

1. ADVERTÊNCIAS PARA O USO	136
2. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA.....	138
3. PREOCUPAÇÃO COM O AMBIENTE.....	140
4. UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA.....	141
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	143
6. POSICIONAMENTO NA PLACA DE TOPO.....	146
7. LIGAÇÃO ELÉCTRICA	148
8. LIGAÇÃO DO GÁS.....	149
9. ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS.....	151

ESTAS INSTRUÇÕES SÃO APENAS VÁLIDAS PARA OS PAÍSES DE DESTINO CUJOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICAÇÃO ESTÃO DESCRITOS NA CAPA DO PRESENTE MANUAL.



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: fornecem os conselhos necessários para utilizar o aparelho, descrevem os respectivos comandos e indicam o modo correcto de actuar durante as operações de limpeza e manutenção.



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são instruções destinadas ao técnico qualificado que tem de realizar a instalação, a activação e os testes funcionais do aparelho.



1. ADVERTÊNCIAS PARA O USO



ESTE MANUAL CONSTITUI PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO ÍNTEGRO E AO SEU ALCANCE DURANTE O CICLO DE VIDA DA PLACA. ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTE MANUAL E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR A PLACA. CONSERVE TAMBÉM A SÉRIE DE INJECTORES FORNECIDOS. A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER EFECTUADA POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO DOMÉSTICO E RESPEITA AS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONSTRUÍDO PARA DESEMPENHAR AS SEGUINTE FUNÇÕES: COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS; QUAISQUER OUTRAS UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS IMPRÓPRIAS. O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.



SEMPRE QUE O APARELHO FOR INSTALADO EM EMBARCAÇÕES OU CARAVANAS, NÃO O UTILIZE COMO AQUECEDOR DE AMBIENTES.



NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER OS AMBIENTES.



ESTE APARELHO DISPÕE DA MARCA DE CONFORMIDADE NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ESTA DIRECTIVA DEFINE AS NORMAS PARA A RECOLHA E RECICLAGEM DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS VÁLIDAS EM TODO O TERRITÓRIO DA UNIÃO EUROPEIA.



ANTES DE LIGAR O APARELHO, É OBRIGATÓRIO REMOVER TODAS AS PELÍCULAS DE PROTECÇÃO.



PARA QUALQUER OPERAÇÃO, ACONSELHA-SE VIVAMENTE A UTILIZAÇÃO DE LUVAS TÉRMICAS APROPRIADAS.



EVITE EM ABSOLUTO 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. DE SEGUIDA PASSE TUDO MUITO BEM POR ÁGUA E SEQUE COM UM PANO MACIO OU COM UM PANO EM MICROFIBRA.




NÃO DEIXE O APARELHO SEM VIGILÂNCIA DURANTE AS COZEDURAS QUE POSSAM LIBERTAR GORDURAS OU ÓLEOS. AS GORDURAS E OS ÓLEOS PODEM INCENDIAR-SE.



Advertências gerais

PT



NO FIM DA UTILIZAÇÃO, VERIFIQUE SEMPRE SE OS BOTÕES DE COMANDO ESTÃO NA POSIÇÃO  (DESLIGADO).



NÃO APOIE SOBRE AS GRADES DA PLACA DE COZINHA PANELAS COM FUNDO NÃO PERFEITAMENTE PLANO E REGULAR.



NÃO UTILIZE RECIPIENTES QUE ULTRAPASSEM O PERÍMETRO EXTERIOR DA PLACA.



2. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA

CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA CONHECER AS NORMAS DE SEGURANÇA REFERENTES AOS EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS OU A GÁS E ÀS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.

NO SEU INTERESSE E PARA SUA SEGURANÇA, ESTÁ DETERMINADO POR LEI QUE A INSTALAÇÃO E A ASSISTÊNCIA A TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS SEJAM EFECTUADAS POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES.

OS NOSSOS INSTALADORES RECONHECIDOS GARANTEM UM TRABALHO SATISFATÓRIO.

OS EQUIPAMENTOS A GÁS OU ELÉCTRICOS DEVEM SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAS COMPETENTES.



ANTES DE LIGAR O APARELHO À CORRENTE ELÉCTRICA COMPARE OS DADOS INDICADOS NA CHAPA COM OS DA PRÓPRIA CORRENTE ELÉCTRICA.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA ESTÁ COLOCADA DE FORMA VISÍVEL SOB O CÂRTER.

ESTA CHAPA SOBRE O CÂRTER NUNCA DEVERÁ SER REMOVIDA.

ANTES DE LIGAR O APARELHO, CERTIFIQUE-SE QUE ESTEJA AJUSTADO PARA O TIPO DE GÁS COM QUE SERÁ ALIMENTADO, VERIFICANDO A ETIQUETA APLICADA SOB O CÂRTER.



ANTES DE REALIZAR OS TRABALHOS DE INSTALAÇÃO / MANUTENÇÃO, ASSEGURE-SE DE QUE O APARELHO NÃO ESTEJA LIGADO À CORRENTE ELÉCTRICA.



A FICHA QUE LIGA AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E À RESPECTIVA TOMADA DEVERÁ SER DO MESMO TIPO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

A TOMADA DEVERÁ FICAR ACESSÍVEL COM O APARELHO ENCASTRADO. NUNCA DESLIGUE A FICHA PUXANDO-A PELO CABO.



QUANDO O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, CONTACTE IMEDIATAMENTE O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA QUE PROCEDERÁ À SUA SUBSTITUIÇÃO.



É OBRIGATÓRIO QUE O APARELHO SEJA EQUIPADO COM LIGAÇÃO À TERRA SEGUNDO AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DO SISTEMA ELÉCTRICO.



IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, TESTE O APARELHO DE MODO BREVE SEGUINDO AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS MAIS ADIANTE. NO CASO DE NÃO FUNCIONAR, DESLIGUE O APARELHO DA CORRENTE ELÉCTRICA E CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO.

NUNCA TENDE REPARAR O APARELHO.



O APARELHO AQUECE MUITO DURANTE A UTILIZAÇÃO. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.



Advertências gerais

PT



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.



NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM DO APARELHO DURANTE O FUNCIONAMENTO OU QUE FAÇAM DELE OBJECTO DE BRINCADEIRA.



NÃO INTRODUZA OBJECTOS METÁLICOS AFIADOS (TALHERES OU UTENSÍLIOS) NAS FENDAS DO APARELHO.



NÃO UTILIZE JACTOS DE VAPOR PARA LIMPAR O APARELHO. O VAPOR PODERÁ ATINGIR AS PARTES ELÉCTRICAS, DANIFICANDO-AS, E PROVOCAR CURTOS-CIRCUITOS.



NÃO MODIFIQUE ESTE APARELHO.



NÃO VAPORIZE PRODUTOS DE SPRAY NAS PROXIMIDADES DO ELECTRODOMÉSTICO QUANDO ESTE SE ENCONTRAR EM FUNCIONAMENTO. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE SPRAY ENQUANTO O PRODUTO AINDA ESTIVER QUENTE.



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho e utilização de peças sobresselentes não originais.



3. PREOCUPAÇÃO COM O AMBIENTE

3.1 A nossa preocupação com o ambiente



De acordo com as Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respeitantes à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, bem como à eliminação dos resíduos, o símbolo do caixote com uma cruz colocado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, deve ser recolhido em separado dos outros resíduos. O utilizador deverá, portanto, destinar o aparelho em fim de vida aos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou entregá-lo ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um. A recolha selectiva apropriada para o encaminhamento do aparelho destinado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ecologicamente compatível contribuem para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorecer a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador acarreta a aplicação de sanções administrativas.

O produto 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.

3.2 A sua preocupação com o ambiente

Na embalagem dos nossos produtos são utilizados materiais não poluentes, por conseguinte, compatíveis com o ambiente e recicláveis. Pedimos a sua colaboração para uma eliminação correcta da embalagem. Informe-se junto do seu revendedor ou das organizações competentes da sua área sobre os endereços dos centros de recolha, reciclagem e eliminação.



Não abandone ou deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma. Estas podem constituir um perigo de asfixia para as crianças, especialmente os sacos de plástico.

Também é necessário eliminar correctamente o seu aparelho velho.

Importante: entregue o aparelho a uma empresa da área autorizada para recolha dos electrodomésticos inutilizados. Uma eliminação correcta permite uma recuperação inteligente de materiais valiosos.

Antes de deitar fora o seu aparelho é importante tirar as portas e deixar as prateleiras nas posições originais de utilização, para evitar que as crianças, ao brincarem, possam ficar presas no seu interior. É necessário, além disso, cortar o cabo de ligação à corrente eléctrica e removê-lo juntamente com a ficha.

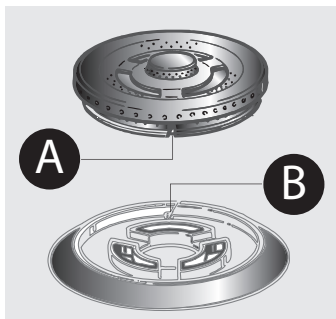


4. UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA



Antes de acender os queimadores, certifique-se de que as coroas espalhadoras, as tampas e as grelhas são montadas de forma correcta.

No queimador ultra-rápido, a cavidade **A** deve estar centrada com o pino **B**.

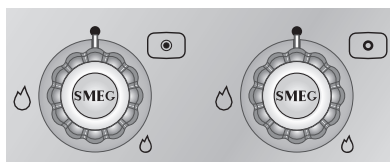
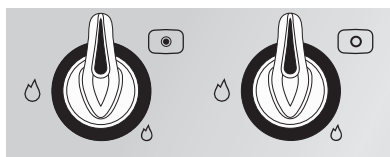


4.1 Acendimento dos queimadores

Junto de cada botão está indicada a posição do queimador que lhe corresponde. O aparelho está dotado de acendimento electrónico. Basta premir e simultaneamente rodar o botão no sentido anti-horário para o símbolo de chama mínima, até que a chama acenda. Nos modelos com válvulas, mantenha o botão premido durante cerca de 2 segundos para manter acesa a chama e para activar o dispositivo de segurança. Pode acontecer que o queimador se apague no momento em que soltar o botão. Neste caso, repita a operação mantendo o botão premido um pouco mais.

(Apenas nos modelos previstos)

O queimador de coroa dupla é formado por um queimador auxiliar e por um queimador rápido; é controlado por dois diferentes botões que permitem utilizar as chamas juntas ou separadamente, conforme as necessidades.

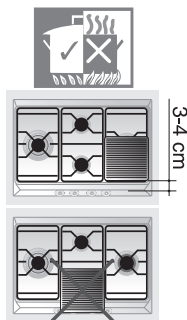


Nos modelos com válvulas, se os queimadores se apagarem acidentalmente, após um intervalo de cerca de 20 segundos será accionado um dispositivo de segurança para bloquear a saída de gás, ainda que a torneira esteja aberta.



4.2 Conselhos práticos para utilizar os queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás deve utilizar recipientes de fundo plano e regular providos de tampa e proporcionais ao queimador (ver parágrafo “4.3 Diâmetro dos recipientes”).



Durante a cozedura, para evitar queimaduras ou danos na bancada top ou ao tampa em vidro (apenas nos modelos previstos), todos os recipientes ou os grelhadores devem ser colocados no interior do perímetro da placa de cozinha e devem manter uma distância mínima de 3-4 cm dos botões.



Tome cuidado para não tocar o vidro da tampa com panelas e tachos ainda quentes. O vidro pode estalar e quebrar devido ao forte calor.

4.3 Diâmetro dos recipientes



(*)	Queimador	Ø mín. e máx. (em cm.)
1	Auxiliar	7 - 18
2	Semi-rápido	10 - 24
3	Rápido médio	12 - 24
4	Rápido grande	14 - 26
5	Ultra rápido com coroa dupla	12 - 28
6	Ultra rápido com coroa tripla	22 - 28
7	Grelhador de peixe	Recipientes ovais apropriados

(*) Para a disposição numérica dos queimadores sobre a superfície, ver o parágrafo “9.7 Disposição dos queimadores na placa de cozinha”.

4.4 Utilização de um grelhador

Se quiser utilizar um grelhador, deverá adoptar algumas precauções:

- mantenha uma distância de 160 mm entre a parede lateral e a borda do grelhador;
- se um dos queimadores próximo da parede traseira de madeira for de tripla coroa, mantenha uma distância de 160 mm entre a referida parede e a borda do grelhador;
- preste atenção se as chamas dos queimadores não estão a ultrapassar a borda do grelhador;
- acenda na potência máxima os queimadores que se encontram sob o grelhador durante 10 minutos; depois disso, coloque na potência mínima. Não utilize por mais de 45 minutos.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante: NÃO UTILIZE JACTOS DE VAPOR PARA LIMPAR A PLACA.



Antes de qualquer intervenção é preciso desligar a alimentação eléctrica do aparelho.

5.1 Limpeza da placa



Para uma boa conservação da placa de cozinha, é necessário limpá-la regularmente no final de cada utilização, após deixá-la arrefecer.

5.1.1 Limpeza diária normal

Para limpar e conservar as superfícies, use sempre e **exclusivamente** produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Modo de utilização: 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.

5.1.2 Manchas de alimentos ou resíduos

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

Utilize os produtos normais não abrasivos, servindo-se de esponjas anti-risco e eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico.

Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou pele de camurça.





5.2 Limpeza dos componentes

5.2.1 Os botões

Os botões devem ser limpos com água tépida e detergente para loiça. Para facilitar a limpeza, podem ser retirados puxando-os para cima. No final da limpeza, enxague-os completamente.



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

5.2.2 As grelhas

Extraia as grelhas e limpe-as em água tépida e detergente não abrasivo, tendo cuidado de retirar todas as incrustações. Volte a montá-las sobre a placa de cozinha.

Estes componentes não devem ser lavados em máquinas de lavar loiça.



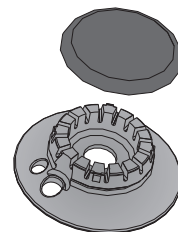
5.2.3 As coroas espalhadoras da chama

As coroas espalhadoras são extraíveis. Lave-as em água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de retirar todas as incrustações.

Para a remoção da sujidade resistente carbonizada, deixe de molho com detergente para a loiça e água quente; de seguida, esfregue com uma esponja tipo "scotch brite".

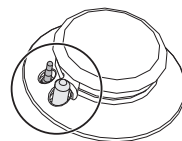
Para a sujidade menos resistente e para polimento, utilize Crema Inox com um pano em microfibra.

Volte a colocá-las assegurando-se que estejam **perfeitamente enxutas** e inseridas correctamente nos seus compartimentos.



5.2.4 As velas e os termopares

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





5.2.5 A tampa (apenas em alguns modelos)



Nos modelos dotados de tampa em vidro ou em aço, a limpeza é efectuada com água tépida, sem utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas. Para facilitar a limpeza na área posterior da superfície de cozedura, é possível desmontar o conjunto da tampa, levantando-o.

Depois da limpeza estar concluída volte a montar o grupo da tampa, assegurando que o introduz correctamente.

Antes de abrir a tampa, enxague eventuais líquidos que possam ter caído.

Evite fechar a tampa quando os queimadores estão acesos ou ainda quentes.



Após as operações de limpeza, seque cuidadosamente o aparelho, já que os pingos de detergente e água poderão comprometer o funcionamento correcto do aparelho e o seu aspecto estético.



6. POSICIONAMENTO NA PLACA DE TOPO

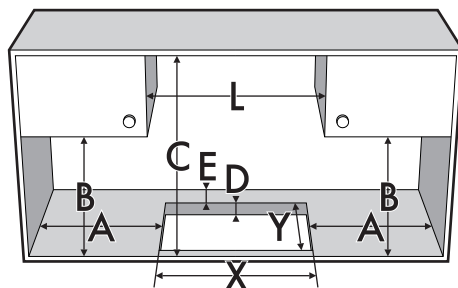


A seguinte intervenção requer trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

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

6.1 Fixação à estrutura de suporte

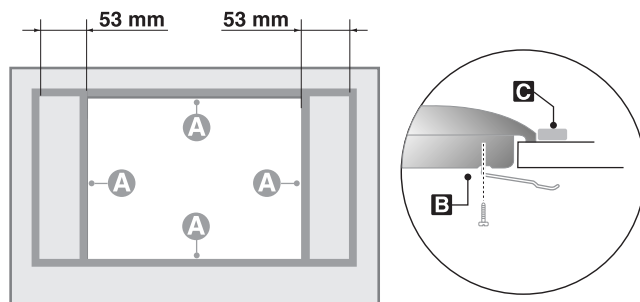
Realize uma abertura no tampo do móvel com as dimensões indicadas na figura.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 145	min 460	min 750	20÷40	min 50	690	555÷560	478÷482

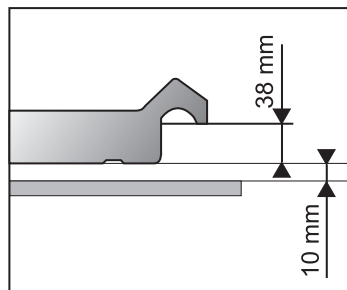
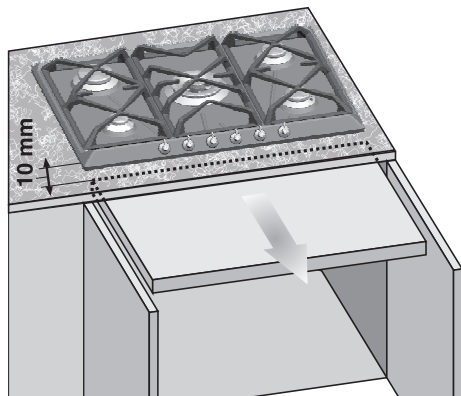
Coloque de forma exacta o vedante fornecido no perímetro externo do orifício preparado na placa de topo, como indicado na figura seguinte, fazendo-o aderir sobre toda a superfície com uma ligeira pressão das mãos. Consulte os valores indicados na figura, observando que os lados **A** devem estar juntos ao orifício. Fixe a placa de cozinha ao móvel através dos grampos **B** correspondentes fornecidos.

Corte com cuidado a extremidade **C** sobranste da junta. Os valores do desenho seguinte referem-se ao orifício do **lado interno** da junta.





Em caso de instalação sobre compartimento neutro com portas é necessário colocar um painel de separação por debaixo da placa de cozinha. Manter uma distância mínima de 10 mm entre o fundo do aparelho e a superfície do painel, que deverá ser facilmente extraível para permitir uma acessibilidade adequada para eventuais intervenções de assistência técnica.





7. LIGAÇÃO ELÉCTRICA



Assegure-se que a voltagem e o dimensionamento do cabo de alimentação correspondem às características indicadas na chapa colocada sob o cárter do aparelho. **Esta chapa nunca deverá ser removida.**



A ficha na extremidade do cabo de alimentação e a tomada de parede devem ser do mesmo tipo e conforme as normativas sobre instalações eléctricas em vigor. Verifique se a linha de alimentação tem uma ligação à terra adequada.



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



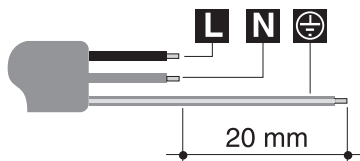
Equipe o cabo de alimentação do aparelho com um dispositivo de interrupção omipolar com distância mínima de abertura entre os contactos igual ou superior a 3 mm, situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.



Evite a utilização de redutores, adaptadores ou derivadores.



Em caso de substituição do cabo de alimentação, a secção dos fios do novo cabo não deverá ser inferior a $0,75 \text{ mm}^2$ (cabo de $3 \times 0,75$), tendo presente que a extremidade a ligar ao aparelho deverá ter o fio de terra (amarelo-verde) mais comprido em, pelo menos, 20 mm.



Utilize apenas cabo do tipo H05V2V2-F ou semelhante, resistente à temperatura máxima de 90°C . A substituição deverá ser efectuada por um técnico especializado que deverá realizar a ligação à rede de acordo com o esquema abaixo.

L = castanho

N = azul

\oplus = amarelo-verde



O cabo de alimentação deve ser substituído por um centro de assistência autorizado para evitar qualquer risco.



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho.



8. LIGAÇÃO DO GÁS

Se o aparelho for instalado sobre um forno é necessário evitar fazer passar o tubo do gás na parte de trás do forno a fim de evitar sobreaquecimentos.

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 e respeitando as prescrições estabelecidas pela norma vigente.

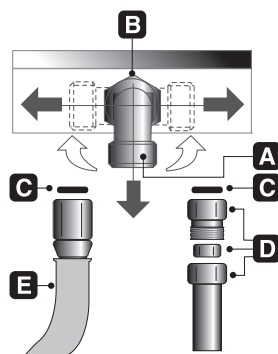
Para facilitar a ligação, a conexão **A** na parte posterior do aparelho é orientável lateralmente; afrouxe a porca hexagonal **B**, rode a conexão **A** para a posição desejada e aperte novamente a porca hexagonal **B** (a sua estanqueidade é assegurada por uma junta de borracha). Depois de concluir a operação, verifique a completa estanqueidade com uma solução de sabão e nunca com uma chama.

A placa de cozinha está testada para **gás líquido G30/G31** à pressão de 30/37 mbar. Para a alimentação com outros tipos de gás, ver o capítulo "9. ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS". A conexão de entrada do gás é roscada 1/2" gás externo (ISO 228-1).

Ligação com tubo rígido em cobre: A ligação à rede do gás deverá ser efectuada de modo a não provocar pressões de qualquer género sobre o aparelho.

A ligação pode ser realizada utilizando o grupo adaptador **D** com bicónico, interpondo sempre a junta vedante **C** fornecida.

Ligação com tubo flexível em aço: utilize apenas tubos em aço inoxidável em parede contínua em conformidade com a norma em vigor, interpondo sempre o vedante **C** fornecido, entre a conexão **A** e o tubo flexível **E**.



A colocação em funcionamento com o tubo flexível deverá ser efectuada de modo que o comprimento da tubagem não exceda os 2 metros de extensão máxima; assegure-se de que os tubos não estejam em contacto com partes móveis ou sejam esmagados.



8.1 Ligação ao gás líquido



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

Certifique-se de que a pressão de alimentação respeita os valores indicados na tabela do parágrafo “3.2 Quadros de características dos queimadores e dos injectores”.

8.2 Ventilação nos locais



O aparelho só pode ser instalado em compartimentos onde haja ventilação permanente, conforme estabelecido pelas 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 parcialmente.

O local deverá ser adequadamente ventilado para eliminar a humidade e o calor produzidos pela cozedura: em particular, após um uso prolongado, é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

8.3 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 eficiente requer um projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado para o realizar, respeitando as posições e distâncias indicadas pelas normas. No fim da intervenção o instalador deverá emitir um certificado de conformidade.



9. ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes de realizar as operações seguintes.



A placa de cozinha está testada para **gás líquido G30/G31** à pressão de 30/37 mbar. 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 como descrito no parágrafo seguinte.

9.1 Remoção da placa

- 1 Extraia todos os botões, as grades, as tampas e as coroas espalhadoras;
- 2 desaperte os parafusos e as porcas **A** que fixam os suportes dos queimadores;
- 3 levante a placa da sua base;
- 4 efectue a substituição dos injectores dos queimadores, conforme a tabela do gás de referência;
- 5 regule o ar primário conforme descrito no parágrafo “9.5 Regulação do ar primário”.

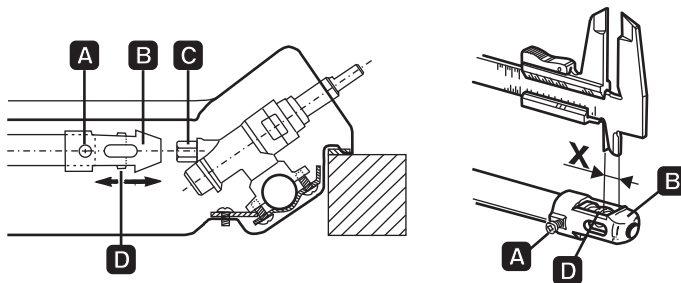




9.2 Regulação para gás metano

Afrouxe os parafusos **A** e empurre a fundo o suporte **B**. Com uma chave fixa retire o injector **C** e monte aquele adaptado, seguindo as indicações apresentadas nas tabelas de referência para o tipo de gás a utilizar. O torque de aparafusamento do injector não deve ultrapassar os **3 Nm**. Volte a colocar o suporte **B** na posição inicial, de forma a cobrir perfeitamente o injector **C**.

Regule o fluxo de ar deslocando o tubo Venturi **D**, até obter a distância "**X**" indicada na tabela do parágrafo "5.5 Regulação do ar primário" e fixe-o com o parafuso **A**. Após ter efectuado as regulações, reposicione os selos com lacre ou material equivalente.



Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	Gás metano – G20 20 mbar	
		Diâmetro do injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar (1)	1.05	73	380
Semi-rápido (2)	1.65	92	380
Rápido médio (3)	2.55	115	650
Rápido grande (4)	3.1	126	750
Ultrarápido (5)	3.3	130	1200
Dupla coroa	Interno (6)	73	380
	Externo (6)	140	1200
Grelhador de peixe	2	100	750



9.3 Regulação para gás de cidade

Execute as mesmas operações descritas no parágrafo “9.2 Regulação para gás metano” escolhendo, porém, os injectores e regulando o ar primário em conformidade com o gás de cidade, como indicado na tabela seguinte e no parágrafo “9.5 Regulação do ar primário”.

Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	Gás de cidade - G110 8 mbar	
		Diâmetro do injector 1/100 mm	Capacidade reduzida (W)
Auxiliar (1)	1.05	132	380
Semi-rápido (2)	1.65	165	380
Rápido médio (3)	2.55	210	650
Rápido grande (4)	3.1	240	750
Ultrarápido (5)	3.3	250	1200
Dupla coroa	Interno (6)	132	380
	Externo (6)	290	1200
Grelhador de peixe	2	190	750

Os valores relativos ao gás de cidade referem-se aos aparelhos da categoria III 1a2H3+.

9.4 Ligação para gás líquido

A placa de cozinha está testada para **gás líquido G30/G31** à pressão de 30/37 mbar. Para voltar a colocar o aparelho nas condições de funcionamento com este tipo de gás, efectue as mesmas operações descritas no parágrafo “9.2 Regulação para gás metano” escolhendo, porém, os injectores e regulando o ar primário em conformidade com o gás metano, como indicado na tabela seguinte e no parágrafo “9.5 Regulação do ar primário”. Após ter efectuado as regulações, reposicione os selos com lacre ou material equivalente.

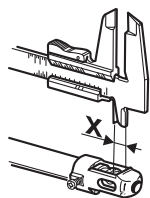
Queimador	Capacidade térmica nominal (kW)	Gás líquido – G30/G31 30/37 mbar					
		Diâmetro injector 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Capacidade reduzida (W)	Capacidade g/h G30	Capacidade g/h G31
Auxiliar (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Semi-rápido (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Rápido médio (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Rápido grande (4)	3.1	85	43		750	225	222
Ultrarápido (5)	3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236
Dupla coroa	Interno (6)	48	30	33 (*)	380	84	82
	Externo (6)	92	55	65 (*)	1200	276	271
Grelhador de peixe (7)	2.0	67	43	45 (*)	750	145	143

(*) Valor do bypass referente a aparelhos sem válvulas.



9.5 Regulação do ar primário

Referida à distância “X” em mm.



QUEIMADOR		G30/G31 30/37 mbar	G20 20 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar (1)		1.0	1.5	0.5
Semi-rápido (2)		1.5	1.5	0.5
Rápido médio (3)		1.5	1.0	1.0
Rápido grande (4)		10.0	2.5	1.5
Ultraprápido (5)		2.5	2.0	1.5
Dupla coroa	Interno (6)	6.0	3.0	1.0
	Externo (6)	10.0	3.0	5.0
Grelhador de peixe		2.5	2.0	1.0

Para identificar os queimadores na sua placa de cozinha, consulte os desenhos presente no parágrafo “9.7 Disposição dos queimadores na placa de cozinha”.

9.6 Operações finais

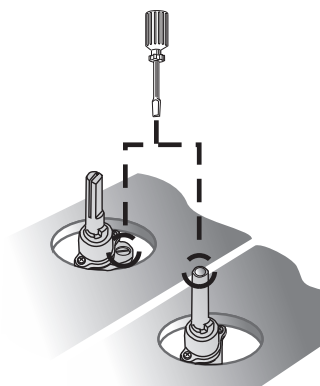
Após ter realizado as regulações acima referidas, reajuste o aparelho procedendo em sentido inverso em relação às instruções indicadas no parágrafo “9.1 Remoção da placa”.

9.6.1 Regulação do mínimo para gás de cidade e metano

Volte a colocar os componentes sobre o queimador e introduza os botões nas hastes das torneiras.

Acenda o queimador e coloque-o na posição de mínimo. Extraia novamente o botão e rode o parafuso de regulação que se encontra no interior ou ao lado da haste da torneira (de acordo com os modelos), até obter uma chama mínima regular.

Coloque de novo o botão na sua posição original e verifique a estabilidade da chama do queimador (rodando o botão, rapidamente, da posição de máximo para a de mínimo, a chama não se deve apagar).





9.6.2 Regulação do mínimo para gás líquido

Para fazer a regulação do mínimo com gás líquido é necessário apertar o parafuso situado no interior ou ao lado da haste da torneira de gás, rodando-o totalmente em sentido horário (de acordo com os modelos).

Os diâmetros dos bypass de cada queimador individual estão indicados na tabela “9.2 Regulação para gás metano”.



Após a regulação com um gás diferente do usado nos ensaios, substitua a etiqueta colocada no cárter do aparelho pela correspondente ao novo tipo de gás. A etiqueta encontra-se dentro do saco com os injectores fornecidos.



9.7 Disposição dos queimadores na placa de cozinha



QUEIMADORES

1. Auxiliar
2. Semi-rápido
3. Rápido médio
4. Rápido grande
5. Ultra rápido com coroa tripla
6. Ultra rápido com coroa dupla
7. Grelhador de peixe

9.8 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.

Esta operação deverá ser realizada por um técnico especializado.