

<b>1 Advertências</b>	<b>136</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	136
1.2 Responsabilidade do fabricante	137
1.3 Finalidade do aparelho	137
1.4 Eliminação	137
1.5 Chapa de identificação	138
1.6 Este manual de utilização	138
1.7 Como ler o manual de utilização	138
<b>2 Descrição</b>	<b>139</b>
2.1 Descrição geral	139
2.2 Símbolos	140
2.3 Acessórios disponíveis	140
<b>3 Utilização</b>	<b>141</b>
3.1 Advertências	141
3.2 Primeira utilização	141
3.3 Utilização da placa	142
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>144</b>
4.1 Advertências	144
4.2 Limpeza do aparelho	144
<b>5 Instalação</b>	<b>146</b>
5.1 Indicações de segurança	146
5.2 Entalhe da banca de trabalho	146
5.3 Encastre	147
5.4 Ganchos de fixação	148
5.5 Ligação do gás	148
5.6 Adaptação aos vários tipos de gás	150
5.7 Ligação eléctrica	156

Estas instruções são válidas para os países de destino indicados na placa de características aplicada sobre o 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 funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso.
- Não toque nos elementos de aquecimento durante o uso.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas se não estiverem continuamente vigiadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Durante o uso não apoie no aparelho objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas.
- Desligue o aparelho depois do uso.
- 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.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique o aparelho.
- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.

- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação eléctrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica.

#### Danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize jactos 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.
- Não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.



## 1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos, provocados pela:

- 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.

A utilização deste aparelho não é permitida a pessoas (incluindo as crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou que não possuam experiência na utilização de equipamentos eléctricos, a não ser que sejam supervisionados ou instruídos por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.

## 1.4 Eliminação



Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 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 directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:



### Tensão eléctrica Perigo de electrocussão

- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Retire o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retire o cabo juntamente com a ficha.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou volte a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informe-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

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



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita às crianças brincarem com os sacos de plástico da embalagem.



## Advertências

### 1.5 Chapa de identificação

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

### 1.6 Este manual de utilização

Este manual 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 usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

### 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 correcta limpeza e manutenção do aparelho.

#### Instalação



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



Advertências de segurança



Informação



Sugestão

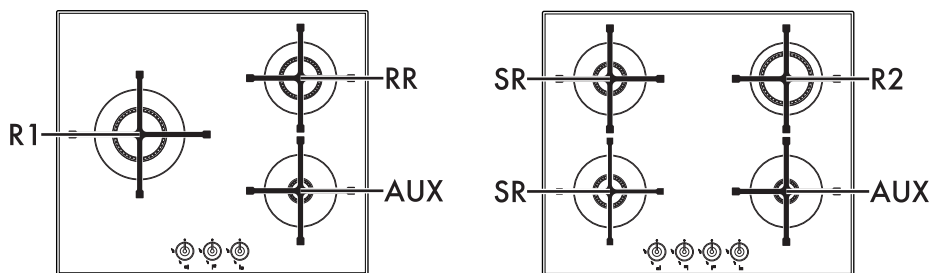
1. Sequência de instruções de utilização.

- Instruções de utilização individual.

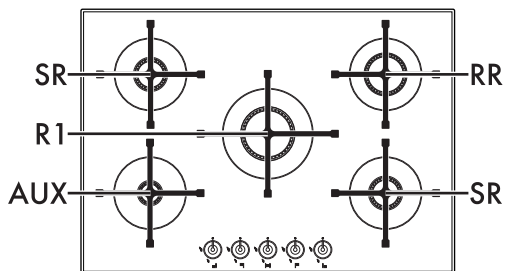


## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



60 cm



70 cm

AUX = Auxiliar  
 SR = Semi-rápido  
 RR = Rápido Reduzido

R1 = Rápido grande  
 R2 = Rápido médio



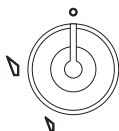
## Descrição





### 2.2 Símbolos

#### Zonas de cozedura

- Anterior esquerda
- Posterior esquerda
- Central
- Posterior direita
- Anterior direita
- Central esquerda

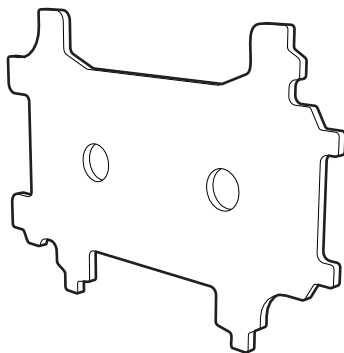
#### Botões dos queimadores



Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Prima 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. Leve o botão até a posição  para apagar os queimadores.

### 2.3 Acessórios disponíveis

#### Chave para queimador (apenas para o instalador)



Útil para desmontar e voltar a montar os queimadores da placa.



Os acessórios fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.



## 3 Utilização

### 3.1 Advertências



#### Utilização não correcta Perigo de queimaduras

- Assegure-se que as coroas espalhadoras estejam colocadas correctamente nas suas bases, com as respectivas 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 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 correcta Riscos de danos nas superfícies

- Não aplique folhas de papel de alumínio para cobrir os queimadores ou a placa.
- 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 derrame, remova o líquido em excesso da placa de cozinha.
- Não é aconselhada a utilização de panelas de barro ou de pedra-sabão (esteatita) para a cozedura ou para o aquecimento dos alimentos.


### 3.2 Primeira utilização

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




# Utilização

## 3.3 Utilização da placa

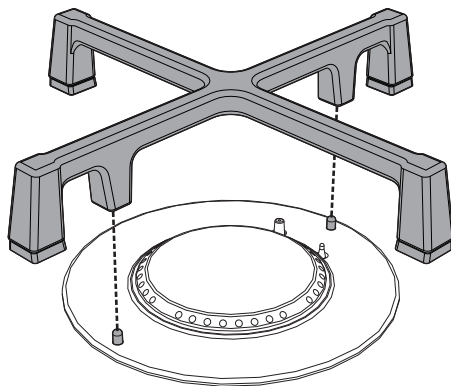
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento electrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama 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 solta 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 actua para bloquear a saída de gás, mesmo com a torneira aberta. Posicione o botão em  e não tente reacender por 60 segundos.

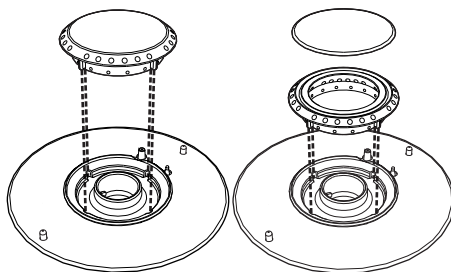
## Posição correcta das grelhas

As grelhas sobre os queimadores devem ser posicionadas paralelamente ao painel de comandos e não de modo perpendicular.



## Posição correcta das coroas espalhadoras e das tampas

Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se que as coroas espalhadoras estejam colocadas nas suas bases com as respectivas tampas. Tenha em atenção que os orifícios dos queimadores correspondam às velas e aos termopares. Verifique também se os encaixes das coroas espalhadoras estão correctamente inseridos nos orifícios do queimador.







## Conselhos práticos para a utilização da placa

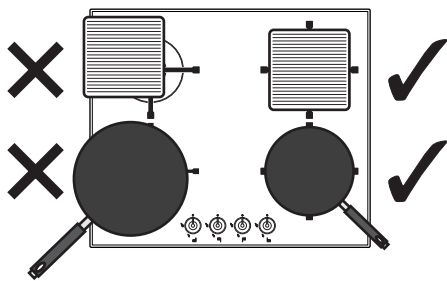
Para obter o melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário usar recipientes com tampa e de diâmetro proporcional ao queimador para evitar que a chama incida sobre os lados. No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.



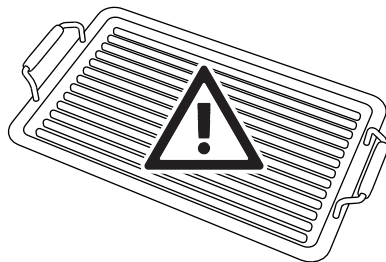
Diâmetros dos recipientes:

- Auxiliar: 7 - 18 cm.
- Semi-rápido: 10 - 24 cm.
- Rápido reduzido: 18 - 24 cm.
- Rápido médio: 20 - 26 cm.
- Rápido grande: 20 - 26 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.



## Limitações sobre o uso dos grelhadores



Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- não utilize grelhadores em ferro fundido.

Se pretender utilizar um grelhador, deve-se ter observadas algumas precauções:

- utilize grelhadores em alumínio, com revestimento antiaderente, de dimensões não superiores a 35 x 26 cm;
- 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;
- preste atenção se as chamas do queimador não estão a ultrapassar a borda do grelhador;
- mantenha uma distância mínima de 150 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- não coloque o grelhador sobre mais queimadores ao mesmo tempo.



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correcta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Em caso de contacto com detergentes muito agressivos, água calcária ou eventuais derrames (água de fervura, sumo, café, etc.) limpe imediatamente após ter deixado arrefecer a placa.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não lave em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, as coroas espalhadoras 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.

Deite 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.

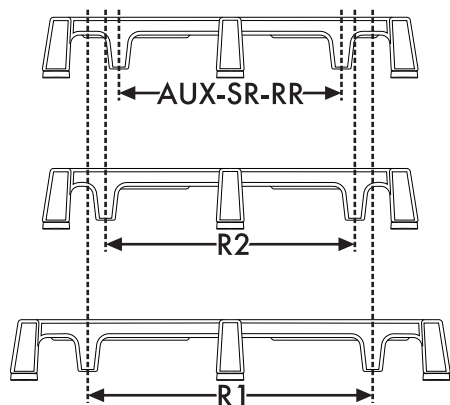
Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.



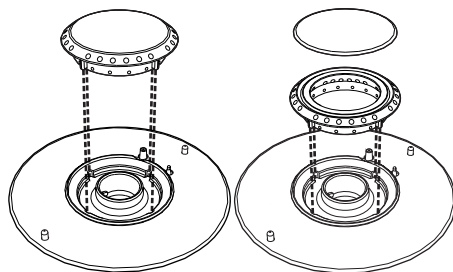
## Grelhas da placa de cozinha

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



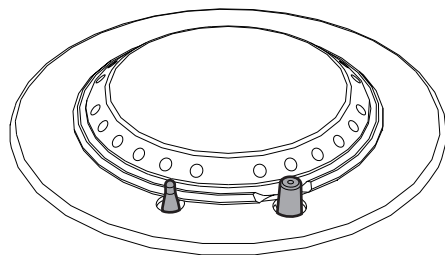
## Coroas espalhadoras e tampas

As coroas espalhadoras e as tampas são extraíveis para facilitar a limpeza. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo. Retire com cuidados todas as incrustações e aguarde que fiquem totalmente enxutas. Volte a montar as coroas espalhadoras, assegurando-se que sejam colocadas nas cavidades apropriadas com as respectivas tampas.



## 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.



○ 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 de todo natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.



## 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), ou 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.

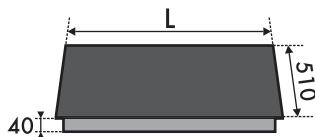
### 5.2 Entalhe da banca de trabalho



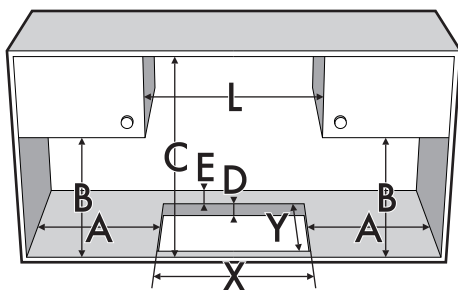
A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

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).

Realize uma abertura na banca de trabalho do móvel com as dimensões indicadas.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	560 ÷ 564	482 ÷ 486



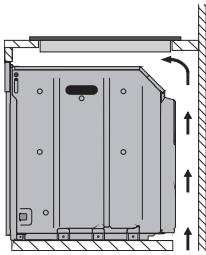
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50



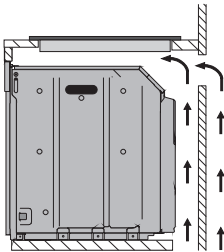
## 5.3 Encastre

### Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa 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



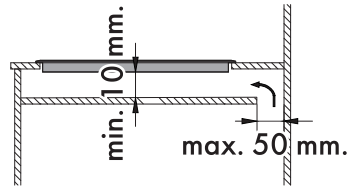
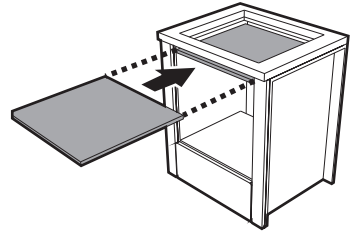
com abertura no fundo e atrás



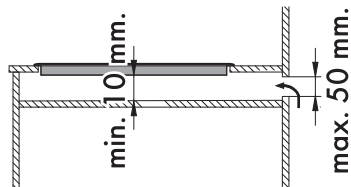
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), lava-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 apenas deve poder ser removido utilizando ferramentas apropriadas.



com abertura no fundo



com abertura atrás



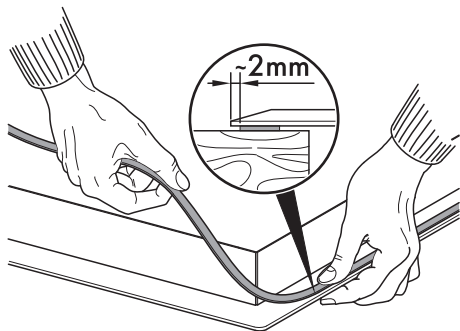
A falta da instalação do duplo fundo de madeira, expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.



# Instalação

## Vedante da placa de cozinha

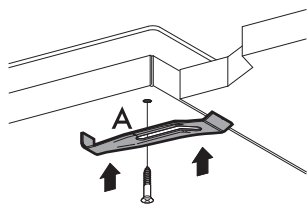
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e a banca de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.



Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

## 5.4 Ganchos de fixação

Aparafuse os ganchos de fixação (A) nos respectivos furos posicionados nas laterais do cárter inferior, para fixar correctamente a placa de cozinha à estrutura.



## 5.5 Ligação do gás



Fuga de gás

Perigo de explosão

- Após cada intervenção, verifique que o binário de aperto das ligações de gás esteja 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 rígido em cobre ou com um tubo flexível em aço à parede contínua respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

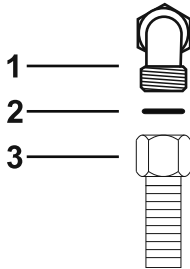
Para a alimentação com outros tipos de gás, ver o capítulo "5.6 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é rosca 1/2" gás externo (ISO 228-1).

## Ligação com tubo flexível em aço

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



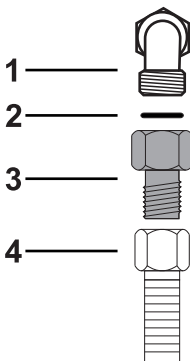
Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** do aparelho, colocando sempre o vedante **2** fornecido.



## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

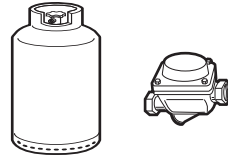
Realize a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço em parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Enrosque de forma precisa a conexão **3** à ligação de gás **1** (rosca de 1/2" ISO 228-1) 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 ao gás líquido

Utilize um regulador de pressão e faça 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 país a que pertencem".

## Ventilação nos locais

O aparelho deve ser instalado em locais onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido nas normas vigentes. É necessário que as características do local de instalação do aparelho permitam a afluência de ar necessária para a combustão normal de gás e para a renovação de ar do próprio local. As tomadas de introdução 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 prologado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.



# Instalação

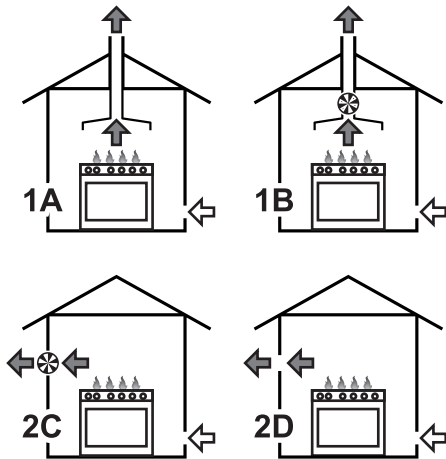
## Descarga dos produtos de combustão

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. Qualquer sistema 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 extracção natural
- B** Evacuação em caminho simples com electroventilador
- C** Evacuação directamente na atmosfera externa com electroventilador de parede ou em vidro
- D** Evacuação directamente na atmosfera externa em parede



- Ar
- Produtos da combustão
- Electroventilador

## 5.6 Adaptação aos vários tipos de gás

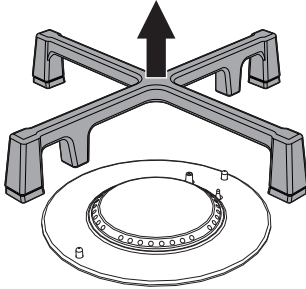
No caso de funcionamento com outros tipos de gás deve substituir os injectores e regular o ar primário. Para a substituição dos injectores e a regulação dos queimadores, deve proceder à remoção da placa.



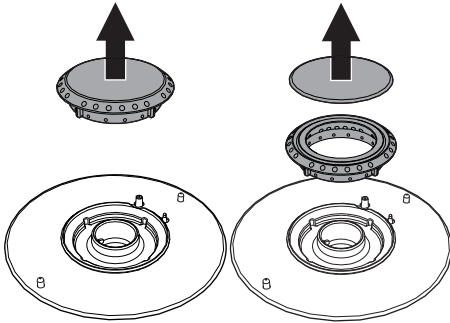


## Remoção da placa

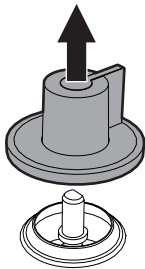
1. Remova as grelhas da placa.



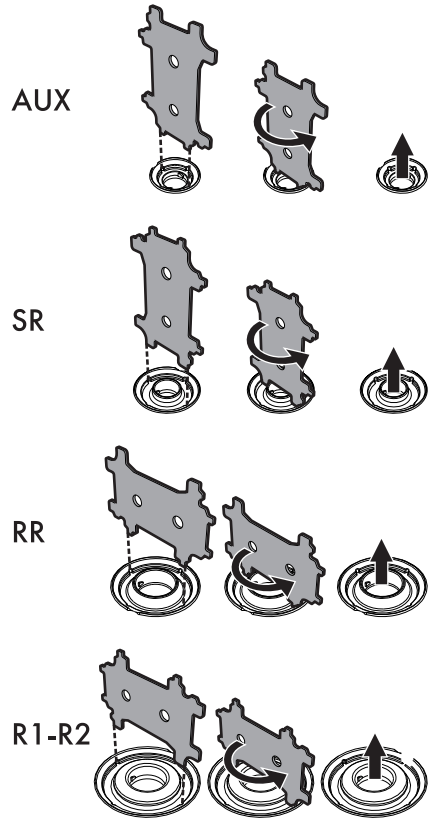
2. Retire as coroas espalhadoras de chama e as respectivas tampas.



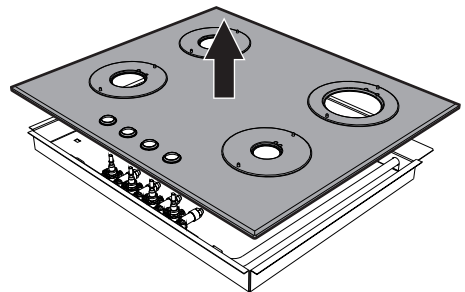
3. Puxe os botões para cima para os extrair.



4. Desaperte os anéis do queimador com a respectiva chave fornecida.



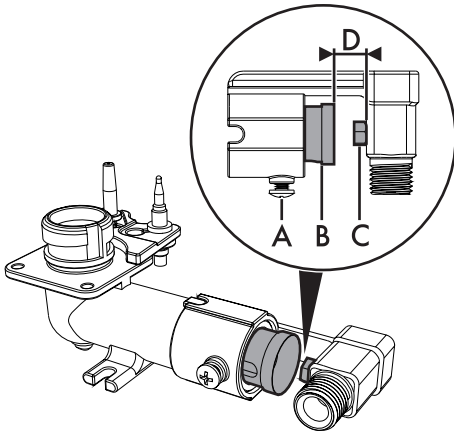
5. Remova a placa.





# Instalação

## Substituição dos injectores



1. Afrouxe os parafusos **A** e empurre a fundo o regulador de ar **B**.
2. Com uma chave fixa retire os injectores **C** e monte os adequados ao novo tipo de gás, seguindo as indicações indicadas nas respectivas tabelas (ver "Tipos de gás e país a que pertencem").



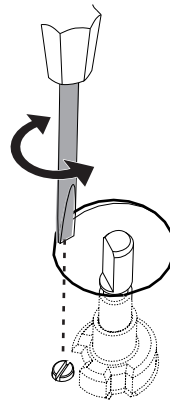
O binário de aperto do injector não deve ultrapassar os 3 Nm.

3. Ajuste o fluxo de ar deslocando o regulador de ar **B**, até obter a distância **D** indicada na respectiva tabela (ver "Tipos de gás e país a que pertencem").
4. Após ter regulado cada um dos queimadores, torne a montar correctamente o aparelho.

## Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo. Extraia o botão da torneira de gás e rode o parafuso de regulação que se encontra ao lado da haste da torneira (de acordo com os modelos), até obter uma chama mínima regular.

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

Aparafuse 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 é introduzida no interior da saqueta com os injectores (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 efectuada por um técnico especializado.



# Instalação

## Tipos de gás e país a que pertencem

Nº	Tipologia de gás	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
<b>1 Gás Metano G20</b>												
	G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•
	G20/25 20/25 mbar			•								
<b>2 Gás Metano G25</b>												
	G25 25 mbar						•					
<b>3 Gás Metano G25</b>												
	G25 20 mbar				•							
<b>4 Gás Líquido G30/31</b>												
	G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•	
	G30/31 30/37 mbar	•							•			
	G30/31 30/30 mbar						•			•		•
<b>5 Gás Líquido G30/31</b>												
	G30/31 50 mbar				•	•						
<b>6 Gás de Cidade G110</b>												
	G110 8 mbar	•								•		•
<b>7 Gás de Cidade G120</b>												
	G120 8 mbar									•		



Conforme o país da instalação, é possível identificar os tipos de gás disponíveis. Consulte o número do registo para identificar nos "Quadros de características dos queimadores e dos injectores" os valores correctos.



## Quadros de características dos queimadores e dos injectores

<b>1</b>	<b>Gás Metano G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	76	95	117	130	126
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>2</b>	<b>Gás Metano G25 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.1	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	76	95	117	130	126
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>3</b>	<b>Gás Metano G25 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	82	105	126	145	135
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
<b>4</b>	<b>Gás Líquido G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	48	62	76	85	82
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	4	2	2	10	3
	Potência nominal G30 (g/h)	80	124	189	233	218
	Potência nominal G31 (g/h)	79	121	186	229	214
<b>5</b>	<b>Gás Líquido G30/31 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	42	54	67	73	73
	Capacidade reduzida (W)	450	550	850	1050	1050
	Ar primário (mm)	2	1	0.5	1.5	1.5
	Potência nominal G30 (g/h)	80	131	189	233	218
	Potência nominal G31 (g/h)	79	129	186	229	214
<b>6</b>	<b>Gás de Cidade G110 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	2.9
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	132	165	230	270	250
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	1.0	0.5	1	1	1
<b>7</b>	<b>Gás de Cidade G120 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R1</b>	<b>R2</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
	Diâmetro do injector (1/100 mm)	126	160	210	240	230
	Capacidade reduzida (W)	400	500	750	1050	1050
	Ar primário (mm)	1	0.5	1	1	1

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



# Instalação

## 5.7 Ligação eléctrica



### Tensão eléctrica Perigo de electrocussão

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Coloque os dispositivos de protecção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica 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 que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

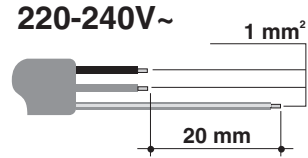
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está, de forma visível, colocada no aparelho.

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.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

- 220-240 V 1N~



Cabo tripolar 3 x 1 mm<sup>2</sup>.



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

### Ligação fixa

Coloque na linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, 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.