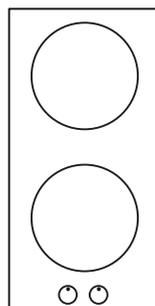
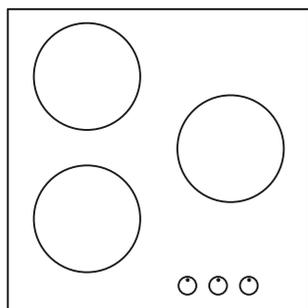
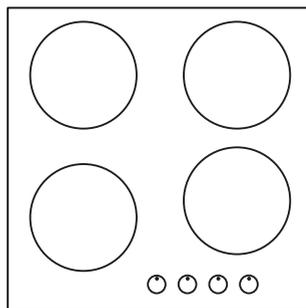
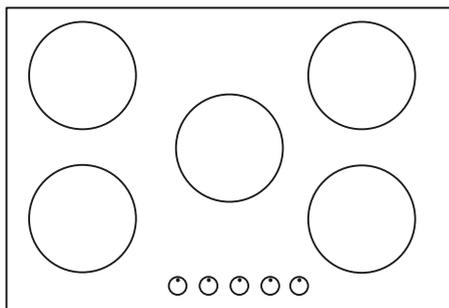


nevir®



**Modelo: NVR-PG4WE-60**

## **Placa de Gas**

**Built in Hob Gas and electrical**

User manual

Manual de instrucciones

Manual de instruções



**Caro Cliente,**

Obrigado por confiar neste produto.

O nosso objetivo é garantir a utilização ótima e eficiente deste aparelho amigo do ambiente, fabricado nas nossas modernas instalações em condições precisas no que diz respeito à sensação geral de qualidade.

Recomendamos que leia atentamente o manual de instruções e o mantenha permanentemente antes de utilizar o seu fogão para que mantenha as suas características originais durante muito tempo.

Este manual do utilizador destina-se a vários modelos. Algumas das funções descritas neste manual podem não estar disponíveis no modelo.

Os nossos eletrodomésticos são concebidos para uso doméstico. Eles não são adequados para uso comercial.

Os números no manual são esquemáticos e podem não corresponder exatamente ao seu produto.

Foi fabricado em instalações modernas e ecológicas sem afetar o meio ambiente.

Os recursos marcados com são opcionais.

**"Em conformidade com os regulamentos EEEE"**

# Índice

Advertências importantes _____	58
Conexão elétrica _____	70
Ligação de gás _____	72
Introdução ao aparelho _____	79
Especificações _____	81
Configuração do aparelho _____	84
Painel de Controlo _____	92
Utilização do aparelho _____	95
Advertências de cozimento _____	102
Manutenção e limpeza _____	104
Solução de problemas _____	107
Regras de condução _____	108
Recomendações para a poupança de energia _____	109
Conformidade com a AEA e informações sobre eliminação _____	110
Informações sobre a embalagem _____	110

---

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

---

1. Leia atentamente estas instruções de utilização. Só assim poderá utilizar o dispositivo de forma segura e correta.

---

2. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas pelo "**SERVIÇO AUTORIZADO**". O fabricante não é responsável por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

---

3. As condições de configuração deste aparelho são especificadas na placa de identificação ou na chapa sinalética.

---

4. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

---

**5. ATENÇÃO: Perigo de incêndio, não armazene materiais na superfície de cozimento.**

---

**6. ATENÇÃO: O aparelho e suas partes acessíveis estão quentes durante a operação.**

---

**7. ATENÇÃO: Este aparelho é projetado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento.**

---



**8. ATENÇÃO: Nunca tente apagar o fogo com água. Desligue apenas o circuito do dispositivo e, em seguida, cubra a chama com uma tampa ou uma manta corta-fogo.**

---

---

**9. ATENÇÃO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado. O processo de cozedura deve ser sempre supervisionado.

---

**10. ATENÇÃO:** Se o vidro do aparelho se partir, desligue imediatamente qualquer elemento de aquecimento e desligue o aparelho da fonte de alimentação, não o utilize.

---

**11.** O aparelho não é adequado para utilização com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

---

**12.** Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma tampa decorativa.

---

**13.** Mantenha crianças menores de 8 anos e animais de estimação afastados durante a operação.

---

**14.** Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com deficiências físicas, auditivas ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimentos, desde que seja assegurada a supervisão ou a utilização segura do aparelho e sejam fornecidas informações para compreender os perigos envolvidos.

---

---

**15.** Se não conseguir supervisionar adequadamente crianças com menos de 8 anos de idade, deve mantê-las afastadas do dispositivo.

---

**16.** As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do aparelho pelo utilizador não deve ser realizada por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por adultos.

---

**17.** Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.

---

**18.** Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.

---

**19.** Não coloque objetos acessíveis a crianças no aparelho.

---

**20.** Deve evitar-se tocar em objetos quentes.

---

**21.** Coloque cortinas, tule, papel ou qualquer material inflamável (inflamável) longe do aparelho antes de começar a utilizá-lo. Não coloque materiais insuflados sobre ou dentro do aparelho.

---

---

**22.** Não utilize o produto sob medicação e/ou sob a influência de álcool, o que pode prejudicar a sua capacidade de usar o bom senso.

---

**23.** Após cada utilização, verifique se a unidade está desligada.

---

**24.** Não utilize o aparelho se este estiver partido ou visivelmente danificado.

---

**25.** A cozinha pode ser desligada da energia durante qualquer construção ou trabalho em casa. Uma vez terminadas as obras, será o serviço técnico que terá de reinstalar o dispositivo.

---

**26.** Mantenha os canais de ventilação abertos.

---

**27.** Não coloque recipientes metálicos, como facas, garfos ou colheres, na superfície do aparelho, pois eles ficam quentes.

---

## **Formas de proteger a superfície cerâmica da queima**

---

A superfície cerâmica é inquebrável e resistente a riscos até certo ponto. No entanto, a fim de evitar qualquer dano, você pode fazer o seguinte:

---

---

1. Nunca deite água fria em aquecedores quentes.

---

2. Não fique sobre uma placa de vidro cerâmico.

---

3. Pressão repentina, por exemplo, o efeito de um saleiro caindo pode ser crítico. Portanto, não coloque tais objetos em um só lugar nas placas.

---

4. Após cada utilização, certifique-se de que a base da panela e as superfícies das zonas de cozedura estão limpas e secas.

---

5. Não descasque vegetais nas superfícies do compartimento. Grãos de areia que caem de vegetais podem arranhar a placa de vidro cerâmico.

---

6. Não coloque materiais inflamáveis, como cartão ou plástico, no forno. Objetos como estanho, zinco ou alumínio (bem como papel alumínio ou cafeteiras vazias) podem derreter em superfícies de cozimento quentes e causar danos.

---

7. Tenha cuidado para não deixar que alimentos açucarados ou sumos de fruta entrem em contacto com áreas de cozedura quentes. A superfície do vidro cerâmico pode ser manchada por estes.

---

---

## Segurança Elétrica

---

**1. ATENÇÃO:** Corte todas as ligações no circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.

---

**2. ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de descarga elétrica.

---

**3.** Ligue o aparelho a uma tomada ligada à terra protegida por um fusível que cumpra os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

---

**4.** Ter equipamentos de aterramento instalados por um eletricista licenciado. Nossa empresa não será responsável por quaisquer danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem fundamento de acordo com os regulamentos locais.

---

**5.** Os disjuntores do aparelho devem ser posicionados de modo a que o utilizador final possa alcançá-los quando a cozinha estiver instalada.

---

**6.** Não toque na ficha com as mãos molhadas. Não puxe o cabo para o desligar, segure sempre na ficha.

---

---

**7.** Nunca lave o aparelho pulverizando ou derramando água sobre ele! Existe um risco de eletrocussão.

---

**8.** Ao utilizar um aparelho elétrico perto do aparelho, por exemplo, um liquidificador manual, tenha cuidado para que o cabo de ligação não toque na bandeja quente. O isolamento do cabo pode estar danificado.

---

**9.** Não utilize cabos ou cabos de extensão cortados ou danificados para além do cabo original.

---

**10.** Certifique-se de que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do aparelho está instalada.

---

**11.** Desligue a unidade da tomada durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

---

**12.** Certifique-se de que a ficha do aparelho está firmemente inserida na tomada da rede para evitar faíscas.

---

**13.** Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer um choque elétrico.

---

■ ■ ■ ■

---

**14.** É necessário instalar o aparelho de modo a que a instalação elétrica possa ser completamente desligada. A desconexão da fonte de alimentação deve ser fornecida com um interruptor ou fusível integrado instalado em uma fonte de alimentação fixa de acordo com o código de construção.

---

**15.** O aparelho está equipado com um **cabo** do tipo «Y».

---

**16.** As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita a desconexão omnipolar. No caso dos dispositivos com tensão nominal inferior a III, o dispositivo de desconexão deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código da cablagem.

---

**17.** O ponto de fixação do cabo deve ser protegido.

---

---

## Segurança de Gases

---

**1.** Este aparelho não está ligado a aparelhos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com as normas de instalação em vigor. Devem ser consideradas condições relativas à ventilação.

---

**2.** Ao usar um aparelho de cozinha a gás: umidade, calor e produtos queimados podem ser gerados no quarto. Primeiro, certifique-se de que o fogão está bem ventilado ao usar o aparelho e mantenha aberturas de ventilação naturais ou instale equipamentos de ventilação mecânica.

---

**3.** Depois de utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abra uma janela ou defina uma velocidade maior para ventilação mecânica, se houver.

---

**4.** Este aparelho só deve ser utilizado em locais bem ventilados de acordo com os regulamentos em vigor. Leia o manual antes de instalar ou utilizar este produto.

---



---

**5.** Antes de colocar o dispositivo, certifique-se de que as condições da rede local (tipo de gás e pressão do gás) cumprem os requisitos do dispositivo.

---

**6.** O aparelho não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver aceso após 15 segundos, pare o mecanismo e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

---

**7.** Todos os tipos de operações a efetuar na instalação de gás devem ser efetuadas por pessoas autorizadas e competentes.

---

**8.** Se tiver de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente do fornecido de fábrica, deve solicitar a conversão a um serviço técnico autorizado.

---

**9.** Para um funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.

---

---

**10.** O gás deve queimar bem em produtos à base de gás. Os gases de combustão podem muito bem ser compreendidos a partir da chama azul e da combustão contínua. Se o gás não for queimado o suficiente, o monóxido de carbono (CO) pode ser gerado. O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, mesmo pequenas quantidades têm um efeito letal.

---

**11.** Peça ao seu fornecedor de gás local números de telefone para emergências relacionadas com o gás e que medidas serão tomadas quando o cheiro de gás for detetado.

---

## **O QUE FAZER QUANDO DETETAR UM CHEIRO A GÁS**

---

- 1.** Não use chamas abertas e não fume.
  - 2.** Não opere nenhum interruptor elétrico. (Por exemplo; o candeeiro ou a campainha)
  - 3.** Não utilize o seu telemóvel ou telemóvel.
  - 4.** Abra portas e janelas.
  - 5.** Feche todas as válvulas dos aparelhos a gás e dos recipientes a gás.
  - 6.** Ligue para o corpo de bombeiros a partir de um telefone fora de casa.
  - 7.** Verifique se há vazamentos em todas as mangueiras e suas conexões. Se ainda sentir cheiro de gás, saia de casa e avise os vizinhos.
-



8. Não entre na casa até que as autoridades esclareçam que é seguro.

---

---

## UTILIZAÇÃO PREVISTA

---

1. Este aparelho é projetado para uso doméstico. Não é permitida a utilização comercial do aparelho.

---

2. Este aparelho só pode ser usado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento de uma divisão.

---

3. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos devidos a má utilização ou manuseamento.

---

4. A vida operacional do produto que comprou é de 10 anos. Este é o período durante o qual o fabricante fornece as peças sobresselentes necessárias para o funcionamento deste produto, tal como definido.

---

## CONEXÃO ELÉTRICA

A instalação e ligação desta placa devem ser efetuadas corretamente pelo serviço autorizado e de acordo com as instruções do fabricante.

**ATENÇÃO:** As ligações elétricas do aparelho devem ser estabelecidas apenas na rede (aterrada) com um sistema de ligação à terra estabelecido de acordo com as normas.

Se não houver uma tomada elétrica adequada para o sistema de aterramento no local de instalação do seu aparelho, entre em contato com um eletricista licenciado. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos causados pela ligação do aparelho a uma tomada elétrica sem ligação à terra.

A sua cozinha está em conformidade com a proteção de classe I. A ficha da sua cozinha deve estar aterrada; Certifique-se de que a tomada da ficha está ligada à terra. A ficha deve estar posicionada de modo a poder ser acedida após a instalação.

Seu fogão foi fabricado de acordo com uma fonte de alimentação de 220-240 V ~ 50-60 Hz. e requer um fusível de 16 A. Caso sua rede elétrica não tenha essas especificações, entre em contato com um eletricista ou centro de assistência autorizado.

**ATENÇÃO:** Ao ligar, tome precauções de segurança para não ligar o feed inadvertidamente.

**ATENÇÃO:** A fonte de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho.

**ATENÇÃO:** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou técnico de manutenção, ou pessoal igualmente autorizado, para evitar uma situação perigosa.

## Diagrama de fiação

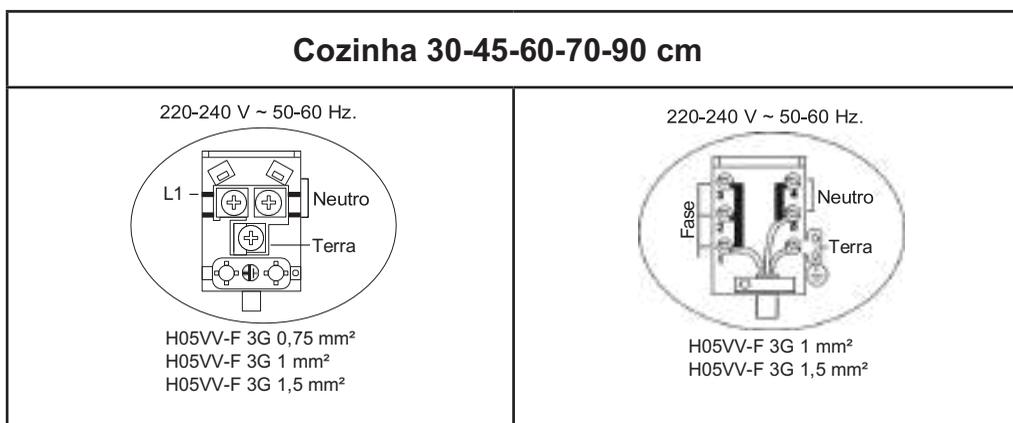
**ATENÇÃO:** A ligação elétrica do produto deve ser feita por pessoal autorizado e certificado. O fabricante não é responsável por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ATENÇÃO:** Ter equipamentos de aterramento instalados por eletricista licenciado. A empresa fabricante não será responsável por quaisquer danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem fundamento de acordo com os regulamentos locais.

**RISCO DE ELETROCUSSÃO:** Antes de efetuar qualquer operação na cablagem elétrica, desligue a ligação elétrica do aparelho.

### Diagrama de fiação

Peça a uma pessoa autorizada que ligue a sua cozinha à ligação elétrica de acordo com o diagrama abaixo.



A fonte de alimentação varia de acordo com a energia elétrica utilizada pelo aparelho. A tabela a seguir deve ser levada em conta durante a mudança de fonte de alimentação.

0-690 W	H05VV-F 3G 0,75 mm <sup>2</sup>
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm <sup>2</sup>
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1,5 mm <sup>2</sup>

## CONEXÃO DE GÁS

**PERIGO DE EXPLOSÃO:** Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligue o fornecimento de gás. Risco de explosão.

**ATENÇÃO:** Todos os tipos de trabalho devem ser realizados em equipamentos e sistemas de gás por pessoal autorizado e qualificado. O fabricante não é responsável por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ATENÇÃO:** Antes de instalar o aparelho, certifique-se de que as configurações são compatíveis com as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás).

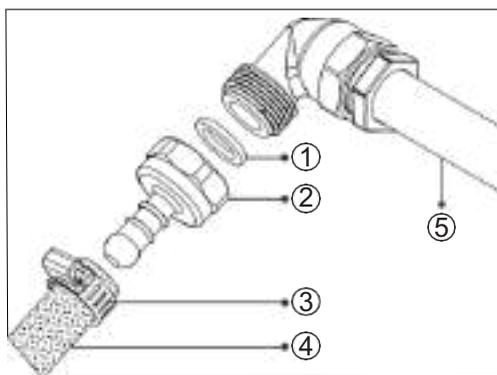
**ATENÇÃO:** A mangueira utilizada para segurança deve ter no mínimo 40 cm e no máximo 125 cm.

Este produto deve ser instalado de acordo com os padrões de instalação atuais. Devem ser consideradas condições relativas à ventilação.

Utilize o aparelho numa superfície nivelada e num ambiente bem ventilado.

## Ligação GPL

Coloque o grampo de metal na mangueira que sai do cilindro de GLP. Instale uma extremidade da mangueira empurrando-a para o fundo do encaixe de entrada da mangueira localizado na parte de trás do aparelho, aquecendo-a em água fervente. Aperte com uma chave de fenda, trazendo o grampo para a extremidade da mangueira. Verifique se existe uma fuga de gás e conclua a ligação. O encaixe de entrada da mangueira e da junta necessário para a conexão é o seguinte.



1. Conselho de Administração

2. Encaixe da entrada da mangueira

3. Braçadeira metálica

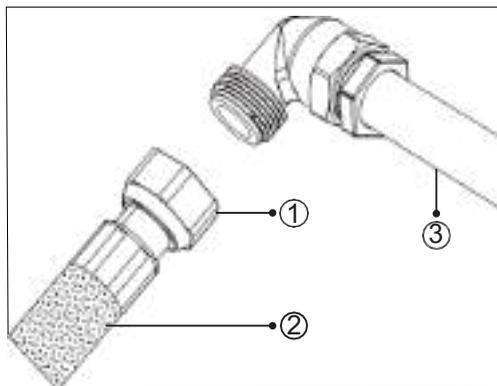
4. Mangueira de conexão LPG

5. Tubo principal de gás

**CUIDADO:** Não mova o aparelho a gás. Qualquer esforço pode levar a um vazamento de gás, pois pode soltar a mangueira.

## Ligação de Gás Natural

Para fixar a mangueira à rede de gás, rode a porca. Verifique se existe uma fuga de gás e conclua a ligação. A mangueira e o encaixe necessários para a conexão são os seguintes.



1. Porca

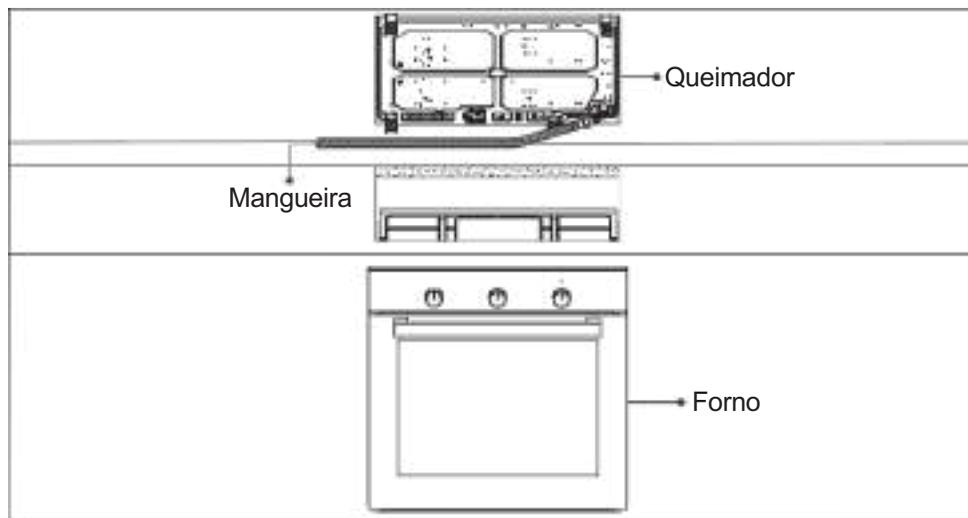
2. Mangueira de conexão de gás natural

3. Tubo principal de gás

**CUIDADO:** Não mova o aparelho a gás. Qualquer esforço pode levar a um vazamento de gás, pois pode soltar a mangueira.

## Se tiver um forno integrado debaixo da bancada

O tubo de gás deve ser posicionado de modo a não tocar no forno, bordas e cantos afiados, e não ser puxado de uma forma que possa ser torcida e apertada. Faça a conexão de gás no lado direito da bancada, aperte a mangueira.



**CUIDADO:** Não mova o aparelho a gás. Qualquer esforço pode levar a um vazamento de gás, pois pode soltar a mangueira.

## Controlo de fugas

Verifique se os botões do painel de controle estão fechados e se o exaustor está aberto para controle da segurança e vedação da junta.

Aplique a escória de sabão nos pontos de conexão. No caso de haver um vazamento ou vazamento, a espuma será produzida neste momento.

**CUIDADO:** Ao verificar se há vazamentos de gás, não use isqueiros, fósforos, cigarros acesos ou materiais inflamáveis semelhantes.

## Ventilação da sala

O ar necessário para a combustão é recebido do ar na sala e os gases emitidos são entregues diretamente na sala. Para o funcionamento seguro do seu produto, uma boa ventilação da sala é uma pré-condição. Se não houver janela ou espaço a ser usado para a ventilação do ambiente, deve ser instalada ventilação adicional. No entanto, se a sala tiver uma porta para o exterior, não é necessário fazer os orifícios de ventilação.

Tamanho do quarto	Abertura de ventilação
Menos de 5 m <sup>3</sup>	Mínimo de 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	Mínimo de 100 cm <sup>2</sup>
Maior que 10 m <sup>3</sup>	não é necessário
Na cave ou adega	Mín. 65 cm <sup>2</sup>

## Conversão de gás natural em GPL e de GPL em gás natural

**ATENÇÃO:** Desligue o produto do gás e da eletricidade.

**RISCO DE QUEIMADURAS:** Se o produto estiver quente, espere arrefecer.

**para mudar o injetor;**

1. Levante a grelha, a tampa do queimador e o queimador do produto para que o injetor fique visível. (Ver fig. 1)
2. Desmonte o injetor rodando-o com a ajuda de uma chave de fenda (7 mm) com a ponta, como mostra a Figura 2.
3. Substitua os injetores por outros adequados de acordo com os valores na tabela de injetores e o tipo de gás a ser utilizado no aparelho.

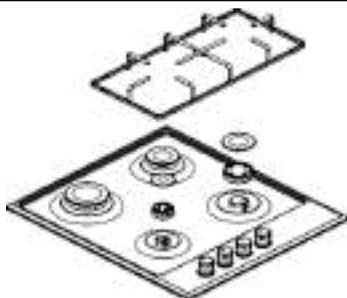


Gráfico 1

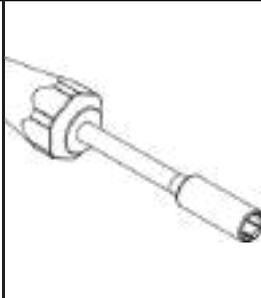


Gráfico 2

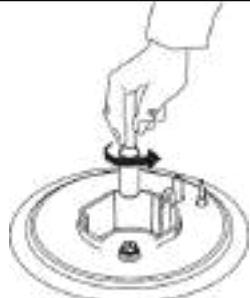


Gráfico 3

**ATENÇÃO:** A substituição do injetor deve ser realizada por um serviço autorizado.

## Ajuste da velocidade de saída de chama

Após a substituição dos injetores, também é necessário ajustar as torneiras de gás para o novo tipo de gás.

Antes de iniciar o funcionamento, verifique se a ficha do aparelho está ligada, se o fornecimento de gás está aberto e se os queimadores estão totalmente engatados.

**Nota:** O parafuso de regulação do gás para a posição de chama baixa deve ser solto ao mudar do GPL para o gás natural. Durante a mudança do gás natural para o GPL, deve ser apertado.

**1.** Coloque os queimadores de fogão na posição baixa e puxe os botões de controle do fogão localizados no painel de controle. (Ver Fig. 4)

**2.** Aperte/solte o parafuso de ajuste de gás mostrado na Figura 5 com a ajuda de uma chave de fenda de tamanho adequado. (Ver fig. 6) Isto permite que a chama seja aumentada ou diminuída na posição baixa. Regular o gás adequado de modo a que o comprimento da chama seja de, pelo menos, 4 mm.

**3.** Para a última inspeção, coloque as chamas dos queimadores de cozinha nas posições mais alta e mais baixa. Em ambos os casos, a chama deve estar acesa.

**4.** Repita estes procedimentos para cada queimador na cozinha.

**5.** Depois de fazer o ajuste de gás apropriado, instale os botões de controle para poder usar o produto.



Figura 4

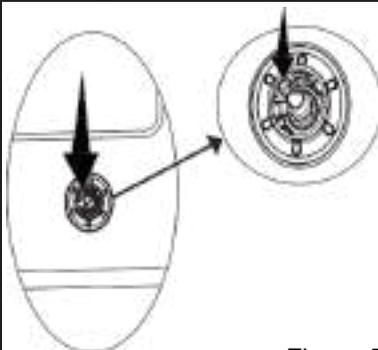


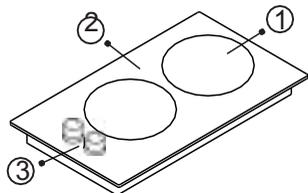
Figura 5



Figura 6

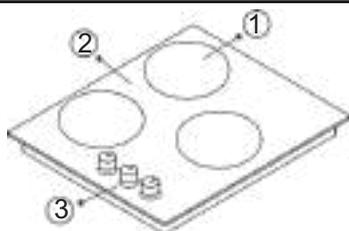
**ATENÇÃO:** Dependendo do tipo de hidratante utilizado no seu produto, a posição do cotonete de ajuste de gás pode variar.

# INTRODUÇÃO AO APARELHO



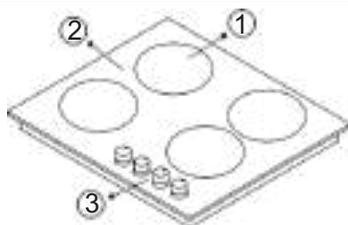
## Cozinha de 30 cm

1. Zona de cozedura
2. Superfície de vidro ou metal
3. Botões de controlo



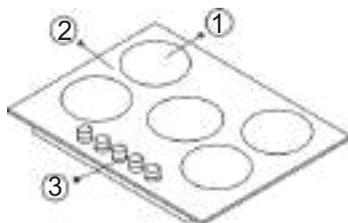
## Cozinha de 45 cm

1. Zona de cozedura
2. Superfície de vidro ou metal
3. Botões de controlo



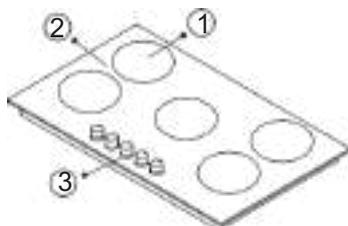
## Cozinha de 60 / 65 cm

1. Zona de cozedura
2. Superfície de vidro ou metal
3. Botões de controlo



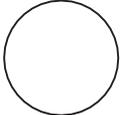
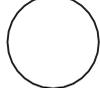
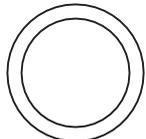
## Cozinha de 70 cm

1. Zona de cozedura
2. Superfície de vidro ou metal
3. Botões de controlo



## Cozinha de 90 cm

1. Zona de cozedura
2. Superfície de vidro ou metal
3. Botões de controlo

<b>* Zona de cozimento (opcional)</b>					
					
Queimador pequeno	Queimador intermédio	Queimador grande	Queimadores Wok		
					
Aquecedor elétrico (placa de aquecimento)	Aquecedor cerâmico elétrico de 180 mm	Aquecedor cerâmico elétrico de 140 mm	120/180mm aquecedor elétrico de vidro cerâmico	220/300mm aquecedor cerâmico de vidro elétrico	Aquecedor elétrico de vitrocerâmica de 140 / 250 mm

<b>* Grelhas (opcional)</b>				
				
				

<b>* Acessórios (Opcional)</b>		
		<b>Adaptador de café (cafeteira)</b> Pode ser usado para cafeteiras. Verifique se as pernas do adaptador de café estão totalmente sentadas na prateleira e colocadas no centro da placa de cozimento.
		<b>Adaptador Wok Burner</b> Pode ser usado para panelas wok. Quando são utilizados recipientes de fundo plano no queimador wok, o adaptador do queimador wok não deve ser utilizado. O adaptador de queimador wok é adequado para recipientes convexos.

## ESPECIFICAÇÕES

* 140mm aquecedor elétrico de cerâmica de vidro	1200 W
* 180mm aquecedor elétrico de cerâmica de vidro	1700 / 1800 W
* 120/180mm aquecedor elétrico de cerâmica de vidro	1700 W
* 140/250mm aquecedor elétrico de cerâmica de vidro	1800 W
* 220/300mm aquecedor elétrico de cerâmica de vidro	2400 W
* Aquecedor elétrico de 80mm (placa quente)	450 W
* 145mm aquecedor elétrico (placa quente)	1000 W
* 145mm aquecedor rápido elétrico (placa quente)	1500 W
* Aquecedor elétrico de 180mm (placa quente)	1500 W
* 180mm aquecedor rápido elétrico (placa quente)	2000 W
Tensão de corrente	220-240 V ~ 50-60 Hz.

**ATENÇÃO:** A especificação técnica e a tabela injetora devem ser levadas em conta na alteração a ser feita pelo serviço autorizado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer problemas que surjam devido a quaisquer modificações defeituosas.

**ATENÇÃO:** Para aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

**ATENÇÃO:** Os valores indicados no aparelho ou na documentação que o acompanha são leituras laboratoriais de acordo com os regulamentos correspondentes. Estes valores podem variar



consoante a utilização e as condições ambientais.

# Tabela de injetores

Por Tipo de Gás Queimador Especificações	G20-20 mbar			G25-25 mbar		G20-25 mbar		G20-13 mbar	
	Gás Natural			Gás Natural		Gás Natural		Gás Natural	
Queimador Wok (4,5)	Injetor	1.60	em milímetro	1.60	em milímetro	1.35	em milímetro	1.84	em milímetro
	Fluxo de gás	0.421	m³/h	0.487	m³/h	0.418	m³/h	0.424	m³/h
	Alimentação	4.50	KW	4.50	KW	4.50	KW	4.50	KW
Queimador Wok (3,5)	Injetor	1.40	em milímetro	1.40	em milímetro	1,28	em milímetro	1.60	em milímetro
	Fluxo de gás	0.327	m³/h	0.379	m³/h	0.326	m³/h	0.330	m³/h
	Alimentação	3.50	KW	3.50	KW	3.50	KW	3.50	KW
Queimador Wok (2,5)	Injetor	1.15	em milímetro	1.15	em milímetro	1.06	em milímetro	1.35	em milímetro
	Fluxo de gás	0.234	m³/h	0.270	m³/h	0.233	m³/h	0.235	m³/h
	Alimentação	2.50	KW	2.50	KW	2.50	KW	2.50	KW
Queimador Wok (2,4)	Injetor	1.15	em milímetro	1.15	em milímetro	1.10	em milímetro	-	em milímetro
	Fluxo de gás	0,224	m³/h	0.260	m³/h	0.223	m³/h	-	m³/h
	Alimentação	2.40	KW	2.40	KW	2.40	KW	-	KW
Queimador Wok (1,9)	Injetor	1.05	em milímetro	1.05	em milímetro	1.00	em milímetro	-	em milímetro
	Fluxo de gás	0.178	m³/h	0.206	m³/h	0.177	m³/h	-	m³/h
	Alimentação	1.90	KW	1.90	KW	1.90	KW	-	KW
Queimador Rápido	Injetor	1.15	em milímetro	1.15	em milímetro	1.10	em milímetro	1.45	em milímetro
	Fluxo de gás	0.271	m³/h	0.314	m³/h	0.270	m³/h	0.273	m³/h
	Alimentação	2.90	KW	2.90	KW	2.90	KW	2.90	KW
Queimador	Injetor	0.97	em milímetro	0.97	em milímetro	0.92	em milímetro	1.10	em milímetro

<b>Semirrápido</b>	<b>Fluxo de gás</b>	0.159	m <sup>3</sup> /h	0.184	m <sup>3</sup> /h	0.158	m <sup>3</sup> /h	0.160	m <sup>3</sup> /h
	<b>Alimentação</b>	1.70	KW	1.70	KW	1.70	KW	1.70	KW
<b>Queimador pequeno</b>	<b>Injetor</b>	0.72	em milímetro	0.72	em milímetro	0.70	em milímetro	0.85	em milímetro
	<b>Fluxo de gás</b>	0.096	m <sup>3</sup> /h	0.103	m <sup>3</sup> /h	0.088	m <sup>3</sup> /h	0.090	m <sup>3</sup> /h
	<b>Alimentação</b>	0.95	KW	0.95	KW	0.95	KW	0.95	KW

Por Tipo de Gás Queimador Especificações	G30.28-30 mbar			G31-37 mbar		G30-50 mbar		G30-37 mbar	
	GPL			GPL		GPL		GPL	
Queimador Wok (4,5)	Injetor	1.07	em milímetr o	1.07	em milímetr o	0.92	em milímetr o	1.00	em milímetr o
	Fluxo de gás	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Alimentação	4.50	KW	4.50	KW	4.50	KW	4.50	KW
Queimador Wok (3,5)	Injetor	0.96	em milímetr o	0.96	em milímetr o	0.76	em milímetr o	0.96	em milímetr o
	Fluxo de gás	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Alimentação	3.50	KW	3.50	KW	3.50	KW	3.50	KW
Queimador Wok (2,5)	Injetor	0.82	em milímetr o	0.82	em milímetr o	0.73	em milímetr o	0.78	em milímetr o
	Fluxo de gás	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Alimentação	2.50	KW	2.50	KW	2.50	KW	2.50	KW
Queimador Wok (1,9)	Injetor	0.68	em milímetr o	0.68	em milímetr o	0.60	em milímetr o	0.65	em milímetr o
	Fluxo de gás	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Alimentação	1.90	KW	1.90	KW	1.90	KW	1.90	KW
Queimador Rápido	Injetor	0.85	em milímetr o	0.85	em milímetr o	0.75	em milímetr o	0.85	em milímetr o
	Fluxo de gás	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Alimentação	2.90	KW	2.90	KW	2,90	KW	2.90	KW
Queimador Semirrápido	Injetor	0.65	em milímetr o	0.65	em milímetr o	0.60	em milímetr o	0.65	em milímetr o
	Fluxo de gás	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Alimentação	1.70	KW	1.70	KW	1.70	KW	1.70	KW
Queimador	Injetor	0.50	em milímetr o	0.50	em milímetr o	0.43	em milímetr o	0.50	em milímetr o

pequeno	Fluxo de gás	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Alimentação	0.95	KW	0.95	KW	0.95	KW	0.95	KW

**Nota:** Os valores de diâmetro escritos no injetor são especificados sem vírgula. Por exemplo: o diâmetro de 1,70 mm é especificado como 170 no injetor.

## CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

Verifique se a instalação elétrica e de gás é adequada para colocar o aparelho em funcionamento. Se a instalação elétrica e de gás não for adequada, chame um instalador aprovado para consertar os serviços necessários.

**ATENÇÃO:** O fabricante não se responsabiliza por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ATENÇÃO:** É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também ter a instalação elétrica pronta.

**ATENÇÃO:** Ao instalar o produto, devem ser observadas as regras especificadas nos regulamentos locais relativos à eletricidade e ao gás.

**ATENÇÃO:** Verifique se não há danos ao aparelho antes de instalá-lo. Não instale o aparelho se estiver danificado. Produtos danificados causam um risco à sua segurança.

**ATENÇÃO:** Mantenha os canais de ventilação abertos.

**ATENÇÃO:** Durante a instalação, deve ser utilizado equipamento de proteção individual adequado e devem ser respeitadas as normas de segurança aplicáveis.

**ATENÇÃO:** O produto deve ser posicionado de



forma a evitar qualquer fluxo de ar que possa afetar a

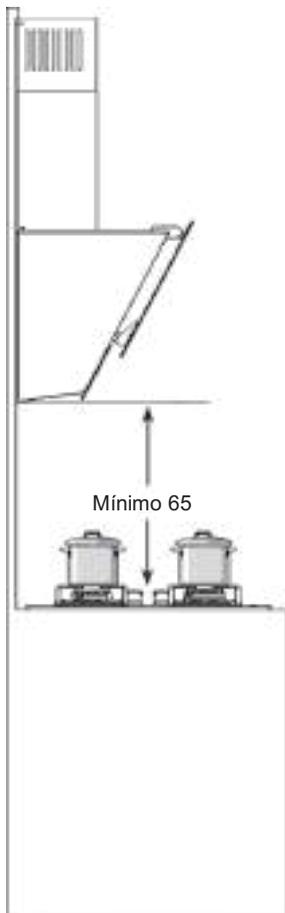


evita-se a ignição e a acumulação de gás não queimado.

**ATENÇÃO:** Todos os tipos de móveis de cozinha próximos ao produto, as superfícies utilizadas, filmes sintéticos e adesivos devem ser rigorosamente resistentes ao calor. (Mínima 100 °C)

**ATENÇÃO:** O produto não deve ser instalado em frigoríficos, máquinas de lavar loiça, máquinas de lavar e secar roupa.

## Lugar certo para instalação



O produto é projetado de acordo com as bancadas de cozinha que são fornecidas no mercado. Deve ser deixada uma distância segura entre as paredes e os móveis da cozinha. Se for necessário instalar um exaustor ou aspirador sobre a parte superior do produto, siga as instruções no fabricante do exaustor ou aspirador para a altura de instalação. (Mínimo 65 cm)

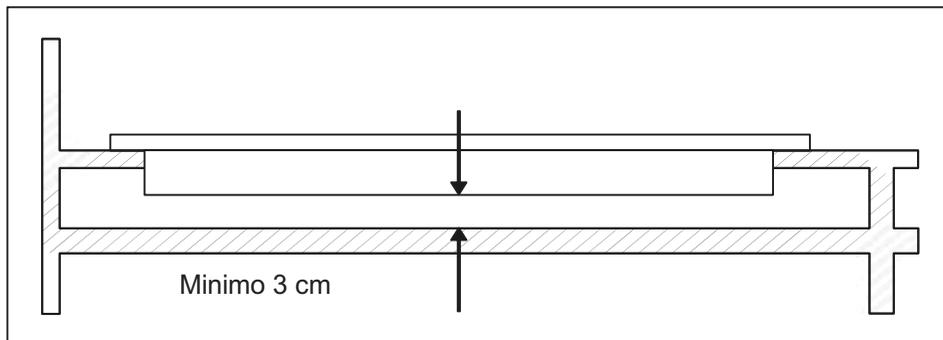
A bancada deve ser horizontalmente reta e fixa. O espaço em que a cozinha será colocada na bancada deve ser cortado de acordo com as dimensões da instalação da cozinha. Ao instalar o produto, devem ser respeitadas as regras especificadas nos regulamentos locais relativos à eletricidade e ao gás.

No caso de poder tocar na parte inferior do produto devido à instalação num tampo de gaveta, esta secção deve ser separada por uma prateleira de madeira.

Se a sua cozinha for montada perto de uma parede do lado direito ou esquerdo, a distância mínima entre a parede e a cozinha deve ser de 60 mm.

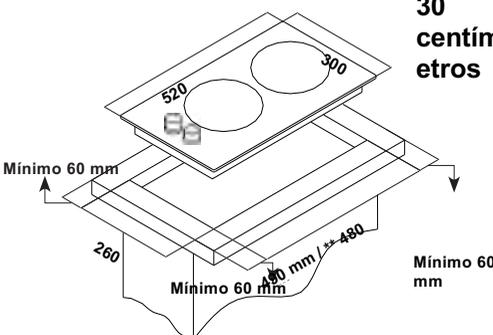
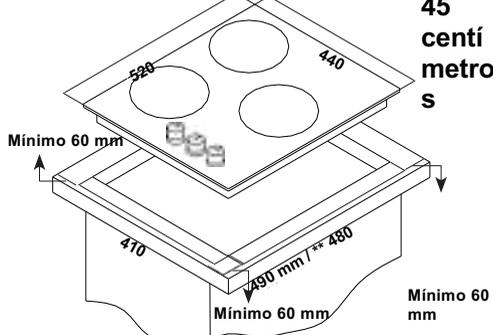
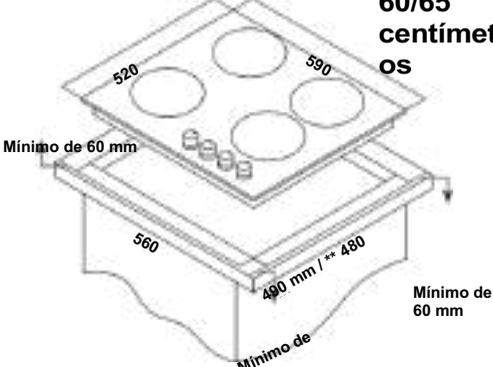
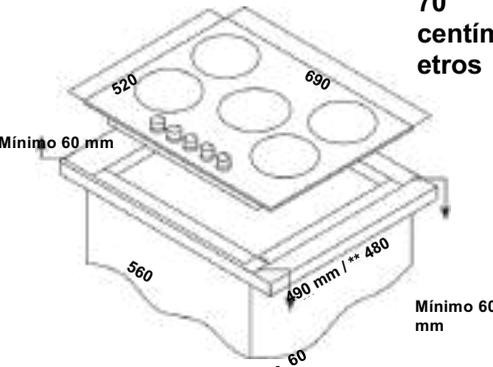
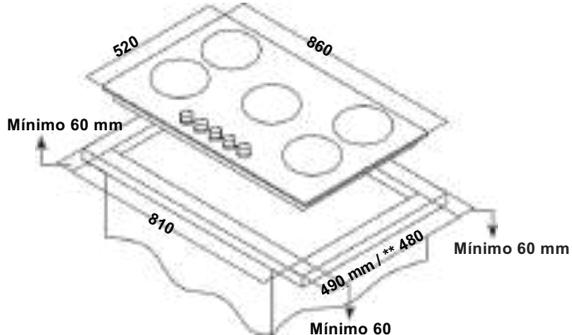
■ ■ ■  

Ao instalar o produto em uma bancada com um armário, uma prateleira (pelo menos 3 cm) deve ser instalada, como ilustrado na imagem abaixo, para dividir o armário do produto. Isso não é necessário se o produto estiver instalado em uma cozinha embutida.



## Tamanho do buraco na bancada

Preste atenção aos desenhos e dimensões abaixo ao instalar a bancada e ajustar os tamanhos de corte da bancada.

 <p><b>30 centímetros</b></p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>260</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>490 mm / ** 480</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>** aplica-se apenas à Itália.</p>	 <p><b>45 centímetros</b></p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>410</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>490 mm / ** 480</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>** aplica-se apenas à Itália.</p>
 <p><b>60/65 centímetros</b></p> <p>Mínimo de 60 mm</p> <p>560</p> <p>Mínimo de 60 mm</p> <p>490 mm / ** 480</p> <p>Mínimo de 60 mm</p> <p>** aplica-se apenas à Itália.</p>	 <p><b>70 centímetros</b></p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>560</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>490 mm / ** 480</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>** aplica-se apenas à Itália.</p>
 <p><b>90 centímetros</b></p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>810</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>490 mm / ** 480</p> <p>Mínimo 60 mm</p> <p>** aplica-se apenas à Itália.</p>	

## **Instalação correta para cozinha embutida de metal**

Antes de iniciar a instalação, desligue o queimador, as tampas do queimador e as grelhas da cozinha. Quando a instalação estiver concluída, coloque as peças separadas na cozinha.

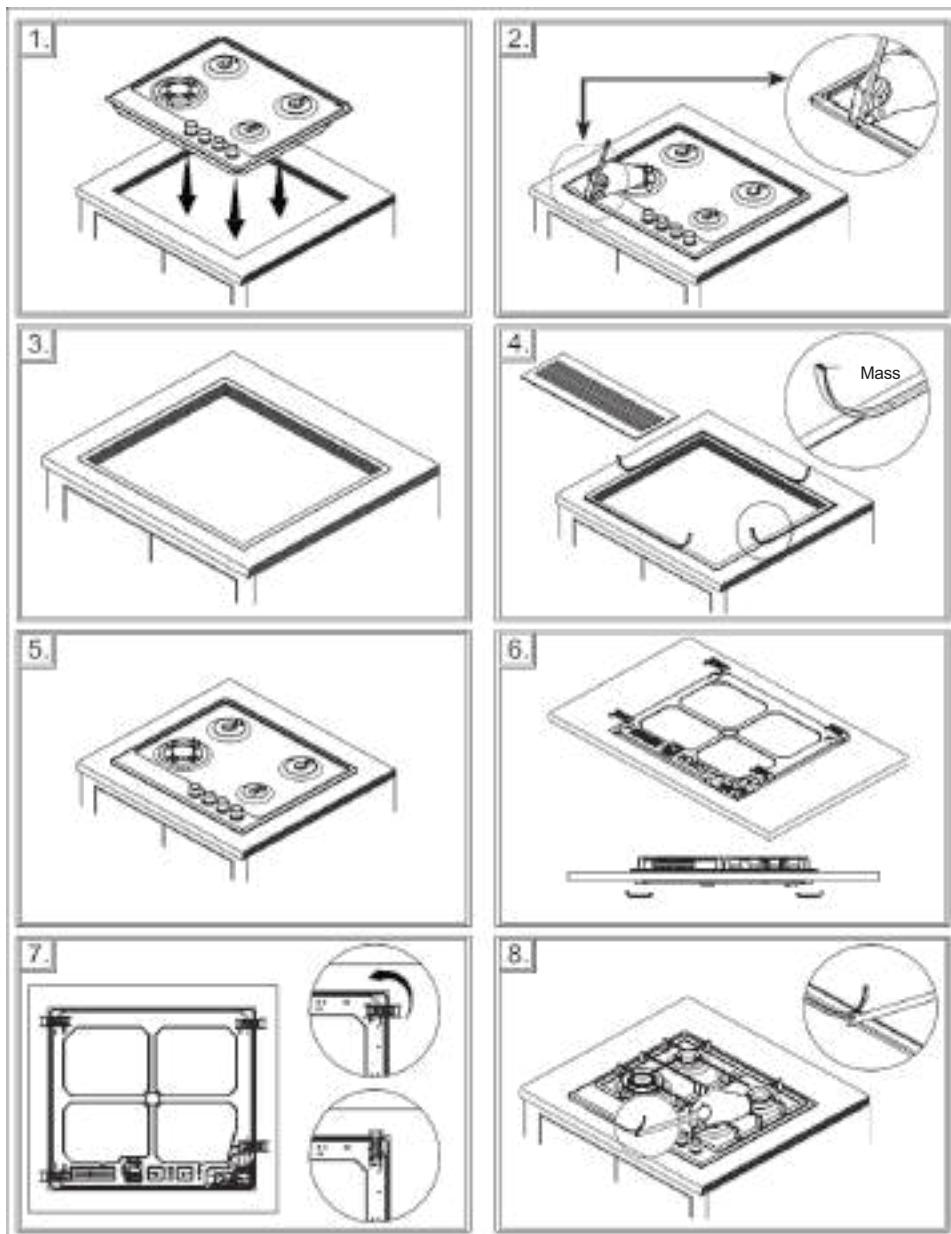
1. Coloque a cozinha no balcão.
2. Desenhe a área ao redor da cozinha com uma caneta.
3. Depois de concluir o desenho, retire a cozinha da bancada.
4. Para evitar a entrada de materiais estranhos e líquidos entre o cooktop e a bancada, cole a pasta que vem na embalagem no centro da linha que você desenhou. Nos cantos, dobre a pasta e aumente o número de tranças até que os espaços livres nos cantos sejam preenchidos.
5. Coloque o canto de volta no balcão para que fique em cima da massa.
6. Fixe a cozinha usando os grampos e parafusos fornecidos na embalagem.
7. Depois de prender a panela, raspe a pasta restante.

## **Instalação correta para cozinha embutida em vidro**

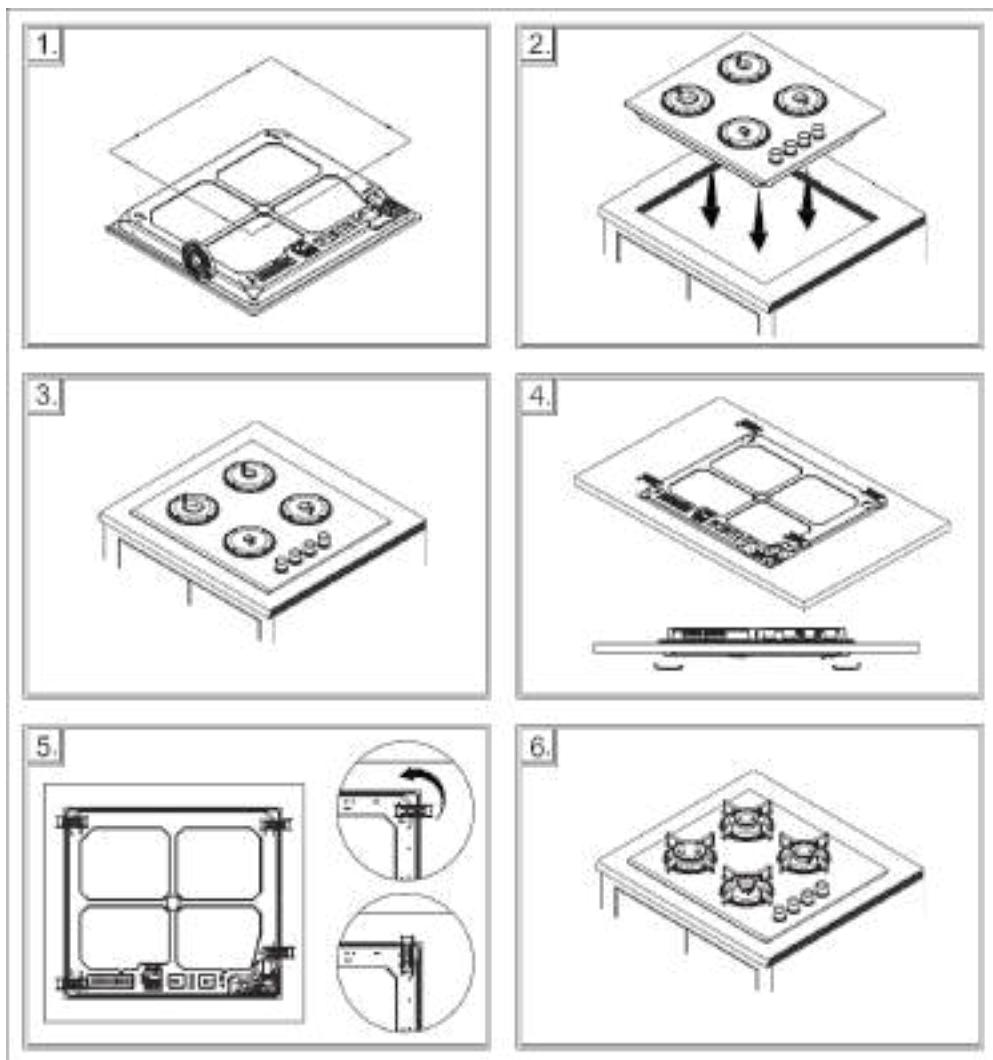
Antes de iniciar a instalação, desligue o queimador, as tampas do queimador e as grelhas da cozinha. Quando a instalação estiver concluída, coloque as peças separadas na cozinha.

1. Coloque o fogão de cabeça para baixo sobre uma superfície plana.
2. Para evitar a entrada de materiais estranhos e líquidos entre a placa e a bancada, cole o pávio fornecido na embalagem às superfícies de vidro visíveis da placa.
3. Coloque a cozinha no balcão.
4. Fixe a cozinha usando os grampos e parafusos fornecidos na embalagem.

## Diagrama de instalação da cozinha metálica embutida

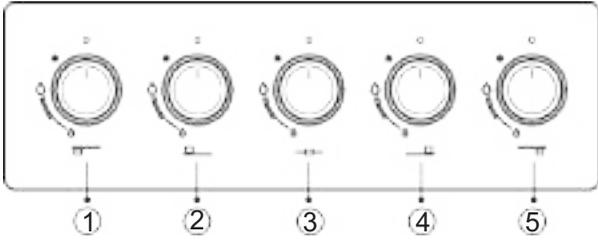
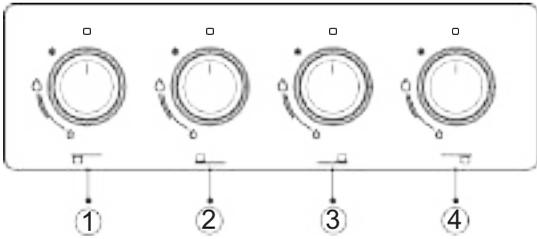
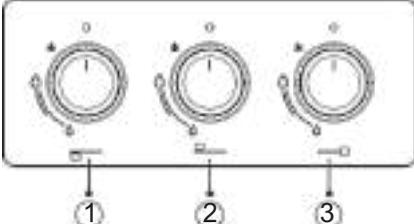
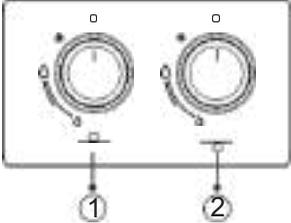


# Diagrama de instalação de cozinha embutida de vidro

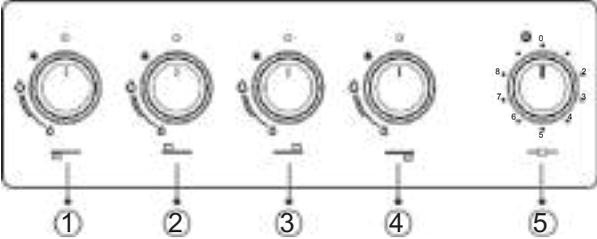
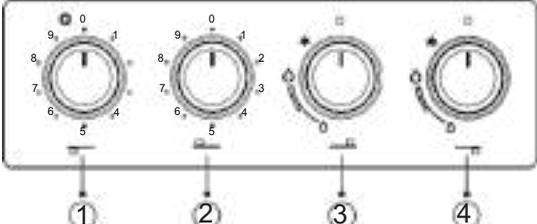
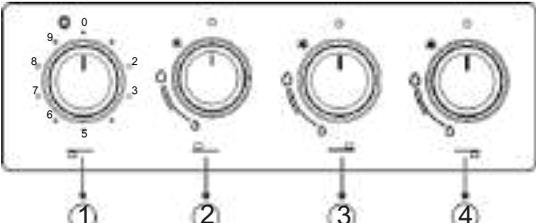
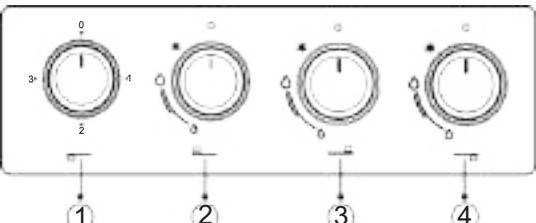


# PAINEL DE CONTROLE

para fogões a gás;

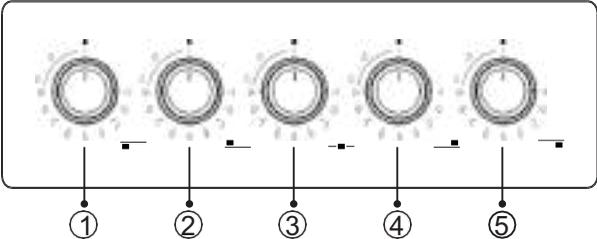
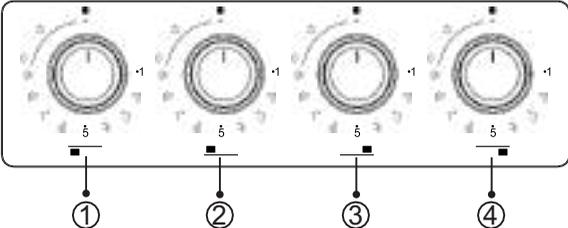
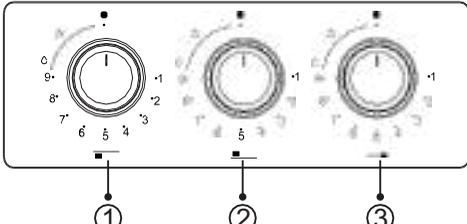
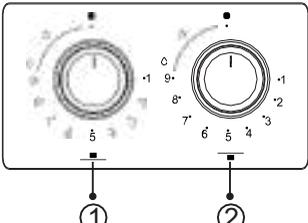
	<p><b>Cozinha 90-70 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li><li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li><li>3. Queimador Central</li><li>4. Queimador de gás traseiro direito</li><li>5. Queimador de gás dianteiro direito</li></ol>
	<p><b>Fogão de 60/65 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li><li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li><li>3. Queimador de gás traseiro direito</li><li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li></ol>
	<p><b>Cozinha de 45 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li><li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li><li>3. Queimador direito</li></ol>
	<p><b>Cozinha de 30 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Queimador traseiro</li><li>2. Queimador dianteiro</li></ol>
<p><b>ATENÇÃO:</b> O painel acima é apenas para fins ilustrativos. Considere o painel no seu dispositivo.</p>	

## Para Fogões Gás-Elétricos;

	<p style="text-align: center;"><b>Cozinha de 90 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li> <li>5. Aquecedor elétrico</li> </ol>
	<p style="text-align: center;"><b>Cozinha de 60 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecedor elétrico dianteiro esquerdo</li> <li>2. Aquecedor elétrico traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li> </ol>
	<p style="text-align: center;"><b>Cozinha de 60 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecedor elétrico dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li> </ol>
	<p style="text-align: center;"><b>Cozinha de 60 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecedor elétrico dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li> </ol>

**ATENÇÃO:** O painel acima é apenas para fins ilustrativos. Considere o painel no seu dispositivo.

## Para fogões elétricos a gás para fogões de várias etapas

	<p><b>70-90 cm cozinha</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador Central</li> <li>4. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>5. Queimador de gás dianteiro direito</li> </ol>
	<p><b>Cozinha de 60 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador de gás traseiro direito</li> <li>4. Queimador de gás dianteiro direito</li> </ol>
	<p><b>Cozinha de 45 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queimador de gás dianteiro esquerdo</li> <li>2. Queimador de gás traseiro esquerdo</li> <li>3. Queimador direito</li> </ol>
	<p><b>Cozinha de 30 cm</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queimador traseiro</li> <li>2. Queimador dianteiro</li> </ol>
<p><b>ATENÇÃO:</b> O painel acima é apenas para fins ilustrativos. Considere o painel no seu dispositivo.</p>	

# UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## Utilização inicial do aparelho

Retire as películas de proteção e os rótulos que possam estar no aparelho.

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o.

Lave à mão as partes removíveis dos queimadores com uma esponja, um pouco de detergente para a máquina de lavar louça e água quente. Depois de enxaguar e secar as peças, remonte os queimadores. (Ver Montagem de Peças de Queimador de Cozinha)

Ligue o aparelho ao gás e à eletricidade. As peças metálicas são protegidas com um produto de cuidado. Portanto, quando o aparelho é ligado pela primeira vez, odores e, possivelmente, fumaça são produzidos.

Estes odores e fumos resultantes não indicam que o aparelho esteja a funcionar mal ou mal ligado e não são prejudiciais para a saúde.

## Aplicação da secção da placa de gás

1. Antes de começar a utilizar a bancada, certifique-se de que as tampas do queimador estão na posição correta. O posicionamento correto dos exaustores do queimador é mostrado na figura abaixo.

Figura 7

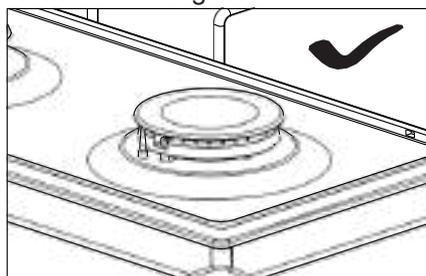
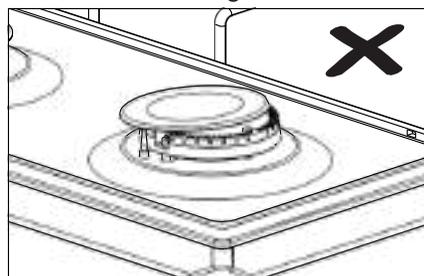
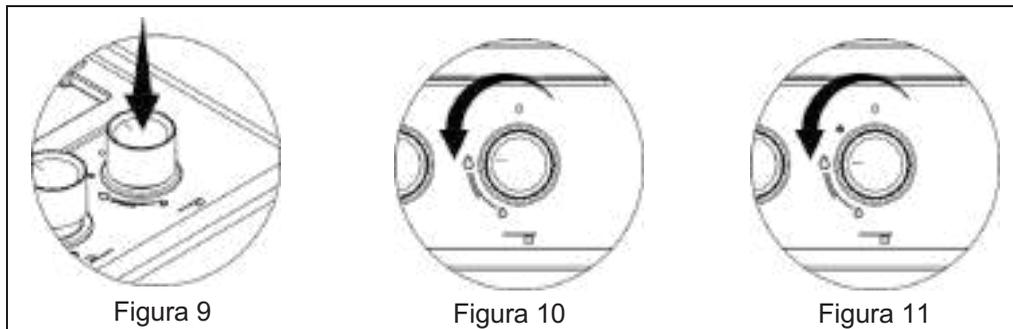


Figura 8



2. Antes de usar o queimador, certifique-se de que o corpo do queimador, os dutos do queimador, a piscina do queimador e o orifício do injetor estão secos e limpos.

3. Para usar o queimador de cozimento de sua escolha, pressione primeiro o botão na direção da seta e espere 5 segundos para que o ar escape através dos dutos (ver Fig. 9).



**Em modelos com ignição manual;** você pode acender o queimador de sua escolha com um isqueiro (fósforo, isqueiro) girando o botão na direção da seta (ver Fig. 10).

\* **Em modelos com botão (automático) de ignição;** você pode ligar o queimador de cozimento de sua escolha pressionando o botão na direção da seta (ver Fig. 9) e girando o botão na direção da seta (ver Fig. 11).

**ATENÇÃO:** A ignição ocorre por meio de eletricidade nos modelos de ignição (automática) por um botão. Portanto, certifique-se de que o produto está conectado à eletricidade antes de usá-lo.

**RISCO DE EXPLOÇÃO E QUEIMADURAS:** Quando en-

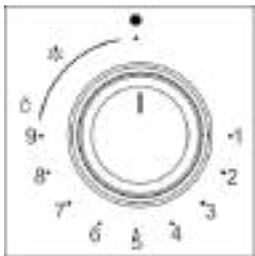
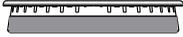
Ligue o queimador do fogão, pressione e segure o botão por até 15 segundos para ativar o sistema de verificação de chamas. Se você segurar o botão por mais tempo, há risco de explosão e queimaduras, pois isso fará com que o gás se acumule. Se não houver ignição, aguarde pelo menos um minuto. Em seguida, tente executar a ignição novamente.

## Locais do queimador de cozinha

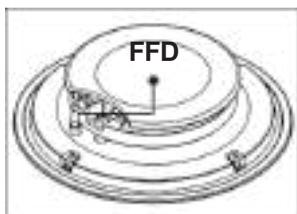
Pode controlar o queimador de cozinha com a ajuda dos botões no painel de controlo do aparelho.

Fora da posição		
Chama cheia		
Chama fraca		

## Para cozinhas de vários passos;

	Fora da posição		
	Chama cheia	9	
	Chama fraca	1	

## \* Dispositivo de falha de chama (FFD)



Para modelos com um dispositivo de falha de chama, aguarde 5 a 10 segundos com o botão pressionado depois de ligar de acordo com as instruções. O mecanismo de segurança será ativado dentro deste período e garantirá que a cozinha está em condições de funcionamento. O dispositivo de falha de chama corta o gás do queimador do fogão automaticamente no caso de o fogo do fogão se apagar por qualquer motivo indesejado.

## \* Queimador Wok



O queimador wok é caracterizado por seu rápido cozimento . Uma vez que tem um sistema de chama de anel duplo, oferece uma distribuição homogénea de calor para a base da panela a alta temperatura. É ideal para cozinhar a curto prazo e a alta temperatura. Se você quiser usar uma panela de fundo plano no queimador wok, você precisará remover o adaptador do queimador wok do cooktop.

## Diâmetros de panelas para usar em queimadores de cozinha

Tipo de queimador	Cozinhas com tampos de vidro					
	Queimad or de 30 cm	Queimad or de 45 cm	Controlo lateral de 60 cm	Controlo frontal de 60 cm	Controlo frontal de 70 cm	Controlo frontal de 90 cm
Queimador pequeno	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros
Queimador intermédio	---	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-22 centímetros
Queimador grande	18-24 centímetros	22-24 centímetros	22-24 centímetros	22-24 centímetros	22-24 centímetros	22-26 centímetros
Queimador Wok	24-26 centímetros	---	24-26 centímetros	24-26 centímetros	24-26 centímetros	26-30 centímetros

Tipo de queimador	Cozinhas com tampos metálicos					
	30 cm queima dos	Queimad or de 45 cm	Controlo lateral de 60 cm	Controlo frontal de 60 cm	Controlo frontal de 70 cm	Controlo frontal de 90 cm
Queimador pequeno	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros	12-18 centímetros
Queimador intermédio	---	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-20 centímetros	18-22 centímetros
Queimador grande	18-22 centímetros	22-24 centímetros	22-26 centímetros	22-24 centímetros	22-24 centímetros	22-26 centímetros

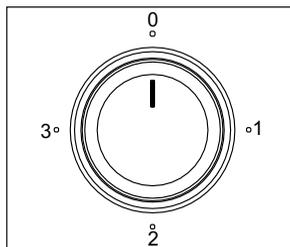


Queimador Wok	24-26 centímetros	26-32 centímetros				
---------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**ATENÇÃO:** O diâmetro do vaso a ser utilizado nos produtos deve ser de pelo menos 12 cm.

## Usando a seção de placa elétrica

### \* Zona de cozimento elétrico (placa quente)



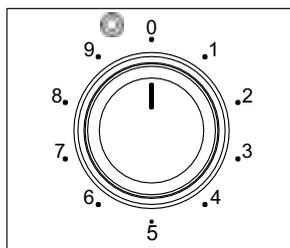
Você pode operar o botão no painel de controle da zona de cozimento elétrico, girando-o para o nível desejado. Ao girar o botão no painel de controle da zona de cozimento elétrico para a posição off ( 0 ), você pode parar a operação.

Os níveis de calor das zonas de cozedura elétrica (placas) são indicados na tabela.

Zona de cozedura elétrica (placa elétrica)	Nível 1	Nível 2	Nível 3
Ø80 milímetros	200 W	250 W	450 W
Ø145 milímetros	250 W	750 W	1000 W
Ø180 milímetros	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W

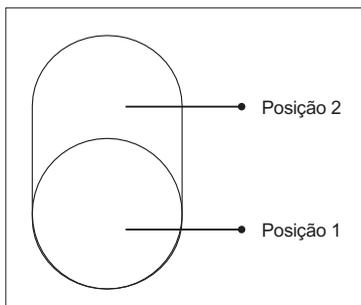
Ao usar zonas de cozimento elétricas (placas quentes), execute-as em repouso por 5 minutos na configuração mais alta. Esta operação irá limpar os restos da produção. Enquanto isso, uma leve fumaça e odor podem aparecer. Isso é normal e não um defeito de fabricação.

### \* Área de cozedura elétrica (placa vitrocerâmica)



Você pode operar o botão no painel de controle da zona de cozimento elétrico, girando-o para o nível desejado. Ao girar o botão no painel de controle da zona de cozimento elétrico para a posição off ( 0 ), você pode parar a operação.

### \* Utilização de zonas de cozedura vitrocerâmicas de várias secções

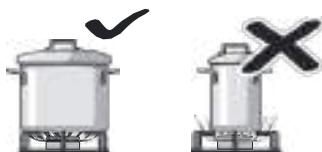


As zonas de cozedura de várias secções permitem cozinhar com painéis de diferentes tamanhos na mesma zona de cozedura. Quando estas zonas de cozedura estão em funcionamento, a secção de cozedura interior funciona primeiro.

Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para alterar o diâmetro ativo da zona de cozedura multicerâmica. Assim que a secção de cozedura mudar, ouvirá um 'clique'.

**Nota:** As duas zonas de cozedura diferentes da placa vitrocerâmica de várias secções não funcionam de forma independente.

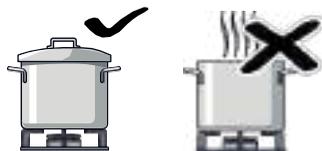
## Uso adequado do pote



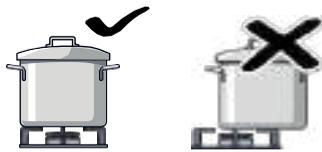
Use pratos do tamanho certo para cada zona de cozimento. Não utilize pratos pequenos numa área de cozedura grande. A chama não deve atingir as paredes do contentor.



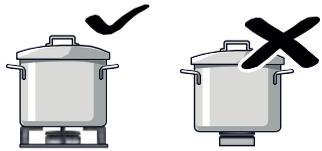
Não utilize recipientes com bases convexas ou côncavas. Desta forma, os pratos podem ser virados. Use apenas placas com fundo plano. Se você usar o adaptador de queimador wok para o processo de cozimento, você pode usar placas convexas.



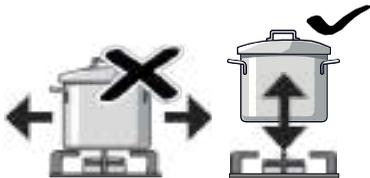
Não cozinhe sem tampa ou com a tampa entreaberta. Isto provoca um desperdício de energia. Salpicos e transbordamentos podem danificar a superfície da placa e causar um incêndio.



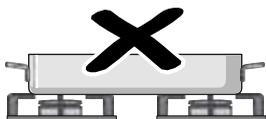
Centralize o prato exatamente na área de cozimento. Caso contrário, pode cair.



Nunca coloque utensílios diretamente nas zonas de cozedura, coloque-os sempre na prateleira. Antes de utilizar o produto, certifique-se de que as grelhas estão no local certo.



Quando quiser colocar a panela noutra zona de cozedura, em vez de a deslizar, levante-a e coloque-a em cima da zona de cozedura que pretende.



Nunca utilize dois queimadores ou fontes de calor ao mesmo tempo para aquecer uma panela. Em caso de cozedura prolongada, evite utilizar a grelha e as terrinas à temperatura máxima.

## ADVERTÊNCIAS DE COZINHA

**ATENÇÃO:** Cozinhar sozinho com óleo sólido ou líquido no aparelho é perigoso, pode causar um incêndio.

**PERIGO DE QUEIMADURAS:** Durante a utilização, os elementos de aquecimento do aparelho estão quentes.

Evite tocar em elementos de aquecimento! Pode haver risco de queimaduras.

**ATENÇÃO:** Tenha cuidado ao usar álcool na sua alimentação. O álcool evapora a altas temperaturas e pode pegar fogo se entrar em contato com superfícies quentes.

**CUIDADO:** Não aqueça latas fechadas ou frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

**CUIDADO:** As placas de plástico podem derreter a altas temperaturas e danificar o aparelho. Não utilize placas de plástico.

**ATENÇÃO:** Certifique-se de que as grelhas estão totalmente assentadas no cooktop. As telas que não estão devidamente ajustadas podem causar o derramamento de materiais colocados sobre elas.

**CUIDADO:** Não coloque pratos e panelas vazias em áreas de cozinha expostas.

**ATENÇÃO:** As bases ásperas de panelas e frigideiras riscam a superfície cerâmica. Use apenas panelas e frigideiras com base lisa.



**CUIDADO:** Nunca prepare alimentos diretamente na superfície do vidro. Use sempre um prato de cozinha adequado.

**ATENÇÃO:** Desligue sempre as zonas de cozedura após cada utilização.

**CUIDADO:** Não utilize zonas de cozedura sem panelas e frigideiras colocadas sobre elas.

**CUIDADO:** Não coloque as tampas das panelas sobre as áreas de cozimento.

**ATENÇÃO:** Quando quiser colocar a panela noutra zona de cozedura, em vez de a deslizar, levante-a e coloque-a em cima da zona de cozedura que pretende.

**CUIDADO:** Nunca encha a panela com mais de um terço do óleo. Não saia da cozinha enquanto aquece os óleos. O óleo excessivamente quente representa um risco de incêndio.

**AVISO:** As chamas podem inflamar o filtro de óleo de um exaustor. Nunca prepare refeições queimadas sob uma capa de intervalo.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A limpeza regular prolonga a vida útil do aparelho e reduz os problemas frequentes.

**ATENÇÃO:** Desligue a ligação elétrica do aparelho. Ele corre o risco de sofrer um choque elétrico.

**ATENÇÃO:** Espere o aparelho arrefecer antes de limpar. Superfícies quentes podem causar queimaduras.

**ATENÇÃO:** As superfícies do queimador e das partes da grelha embotam ligeiramente com o tempo. Isto é muito normal e não significa qualquer deterioração material.

**CUIDADO:** O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode infiltrar-se nas peças condutoras de eletricidade e causar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.

**ATENÇÃO:** Nunca lave peças de eletrodomésticos na máquina de lavar loiça! (excluindo acessórios)

**CUIDADO:** Por abertura accidental do aparelho ou por calor residual quando o aparelho está coberto, o material coberto do aparelho pode pegar fogo, rachar ou derreter. Nunca cubra o aparelho com uma capa, pano ou película protetora.

**1.** Limpe as superfícies de vidro com agentes de limpeza de vidro especiais. Para limpar superfícies de vidro, não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados, pois arranhar as superfícies de vidro pode quebrar.

**2.** Não utilize detergentes alifáticos ou de hidrocarbonetos.

**3.** Nunca utilize materiais inflamáveis como ácido, diluente ou gás para limpar o aparelho.

**4.** Use estearato de potássio (sabão neutro) para sujeira e manchas.

**5.** O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Isso facilita a limpeza de restos de alimentos e evita que esses resíduos queimem quando o produto for usado novamente mais tarde.

**6.** Após a limpeza, certifique-se de limpar completamente qualquer líquido restante e limpe imediatamente qualquer alimento que salpice durante o cozimento.

**7.** Não utilize ferramentas duras como escovas, esponjas de aço ou facas para limpar o aparelho. Não utilize produtos abrasivos, raspadores ou detergentes.

**8.** A utilização de alguns detergentes ou produtos de limpeza pode danificar a superfície. Não utilize detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos pontiagudos durante a limpeza.

**9.** Limpe o painel de controlo e os botões com um pano húmido e seque-os com um pano seco.

**10.** Com o tempo, os botões de cozimento podem tornar-se difíceis de girar ou não girar de todo, caso em que os botões devem ser substituídos. A alteração só deve ser feita através do serviço autorizado.

**11.** Limpe imediatamente as substâncias que contenham vinagre, limão, sal, cola e ácidos e alcalinos semelhantes derramados no aparelho.

**12.** Limpe e seque o aparelho e os seus acessórios após cada utilização.

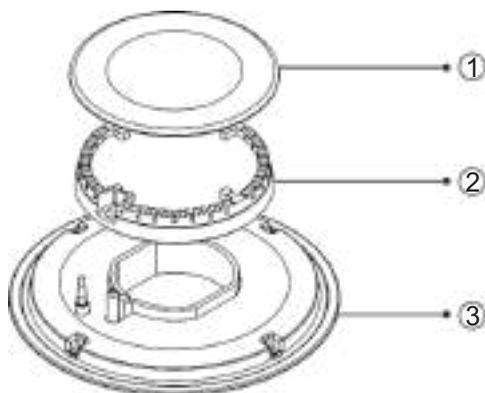
**13.** Limpe as zonas de cozedura e todas as peças amovíveis à mão apenas com um pano macio, um pouco de detergente e água quente.

**14.** Limpe as partes não removíveis das zonas de cozedura com um pano húmido e água quente.

15. Limpe os elementos de ignição com um pano bem torcido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios de chama e a tampa de ignição estão completamente secos. Caso contrário, não haverá faísca no final do processo de ignição.

16. Se o aparelho não for utilizado durante um período de tempo superior ao habitual, deve ser cuidadosamente limpo antes de voltar a ser posto em funcionamento e o seu correto funcionamento deve ser verificado por um técnico autorizado.

### Montagem de peças de queimador de cozinha



1. Tampa do queimador

2. Corpo do queimador

3. Piscina do queimador

Coloque o corpo do queimador do fogão na piscina do queimador. Certifique-se de que o corpo do queimador está posicionado na piscina do queimador, rodando o corpo do queimador para a esquerda e para a direita. Após esta operação, coloque a tampa do queimador exatamente acima do corpo do queimador de cozinha.

**ATENÇÃO:** Caso as peças do queimador de cozinha não sejam montadas corretamente após a limpeza, o desempenho da ignição será afetado negativamente.

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Você pode resolver os problemas que pode encontrar com seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar para o serviço. Caso tenha problemas com o produto, primeiro reveja a tabela abaixo e experimente as sugestões. Caso o problema persista, contacte o Suporte Técnico.

Problema	Possível causa	Solução
<b>Sem ignição.</b>	Sem faísca.	Verifique a fonte de alimentação.
	A tampa da cozinha não está devidamente instalada.	Ajuste-o corretamente.
	A passagem de gás está fechada.	Abra-o completamente.
<b>Ignição incorreta.</b>	Passagem de gás semiaberta.	Abra-o completamente.
	A tampa da cozinha não está devidamente instalada.	Ajuste-o corretamente.
	O dispositivo de ignição está obstruído.	Limpe com um pano.
	Os queimadores estão molhados.	Seque bem as tampas da placa.
	Os orifícios de distribuição de gás no queimador estão entupidos.	Limpe-os corretamente.
<b>O ruído é produzido quando o gás é queimado ou durante a ignição.</b>	A tampa da cozinha não está devidamente instalada.	Ajuste-o corretamente.
<b>A chama apaga-se durante a utilização.</b>	Os orifícios do espalhador de chamas estão contaminados com matéria estranha.	Limpe os orifícios no espalhador de chamas.
	A chama apaga-se quando a comida cozida transborda.	Desligue o fogão. Aguarde um minuto e ligue-o novamente.
	A chama é extinta por um sopro de ar.	Verifique se há correntes de ar no queimador e na zona de cozedura, por exemplo, a partir de uma janela aberta. Aguarde um minuto e ligue-o novamente.
<b>Chama amarela .</b>	Os orifícios de distribuição de gás no queimador estão entupidos.	Limpe-os corretamente.
	Foi utilizado um tipo diferente de gás.	Verifique que tipo de gás está a ser utilizado.

<b>Chama instável.</b>	A tampa do queimador não está instalada corretamente.	Ajuste-o corretamente.
	Os orifícios do espalhador de chamas estão contaminados com matéria estranha.	Limpe os orifícios no espalhador de chamas.
<b>Cheiro de gás.</b>	Torneira de gás aberta.	Verifique se a torneira de gás de algum dos queimadores está aberta.
	Fugas nos engates do cilindro de gás, ou na mangueira que liga à cozinha.	Certifique-se de que as conexões e a mangueira são à prova de vazamentos e que também não há vazamentos.
<b>O isqueiro não funciona.</b>	O dispositivo de ignição ou a sua extremidade está obstruída.	O dispositivo de ignição ou o seu exterior estão obstruídos.
	Os queimadores podem estar húmidos.	Seque os queimadores.

## REGRAS DE CONDUÇÃO

1. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
2. Preste a máxima atenção ao aparelho à medida que é carregado / descarregado e manuseado.
3. Certifique-se de que a embalagem está bem fechada durante o manuseamento e o transporte.
4. Proteja-se de fatores externos (como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
5. Tenha cuidado para não danificar o aparelho devido a choques, colisões, quedas, etc. durante o manuseamento e transporte, e para não o partir ou deformar durante o funcionamento.

### Procedimentos de Movimentação Futuros

O produto deve ser armazenado e transportado na sua caixa original. Se a caixa original não estiver disponível, o produto deve ser embrulhado com plástico bolha ou cartão grosso e colado em conjunto.

Não coloque outros objetos sobre o produto e transporte-o na posição vertical.

Não deixe cair o produto durante o transporte e proteja-o contra choques. O produto deve ser mantido em posição normal durante o transporte.

Durante o manuseamento, os acessórios do produto devem ser fixados com fita adesiva para não o danificar.

## RECOMENDAÇÕES PARA A POUPANÇA DE ENERGIA

Os seguintes detalhes irão ajudá-lo a utilizar o seu produto de forma ecológica e económica.

1. Consuma o mínimo de água possível durante o processo de cozedura.

2. Use panelas e potes que sejam suficientes para a quantidade de alimentos.

3. Use panelas e potes do tipo certo para a quantidade de alimentos para pequenas quantidades.

4. Use panelas e frigideiras feitas de materiais que tenham boa condução de calor. Por exemplo, panelas e frigideiras feitas de ferro fundido, aço ou esmalte aquecem mais rapidamente do que panelas e frigideiras de vidro ou cerâmica e consomem menos energia.

5. Escolha a configuração de energia mais baixa na qual a água pode ferver. Reduza a configuração de potência de funcionamento ao mínimo possível, a fim de manter a temperatura necessária.

6. Certifique-se de que o elemento de cozimento está centrado na stufa.

7. Se possível, cozinhe apenas em panelas e frigideiras com tampas. Desta forma, evitará perdas de calor desnecessárias.

## CONFORMIDADE COM A AEA E INFORMAÇÕES SOBRE ELIMINAÇÃO

Elimine as embalagens de uma forma amiga do ambiente.

O aparelho está rotulado de acordo com a diretiva europeia 2012/19/UE sobre equipamentos elétricos e eletrónicos usados (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos - REEE). A diretiva estabelece o quadro para a devolução e reciclagem de equipamentos usados, conforme adequado, em toda a UE.

### INFORMAÇÕES SOBRE A EMBALAGEM

Este dispositivo foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de alta qualidade. Por conseguinte, não elimine este produto juntamente com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Leve-o a um ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar às autoridades locais sobre estes pontos de recolha. Ajude a proteger o ambiente e os recursos naturais através da reciclagem de produtos usados. Antes de eliminar o produto, desligue a ficha elétrica para a segurança das crianças e deixe-a irreparável. A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis, de acordo com a nossa legislação nacional. Não elimine resíduos de embalagens juntamente com resíduos domésticos ou outros resíduos; Elimine-os nas áreas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

