

<b>1 Advertências</b>	<b>184</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	184
1.2 Responsabilidade do fabricante	187
1.3 Finalidade do aparelho	188
1.4 Chapa de identificação	188
1.5 Este manual de utilização	188
1.6 Eliminação	188
1.7 Como ler o manual de utilização	189
<b>2 Descrição</b>	<b>190</b>
2.1 Descrição geral	190
2.2 Símbolos	192
<b>3 Uso</b>	<b>193</b>
3.1 Advertências	193
3.2 Primeira utilização	193
3.3 Utilização da placa	194
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>197</b>
4.1 Advertências	197
4.2 Limpeza do aparelho	197
<b>5 Instalação</b>	<b>199</b>
5.1 Indicações de segurança	199
5.2 Entalhe da bancada	199
5.3 Encastre	200
5.4 Fixação à estrutura de suporte	202
5.5 Ligação do gás	202
5.6 Adaptação aos vários tipos de gás	205
5.7 Ligação elétrica	211
5.8 Para o instalador	212

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](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento durante o uso.
- 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 utilizar garrafas spray perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligar o aparelho depois da utilização.
- Não modificar o aparelho.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Não 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.

## Danos no aparelho

- Não se sentar no aparelho.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não deixar o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que com o sobreaquecimento podem pegar fogo. Preste a máxima atenção.
- Não derramar sobre a placa substâncias ácidas como sumo de limão ou vinagre.
- Não colocar panelas ou frigideiras vazias nas zonas de cozedura ligadas.
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.



## Advertências

- 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.
- Não lavar em máquinas de lavar loiça os componentes removíveis como as grelhas da placa, os espalhadores e as tampas.
- Providenciar para que a ligação ao gás seja executada por pessoal técnico habilitado. A instalação com tubo flexível deve ser executada de modo que o comprimento da tubagem não exceda 2 metros de extensão máxima para os tubos flexíveis de aço.
- Os tubos não devem estar em contacto com as partes móveis e não devem ser esmagados.

### Instalação

- Este aparelho **não deve ser instalado** em barcos ou 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.
- 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.
- Antes da montagem, assegure-se de que as condições locais de distribuição (tipo de gás e respetiva pressão) e a regulação do eletrodoméstico são compatíveis;
- As condições de regulação para este eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta de regulação de gás.
- Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas atuais de instalação. É necessário prestar uma atenção especial aos respetivos requisitos em matéria de ventilação.

## Para este aparelho

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

## 1.2 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina 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.



## Advertências

### 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 matrícula 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 ser conservado íntegro e estar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho. Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização

### 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:

- Para evitar que as crianças possam ficar presas no seu interior, tirar as portas, se presentes, e deixar os acessórios (grelhas e tabuleiros) nas posições de utilização.



### Tensão elétrica

### Perigo de eletrocussão

- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.
- Entregar 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.
- Entregar os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



## Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixar sem vigilância a embalagem ou partes dela.
- 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.

### 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



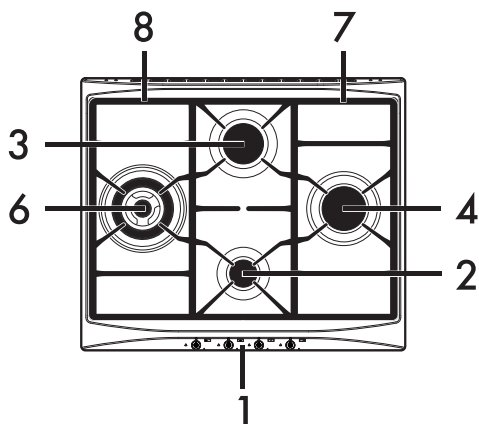
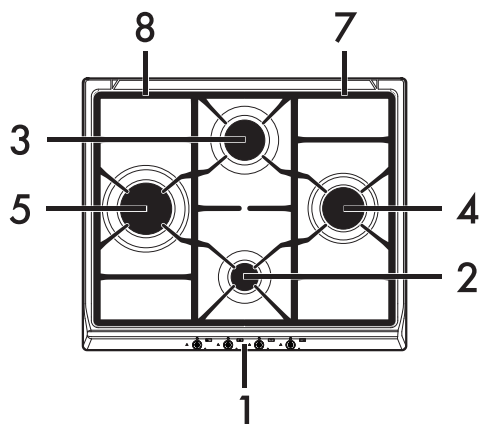
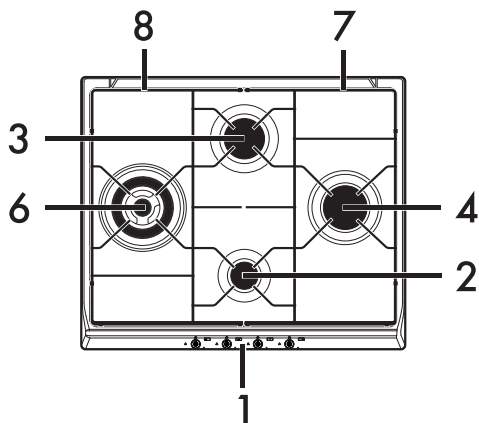
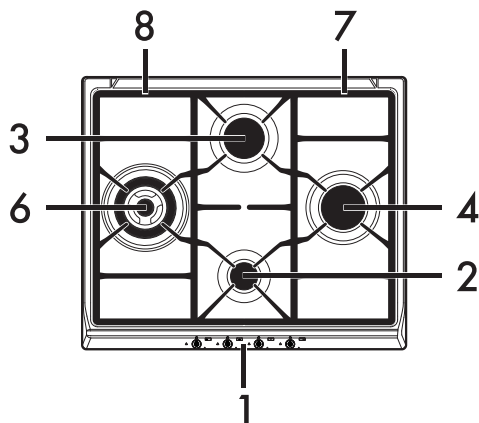
Sugestão

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

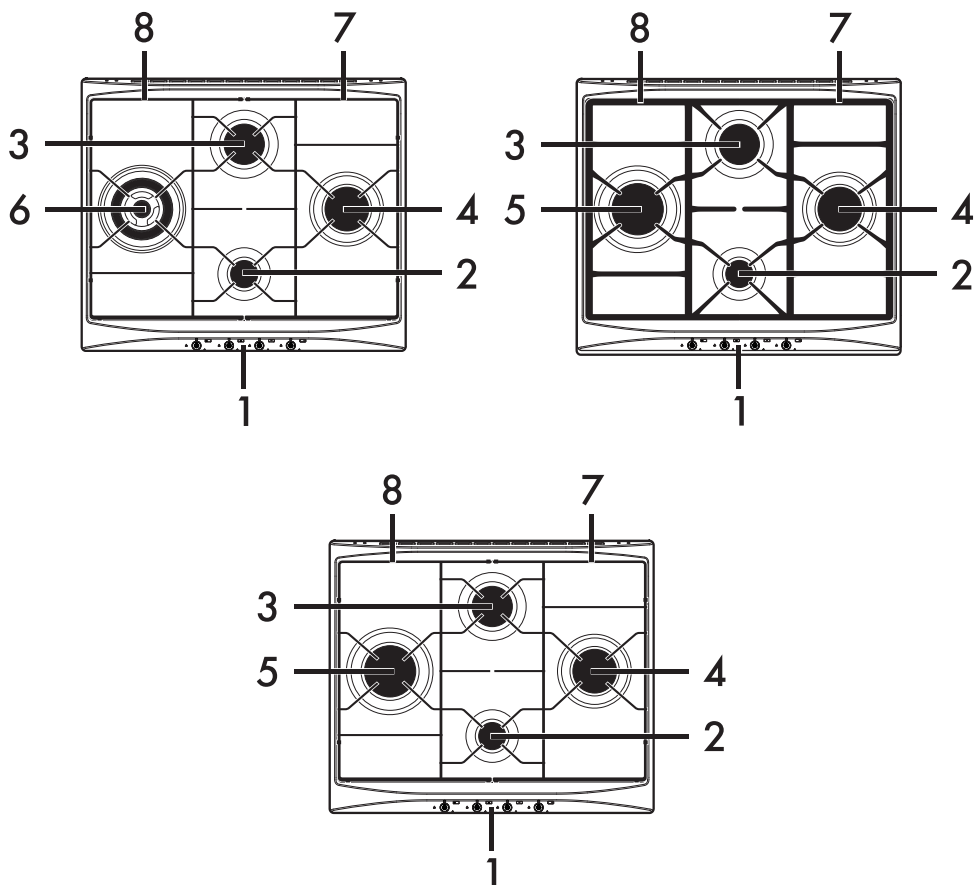


## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral







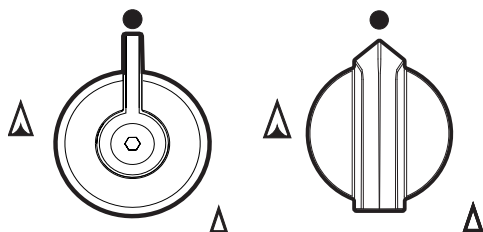
- 1 Painel de comandos
- 2 Queimador Auxiliar (**AUX**)
- 3 Queimador Semirrápido (**SR**)
- 4 Queimador Rápido reduzido (**RR**)


- 5 Queimador Rápido (**R**)
- 6 Queimador Ultrarrápido de tripla coroa (**UR3**)
- 7 Grelha direita
- 8 Grelha esquerda






## 2.2 Símbolos

### Botões



Úteis para ligar e ajustar os queimadores da placa. Prima e rode 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.

### Zonas de cozedura



Anterior



Posterior



Central esquerda



Central direita



## 3 Uso

### 3.1 Advertências



#### Utilização incorreta 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 incorreta Riscos de danos nas superfícies


- Não aplique folhas de papel de alumínio para cobrir os queimadores ou a placa.
- Assegure-se de que os espalhadores estejam colocados corretamente nas suas bases, com as respetivas tampas.
- 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

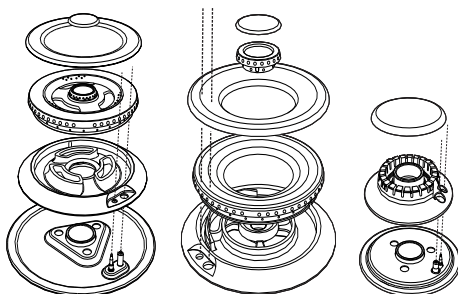
Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. Junto de cada botão está indicada a posição do queimador correspondente. O aparelho está equipado com um dispositivo de acendimento eletrónico. Basta premir e rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama máxima,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

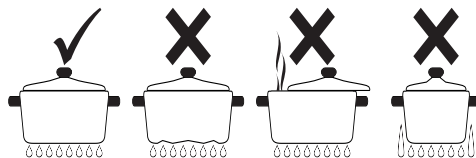
## Posição correta dos espalhadores e das tampas

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. Verificar 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.





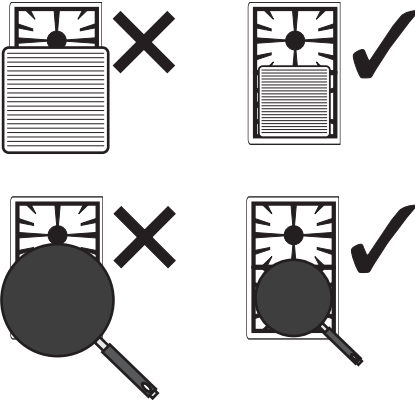
No momento de ebulição reduza a chama o suficiente para impedir que o líquido derrame.



Diâmetros dos recipientes:

- Auxiliar: 12 - 14 cm.
- Semirrápido: 16 - 20 cm.
- Rápido: 22 - 26 cm.
- Rápido Reduzido: 22 - 26 cm.
- Ultrarrápido: 22 - 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 para o uso de um grelhador



### Utilização incorreta Riscos de danos ao aparelho

- Não por a funcionar a placa sem panelas, a não ser para a primeira ligação e para eliminar a humidade acumulada após um período prolongado de inatividade.
- Utilizar panelas com fundo plano e espesso.
- Nunca utilizar panelas mais pequenas que a placa.
- Secar o fundo da panela antes de a colocar sobre a placa.
- Não apoiar folhas de alumínio diretamente sobre a superfície da placa.



### Utilização incorreta Riscos de danos para as pessoas

- Durante a cozedura dos alimentos com óleo ou banha, facilmente inflamáveis, não se afastar da placa durante todo o período de cozedura.
- Também após a utilização, as placas ficam quentes durante muito tempo: para evitar queimaduras não colocar as mãos ou outros objetos sobre elas.
- Se notar alguma rachadura na superfície das placas, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica e contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo.



## Uso

Se pretender utilizar um grelhador, deve observar algumas precauções:

- os grelhadores não devem exceder o perímetro da placa de cozedura e devem ser posicionados no interior dele.
- mantenha uma distância de 160 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- se um dos queimadores próximos da parede traseira de madeira for um queimador Ultrarrápido (**UR**), mantenha uma distância de 160mm entre a referida parede e a borda do grelhador;
- preste atenção se as chamas dos queimadores não estão a ultrapassar a borda do grelhador;
- Não utilize por mais de 40 minutos.

- Ao utilizar grelhadores com revestimento de teflon, para evitar danos ao aparelho e ao revestimento do próprio acessório, 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;



### Utilização incorreta Riscos de danos para as pessoas

- Durante a cozedura dos alimentos com óleo ou banha, facilmente inflamáveis, não se afastar da placa durante todo o período de cozedura.
- Também após a utilização, as placas ficam quentes durante muito tempo: para evitar queimaduras não colocar as mãos ou outros objetos sobre elas.
- Se notar alguma rachadura na superfície das placas, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica e contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo.



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização incorreta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- No caso de contacto com detergentes demasiado agressivos, água dura ou derrames (água de fervura, molho, café, etc.) limpe imediatamente após ter deixado arrefecer a placa.
- Nas partes em vidro não utilizar 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. 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.



## Limpeza e manutenção

### 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.

**i**

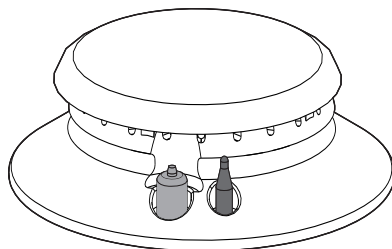
O contacto contínuo das grelhas com a chama pode provocar ao longo do tempo uma alteração do esmalte junto das áreas expostas ao calor. Trata-se de um fenómeno natural que não prejudica de forma alguma a funcionalidade deste componente.

### 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.

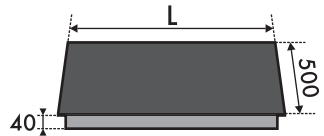
### 5.2 Entalhe da bancada



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

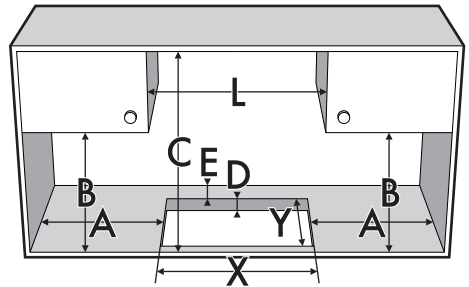
A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (>90 °C).

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



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	555÷560	478÷482

PT



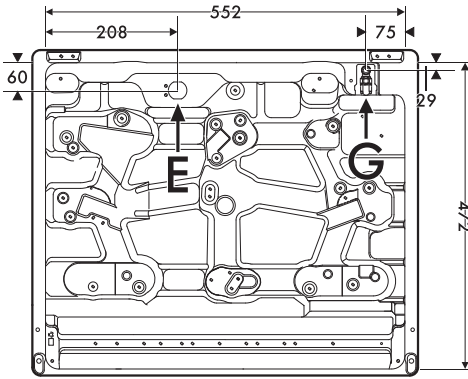
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín 150	mín 460	mín 750	20÷40	mín 50

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



# Instalação

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



**G** ligação ao gás

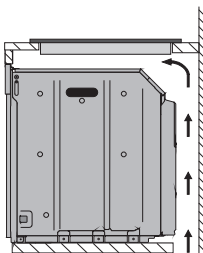
**E** ligação elétrica

## 5.3 Encastre

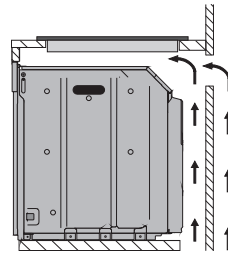
### Sobre compartimento de encastre do forno

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



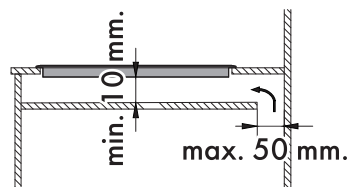
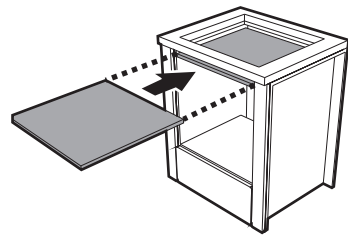
com abertura no fundo e atrás



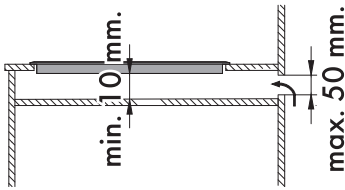
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### 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

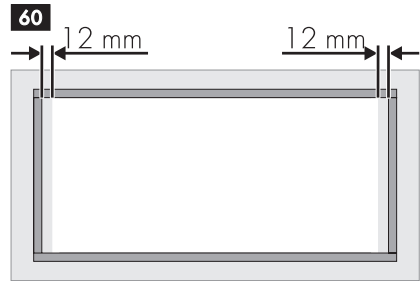


A falta da instalação do duplo fundo de madeira expõe o utilizador a um possível contacto accidental com partes cortantes ou quentes.

## Vedante da placa de cozinha

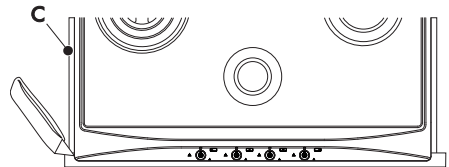
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e o plano de trabalho, posicione o vedante isolante fornecido, como mostrado na figura abaixo.

1. Consulte os valores indicados na figura, observando que os lados anterior e posterior do vedante devem estar juntos ao orifício.



Os valores deste desenho referem-se ao orifício no **lado interno** do vedante.

2. Faça aderir o vedante, com uma ligeira pressão, à superfície do perímetro externo do furo realizado em cima da placa.
3. Corte com cuidado a extremidade (C) sobrance da junta.

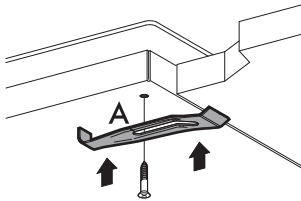




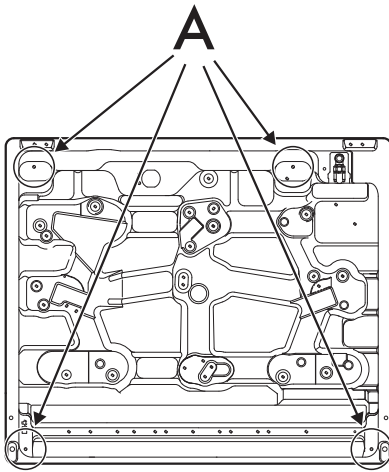
# Instalação

## 5.4 Fixação à estrutura de suporte

Fixe a placa de cozinha ao móvel utilizando o grampo (A) correspondente.



Na figura abaixo estão indicados os pontos de fixação do cárter na placa.



Não utilize silicone para fixar a placa. Isso tornaria impossível remover a placa, em caso de necessidade, sem causar danos nela.

## 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.
- As condições de regulação para este eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta de regulação de gás.

### Informações gerais

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

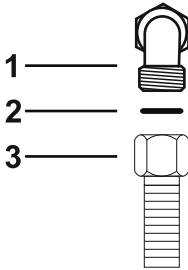
O aparelho está ligado a gás metano G20 (2H) à pressão de 20 mbar. Para a alimentação com outros tipos de gás, veja o capítulo "5.6 Adaptação aos vários tipos de gás". A conexão de entrada do gás é com rosca de 1/2" gás externo (ISO 228-1).



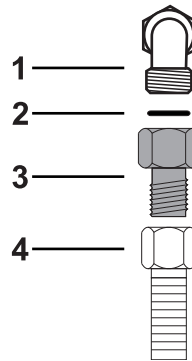
## Ligação com tubo flexível em aço

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

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



enrosque o tubo flexível de aço **4** na junção **3**.



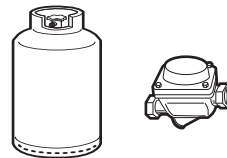
## Ligação com tubo flexível em aço com conexão cônica

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

Apertar cuidadosamente a junção **3** à ligação de gás **1** (rosca de  $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) do aparelho interpondo sempre a guarnição **2** fornecida. Aplicar material isolante na rosca ( $\frac{1}{2}$ " ISO 7.1) da junção **3**, em seguida

## 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 "Tipos de gás e país a que pertencem".



# Instalação

## Ventilação nos locais



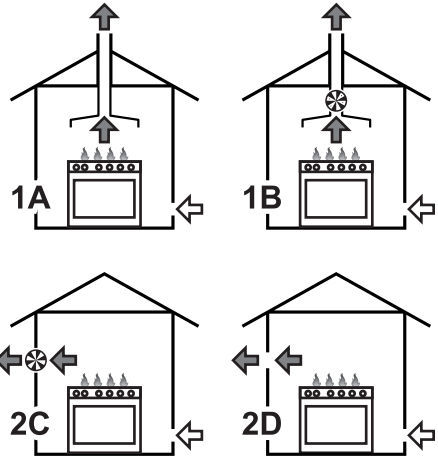
Este eletrodoméstico não está ligado a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas atuais de instalação. É necessário prestar uma atenção especial aos respetivos requisitos em matéria de ventilação.

O aparelho deve ser instalado em locais com 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



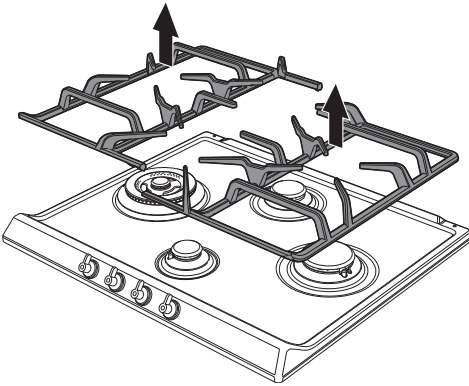


## 5.6 Adaptação aos vários tipos de gás

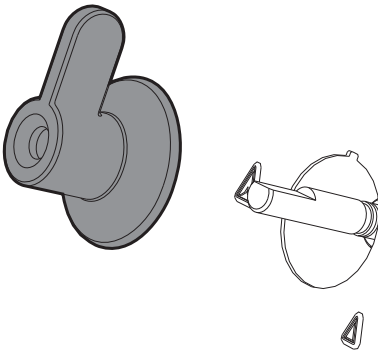
No caso de funcionamento com outros tipos de gás deve substituir os injetores e regular o ar primário. Para a substituição dos injetores e a regulação dos queimadores, deve proceder-se à remoção da placa.

### Remoção da placa

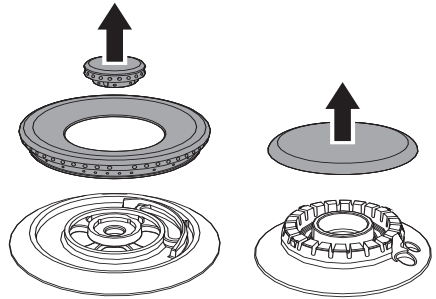
1. Remova as grelhas da placa.



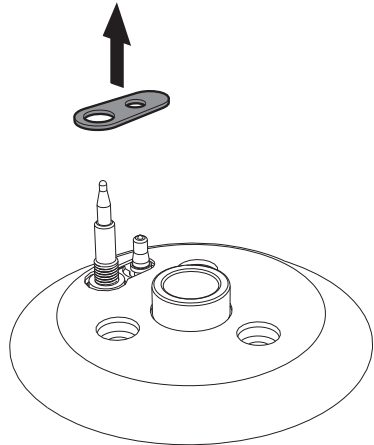
2. Remova os botões puxando-os para cima.



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



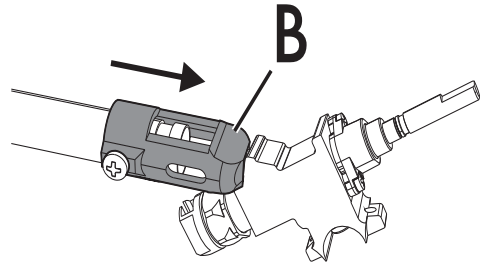
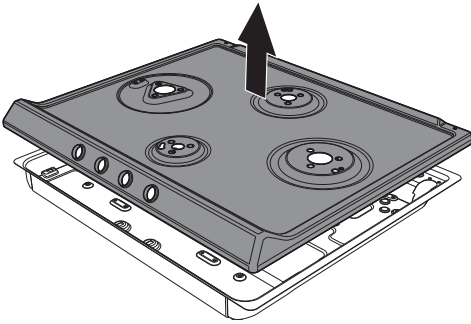
4. Retire o vedante presente nos termopares e velas de cada queimador.





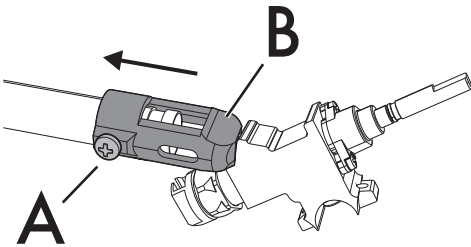
# Instalação

5. Remova a placa.

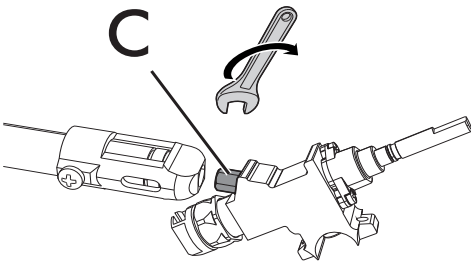


3. Volte a colocar o suporte "B" na posição inicial, de forma a cobrir completamente o injetor "C".

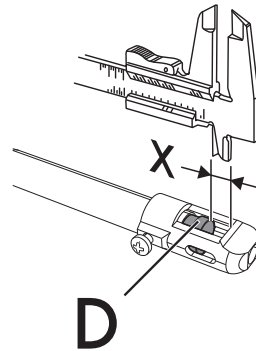
## Substituição de injetores/regulação do ar



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 apresentadas nas respectivas tabelas (veja "Tipos de gás e país a que pertencem").



4. Regule o fluxo de ar deslocando o tubo Venturi "D", até obter a distância "X" indicada nas respectivas tabelas (veja "Tabela de características dos queimadores e injetores", no ponto "Ar primário (mm)"); aperte então o parafuso "A".

5. Após ter regulado cada um dos queimadores, volte a montar corretamente o aparelho.



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

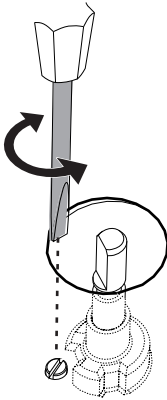




## Regulação do mínimo para gás metano ou de cidade

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 (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.



# Instalação

## Tipos de gás e país a que pertencem

Tipo de gás		PT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	RU	SE-DKFI-NO	PL	HU
<b>1 Gás Metano G20</b>													
G20	20 mbar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar		•										
<b>2 Gás Metano G20</b>													
G20	25 mbar												•
<b>3 Gás Metano G25</b>													
G25	25 mbar						•						
G25.3	25 mbar						•						
<b>4 Gás Metano G25.1</b>													
G25.1	25 mbar												•
<b>5 Gás Metano G25</b>													
G25	20 mbar				•								
<b>6 Gás Metano G2.350</b>													
G2.350	13 mbar											•	
<b>7 GLP G30/31</b>													
G30/31	28-30/37 mbar	•	•					•	•	•			
G30/31	30/30 mbar			•			•				•	•	•
<b>8 GLP G30/31</b>													
G30/31	37 mbar												
<b>9 GLP G30/31</b>													
G30/31	50 mbar				•	•							
<b>10 Gás de Cidade G110</b>													
G110	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.



## Quadros de características dos queimadores e dos injetores

<b>1</b>	<b>Gás Metano G20 - 20 mbar, G20/25 - 20/25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	73	92	115	126	140
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	1.5	1	2.5	1,5
<b>2</b>	<b>Gás Metano G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.0	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	73	87	110	115	132
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	1	1	1.5	1.5
<b>3</b>	<b>Gás Metano G25/G25.3 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.70	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	98	123	130	145
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1	1	1	1.5	1
<b>4</b>	<b>Gás Metano G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	76	98	123	135	150
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	1.5	1	1.5	1.5
<b>5</b>	<b>Gás Metano G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	82	98	126	140	155
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	1.5	1	2	1.5
<b>6</b>	<b>Gás Metano G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	100	126	160	170	200
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	1.5	1	1.5	3
<b>7</b>	<b>GLP G30/31 - 28-30/37 mbar, G30/31 - 30/30 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.0	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	62	76	85	95
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	2	2	2	10	4
	Capacidade nominal G30 (g/h)	73	124	189	225	284
	Capacidade nominal G31 (g/h)	71	121	186	221	279



## Instalação

<b>8</b>	<b>GLP G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	48	60	73	80	89
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1600
	Ar primário (mm)	2	2	2	4	4
	Capacidade nominal G30 (g/h)	80	124	189	225	284
	Capacidade nominal G31 (g/h)	79	121	186	221	279
<b>9</b>	<b>GLP G30/31 - 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.90
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	42	54	67	73	82
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1.5	2	1.5	2	2.5
	Capacidade nominal G30 (g/h)	80	124	189	225	284
	Capacidade nominal G31 (g/h)	79	121	186	221	279
<b>10</b>	<b>Gás de Cidade G110 – 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>R</b>	<b>UR3</b>
	Capacidade térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	3.10	3.70
	Diâmetro do injetor (1/100 mm)	132	165	210	240	290
	Capacidade reduzida (W)	400	450	650	750	1400
	Ar primário (mm)	1	1	1	1.5	1,5

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.
- Desligar a alimentação elétrica geral.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Utilize cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

## Informações gerais

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

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

A chapa nunca 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 1 mm<sup>2</sup>**.



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

PT

## 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

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

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



## Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o aparelho não funcionar, depois de ter verificado que seguiu corretamente as instruções, 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 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.