

FR

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement

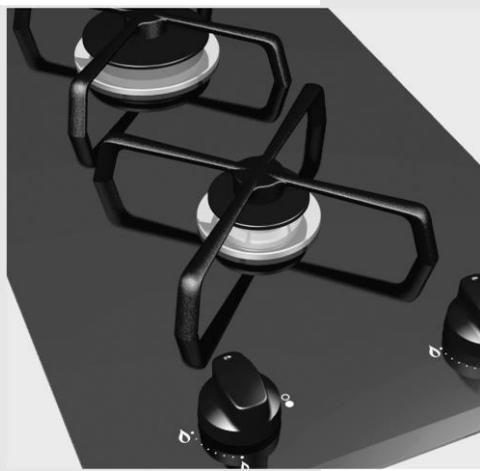
PT

Instruções para utilização, montagem e ligação



Domino vitroc ramique   gaz

Placa de cozedura a gás integrada



Estimado Cliente,

Esta placa eléctrica de cozedura a gás integrada é fabricada para uso doméstico.

Os nossos equipamentos são embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, depositados ou eliminados sem qualquer risco para o ambiente. Esses materiais de embalagem são etiquetados em conformidade.

Uma vez ultrapassada a validade do seu aparelho, assegure-se que não polui o ambiente e entregue-o aos serviços de recolha autorizados de aparelhos domésticos

Instruções de utilização

As instruções de utilização foram preparadas para o utilizador e descrevem o aparelho e o modo como deve ser manuseado. Estas instruções aplicam-se a vários tipos de aparelhos, poderá, portanto, deparar-se com descrições de funções que o seu aparelho não possui.

Instruções para ligar o aparelho

As ligações devem ser executadas de acordos com as instruções fornecidas com o aparelho e em conformidade com as prescrições em vigor. As ligações devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.

Placa de sinalização

A placa de sinalização com a informação básica está fixada à parte inferior da placa.

Precauções de segurança

- Para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser instalado apenas por pessoal qualificado.
- Durante o funcionamento dos queimadores a gás o compartimento pode estar mais quente e húmido, sendo, por isso, necessário assegurar uma ventilação adequada. Abrir e fechar as portas e janelas deverá ser suficiente para a circulação de ar. Durante a utilização prolongada do aparelho, ou durante uma utilização muito intensa, é conveniente uma maior ventilação e, provavelmente, a activação do exaustor.
- Não utilize os queimadores se a chama do gás estiver instável.
- No caso de detectar o cheiro de gás na cozinha, desligue imediatamente a torneira principal da botija ou da conduta de gás. Apague tudo o que possa inflamar o gás (até um cigarro), e faça uma ventilação abundante da cozinha. Não ligue nenhum aparelho eléctrico e contacte imediatamente o pessoal qualificado!
- A torneira principal da botija deve estar fechada em caso de não utilização dos queimadores durante um período considerável de tempo (p.ex. ausência em período de férias).
- Durante o funcionamento, a superfície, especialmente em redor dos bicos, aquece. Mantenha as crianças afastadas e alerte-as para o perigo das queimaduras.
- A gordura quente é altamente inflamável, tenha o máximo cuidado na preparação de pratos com gordura e óleo. A fritura em gordura ou óleo (ex.: batatas) requer vigilância constante.
- Os bicos só devem estar ligados se tiverem sobre a sua superfície recipientes de cozinha.
- Nunca utilize o aparelho como meio de aquecer a cozinha.
- No caso de detectar anomalias desligue, de imediato, o aparelho do alimentador principal e contacte o serviço de assistência.



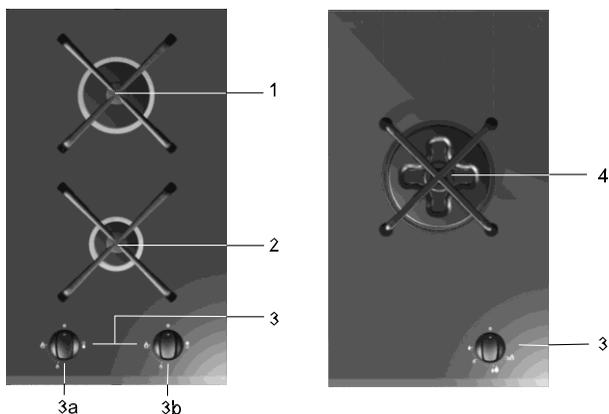
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Precauções a Ter com placa de vitrocerâmica

- A placa de vitrocerâmica é resistente, mas não inquebrável. A queda de objectos afiados ou pesados sobre a sua superfície pode causar danos.
- No caso de detectar fissuras na superfície da vitrocerâmica, desligue imediatamente a placa porque há perigo de electrocussão! Feche todos os queimadores e desligue a placa da alimentação puxando o cabo de alimentação ou desligando o fusível. Contacte o serviço de assistência.
- Partículas de areia ou bases de painéis irregulares podem riscar a superfície da vitrocerâmica.
- Se utilizar a placa de vitrocerâmica como base esta pode ficar danificada ou riscada. Nunca aqueça a comida em recipientes de alumínio ou plástico, pois poderá danificar a placa ou derreter o material e aumentar o risco de incêndio.

Descrição do aparelho

A superfície da placa é de vitrocerâmica e é composta por queimadores e comandos reguladores (dependendo do modelo).



1. Queimador traseiro
2. Queimador dianteiro
3. Comandos Reguladores
- 3a. Regulador do queimador dianteiro
- 3b. Regulador do queimador traseiro
4. Queimador duplo (Wok)

Comandos Reguladores

Modelo de queimador gémeo

	◆	Torneira de gás fechada
	🔥	Potência máxima
	🔥	Potência mínima

Queimador único - duplo (WOK)

	◆	Torneira de gás fechada
	🔥	Potência máxima – círculo interior do queimador
	🔥	Potência mínima – círculo interior do queimador
	🔥🔥	Potência máxima – círculo interior, intermédio e exterior do queimador
	🔥🔥	Potência mínima – círculo interior, intermédio e exterior do queimador

Regulador do queimador a gás

Precauções de segurança relacionadas com a superfície para cozinhar

- Nunca utilizar os queimadores sem panelas sobre a sua superfície ou para aquecer o ambiente!
- Mantenha a placa limpa, a sujidade e as manchas impedem o bom funcionamento dos queimadores.
- Se gosta da sua comida estaladiça, primeiro regule o queimador no máximo e prossiga a sua preparação na potência mínima.
- A utilização de panela de pressão implica colocar a quantidade adequada de água. A falta de água pode danificar o preparado e a panela.
- Seja preciso na colocação do chapéu da coroa do queimador na coroa. Mantenha sempre os orifícios da coroa limpos e desobstruídos.
- Em certos modelos os queimadores estão termicamente protegidos. Se a chama se extinguir acidentalmente (derramamento, corrente de ar, etc.) a entrada de gás fecha-se automaticamente, evitando que o gás se propague pela cozinha.
- No caso de queimadores sem protecção térmica, o gás propaga-se na cozinha sem aviso!



- 1 Chapéu de coroa do queimador
- 2 Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
- 3 Sonda térmica (apenas em queimadores com protecção térmica, apenas em determinados modelos)
- 4 Ficha de ignição
- 5 Bico

Ignição e funcionamento dos queimadores



Modelo de queimador gémeo:

- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos. Estes estão assinalados com o símbolo de uma chama pequena e grande. (ver secção 'Descrição do aparelho').
- Girar os reguladores a partir do símbolo  da chama grande em direcção ao símbolo  da chama pequena e vice-versa. As posições de funcionamento são sempre posições entre os dois símbolos.
- Os queimadores são acesos por meio de dispositivos de ignição, fixos e adjacentes a cada queimador (apenas em alguns modelos).



Modelos com queimador duplo (WOK):

- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos. Estes estão assinalados com o símbolo de uma chama pequena e grande. (ver secção 'Descrição do aparelho).
- Gire o regulador para a esquerda em direcção à posição da chama grande para activar o queimador interior , e na direcção da chama pequena, para activar a secção do queimador interior . Neste caso tem de se premir o regulador para baixo de modo a girá-lo para a posição da secção do queimador interior , intermédia e exterior e para a posição da chama pequena para a secção do queimador interior , intermédio e exterior, depois volte a girá-la para a posição original. A posição de funcionamento situa-se entre o símbolo da chama grande e da chama pequena.

 **Prima sempre o regulador antes de começar a girá-lo!**



- Para acender o queimador, prima o regulador do respectivo queimador e gire-o para a posição de potência máxima (símbolo da chama grande). A faísca eléctrica produzida pelo dispositivo de ignição acende o gás.
- No caso de o dispositivo de ignição estar danificado (falha de energia ou humidade), recorra a um fósforo ou isqueiro para acender o gás. Prima o regulador durante, aproximadamente, 10 segundos após a sua ignição para estabilizar a chama.
- Em seguida pode situar o regulador entre a posição de potência alta ou baixa de modo a adaptar-se às suas necessidades. Posições do regulador entre não são recomendáveis , , . Nestas posições a chama não fica estável e pode extinguir-se.

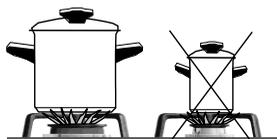
 **Se não conseguir acender o queimador em 15 segundos, desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto, antes de voltar a tentar.**

 **Se a chama do queimador se apagar (seja qual for o motivo), desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto, antes de voltar a tentar.**

- Para fechar o queimador, gire o botão para a direita, na posição OFF  .

- A grelha de cada queimador suporta um peso não superior a 15 kgs
- Coloque os utensílios na grelha cuidadosamente.

Utensílios de cozinha



- Para desligar o queimador gire o regulador para a direita, para a posição OFF.
- A selecção do tamanho da panela adequado garante um tempo de cozedura e consumo de gás optimizados. O diâmetro da panela é extremamente importante.
- Se a chama atingir o rebordo de uma panela de diâmetro reduzido pode danificá-la e, ao mesmo tempo, aumentar o consumo de gás.
- O gás precisa de oxigénio para queimar. No caso de panelas de grande diâmetro o fornecimento de oxigénio é insuficiente, reduzindo conseqüentemente a capacidade de arder.

Acessório Wok (para o queimador duplo (Wok))

- Utilizar a extensão quando estiver a cozinhar numa Wok.
- Colocar a extensão sobre a grelha de suporte do queimador.



Tipo de queimador	Diâmetro da panela
Grande (3kW)	220 - 260 mm
Auxiliar (1 kW)	120 - 180 mm
Auxiliar (WOK) – shama interior (1kW)	120 - 180 mm
Duplo (WOK) – todas as chamas (4,5kW)	220 - 300 mm

O aparelho deve ser limpo com água t pida, detergente líquido e um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos e objectos afiados. Se houver restos de alimentos queimados ou secos deve amolec -los com um pano molhado e com um detergente apropriado.

As superfícies de a o inoxidável devem ser limpas com detergentes especiais para a o inoxidável. Aplique uma camada fina de detergente com um pano ,seco e absorvente sobre a superfície seca e fria, e esfregue na direcção do tratamento da superfície. As manchas persistentes devem ser removidas com um pano molhado e esfregadas a seco com um pano até ficar brilhante. Nunca Utilizar os mesmos detergentes para limpar o alumínio. Limpar as superfícies de plástico e revestidas com agentes líquidos não abrasivos utilizando um pano macio.

Queimadores

- A grelha, a superfície de cozedura e os componentes dos queimadores devem ser limpos com água t pida e detergente para lavar a loiça.
- O elemento térmico e o dispositivo de ignição deve ser limpos com uma escova suave. Para garantir um funcionamento adequado, estes elementos devem ser muito bem limpos.
- Limpe a coroa e chapéu dos queimadores. Dedique especial atenção à limpeza dos orifícios para saída de gás na coroa do queimador, e mantenha-os sempre desobstruídos.
- Após a sua limpeza enxugue todos os componentes e coloque-os cuidadosamente nos respectivos espaços. A colocação dos componentes em posição oblíqua pode provocar problemas na ignição dos queimadores.

Atenção!

Os chapéus da coroa são revestidos a esmalte preto. A sua descoloração   inevitável a altas temperaturas, mas não comporta qualquer alteração no funcionamento dos queimadores.

Guia de reparação de avarias

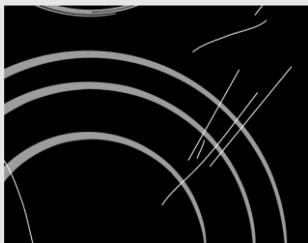


fig. 1

A superfície vitrocerâmica arrefecida deve ser limpa

regularmente após cada utilização, caso contrário o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização a seguir.

Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente   vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protectora contra a água e os salpicos que poderão ser facilmente eliminados. Limpe o p  ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar a placa de cozedura (fig. 1). Aviso: os esfregões met licos, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em arossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig.1 e fig. 2).



fig. 2



fig. 3

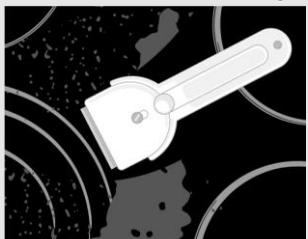


fig. 4

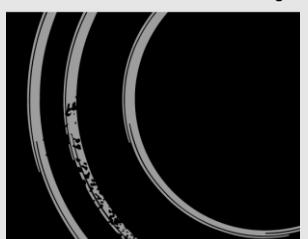


fig. 5

Os pictogramas serigrafados podem eliminar-se se utilizar detergentes demasiados potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).

Os salpicos ligeiros podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. Limpar de seguida a superfície com um pano seco (fig. 3). **As manchas de água** podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho da placa de cozedura (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3). **As manchas secas** podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. **Limpar de seguida a placa de cozedura pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica** (fig. 3). Remover as manchas carbonizadas com uma espátula. Verificar se a pega de plástico da espátula toque a superfície quente (fig. 4). Ter cuidado em não magoar-se com a espátula! **O açúcar e os alimentos com açúcar** podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig.5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os preparos doces vertidos na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4). **A mudança de cor da superfície vitrocerâmica** não tem incidência no bom funcionamento da placa de cozedura, mas é muito difícil recuperar completamente a cor de origem. O normal, é serem nódos carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as painéis de alumínio ou de cobre).

Importante:

As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência directa no funcionamento do aparelho. A reparação da placa de cozedura alterada por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.

Guia de reparação de avarias

As reparações só podem ser executadas por pessoal qualificado. Qualquer tentativa de reparação do aparelho por pessoal não especializado é extremamente perigosa. Antes de tentar realizar qualquer reparação desligue o aparelho da alimentação removendo o fusível ou desligando o cabo alimentador da tomada.

Quaisquer tentativas e/ou reparações por pessoal não especializado podem causar electrocussão e curto circuito. Para evitar ferimentos dessa natureza as reparações devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado ou pelo serviço de pós-venda.

Atenção!

Contudo, algumas avarias menores podem ser facilmente reparadas pelo utilizador, segundo as instruções que se seguem.

Importante

Se a anomalia do aparelho for provocada pela utilização imprópria a visita de serviço durante o período de garantia não está livre de encargos.

Mantenha as instruções num local acessível e no caso de venda do aparelho verifique que as instruções acompanham o aparelho. Seguem-se alguns conselhos simples sobre como reparar avarias menores:

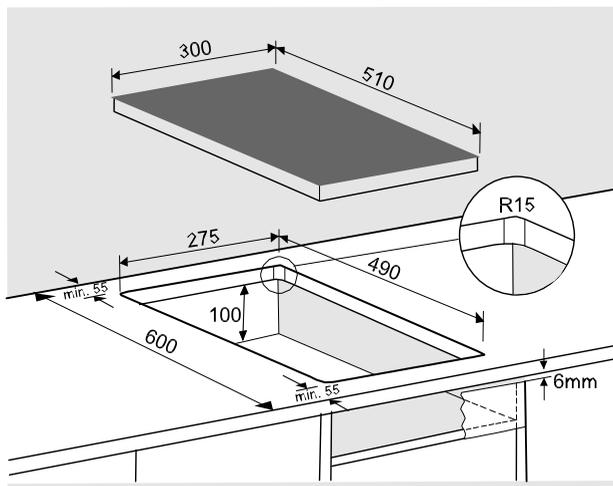
Avaria	Causa	Solução
A chama do queimador não está estável.	Instalação incorrecta do gás.	Um perito deve fazer a ligação de gás adequadamente!
A chama do queimador altera-se subitamente.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores correctamente!
A ignição do queimador demora demasiado tempo.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores correctamente!
A chama apaga-se após a sua ignição.	Soltou o regulador antes do tempo. O regulador não foi bem premido.	Manter o regulador premido durante mais tempo. Antes de soltar o regulador, dê-lhe uma última volta.
A cor da grelha da placa de cozedura alterou-se.	Situação normal, provocada por temperatura elevada.	Limpe a grelha com detergentes para metal.
As operações eléctricas são geralmente interrompidas	O fusível está queimado.	Verifique o fusível na caixa de fusíveis e proceda à sua substituição se for o caso
A ignição eléctrica dos queimadores não funciona.	Resíduos de comida ou detergente obstruem o contacto entre o instrumento de ignição e o queimador.	Abra e limpe cuidadosamente o espaço entre o instrumento de ignição e o queimador.
Os chapéus da coroa dos queimadores têm mau aspecto.	Manchas normais.	Limpe o chapéu da coroa com detergentes para metal.

Instruções de instalação

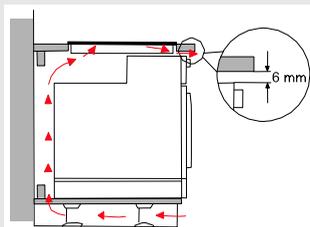
Cuidado!

- Para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser instalado apenas por pessoal qualificado.
- O revestimento de painéis e armários da cozinha onde for instalada a placa de cozedura deve receber um tratamento de colas termoestáveis (100°C), caso contrário poderão ficar descolorados ou deformados devido à fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura foi concebida para ser embutida numa mesa de trabalho com uma largura de 60 cm ou mais.
- Os elementos suspensos por cima da placa de cozedura devem ser colocados a uma distância adequada de modo a que possa haver espaço suficiente para trabalhar.
- A distância entre a placa de cozedura e o exaustor deve ser a indicada nas instruções da instalação, mas em caso algum deve ser inferior a 650 mm.
- A distância mínima entre a extremidade do aparelho e do elemento adjacente deve ser de 150mm.
- É permitida a utilização de juntas de madeira maciça à volta da mesa de trabalho/na placa de cozedura, atrás do aparelho, caso seja respeitada a distância mínima tal como indicado nas ilustrações de instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e parede traseira está indicada na ilustração relativa à instalação.

Dimensões da abertura para embutir a placa.

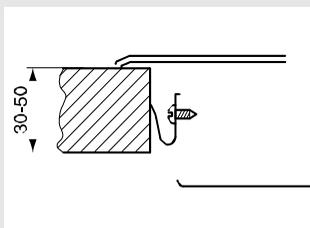


- O aparelho pode ser embutido em qualquer superfície com uma espessura de 30 mm a 50 mm.
- O móvel de cozinha que suportará a placa não poderá Ter gavetas. Deve ter uma placa horizontal afastada 100 mm da superfície inferior da mesa de trabalho. O espaço entre a chapa e a placa deve estar vazia não se podendo guardar aí objectos.
- A parte traseira do móvel de cozinha também deve Ter uma abertura de 100 mm ao longo de todo o seu comprimento, e a parte dianteira deve Ter uma abertura não inferior a 6mm.



- Apenas o modelo EVP4..., fornos com ventoinha podem ser encaixados por debaixo da placa de cozedura a gás. Antes da instalação do forno é necessário remover o painel traseiro do móvel da cozinha na área da abertura do forno. Do mesmo modo, a parte dianteira do móvel deve Ter uma abertura não inferior a 6 mm.

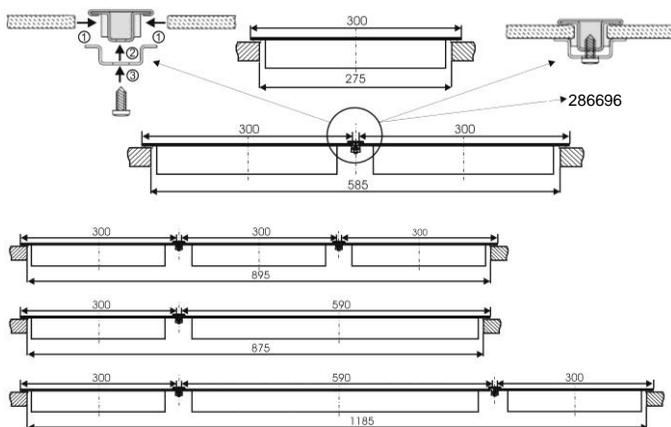
Procedimentos de instalação



- A placa deve ficar absolutamente horizontal.
- Cobrindo adequadamente as extremidades da abertura.
- Aperte os pernos de ligação (4) com os parafusos fornecidos (4) à parte traseira e dianteira da placa de cozedura e à abertura preparada.
- Faça a ligação da placa de cozedura ao cabo alimentador e ao alimentador de gás (ver instruções para a ligação da placa de cozedura ao cabo alimentador e alimentador de gás)
- Insira a placa de cozedura na abertura cortada.
- Faça pressão sobre a placa.

Instalação de várias mesas de cozedura vitrocerâmica

Se embutir lado a lado várias placas de cozedura, é necessário instalar entre elas uma barrinha de junção (comprar separadamente 286696).



Ligar a placa de cozedura ao alimentador de gás

- As ligações devem ser executadas apenas por técnicos qualificados. A protecção de ligação à terra deve estar em conformidade com as regulações.
- Os terminais de ligação são revelados quando a tampa da caixa de ligação é removida
- Antes de executar alguma ligação verifique que a tensão indicada na placa de sinalização é compatível com a sua fonte de alimentação de casa.
- A placa de sinalização da placa de cozedura em vitrocerâmica é fixada à parte inferior do aparelho.
- O aparelho é fabricado para utilização com uma fonte de alimentação de AC 230 V.
- As linhas eléctricas devem estar equipadas com um disjuntor que isole o aparelho dos cabos alimentadores em todos os pontos principais, com uma distância entre terminais de no mínimo 3 mm em posição aberta. Isto pode ser realizado por meio de fusíveis , interruptores de segurança, etc.
- A ligação deve ser seleccionada de acordo com a capacidade dos cabos alimentadores e da potência dos fusíveis.
- Tais aparelhos podem ser montados na lateral de um armário de cozinha, que pode ultrapassar em altura o tamanho do aparelho. Contudo, do lado oposto, apenas se permite um armário da altura do aparelho.
- Após a instalação, deve proteger-se adequadamente fios eléctricos e cabos isolantes para evitar contacto accidental.

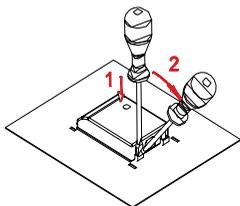
ATENÇÃO!

Antes de executar quaisquer reparações no aparelho, desligue a fonte de alimentação. De acordo com a tensão da alimentação o aparelho deve estar ligado em linha com o diagrama anexado. O fio de ligação à terra (PE) deve estar ligado ao terminal marcado com o símbolo de terra \perp .

O cabo de ligação deve conduzir através do instrumento de segurança, evitando ser puxado accidentalmente. Após completar a instalação ligue todas as placas durante cerca de 3 minutos para verificar o funcionamento correcto.

Diagrama de instalação

- Uma ligação incorrecta pode danificar peças do aparelho. Esses danos não estão cobertos pela garantia!
- Antes fazer as ligações verifique se a tensão indicada nas placas de sinalização é compatível com a instalação na sua casa. Uma pessoa autorizada deve verificar a tensão da ligação do utilizador (230 V contra N) com o voltímetro!
- Coloque a linha alimentadora na parte traseira do aparelho de modo a evitar que entre em contacto com o painel traseiro do aparelho pois pode aquecer durante o funcionamento.



AC 220 - 240 V, 50 - 60 Hz

N ⊗ ⊗ L1



PE

A ligação pode ser executada através de

- cabos de ligação revestidos a borracha, modelo H05 RR-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde;
- cabos de ligação isolados PVC, modelo H05 VV-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde; ou outros cabos adequados.

Ligação a Gás

Precauções de segurança

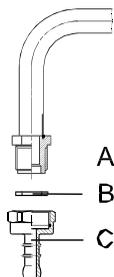
- O aparelho deve estar ligado em conformidade com as regulações em vigor e só pode ser utilizado em espaços bem ventilados. Antes de ligar o aparelho leia atentamente as instruções!
- Antes da instalação e ligação verifique se as especificações da ligação local (tipo de gás e pressão) correspondem às Especificações do aparelho.
- As indicações técnicas do aparelho estão indicadas na Placa de sinalização.
- O aparelho não pode ser ligado ao canal de libertação de vapor (chaminé). O aparelho deve ser instalado e ligado em conformidade com as regulações em vigor. Deve dar-se particular atenção aos requisitos de ventilação

Ligação

- Faça a ligação do aparelho de acordo com as regulações do Fornecedor de gás local.
- O fogão a gás está equipado com a ligação a gás ISO 228-1 G 1/2" Do lado direito.
- O aparelho é alimentado com a ligação de gás canalizado e junta Não-metálica.
- Durante a ligação segure com firmeza cotovelo G 1/2 para evitar que rode.
- Utilize juntas de metal ou outras para ligação. As juntas de metal só podem ser utilizadas uma vez. A grossura das juntas não metálicas Pode atingir uma deformação até 25%, no máximo.
- Ligar o aparelho ao alimentador de gás canalizado através de Mangueira flexível certificada.
- A mangueira não deverá tocar a extremidade inferior do aparelho, ou a parte superior e inferior do forno.
- Se o armário de cozinha onde está embutida a placa tem um forno integrado, deve ter uma ventoinha e a mangueira de ligação deve Ser totalmente de metal (por exemplo, uma mangueira de ligação de aço inoxidável). A mangueira de ligação não deve estar em contacto com painel superior do forno ou base da placa.



Verifique as juntas e acoplamentos após A ligação.



Junta de ligação a gás

A Uma ligação ISO 228 -1 G1/2

B Grossura de junta não metálica 2 mm

C Extensão de tubo para gás canalizado

Após a ligação verifique o funcionamento dos queimadores. O gás deve arder nos queimadores com chamas verdes azuladas. Se a chama não for estável, aumentar a potência mínima. Explique ao utilizador O funcionamento dos reguladores dos queimadores e leiam as instruções Em conjunto.

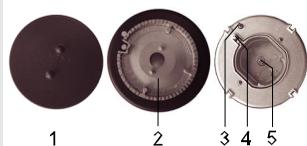
Conversão para outro Tipo de gás

- Para o processo de conversão não é preciso retirar o aparelho do seu local.
- Antes de iniciar o processo, desligue o aparelho da Rede eléctrica e feche a torneira de gás.
- Substituir os injectores/bicos existentes de potência nominal calorífera pelos Injectores/bicos correspondentes ao novo tipo de gás (ver tabela).
- Em caso de conversão do gás canalizado propano/butano, aperte ao máximo o parafuso de regulação para obter um mínimo de fuga de gás
- Em caso de conversão para gás natural, desaperte o parafuso de regulação de modo a obter o mínimo de fuga de gás, não mais de uma volta e meia.
- Uma vez completado o processo de conversão, cole o novo autocolante com as Actuais especificações de gás do aparelho sobre o velho.
- No fim do processo verifique se não há fugas de gás do aparelho.

Queimadores (dependendo do modelo)

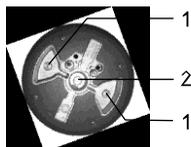
Queimador grande e auxiliar

- 1 Chapéu de coroa do queimador
- 2 Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
- 3 Sonda térmica (apenas em alguns modelos)
- 4 Ficha de ignição
- 5 Bico

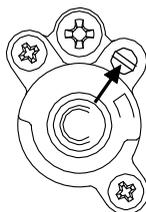


Queimador duplo (WOK) – apenas alguns modelos

- 1 bico/injector exterior (2 peças)
- 2 Bico/injector interior



Elementos de regulação



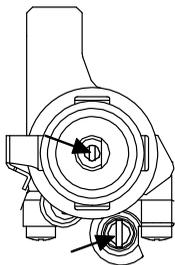
Para aceder aos elementos de regulação:

- Remover a grelha e coroas dos queimadores juntamente com chapéus,
- Remover os reguladores de regulação assim como as juntas.

Torneira de gás (dependendo do modelo)

Modelo de queimador gémeo:

Parafuso de regulação mínima para modelo de queimador duplo.



Um queimador duplo (WOK)

Parafuso de regulação mínima para modelo de queimador duplo:

A rosca da torneira de gás segura o parafuso de regulação para carga térmica mínima Para queimador interior A lateral tem o parafuso de regulação de carga térmica mínima para Queimador intermédio e exterior

Tipo de bicos – queimador de vitrocerâmica

Tipo de gás		Queimador auxiliar		Queimador grande		Queimador duplo (Wok)**			
		max.	min.	max.	min.	max.		min.- chama interior	min.- chama intermédia e exterior
Gás natural H Ws=45,7+ 54,7 MJ/ m ³ , Gás natural E, E+ Ws=40,9+ 54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7/428,5		34,4	180,9
	Marca do bico (1/100mm)	72	•	115	•	68	106	•	•
	Código do bico	690771		690773		159675	137593		
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws=72,9+ 87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,2		0,36	1,9
	Consumo (g/h)	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4/305,4		26,2	138,1
	Marca do bico (1/100mm)	50	24	85	33	46	68	27	66
	Código do bico	690780		690782		146249	146320		

- Os parafusos de regulação são concebidas para gás canalizado. Para fornecimento de gás natural (municipal) é necessário uma nova regulação. De fluxo de gás (desapertar não mais do que uma volta e meia a partir da posição final).
- As marcas de queimadores auxiliares e grandes para o parafuso de regulação de carga térmica mínima dependem do fabricante. O primeiro dígito num par é para IMIT e o segundo para COPRECI. No caso do queimador duplo. A primeira marca da rosca da torneira de gás é para carga mínima do queimador intermédio, e A segunda para o parafuso de regulação de carga mínima do queimador intermédio e exterior.
- ** O queimador duplo tem três bicos. O bico da coluna da esquerda deve estar encaixado no queimador central, Enquanto que o bico da coluna da direita deve estar encaixado ao lado do queimador (2 peças).
- A potência do queimador está indicada conforme o poder calorífero superior (Hs) do gás.

Atenção:

Os trabalhos supramencionados só podem ser executados por peritos, autorizados pelo distribuidor de gás ou Serviço autorizado!

Após o processo de conversão, coloque uma nova placa de sinalização sobre a antiga e volte a verificar. O isolamento das juntas e o funcionamento do aparelho.

Informação técnica

Tipo	4106	4107
Dimensões do aparelho (altura/largura/profundidade) mm	48 / 300 / 510	48 / 300 / 510
Tensão da fonte de alimentação	AC 230 V	AC 230 V
Tensão de funcionamento	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz
Queimadores a gás	B = queimador grande A1 = queimador pequeno	Queimador duplo (Wok)
Dianteiros	1kW/A1	\
Traseiros	3kW/B	\
Total de queimadores (kW)	4	4,5
Conjunto dos queimadores – gás canalizado (g/h)	290,8	305,4
Tipo de gás indicado na placa de sinalização.		
Ligação de gás (direita)	ISO 228 -1 G1/2	ISO 228 -1 G1/2
Categoria	PT = II _{2H3+}	PT = II _{2H3+}
Classe	3	3

INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO, REGULAMENTO (UE) N.O 66/2014				
	Símbolo	Unidade	Valor	Valor
Nombre o marca comercial del proveedor			GORENJE	GORENJE
Identificação do modelo			4106	4107
Tipo de placa				
Número de queimadores a gás			2	1
Eficiência energética por queimador a gás	EE _{gas burner}			
- Queimador pequeno		%	-	-
- Queimador grande		%	62,0	-
- Queimador duplo (WOK)		%	-	58,5
Eficiência energética da placa a gás	EE _{gas hob}	%	62,0	58,5

RESERVAMO-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TENHAM NENHUMA INFLUÊNCIA NO BOM FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

