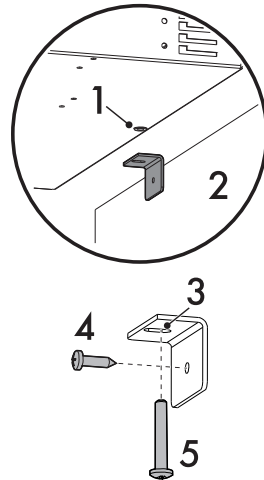


- Para a fixação deste aparelho à estrutura de suporte, aconselha-se a não utilizar aparafusadoras mecânicas ou elétricas e de exercer uma pressão moderada com a mão sobre as partes de fixação.
- É conveniente utilizar os suportes fornecidos em todos os pontos de fixação.

Este aparelho pode também ser instalado numa **base de 90 cm**.

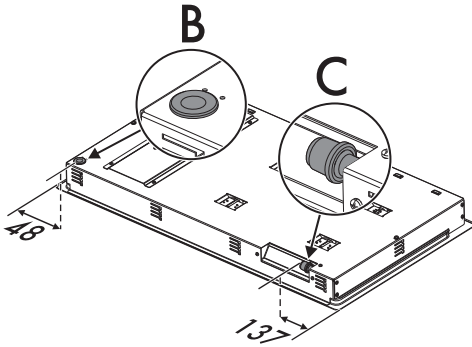
Para realizar as fixações o aparelho deverá ser introduzida no buraco feito no topo e o rebordo deverá apoiar sobre o próprio topo.

Para bloquear a placa lateralmente bastará fixar as duas esquadrias em "L" aos lados do móvel (2) com os parafusos apropriados (4) fornecidos tendo cuidado para alinhar a junção (3) na esquadria ao rebite (1) no fundo do produto. Consolide em seguida a fixação da placa atarraxando o parafuso (5) ao respetivo rebite (1).



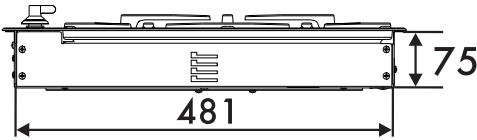


Dimensões: localização de ligação ao gás e elétrica (medidas em mm)

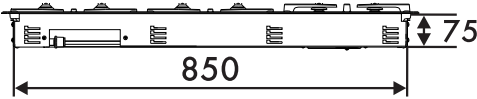


B Ligação elétrica

C Ligação do tubo do gás



Visual pela direita



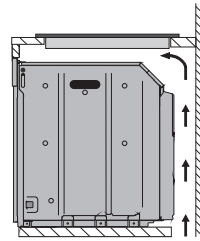
Visual por trás

5.3 Encastre

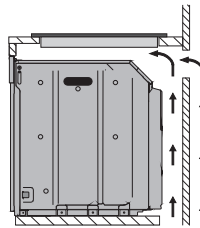
Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa de cozinha e os móveis da cozinha 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



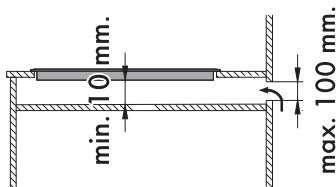
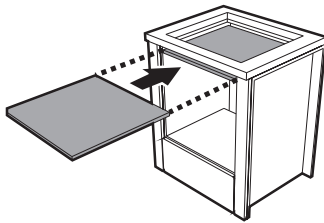
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.



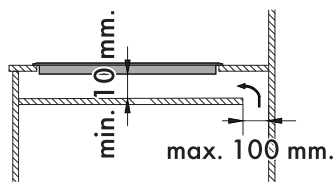
Instalação

Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), máquinas de lavar loiça 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 atrás



Com abertura no fundo

5.4 Ligação do gás



Fuga de gás
Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilize um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verifique se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilize 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 realizada com um tubo flexível em aço ou com um tubo flexível em aço à parede contínua com conexão cónica, respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

Para a alimentação com outros tipos de gás, veja 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).



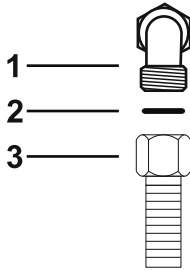
A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



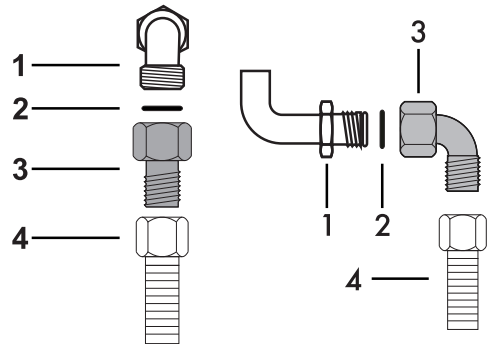
Ligação com tubo flexível em aço

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

Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** do aparelho, interpondo sempre o vedante **2** fornecido.



Aplique material isolante na rosca da conexão **3**, depois enrosque o tubo flexível em aço **4** à conexão **3**.



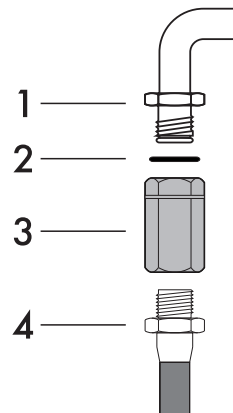
Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

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

Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre o vedante **2** fornecido.

Ligação com tubo flexível em aço com conexão em baioneta

Efetue a ligação ao aparelho utilizando um tubo flexível com conexão em baioneta em conformidade com a B.S. 669. A conexão, na parte posterior do aparelho, apresenta uma rosca externa de 1/2" BSP. Aplique material isolante na rosca da conexão do tubo de gás **4** e enrosque em seguida o adaptador **3** como indicado na figura. Enrosque o bloco assim obtido à conexão móvel **1** do aparelho colocando a junta **2**.



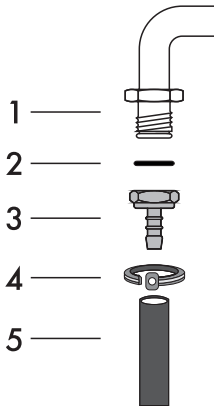


Instalação

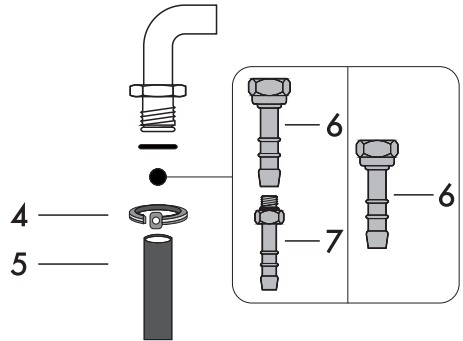
Ligação com tubo de borracha

Efetue a ligação à rede de gás utilizando um tubo de borracha cujas características correspondam às indicadas na norma vigente (verifique se o tubo tem impressa a sigla desta norma).

Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão de gás **1** do aparelho, colocando a junta **2**. Ajuste o tubo em borracha **5** ao adaptador de mangueira **3** e fixe-o com a braçadeira **4** conforme a norma vigente.



De acordo com o diâmetro do tubo de gás utilizado é possível enroscar também o adaptador de mangueira **6** ao adaptador de mangueira **7**. Depois de ter apertado o adaptador de mangueira, calce o tubo de gás **5** ao adaptador de mangueira **6** ou **6+7** e fixe-o com a braçadeira **4** conforme a norma vigente.



A ligação com o tubo de borracha que está em conformidade com as normas em vigor só pode ser feita se o tubo puder ser inspecionado em todo o seu comprimento.

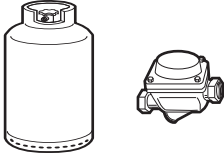


O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

Utilize um regulador de pressão e faça a ligação na botijão respeitando os requisitos estabelecidos pela norma vigente.



A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Tipologias de gás e países a que pertencem".

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.



Instalação

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 projeto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando posições e distâncias indicadas pelas normas.

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

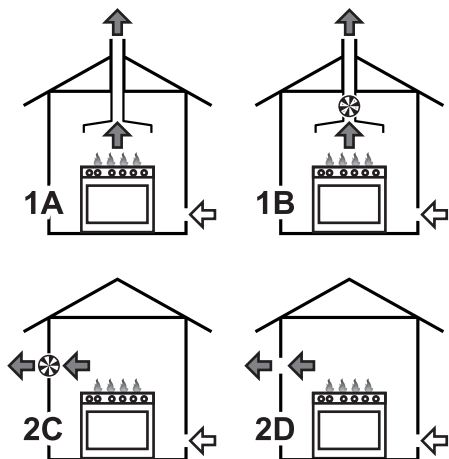
- 1 Evacuação por meio de exaustor
- 2 Evacuação na ausência de um exaustor

A Evacuação em chaminé individual 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



← Ar

← Produtos da combustão

⊗ Eletroventilador

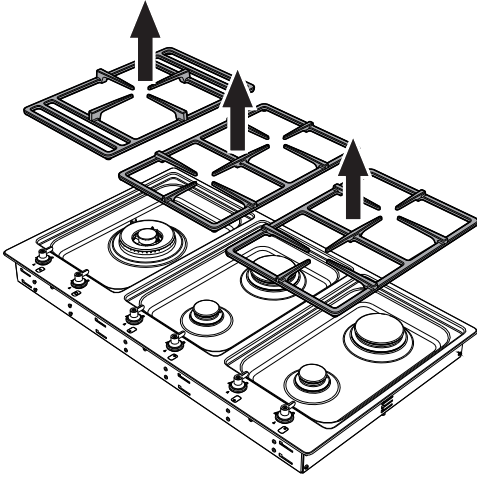


5.5 Adaptação aos vários tipos de gás

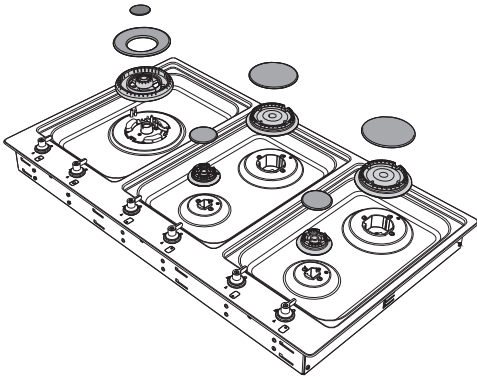
Em caso de funcionamento com outros tipos de gás é necessário substituir os injetores dos queimadores e regular a chama mínima nas torneiras de gás.

Substituição dos injetores

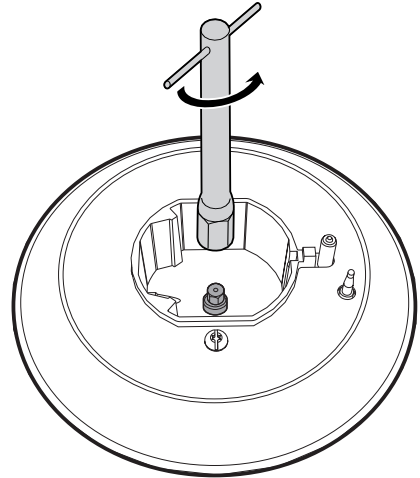
1. Remova as grelhas da placa.



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



3. Com uma chave de caixa de 7 mm desaperte os espalhadores dos queimadores e substitua os mesmos conforme o gás a utilizar (Veja "Tabelas de características dos queimadores e dos injetores").



4. Volte a colocar os queimadores nos respetivos encaixes.



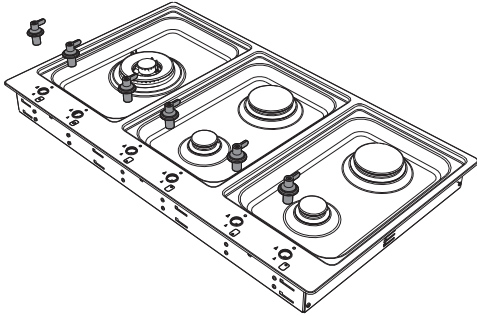
O binário de aperto do injetor não deve ultrapassar os 3 Nm.



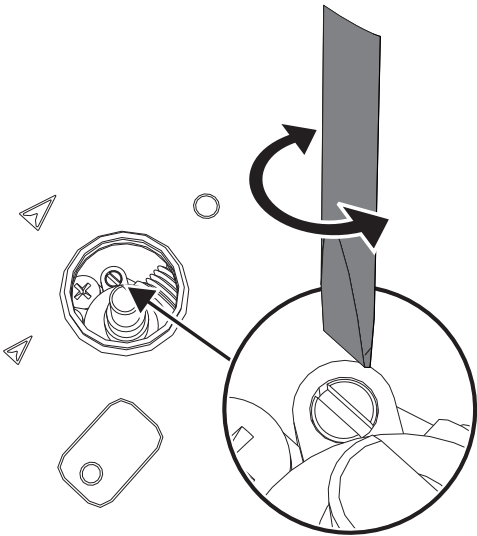
Instalação

Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

1. Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo.
2. Retire os botões puxando-os para cima.



3. Rode o parafuso de ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira, até obter uma chama mínima regular.



4. Volte a montar o botão e verifique a estabilidade da chama do queimador.

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

Regulação do mínimo para gás liquefeito de petróleo

Enrosque completamente em sentido horário o parafuso ao lado da haste da torneira.



Depois da adaptação a um gás diferente do regulado em fábrica, substitua 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. Proceda à sua limpeza interna e substitua a massa lubrificante.



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



Tipos de gás e países a que pertencem

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 G27														
G27	20 mbar													•
7 Gás Metano G2.350														
G2.350	13 mbar													•
8 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	37 mbar													•
10 Gás Liquefeito de Petróleo G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gás de Cidade G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gás de Cidade G120														
G120	8 mbar									•				

PT



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar os valores correctos nas "Tipos de gás e países a que pertencem".



Instalação

Tabelas 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	2.5	1.1	3.9
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	108	80	145
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	X	Y	H1	H4
2	Gás Metano G20 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	72	103	75	135
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	X	Y	H1	H4
3	Gás Metano G25 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	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
4	Gás Metano G25.3 - 25 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	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	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.0	4.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	115	80	155
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
6	Gás Metano G25 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.9
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	77	124	85	155
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	F1	F3	H1	H4
7	Gás Metano G27 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.4	1.0	3.9
	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

Instalação



8	Gás Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	2.4	1.0	3.8
	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
9	Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	0.9	4.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	79	48	98
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	Z	-	-
	Capacidade nominal G30 (g/h)	76	182	65	291
	Capacidade nominal G31 (g/h)	75	179	64	286
10	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	2.5	0.9	4.1
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	50	75	48	94
	Capacidade reduzida (W)	450	800	450	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	-	Z	-	-
	Capacidade nominal G30 (g/h)	80	182	65	298
	Capacidade nominal G31 (g/h)	79	179	64	293
11	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.0	4.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	43	65	43	75
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1600
	Pré-câmara (gravada no injetor)	H2	H8	H2	S1
	Capacidade nominal G30 (g/h)	76	182	73	291
	Capacidade nominal G31 (g/h)	75	179	71	286
12	Gás de Cidade G110 - 8 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.7
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	145	230	140	320
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1400
	Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/3	-	-
13	Gás de Cidade G120 - 8 mbar	AUX	RR	UR2 Int.	UR2 Ext.
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.05	2.5	1.1	3.8
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	135	220	130	300
	Capacidade reduzida (W)	400	800	400	1400
	Pré-câmara (gravada no injetor)	/8	/3	-	-

PT

Os injetores não fornecidos encontram-se disponíveis nos centros de assistência autorizados.



Instalação

5.6 Ligação elétrica



Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Use os equipamentos de proteção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5-2 Nm.

Informações gerais

Verifique 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 deverá ser removida.

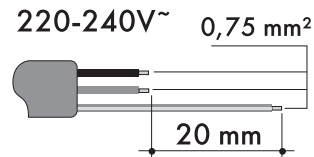
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.



Passa 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 encastrado 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 seção do condutor interno.

Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omipolar, com uma distância entre os contactos igual ou superior a 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

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite 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, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte 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** use chamas abertas para detetar as 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.

