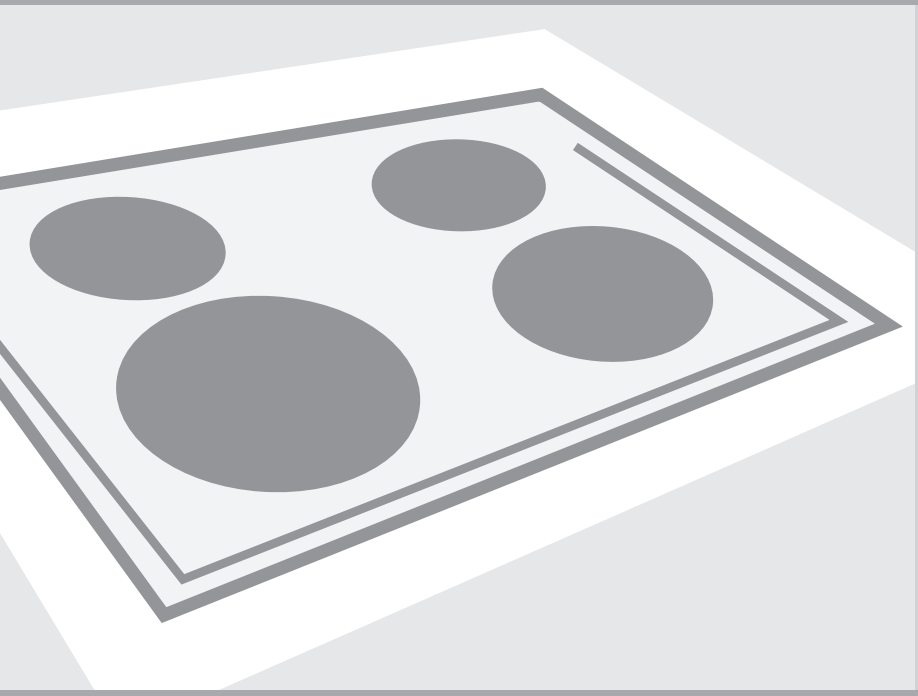
PT

Manual de utilização, de instalação e de ligação



Placa de cozedura embutível a gás ou mista

PLACA DE COZEDURA EMBUTÍVEL A GÁS OU MISTA

Estimado(a) Cliente,

Esta placa de cozedura embutível a gás ou mista é exclusivamente prevista para um uso doméstico.
Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

Manual de utilização

Este manual de utilização é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de o usar correctamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que este descreve funções que o seu aparelho não possui.
Estas instruções aplicam-se apenas para o país cujo símbolo consta no aparelho. Se não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

Instruções de ligação

As ligações devem ser efectuadas segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Deverão ser realizadas exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa de identificação

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

ÍNDICE

IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO 4
Precauções 4
Advertências 4
DESCRIÇÃO DO APARELHO 6
Manípulos 7
OS ELEMENTOS AQUECEDORES 8
Antes da primeira utilização 8
Recomendações importantes 8
Trem de cozinha 8
Conselhos para as poupanças de energia 9
Precauções a tomar para com as bocas 9
Trem de cozinha 10
FUNCIONAMENTO DAS ÁRES DE COCÇÃO 11
FUNCIONAMENTO DAS BOCAS 12
Acendimento e comandos das bocas 12
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 13
Placa eléctrica 13
Bocas 14
GARANTIA E REPARAÇÃO 15
Importante 15
INSTALAÇÃO 16
Instruções de segurança 16
Dimensões de embutimento 17
Procedimento de instalação 17
LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA 19
Instruções de segurança 19
Esquema das ligações 19
LIGAÇÃO À CHEGADA DE GÁS 21
Instruções de segurança 21
Ligação 21
Adaptação a um outro tipo de gás 22
Elementos de ajuste 23
TABELA DOS INJECTORES 24
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 25
Placa de identificação 25

IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

Precauções

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre a forma como utilizar o aparelho em toda a segurança e de ter compreendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.
- AVISO: o aparelho e os seus elementos acessíveis ficam quentes durante a utilização. Ter cuidado em não tocar nas resistências. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se as vigiar permanentemente.
- AVISO: risco de incêndio; não deixar nenhum objecto em cima do plano de cozedura.
- AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. Nunca tentar apagar o fogo com água, mas sim desligar imediatamente o aparelho, e depois pôr uma tampa no recipiente e tentar abafar as chamas com um pano molhado.
- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque eléctrico.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um comando separado.

Advertências

- Apenas um profissional autorizado pela companhia do gás ou um técnico do nosso serviço pós venda está habilitado a proceder à ligação do aparelho. Além disso, a ligação terá de ser realizada de acordo com a legislação em vigor no nosso país e segundo as recomendações técnicas do seu fornecedor de gás. Poderá encontrar instruções importantes sobre a ligação no capítulo »Ligação ao gás«.

- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas apresentam um risco de explosão, de choque eléctrico ou de curto-circuito que podem provocar ferimentos a pessoas ou danos ao aparelho. Entregue qualquer intervenção a um profissional autorizado.
- Antes de iniciar a instalação, verifique primeiro se as condições de ligação do seu domicílio à rede de gás (tipo de gás e pressão) correspondem às características técnicas do seu aparelho.
- As características técnicas do seu aparelho estão indicadas na placa de identificação.
- O aparelho não está ligado a um tubo de evacuação dos fumos de combustão nem a uma abertura de ventilação. Deve ser instalado e ligado de acordo com a regulamentação e com as normas que regem a ligação. Durante a sua utilização, o aparelho de cozedura liberta calor, vapor de água e subprodutos de combustão na peça onde fica instalado. É favor ventilar correctamente a cozinha, especialmente quando o aparelho está em serviço: abra a janela ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor).
- A distância entre o aparelho de cozedura e o exaustor deve ser de pelo menos 650 mm, ou no mínimo a indicada no manual de instalação do exaustor.
- Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Qualquer outra utilização é inadequada, especialmente o aquecimento da peça. Não coloque recipientes vazios em cima dos elementos aquecedores.
- Se outro aparelho eléctrico estiver ligado em proximidade do plano de cozedura, verifique se o cabo eléctrico não entra em contacto com os elementos de cozedura quentes.
- Não guarde debaixo do aparelho produtos pouco resistentes ao calor tais como detergentes, aerossóis, etc.
- É favor montar correctamente as peças dos queimadores.
- Se sentir um cheiro a gás na peça, feche imediatamente a torneira de chegada de gás ao nível da botija ou do tubo fixo, desligue todas as fontes de fogo (incluindo os cigarros), areje a peça, não ponha nenhum aparelho eléctrico em funcionamento e ligue urgentemente para um profissional do gás natural.
- Feche igualmente a chegada principal de gás se não utilizar os queimadores durante um período prolongado (antes de ir de férias, por exemplo).
- As placas eléctricas de fundição e os seus colares podem descolorar-se com o uso. A garantia não cobre a sua renovação.

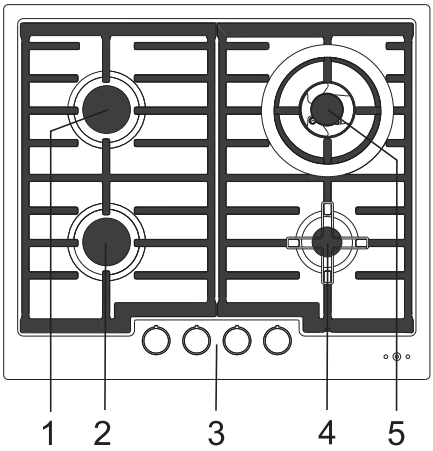
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais 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.

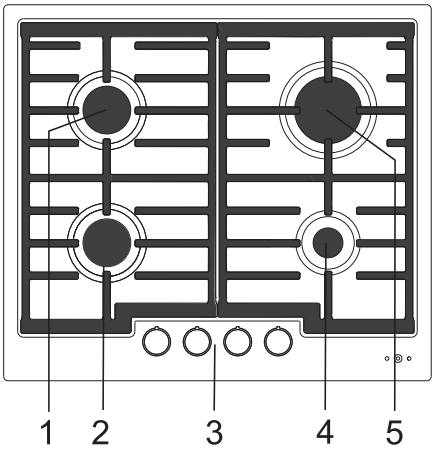
DESCRIÇÃO DO APARELHO

(os equipamentos dependem dos modelos)

Placa de cozedura a gás (Vista de cima)

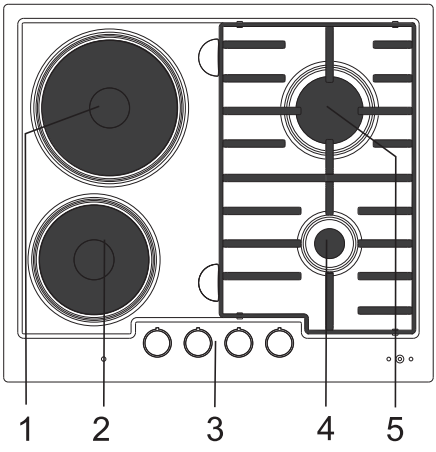
Tipo PVK4...

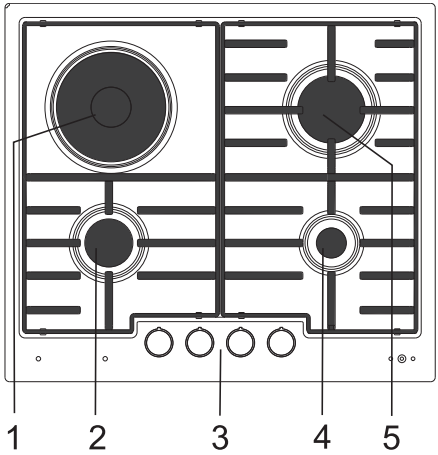




Placa de cozedura mista (Vista de cima)

Tipo KVK4...



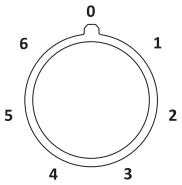
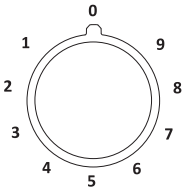


1. Elemento aquecedor traseiro esquerdo
2. Elemento aquecedor dianteiro esquerdo
3. Manípulos
4. Elemento aquecedor dianteiro direito
5. Elemento aquecedor traseiro direito

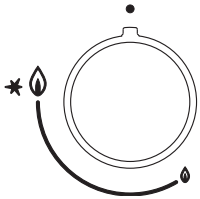
Manípulos

(em função dos modelos)

Placas eléctricas

	**1- 6**	Intensidade de aquecimento
	**1- 9**	Intensidade de aquecimento

Bocas

	•	A chegada do gás está fechada
		Potência máxima
		Potência mínima

OS ELEMENTOS AQUECEDORES

A) Placas eléctricas

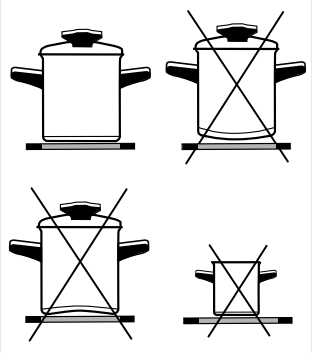
Antes da primeira utilização

Pôr os elementos aquecedores em funcionamento e deixá-los aquecer à potência máxima durante 3 a 5 minutos; é possível que se liberte algum fumo da placa de cozedura. O revestimento protector das placas eléctricas chega à sua solidez máxima.

Recomendações importantes

- Não pôr a funcionar as bocas no vácuo, sem panelas, e não utilizar o aparelho para aquecer a peça.
- Para garantir uma boa transmissão do calor entre as bocas e os recipientes, é favor verificar se as superfícies em contacto estão secas e limpas; caso contrário, as bocas podem deteriorar-se.
- As projecções de óleo ou de gordura que atingem as bocas quentes podem inflamar-se; ficar atento quando preparar fritos (batatas fritas por exemplo) e vigiá-las permanentemente.
- A humidade pode degradar os elementos aquecedores; por conseguinte, não colocar nenhum recipiente molhado ou nenhuma tampa embaciada em cima das placas eléctricas; não deixar arrefecer panelas quentes, porque pode provocar humidade entre o fundo do recipiente e a placa.

Trem de cozinha



Conselhos sobre a utilização dos recipientes

Apenas utilizar recipientes de boa qualidade com fundo bem plano e em bom estado.

- A transmissão do calor é melhor quando o fundo do recipiente e a boca são de diâmetro idêntico e quando o recipiente fica colocado no meio da boca.
- Quando prepara os seus pratos em porcelana ou em recipientes de vidro para lume (Pyrex), cumprir sempre as instruções do fabricante.
- Se utilizar uma panela de pressão autoclave, vigiá-la permanentemente até obter a pressão conveniente. Primeiro ajustar o elemento aquecedor na potência máxima e de seguida reduzir a potência consoante as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Verificar se há sempre bastante água na panela de pressão (e os outros recipientes). Se não houver água suficiente, os alimentos podem carbonizar e o sobreaquecimento pode danificar o recipiente e a boca.
- Os trens de cozinha de Pirex com fundo despolido convêm à cozedura nas placas eléctricas, sob condição que o fundo do recipiente seja de mesmo diâmetro que

a boca. Se o diâmetro for superior, o recipiente pode rebentar devido ao stress térmico.
- Se utilizar uma bateria de cozinha não convencional, seguir sempre as instruções do fabricante.

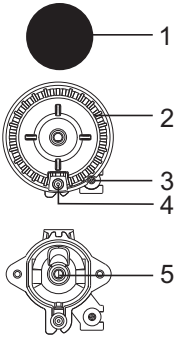
Conselhos para as poupanças de energia

- O diâmetro do fundo do recipiente deve corresponder ao da boca. A utilização de um pequeno recipiente numa grande boca provoca um gasto de energia e pode por outro lado danificar a zona de cozedura.
- Tapar sempre os recipientes se for compatível com a sua receita.
- Utilizar recipientes cujas dimensões são adaptadas à quantidade de alimentos a cozer. A cozedura de uma pequena quantidade num grande recipiente significa uma perda de energia.
- Utilizar de preferência uma panela de pressão para as receitas que exige uma cozedura prolongada.
- Diversos legumes e as batatas podem cozer numa pequena quantidade de água, sob condição de cobrir o recipiente. Quando a água começar a ferver, reduzir a intensidade do calor de forma a manter a ebulição.

B) Bocas

Precauções a tomar para com as bocas

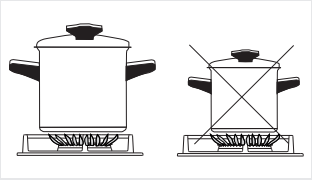
- Para entrar ou pôr a dourar os seus ingredientes, ajustar primeiro a boca ao máximo e depois reduzir a sua potência.
- **Todos os modelos estão equipados de um dispositivo de segurança termoelétrico. Se a chama da boca apagar-se acidentalmente (líquido que transborda, corrente de ar), a alimentação em gás é automaticamente cortada e qualquer risco de fuga de gás na peça é afastado.**
- O chapéu do queimador deve ser sempre posicionado com precaução na copela. É favor verificar se os orifícios da corroa não estão obstruídos.



1 Chapéu da boca
2 Coroa da boca com copela
3 Termobinário
4 Vela de ignição
5 Injector

Trem de cozinha

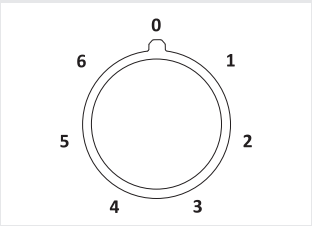
- Apenas os recipientes com dimensões adequadas podem garantir-lhe uma duração de cozedura e um óptimo consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
- Se a chama ultrapassar as beiras de uma panela demasiada pequena, esta ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
- A combustão do gás necessita de oxigénio. Se os recipientes forem demasiados grandes, o oxigénio de ar chegará dificilmente à boca e o rendimento será mais reduzido.

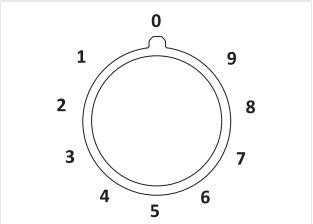


Grelha adaptadora (apenas em alguns modelos)
Quando utilize um recipiente de pequeno diâmetro, coloque a grelha adaptadora no porta-panela em cima da boca auxiliar.

Tipo de boca	Diâmetro dos recipientes
Rápido (3.0kW)	220-260 mm
Semi-rápido (1.9kW)	160-200 mm
Auxiliar (1.0kW)	120-140 mm
Tripla coroa (3.5kW)	220-260 mm

FUNCIONAMENTO DAS ÁRES DE COCÇÃO





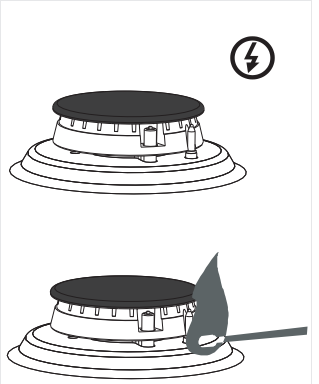
- Para colocar em funcionamento e ajustar os elementos aquecedores, utilizar os botões montados no painel de comandos.
- O símbolo ao lado de cada botão indica o elemento aquecedor que pisca.
- A intensidade de aquecimento dos elementos aquecedores ajusta-se em contínuo (1 a 9) ou passo a passo (1 a 6).
- É possível rodar nos dois sentidos os botões de ajuste passo a passo. Relativamente aos botões de ajuste em contínuo, a potência aumenta quando os roda no sentido dos ponteiros de um relógio, e diminui quando os roda no sentido contrário.
- Pode desligar os elementos aquecedores 3 a 5 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual e poupar energia. Encontrará na tabela abaixo alguns exemplos sobre a utilização das diferentes intensidades de aquecimento.

E	S	
0	0	Elemento aquecedor desligado
1-2	1	Manutenção à temperatura e aquecimento de pequenas quantidades
3	2	Aquecimento
4-5	3	Aquecimento ou cozedura a lume brando de grandes quantidades
6	4	Continuação da cozedura / fritos (por ex. omeleta, etc.)
7-8	5	Fritos num banho de óleo
9	6	Cozedura a lume forte

Os elementos aquecedores rápidos (disponíveis apenas em alguns modelos) diferenciam-se dos elementos aquecedores convencionais por uma maior potência que lhe permite aquecer mais rápido. Estes elementos aquecedores são identificados por um ponto vermelho no seu centro; esta marca pode desaparecer com o tempo, devido a utilizações e limpezas repetidas.

FUNCIONAMENTO DAS BOCAS

Acendimento e comandos das bocas



Modelos com duas bocas

- As bocas são comandadas por manípulos montados no painel de comandos. O acendimento de aquecimento das bocas está indicado por referências que representam duas chamas, a grande e a pequena (ver o capítulo Descrição do aparelho).
- Pode rodar o manípulo nos dois sentidos: ou da grande chama (🔥) para a pequena (🔥) ou no sentido contrário. As diferentes posições de serviço estão situadas entre as duas chamas.
- Pode acender as bocas com o acendedor eléctrico montado em cada boca (apenas em alguns modelos).

⚠ **Pressionar sempre o manípulo antes de o rodar.**

Acendimento com uma única mão

- Para acender uma boca, pressionar o manípulo correspondente e rodá-lo para a posição máxima (símbolo grande chama). A vela produz uma faísca eléctrica que inflama o gás.
- Se o acendedor electrónico não funcionar (avaria de corrente ou humidade), pode acender o gás com um acendedor ou com um isqueiro. Após a inflamação do gás, manter a manípulo pressionado durante cerca de 10 segundos para que a chama se estabiliza.
- Depois, pode ajustar a potência da boca entre a posição máxima e a posição mínima, em função da cozedura desejada. Não se recomenda os ajustes entre (🔥) e (●) porque a chama não está estável e pode apagar-se.

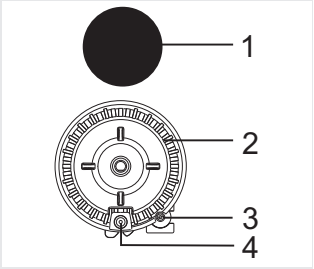
⚠ **Se não conseguir ligar a boca após ter pressionado durante 15 segundos o manípulo, colocá-lo na posição "Desligar" e aguardar pelo menos durante um minuto antes de recomeçar.**

⚠ **Se a boca se apagar por qualquer razão, ponha-a em "Desligar" e aguardar pelo menos um minuto antes de o voltar a ligar.**

- Para desligar a chama e cortar a alimentação de gás da boca, rodar o manípulo para a posição Desligar (●).

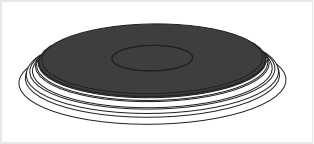
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O aparelho deve ser limpo com água quente, um detergente líquido e uma esponja macia.
Nunca utilizar nenhum produto agressivo nem nenhum objecto bicudo. Humedecer os pedaços de alimentos secos ou calcinados, depois limpar as manchas com um detergente apropriado.
Os elementos de aço inoxidáveis devem ser limpos com um detergente especialmente previsto para o inox. Espalhar uma fina película de produto na superfície seca e arrefecida com um pano seco e bem absorvente. Esfregar no sentido do tratamento da superfície. Para limpar as manchas resistentes, esfregá-las primeiro com uma esponja húmida, depois limpar a superfície com um pano seco para dar brilho. Nunca utilizar para o inox produtos destinados ao alumínio.



1 Chapéu da boca
2 Coroa da boca com copela
3 Termobinário (apenas em alguns modelos equipados de uma protecção termoeléctrica)
4 Vela de ignição

Placa eléctrica

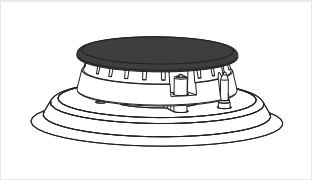


- Limpar as superfícies à volta das placas eléctricas com água quente e um detergente para louça. Antes, amolecer os resíduos secos com uma esponja húmida.
- Recomenda-se de limpar imediatamente após utilização **as placas eléctricas sujas**. Se não estiverem muito sujas, basta limpá-las com um pano húmido mergulhado em água adicionada de detergente. Se existirem sujidades incrustadas, utilizar uma esponja de palha-de-aço e detergente. Após a limpeza, limpar sempre as placas eléctricas com um pano seco.
- Os líquidos sujos que transbordaram e o bolor podem danificar as placas eléctricas. É portanto necessário lavá-las e limpá-las para elas ficarem sempre limpas e secas.
- Para a **manutenção das placas eléctricas**, recomenda-se de as lubrificar de vez em quando com óleo de máquinas ou outros produtos similares disponíveis no comércio para a limpeza e a manutenção. Nunca utilizar para isso manteiga, bacon, banha, ou outras gorduras alimentares equivalentes (risco de corrosão). Se a placa aquecedora

estiver morna, o produto penetra mais rapidamente nos poros do material.

- **As golinhas à volta das placas são de aço inoxidável** e o calor da cozedura pode descolorá-las ou amarelalá-las. Este fenómeno é provocado por um processo físico. Este amarelamento pode ser eliminado com um detersivo clássico destinado ao inox. Nunca utilizar nenhuma esponja de esfregar podem riscar as golinhas.

Bocas



- Para limpar a grelha de suporte, o plano de cozedura e as bocas, pode utilizar água quente e um detergente para a louça.
- Limpar o termobinário e a vela de ignição com uma escova flexível. Estas peças devem estar perfeitamente limpas, porque são elas que garantem um funcionamento impecável.
- É igualmente necessário limpar a coroa e o chapéu da boca. É favor verificar especialmente se os orifícios na coroa estão sempre limpos.
- Após a limpeza, limpar cuidadosamente todas as peças com um pano seco e voltar a colocá-las correctamente no devido lugar. Se os elementos estiverem mal reposicionados, o acendimento das bocas será mais difícil.

NB: Os chapéus das bocas estão revestidos de esmalte preto. As temperaturas elevadas provocam uma descoloração inevitável, mas isso não tem nenhuma incidência no funcionamento das bocas

GARANTIA E REPARAÇÃO

Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho. Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

Eis alguns conselhos que lhe permitirão resolver pequenos problemas mais usuais.

Anomalia	Causa provável	Solução
As bocas funcionam mal. A chama já não está estável.	A chama não está estável porque a chegada do gás está mal ajustada.	Um profissional deve proceder ao ajuste correcto do injector.
A chama da boca muda de repente.	As peças da boca foram mal colocadas.	Voltar a colocar correctamente no devido lugar as peças da boca.
O acendimento da boca é muito lente.	As peças da boca foram mal colocadas.	Voltar a colocar correctamente no devido lugar as peças da boca.
A chama apaga-se após estar acesa.	Não pressionou o tempo suficiente ou com bastante força o manípulo.	Pressionar durante mais tempo o manípulo. Antes de o soltar, pressionar firmemente em cima.
A grelha porta-panela mudou de cor.	É um fenómeno normal devido às temperaturas elevadas.	Limpar a grelha suporte com um produto de manutenção para o metal.
A alimentação eléctrica geral não funciona.	O fusível pode estar queimado.	Verificar o estado do fusível e substituí-lo se necessário.

549816

Anomalia	Causa provável	Solução
O acendedor eléctrico das bocas já não funciona.	Resíduos de alimento ou de detergente incrustaram-se entre a vela e a boca.	Desmontar a boca e limpá-la com precaução o interstício entre a boca e a vela.
Os chapéus das bocas estão sujos.	Estas sujidades são normais.	Limpar os chapéus com um produto de manutenção para o metal.

Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, é favor notar que a intervenção do serviço pós venda não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do utilizador.

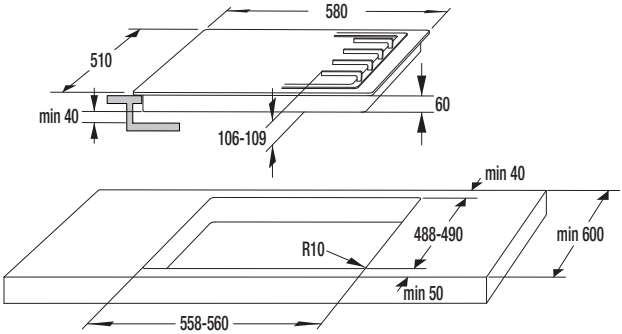
INSTALAÇÃO

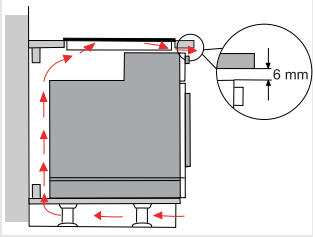
Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido no plano de trabalho e ligado à rede eléctrica por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos do plano de trabalho devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, pode deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura é prevista para ser embutida num plano de trabalho de 600 mm de largura ou mais.
- Após a instalação, os dois elementos de fixação situados na parte da frente devem manter-se acessíveis pela parte inferior.
- O móvel debaixo da placa de cozedura não deve ter gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situado a pelo menos 10 cm debaixo da superfície inferior da placa de cozedura. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objectos.
- Os elementos suspensos acima da placa de cozedura devem ser colocados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o plano de cozedura e o exaustor deve ser idêntica à indicada nas Instruções de montagem do exaustor. A distância mínima eleva-se a 650 mm.
- Se um móvel estiver instalado ao lado da placa de cozedura, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 100 mm.
- Podem ser instalados tapa-juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos de aquecimento, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede eventualmente situada atrás está indicada no esquema de instalação.
- A placa de cozedura pode ser embutida num plano de trabalho de 30 a 50 mm de espessura.

Dimensões de embutimento

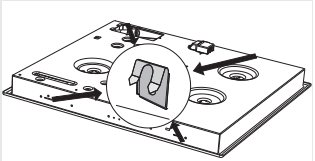
tip KVK4.., PVK4...

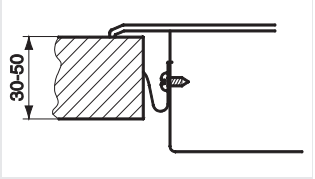




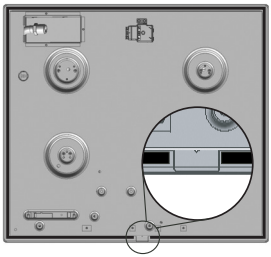
- Apenas os fornos de tipo EVP4.., EVP3.., EVP2.., **equipados de um ventilador de arrefecimento** podem ser instalados debaixo desta placa de cozedura.
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do recinto de cozedura seja liberta. Na fachada, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 6 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

Procedimento de instalação





- O plano de trabalho deve ser perfeitamente nivelado.
- Limpar e proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar as 4 pés de fixação justos com os 4 parafusos anexados nos painéis direito e traseiro da placa de cozedura ao nível do corte no plano de trabalho.
- Ligar a placa de cozedura à rede eléctrica e ao gás (ver as instruções dos capítulos “Ligação à rede eléctrica” e “Ligação à chegada de gás”).
- Para aparafusar o elemento de fixação, não utilize parafuso com medida superior a 6,5 mm de comprimento.



Tipo KVK4.., PVK4..

- Aplicar a junta adesiva fornecida na beira inferior da placa de cozedura (não colar a junta no suporte dianteiro).

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Instruções de segurança

- A ligação apenas deve ser efectuada por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação eléctrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para aceder aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do sector na sua habitação.
- A placa de identificação com as principais características técnicas fica debaixo do aparelho.
- A placa de cozedura está prevista para uma ligação a uma rede de 230 V CA.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade eléctrica da instalação e dos fusíveis.
- Considerando a sua classe de protecção contra o incêndio, a placa de cozedura pode ser embutida ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição que o elemento de cozinha instalado no outro lado seja mais alto que o plano de trabalho
- Quando acabar a ligação, os fios desnudados e os cabos isolados sob tensão terão de ser correctamente protegidos para evitar qualquer contacto acidental.

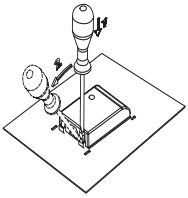
AVISO !

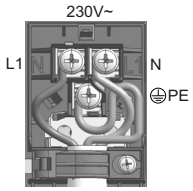
- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das conexões. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está referenciado pelo símbolo de terra normalizado .
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com um aperta-cabo que o protege contra o arranque.
- Após ter efectuado a ligação, colocar em funcionamento todos os elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

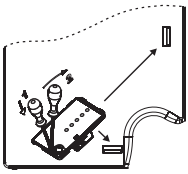
Esquema das ligações

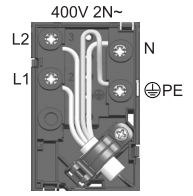
- Uma ligação incorrecta pode danificar alguns elementos do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do sector do utilizador. Um electricista deve verificar esta tensão (230 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro da placa de cozedura, pois este aquece muito durante o funcionamento

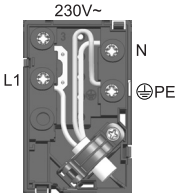
549816











NOTA:
Os shunts já foram instalados no seu devido lugar na caixa de ligação. Os parafusos de ligação já estão desapertados, portanto não é necessário desapertá-los previamente. Enquanto os apertar, ouvirá numa determinada altura um pequeno « clique » o que significa que apertou convenientemente o parafuso de ligação.

Para a ligação, pode-se usar:
- cabos de bainha de borracha de tipo H05 RR-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de bainha de PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores

LIGAÇÃO À CHEGADA DE GÁS

Instruções de segurança

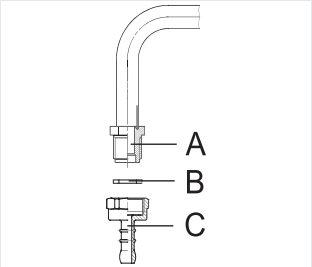
- O aparelho deve estar ligado segundo as regulamentações e normas em vigor. Apenas pode ser utilizado numa sala bem ventilada. Ler atentamente estas instruções antes de proceder à ligação.
- Antes de começar a instalação, verificar primeiro se as condições de ligação do seu domicílio à rede de gás natural (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho.
- As especificações do aparelho que dizem respeito à ligação ao gás constam da placa de identificação.
- O aparelho não está previsto para estar ligado a uma conduta de evacuação dos fumos de combustão. Devem estar instalados e ligados de acordo com a regulamentação e com as normas em vigor. É fundamental garantir uma ventilação suficiente.

Ligação

- O aparelho deve estar ligado de acordo com recomendações da companhia de gás.
- A placa de cozedura está equipada na sua parte inferior de uma ligação mecânica roscada EN ISO 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (Em função da regulamentação sobre as ligações que está própria a cada país.) para a ligação ao gás.
- O aparelho é fornecido com um adaptador para o tubo de gás liquidificado (butano ou propano de garrafa) e com uma junta de impermeabilidade não metálica.
- Durante a ligação, é necessário segurar firmemente o anel de ligação acotovelado R 1/2 para que não rode.
- Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilizar massa para juntas e juntas não metálicas certificadas.
- As juntas não metálicas devem ser de uso único. A sua espessura não deve deformar-se de mais de 25%.
- O aparelho deve estar ligado à fonte de gás por um tubo flexível certificado.
- O tubo flexível de ligação deve poder deslocar-se livremente. Não deve tocar nas partes móveis de um móvel adjacente (por exemplo os espelhos) nem no painel inferior da placa de cozedura.
- Se o móvel de cozedura por cima do qual se encontra a placa de cozedura tiver um forno embutível, este deve estar equipado de um ventilador de arrefecimento. Além disso, o tubo flexível de ligação ao gás deve ser completamente de metal (de aço inoxidável por exemplo).

⚠ **Após ter ligado o aparelho ao gás, verificar a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.**

549816



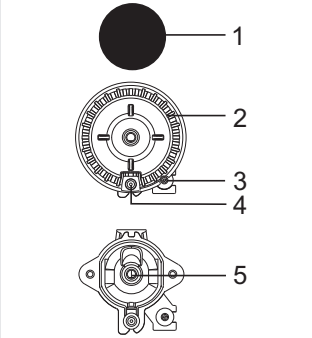
Peças de ligação

A Anel de ligação EN ISO 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (Em função da regulamentação sobre as ligações que está própria a cada país.)
B Junta não metálica com uma espessura de 2 mm
C Adaptador do tubo flexível para o butano ou propano (Em função da regulamentação sobre as ligações que está própria a cada país.)

Após ter ligado o aparelho ao gás, verificar se as bocas funcionam correctamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se não for estável, aumentar a regulação do ralenti. Explicar ao utilizador o funcionamento e a utilização das bocas e ler todo o manual de utilização.

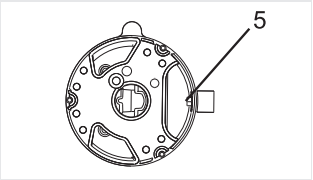
Adaptação a um outro tipo de gás

- Não é necessário tirar o aparelho do plano de trabalho para o adaptar a outro tipo de gás.
- Antes de proceder à adaptação, desligar o aparelho da fonte de alimentação e fechar a torneira de alimentação em gás.
- Substituir os injectores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injectores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injectores).
- No caso de adaptação aos gáses liquidificados (butano ou propano), o parafuso bicudo que ajusta o ralenti deve estar apertado a fundo.
- No caso de adaptação ao gás natural, ajustar o ralenti desapertando o parafuso, mas nunca mais de uma volta e meia em relação à sua posição «apertada a fundo».
- Quando tiver acabado a adaptação, colar nas antigas características uma nova etiqueta que menciona o novo tipo de gás utilizado.
- Por fim, verificar a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.



Boca

1 Chapéu da boca
2 Coroa da boca com copela
3 Termobinário
4 Vela de ignição
5 Injector

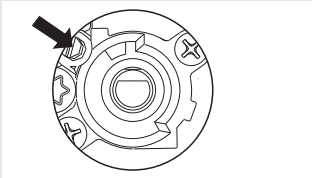


Boca tripla

5 Injector

Elementos de ajuste

Para aceder aos elementos de ajuste:
- Tirar as grelhas de suportes das panelas, as coroas e os chapéus das bocas;
- nas bocas duplas, os elementos de ajuste encontram-se atrás da placa de protecção do injector principal;
- tirar os manípulos e a sua junta de impermeabilidade.



Torneira de gás da boca

O parafuso bicudo permite ajustar o ralenti

TABELA DOS INJECTORES

Tipo de gás, e pressão		Boca auxiliar		Boca semi-rápida		Boca rápida		Boca tripla	
Índice de Wobbe (W)		Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini
Gás natural H W=45,7÷ 54,7 MJ/ m³ Gás natural E, Gás natural E+ W=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, P=20mbar	Potência nominal (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Referência no injector (1/100mm)	78	24	104	26	129	33	135	57
	Código do injector	431006		162083		431008		431245	
Liquid gas 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m³ G30 p=30 mbar Gás líquido (butano, propano) 3+, 3B/P W=72,9÷87,3MJ/m3 G30/31 Butano: P=30 mbar Propano: P=37 mbar	Potência nominal (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consumo (l/h)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Referência no injector (1/100mm)	50	24	69	26	87	33	93	57
	Código do injector	162162		162164		162165		162166	

- Os parafusos de ajuste montados em fábrica estão previstos para o gás liquidificado (butano ou propano de garrafa). Os ajustes realizados em fábrica permitem ao aparelho funcionar com o tipo de gás para o qual está previsto.

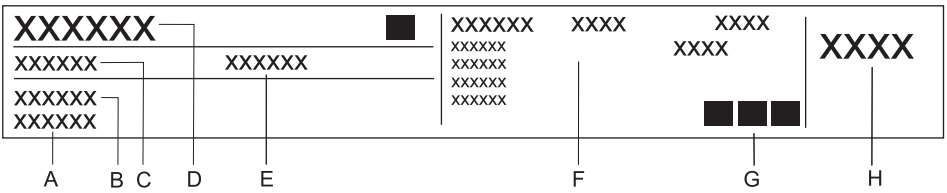
- Quando adaptamos o aparelho a outro tipo de gás, o parafuso de ajuste deve ser apertado ou desapertado em função do débito de gás exigido (no entanto, apenas desapertar o parafuso mais do que uma volta e meia em relação à sua posição «apertada a fundo»).

A potência das bocas indicada tem em conta o poder calorífico superior (Hs) do gás.

Aviso: apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós venda está habilitado a proceder a esta intervenção.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placa de identificação



A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabrico
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos
H Ajustes de fábrica para o tipo de gás em causa

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Poderá igualmente encontrar o modo de utilização do aparelho no nosso site Internet: www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

549816