Índice

1 Advertências 184

1.1 Advertências gerais de segurança 184
1.2 Chapa de identificação 187
1.3 Responsabilidade do fabricante 188
1.4 Finalidade do aparelho 188
1.5 Eliminação 188
1.6 Este manual de utilização 189
1.7 Como ler o manual de utilização 189

2 Descrição 190

2.1 Descrição geral 190
2.2 Símbolos 190
2.3 Acessórios disponíveis 191

3 Uso 192

3.1 Advertências 192
3.2 Primeira utilização 192
3.3 Utilização da placa 193

4 Limpeza e manutenção 195

4.1 Advertências 195
4.2 Limpeza do aparelho 195

5 Instalação 197

5.1 Indicações de segurança 197
5.2 Entalhe da bancada 197
5.3 Encastre 198
5.4 Ganchos de fixação 199
5.5 Ligação do gás 200
5.6 Adaptação aos vários tipos de gás 204
5.7 Ligação elétrica 210
5.8 Para o instalador 211

PT

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

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

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 o uso.
- Proteger as mãos com luvas térmicas durante a movimentação dos alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- 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 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.
- Prestar a máxima atenção ao aquecimento rápido das zonas de cozedura. Evitar que as panelas aqueçam vazias. Perigo de sobreaquecimento.
- As gorduras e os óleos podem pegar fogo se sobreaquecerem. Não se afastar durante a preparação dos alimentos que contenham 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 em tempos breves deve ser vigiado continuamente.

- 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 deitar água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- 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.

Danos no aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilizar, eventualmente, utensílios de madeira ou plástico.
- 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 sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Prestar a máxima atenção
- Não deixar objetos nas superfícies de cozedura.
- Não utilizar, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não vaporizar produtos spray nas proximidades do forno.
- Não usar loiças 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.
- 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 jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Nas partes em 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- 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 rulotes.
- O aparelho não deve ser instalado num pedestal.
- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar possíveis sobreaquecimentos o aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Antes de cada intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), munir-se sempre de dispositivos 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 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 de aço e 1,5 metros para os tubos de borracha.
- 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, verifique 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.
- 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 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

- A superfície de vitrocerâmica é muito resistente aos choques, porém evite que objetos sólidos e duros caiam na superfície de cozedura, pois poderão provocar ruturas se forem pontiagudos.
- A superfície de vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de apoio!
- Em caso de rachaduras, fissuras ou se a superfície de cozedura em vitrocerâmica ficar quebrada, desligue imediatamente o aparelho. Desligue a alimentação elétrica e chame o Serviço de Assistência Técnica.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

1.5 Eliminação

Este equipamento 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 dela.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

1.6 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.

1.7 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/ standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.8 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.

Uso

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

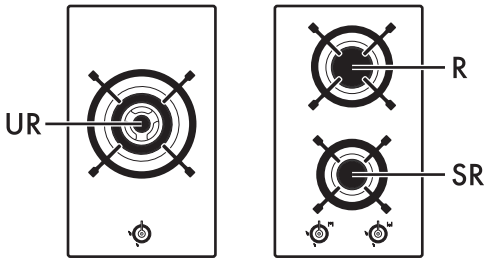
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.

PT

2 Descrição

2.1 Descrição geral



30 cm

SR = Semirrápido
R = Rápido
UR = Ultrarrápido

2.2 Símbolos

Zonas de cozedura

Posterior central

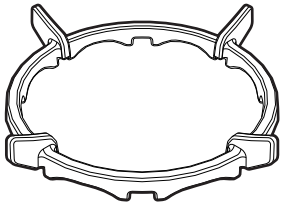
Anterior central

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. Coloque os botões na posição para apagar os queimadores.

2.3 Acessórios disponíveis

Suporte de Wok



Útil para utilização de recipientes Wok.

Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das leis em vigor.

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

3 Uso

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 borrife 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 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 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.

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

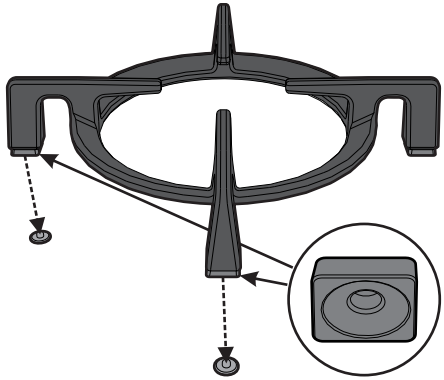
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima, até que a chama acenda. Se o queimador não acender nos primeiros 15 segundos, rode o botão para O e não tente voltar a acender durante 60 segundos. Quando estiver aceso, manter 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 O e não tente voltar a acender durante 60 segundos.

Posição correta das grelhas

Sob as grelhas encontram-se dispositivos em silicone côncavos para centrar no respetivo perno de fixação situado na placa.



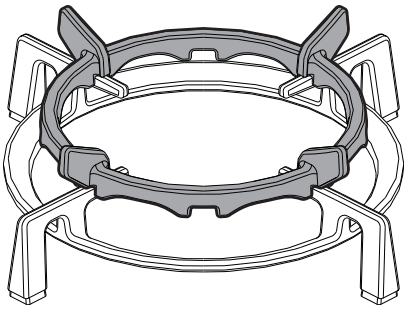
Assegure-se de que as grelhas estejam centradas sobre os queimadores correspondentes, sem forçá-las a ficarem erguidas ou inclinadas; caso isso aconteça, repita a colocação.

Em caso de se verificar uma instabilidade particular de uma panela, certifique-se de que não colocou as grelhas de forma incorreta.

PT

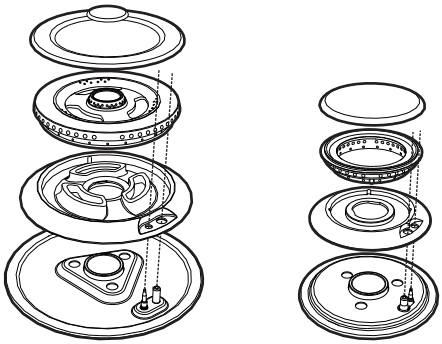
Grelhas de redução

A grelha de redução deve ser apoiada na grelha da placa. Assegure-se de que esteja colocada corretamente.



Posição correta dos espalhadores e das tampas

Antes de acender os queimadores da placa, assegure-se de que os espalhadores estejam colocados nas suas bases com as respetivas tampas. Tenha em atenção que os orifícios dos queimadores correspondam às velas e aos termopares. Verifique também se os encaixes dos espalhadores estão corretamente inseridos nos orifícios do queimador.



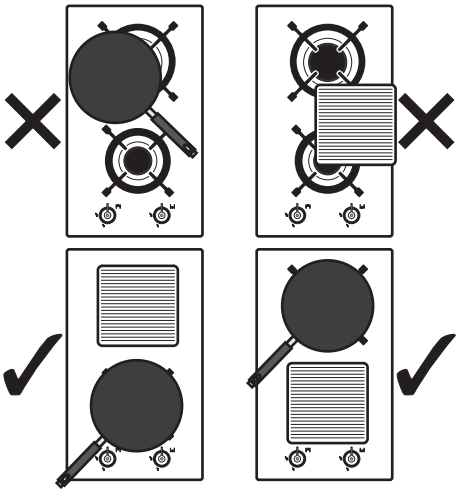
Conselhos práticos para a utilização da placa

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:

- **SR**: 10 - 24 cm.
- **R**: 12 - 24 cm.
- **UR**: 12 - 26 cm

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



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências

Utilização não correta
Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em 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.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- 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

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, enxague 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. Enxague 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. Enxagúe-as e volte a montá-las sobre a placa de cozinha.

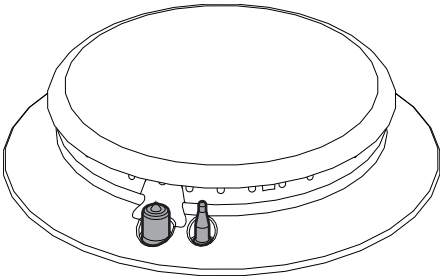
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

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 respetivas 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.



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.

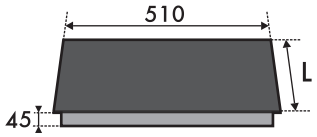
Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.

5.2 Entalhe da bancada

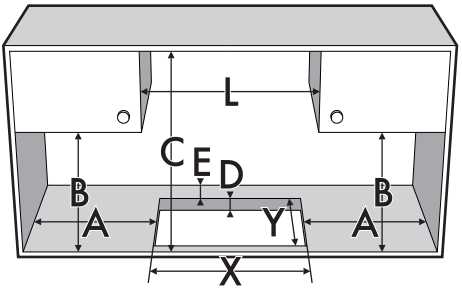
A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizada por um técnico competente.

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**).

Realize uma abertura na bancada do móvel com as dimensões indicadas (mm).



L	X	(Y)
300	252 ÷ 256	478 ÷ 482



A	B	C	D	E
mín. 150	mín. 460	mín. 750	40÷60	mín. 50

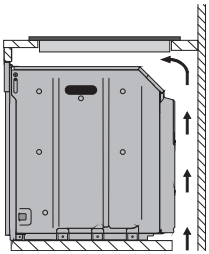
PT

5.3 Encastre

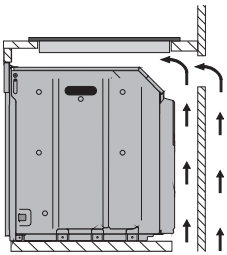
Sobre compartimento de encastre do forno

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

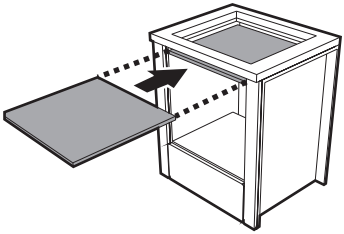


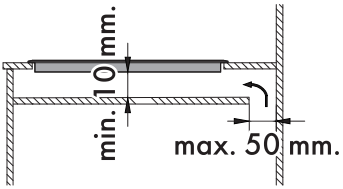
com abertura no fundo e atrás

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

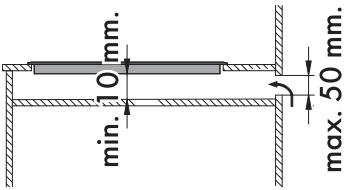
Sobre compartimento neutro ou gavetas

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 acidentais. O fundo duplo pode apenas ser removido utilizando ferramentas apropriadas.





com abertura no fundo

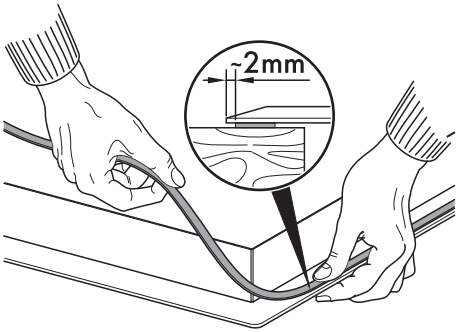


com abertura atrás

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

Vedante da placa de cozinha

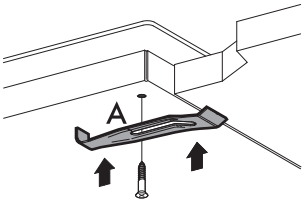
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre a moldura da placa de cozinha e a bancada, posicione a guarnição adesiva fornecida ao longo de todo o perímetro da placa.

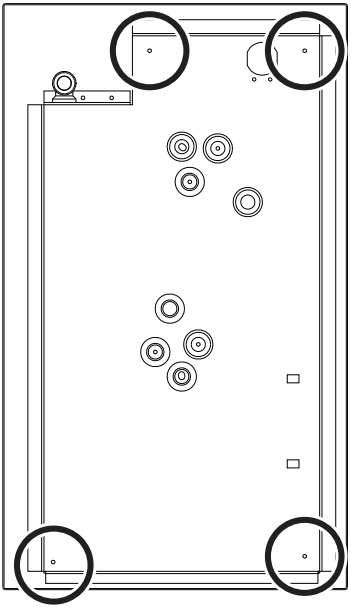


Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

5.4 Ganchos de fixação

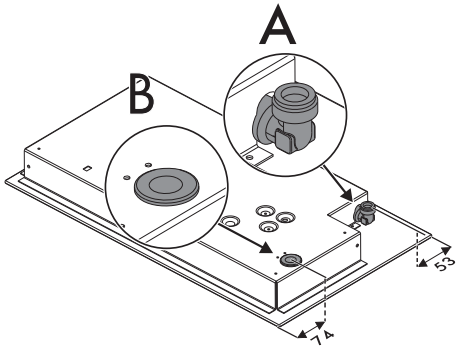
Aparafuse os ganchos de fixação (**A**) nos respetivos furos posicionados nas laterais do cárter inferior, para fixar corretamente a placa de cozinha à estrutura.





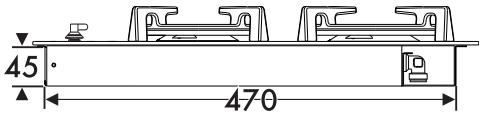
PT

Localização de ligação elétrica e do gás.

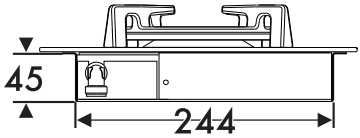


A Ligação do gás
B Ligação elétrica

Volumes: medidas expressas em milímetros (mm)



Vista da direita



Vista traseira

5.5 Ligação do gás

Fuga de gás
Perigo de explosão

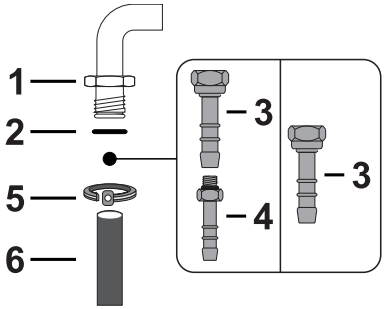
- Após cada intervenção, verifique se o binário de aperto das ligações de gás está compreendido entre 10 Nm e 15 Nm.
- Quando necessário, utilizar um regulador de pressão conforme a norma vigente.
- Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar 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 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, veja o capítulo "5.6 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de ½" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com adaptador de mangueira

Enrosque de forma precisa o adaptador de mangueira **3** à conexão de gás **1** (rosca de ½" ISO 228-1) do aparelho interpondo o vedante **2**. O adaptador de mangueira **4** também pode ser aparafusado ao adaptador da mangueira **3**, dependendo do diâmetro da mangueira de gás utilizada. Depois de ter fechado o(s) adaptador(es) de mangueira, encaixe o tubo de gás **6** ao adaptador e fixe-o com a braçadeira **5** 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.

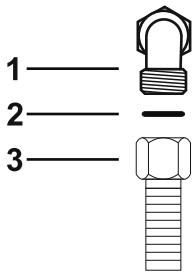
O diâmetro interior do tubo deve ser de 8 mm para gás liquefeito de petróleo e 13 mm para gás metano e gás de cidade.

A guarnição serve para evitar fugas de gás. Concluída a instalação, verificar se há fugas de gás usando uma solução de água e sabão. Nunca utilizar chamas.

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.

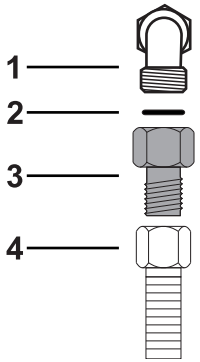


PT

Ligação com tubo flexível em aço com conexão cónica

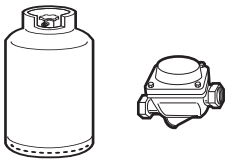
Efetue a ligação à rede do gás utilizando um tubo flexível em aço de parede contínua conforme as características indicadas pela norma vigente.

Enrosque de forma precisa a conexão **3** à conexão de gás **1** (rosca de ½" ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre o vedante **2** fornecido. Aplique material isolante na rosca (½" ISO7.1) da junção **3**, em seguida enrosque o tubo flexível de aço **4** na junção **3**.



Ligação ao gás liquefeito de petróleo

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

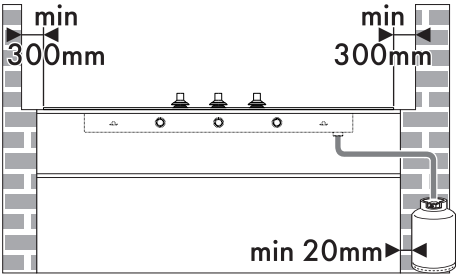


A pressão de alimentação deve respeitar os valores indicados na tabela "Quadros de características dos queimadores e dos injetores".

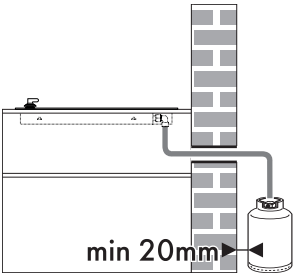
Compartimento da porta botija

- A abertura e o interior do compartimento devem corresponder às dimensões das botijas maiores (munidas de regulador) e devem ser de dimensões tais que permitam a introdução e a remoção fáceis da botija.
- A botija munida de regulador deve ser facilmente colocada ou retirada do compartimento.
- O compartimento deve assegurar uma ventilação eficaz por parte das aberturas quer na base, quer na parte superior.
- As aberturas de ventilação do compartimento da porta da botija não devem estar obstruídas.
- O compartimento da botija não deve comunicar diretamente com as partes do aparelho em que estão situados os queimadores.
- O suporte da botija deve resistir à deformação permanentes quando submetido ao carregamento de uma botija cheia. Não é permitido colocar a botija diretamente sobre o pavimento.
- A torneira e o ponto de ligação da botija devem ser de fácil acesso.
- Os derrames dos recipientes colocados na placa de cozinha não devem cair diretamente sobre a botija ou seus acessórios.
- A mangueira não deve estar em contacto com arestas afiadas.

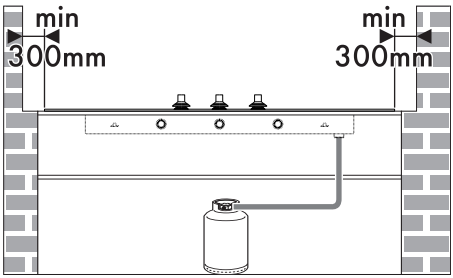
Colocação da botija



Exemplo de botija colocada ao lado



Exemplo de botija colocada na parte posterior



Exemplo de botija colocada sob o painel não inflamável

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.

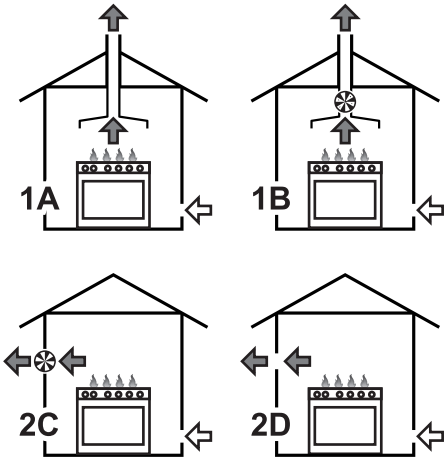
O local deve ser mantido com ventilação adequada para eliminar o calor e a humidade dos produtos das cozeduras: em especial, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

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 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

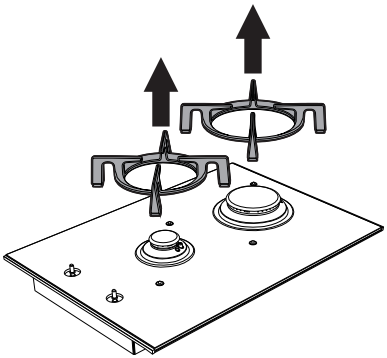
Eletroventilador

5.6 Adaptação aos vários tipos de gás

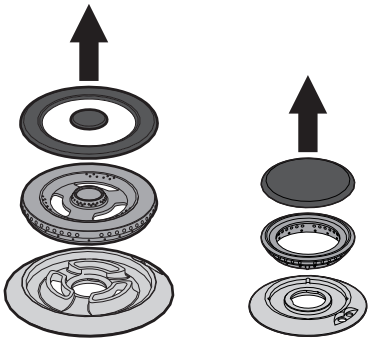
No caso de funcionamento com outros tipos de gás deve substituir os injetores e regular o ar primário. Para a substituição dos injetores e a regulação dos queimadores, deve proceder à remoção da placa.

Remoção da placa

1. Remova as grelhas da placa.

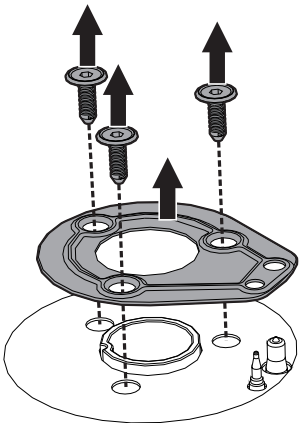


2. Retire os espalhadores de chama e as respetivas tampas.

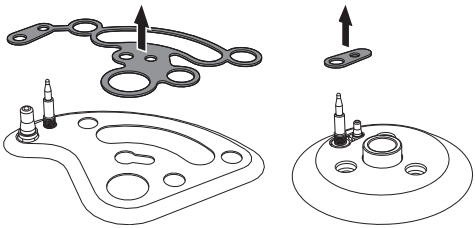


3. Puxe os botões para cima para os extrair.

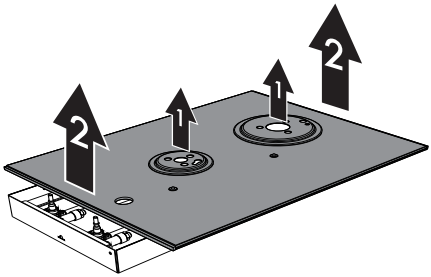
4. Retire os parafusos de fixação da placa e as plaquetas relativas a cada zona dos queimadores.



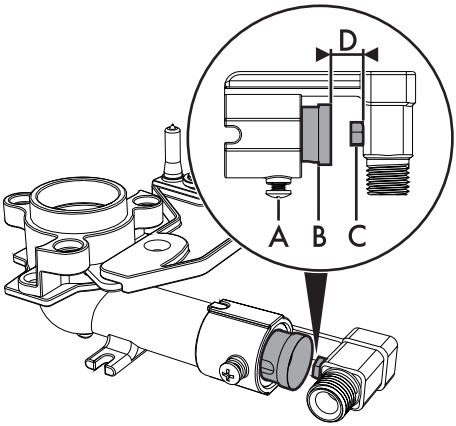
5. Remova as chapinhas das velas e do termopar.



6. Retire as plaquetas (**1**) e a placa (**2**).



Substituição dos injetores



1. Afrouxe os parafusos **A** e empurre a fundo o regulador de ar **B**.
2. Com uma chave fixa retire os injetores **C** e monte os adequados ao novo tipo de gás, seguindo as indicações indicadas nas respetivas tabelas (veja "Quadros de características dos queimadores e dos injetores").

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

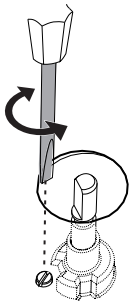
PT

3. Regule o afluxo de ar deslocando o regulador de ar **B** até obter a distância **D** indicada na respetiva tabela (veja "Quadros de características dos queimadores e dos injetores").
4. Após ter regulado cada um dos queimadores, volte a montar corretamente 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 ajuste que se encontra ao lado da haste da torneira (conforme 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 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.

Tipologias 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						•							
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									•				

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

PT

Quadros de características dos queimadores e dos injetores

1	Gás Metano G20 - 20 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	92	126	175
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	1
2	Gás Metano G20 - 25 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	5.7
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	87	120	160
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	1
3	Gás Metano G25 - 25 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	95	130	185
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	0.5
4	Gás Metano G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	5.9
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	98	135	190
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	0.5
5	Gás Metano G25 - 20 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	140	200
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	0.5
6	Gás Metano G27 - 20 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	5.8
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	105	145	200
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	0.5	0.5
7	Gás Metano G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	126	175	280
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1800
	Ar primário (mm)	1	1	3

8	Gás liquefeito de petróleo G30/31 - 30/37 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	62	85	115
	Capacidade reduzida (W)	500	1100	1800
	Ar primário (mm)	2	2	12
	Capacidade nominal G30 (g/h)	124	225	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	121	221	429
9	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 37 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	60	80	110
	Capacidade reduzida (W)	550	1100	1900
	Ar primário (mm)	2	3	6
	Capacidade nominal G30 (g/h)	124	225	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	121	221	429
10	Gás Liquefeito de Petróleo G30/31- 50 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.1	6.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	54	76	102
	Capacidade reduzida (W)	500	1100	1900
	Ar primário (mm)	1	1	2.5
	Capacidade nominal G30 (g/h)	124	225	436
	Capacidade nominal G31 (g/h)	121	221	429
11	Gás de Cidade G110 – 8 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.0	3.8
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	165	250	310
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1400
	Ar primário (mm)	0.5	1	1
12	Gás de Cidade G120 - 8 mbar	SR	R	UR
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.7	3.0	4.0
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	160	230	310
	Capacidade reduzida (W)	500	900	1400
	Ar primário (mm)	0.5	1	1

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

5.7 Ligação elétrica

Tensão elétrica
Perigo de eletrocussão

- Providencie para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- 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.
- Desligue 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

Verifique se as caraterísticas da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa.

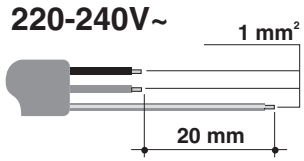
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marcação está colocada de forma visível no aparelho.

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.

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, 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 que a ficha e a tomada sejam 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.

5.8 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 controles, consulte o Centro de Assistência Autorizado na sua área.
- Quando o aparelho estiver corretamente instalado, informe o utilizador sobre os métodos corretos de funcionamento.