

INSTRUÇÕES E CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA ENCASTRÁVEIS GAS TOUCH CONTROL

Excelentíssimo cliente,

agradecemos-lhe por ter adquirido um nosso produto.

Temos a certeza de que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, realizado com materiais de primeiríssima qualidade, irá satisfazer todas as suas exigências da melhor maneira. A utilização deste novo aparelho é fácil, contudo, antes de o empregar e para obter os melhores resultados, é importante ler atentamente este manual.

Estas instruções são válidas apenas para os países de destino cujos símbolos de identificação estão presentes na capa do manual de instruções e na etiqueta do aparelho.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou objectos causados por uma instalação incorrecta ou por uma utilização errada do aparelho.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-3 03

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

MODELO: GKE 6840.0 M - GKE 9851.0 M

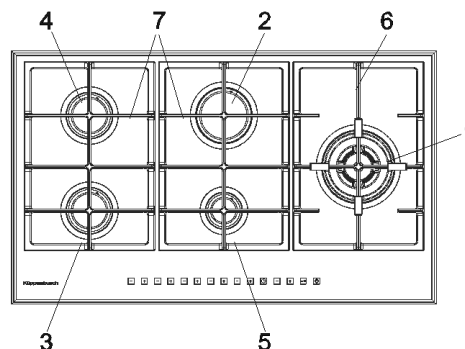
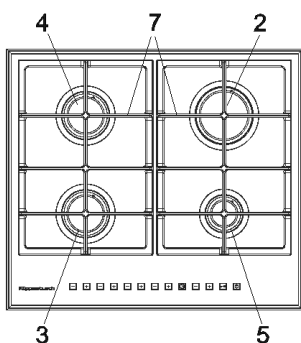
O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. Também a estética das figuras aqui reproduzidas é meramente indicativa. De qualquer maneira, o Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos as modificações que considerar necessárias ou úteis, também no interesse do utilizador, sem que isso prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

COD. 04065G1KUPNA2 (04065PT) - 12.12.2008



DESCRIÇÃO DAS PLACAS DE COZINHA

PCZ ITC



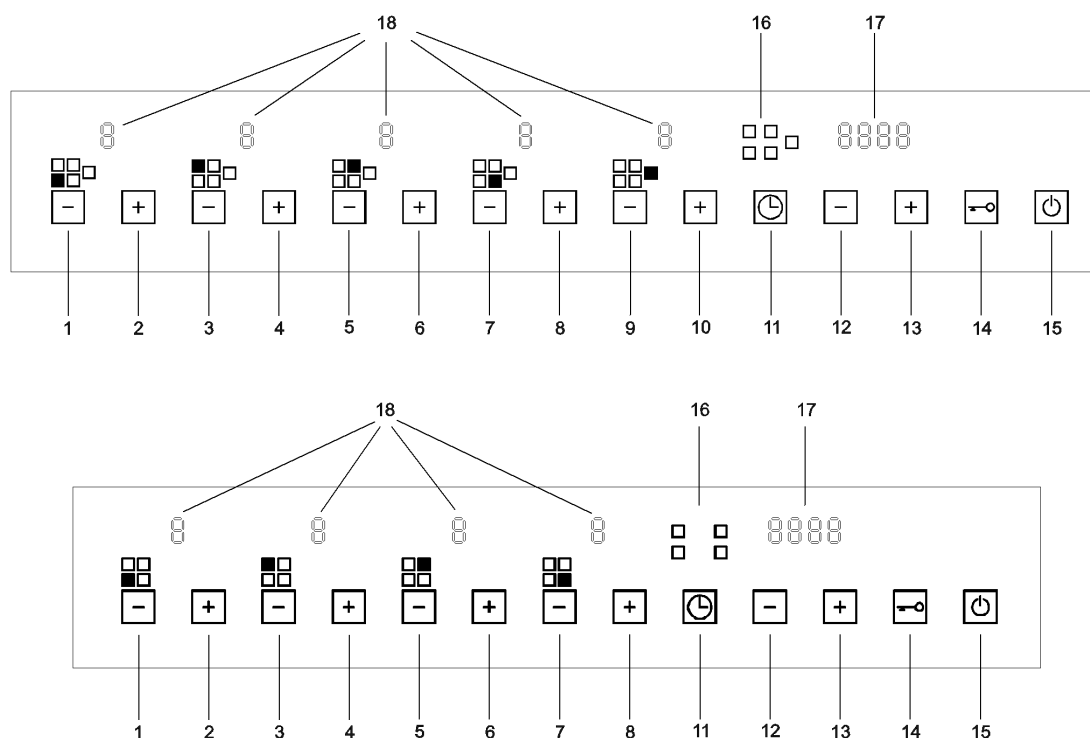
- | | |
|--|------------------|
| 1 Queimador ultra-rápido | de 3350 W |
| 2 Queimador rápido | de 2800 W |
| 3 Queimador semi-rápido dianteiro esquerdo | de 3350 ÷ 1400 W |
| 4 Queimador semi-rápido traseiro esquerdo | de 1750 W |
| 5 Queimador auxiliar | de 1000 W |
| 6 Grelha 1F | |
| 7 Grelha 2F | |

Placa de cozinha equipada com sistema electrónico de gestão dos queimadores e munida de touch panel para o comando dos mesmos.

Atenção: este aparelho foi concebido para uma utilização de tipo doméstico, em ambientes domésticos e por utilizadores privados. Deve ser utilizado por pessoas adultas e conscientes. Recomendamos portanto não permitir que as crianças se aproximem do aparelho para brincar com ele. Durante a utilização, o aparelho pode ficar submetido a um aquecimento considerável das partes frontais acessíveis.

Mantenha sob controlo as crianças e pessoas não auto-suficientes durante todo o período de utilização para que não toquem nas superfícies quentes e não permaneçam perto do aparelho em funcionamento.

UTILIZAÇÃO



- 1 - Tecla – queimador 3
- 2 - Tecla + queimador 3
- 3 - Tecla – queimador 4
- 4 - Tecla + queimador 4
- 5 - Tecla – queimador 2
- 6 - Tecla + queimador 2
- 7 - Tecla – queimador 5
- 8 - Tecla + queimador 5
- 9 - Tecla – queimador 1
- 10 - Tecla + queimador 1
- 11 - Tecla relógio
- 12 - Tecla – programação do relógio
- 13 - Tecla + programação do relógio
- 14 - Tecla de bloqueio de segurança
- 15 - Tecla ON/OFF
- 16 - Indicador de posição de queimadores em função
- 17 - Display do timer
- 18 - Display de níveis de capacidade (0 ÷ 9)

FUNÇÕES à disposição do utilizador/instalador:

as principais funções do dispositivo são:

- **modo stand-by (queimadores apagados, teclado activo).**
- **Bloqueio do teclado para a protecção contra ligações/programações indesejadas.**
- **Regulação da capacidade de cada queimador em 9 níveis.**
- **Bloqueio de segurança com rearme manual mediante procedimento de desbloqueio do teclado.**
- **Procedimento para a regulação da capacidade ao nível mínimo de cada queimador (somente para o instalador!).**
- **Ajuste do tipo de combustível empregado: metano/GPL (somente para o instalador!).**
- **Ajuste do tempo para apagar cada queimador.**
- **Duração máxima de funcionamento para cada queimador pré-ajustada em memória FLASH e igual a 4 horas.**
- **Medição da temperatura na placa electrónica.**
- **Gestão das anomalias/avarias mediante codificação exibida em display.**

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

Na superfície da placa, por cima de cada tecla está gravado um esquema que indica qual queimador é comandado por cada tecla. Depois de abrir a torneira da rede de gás ou da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme descrito a seguir.

Ligação da placa de cozinha

Para ligar a placa de cozinha é necessário manter a tecla ON/OFF premida durante pelo menos 2 segundos. A placa de cozinha é ligada e os displays relativos aos queimadores exibem o nível zero, que corresponde ao estado de queimadores apagados.

Como acender um queimador

Para acender um queimador, prima e solte a tecla + do queimador que deseja acender. A partir deste momento, terá 3 segundos à disposição para premir novamente a tecla + e acender o queimador ao nível 9, ou então premir a tecla - e acender o queimador ao nível 5. Nesta altura, o sistema de controlo executa um máximo de 3 tentativas de acendimento intercaladas por um período de espera de 10 segundos.

O queimador bloqueia-se se não acender após a terceira tentativa e o LED correspondente exibe o carácter "b". Para desbloquear o queimador, consulte o procedimento correspondente descrito mais adiante.

Todos os queimadores para os quais o respectivo temporizador não foi programado apagam automaticamente ao fim de 4 horas de funcionamento contínuo.

O acendimento do queimador é assinalado também pelo respectivo indicador que permanecerá activo durante todo o período no qual o queimador ficar aceso.

Regulação do nível de chama do queimador

Com o queimador aceso, para aumentar o nível de capacidade é necessário premir a tecla +; vice-versa, para diminuir o nível de capacidade, é necessário premir a tecla -. Para obter uma variação contínua do nível de capacidade, é suficiente manter premida a tecla + ou - e soltá-la ao atingir o nível pretendido. O nível de capacidade pode variar de 1 a 9.

Como apagar um queimador

Para apagar um queimador é necessário premir simultaneamente as respectivas teclas + e - durante um breve instante. O LED correspondente exibe durante alguns minutos o carácter "H" (hot) para assinalar que o queimador está quente.

Como apagar todos os queimadores

Para apagar simultaneamente todos os queimadores é suficiente premir brevemente a tecla ON/OFF. Desta maneira, a placa de cozinha entra na condição desligada (OFF).

UTILIZAÇÃO

Programação do tempo para apagar um queimador

É possível programar, independentemente para cada queimador, um tempo além do qual o queimador apaga automaticamente.

Para regular a programação do timer de um queimador, é necessário premir a tecla Relógio (11). Na parte do painel de comandos, onde a posição de cada queimador é representada por um LED, o indicador do queimador 3 acende para assinalar que o queimador 3 está actualmente seleccionado para a programação. Com as teclas 12 e 13 (- e + da programação do relógio) é possível seleccionar o queimador cujo tempo desejamos regular. O queimador seleccionado é identificado pelo acendimento intermitente do indicador correspondente. O display do timer exhibe a indicação 0.00 para assinalar que o timer relativo ao queimador seleccionado não está activo. Para ajustar a programação do tempo para apagar o queimador seleccionado, prima novamente a tecla Relógio (11); o display do timer indica 0.00. O algarismo a piscar à esquerda do ponto indica as horas e os algarismos à direita indicam os minutos. Premindo as teclas 12 e 13 (- e + da programação do relógio) é possível aumentar ou diminuir o número de horas de funcionamento de 0 a 9. Mantendo premidas as teclas 12 e 13 (- e + da programação do relógio) a variação do número de horas acontece de maneira contínua.

Para especificar o número de minutos, prima novamente a tecla Relógio (11). Os algarismos à direita do ponto separador começam a piscar. Para ajustar os minutos, proceda conforme indicado para as horas.

Durante a programação do tempo é possível, em qualquer momento, ajustar a programação actual a zero premindo simultaneamente as teclas 12 e 13 (- e + da programação do relógio). Um tempo igual a zero desactiva o temporizador do queimador. Para confirmar o tempo exibido no display, é necessário premir a tecla Relógio (11). Nesta altura, permanecem acesos de maneira intermitente somente os indicadores dos queimadores cujo temporizador está activo.

Premindo a tecla Relógio (11) é possível voltar ao modo de programação dos timers para ver o tempo que falta até o queimador apagar ou para alterar as programações actuais. Se durante a programação não for premida nenhuma tecla por um período superior a 10 segundos, o procedimento de programação é interrompido automaticamente e volta a visualização principal. As programações que estavam a ser eventualmente modificadas no queimador seleccionado não são perdidas e o respectivo timer permanece activo.

O timer pode ser programado com o queimador apagado ou aceso, e a contagem começa imediatamente após a confirmação do tempo programado. Quando termina a contagem, o queimador temporizado apaga e, ao mesmo tempo, toca uma sequência de impulsos sonoros durante 30 segundos (a sinalização acústica pode ser interrompida com a pressão da tecla Relógio (11)).

Quando um queimador é apagado pelo utilizador, o respectivo timer é desactivado.

Regulação do relógio

Se acontecer uma interrupção no fornecimento de energia eléctrica, será necessário acertar a hora exibida pelo relógio interno da placa de cozinha.

Para regular o relógio é necessário premir simultaneamente as teclas 14 e 11 durante pelo menos 3 segundos.

O algarismo a piscar à esquerda do ponto indica as horas e os algarismos à direita indicam os minutos. Premindo as teclas 12 ou 13 é possível aumentar ou diminuir o número de horas, e mantendo premidas as teclas 12 ou 13 a variação do número de horas acontece de maneira contínua.

Para regular os minutos, prima novamente a tecla Relógio (11). Os algarismos à direita do ponto separador começam a piscar e podem ser ajustados conforme explicado para as horas.

A pressão da tecla Relógio (11) memoriza a hora ajustada.

Desbloqueio do queimador

O display dos queimadores bloqueados exhibe o carácter "b". Proceda-se ao desbloqueio dos queimadores mantendo as teclas 1 e 14 premidas durante pelo menos 2 segundos. Os queimadores que são desbloqueados são recolocados no nível 0, prontos para serem acesos novamente.

OBS.: se acontecer de repetir 5 vezes consecutivas o procedimento de desbloqueio num período de 15 minutos, o dispositivo exhibe a mensagem FLT06 e não aceita nenhuma solicitação de desbloqueio durante mais 15 minutos.

Bloqueio do teclado

Activa-se premindo somente a tecla 14 durante pelo menos 2 segundos. Todos os níveis dos queimadores permanecem ao valor actual. O estado de teclado bloqueado é assinalado pelo acendimento dos pontos decimais nos displays do nível de capacidade relativos a cada queimador. Enquanto o teclado estiver bloqueado, não é possível mudar o nível dos queimadores nem modificar as programações do timer, porém é sempre possível desligar a placa premindo a tecla ON/OFF (desactivação de segurança).

Não é possível desbloquear um queimador bloqueado enquanto o bloqueio do teclado estiver activo. Portanto, é necessário desbloquear o teclado antes de executar o procedimento de desbloqueio dos queimadores.

Desbloqueio do teclado

Desbloqueia-se o teclado premindo a tecla 14 e a tecla 2 durante pelo menos 2 segundos. O desbloqueio do teclado é assinalado pelo desaparecimento dos pontos nos displays do nível de chama.

UTILIZAÇÃO

Queimadores	Potências W	Ø das panelas cm
Ultra-rápido	3350	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semi-rápido diant. es.	1350 ÷ 1400	16 ÷ 18
Semi-rápido tras. esq.	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTÊNCIAS:

- *durante a utilização dos queimadores, não deixe o aparelho sem vigilância e lembre-se de manter as crianças afastadas do aparelho. Nomeadamente, certifique-se de que as pegas das panelas fiquem colocadas em posição correcta e mantenha sob controlo as cozeduras que utilizam óleos e gorduras porque são facilmente inflamáveis.*

- *Nunca utilize produtos em spray perto do aparelho durante o seu funcionamento.*
- *Não arraste as panelas sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.*
- *Se perceber uma racha na superfície de vidro, desligue imediatamente o aparelho da rede.*
- *Não utilize a mesa de trabalho como superfície de apoio.*
- *Cuidado para não colocar sobre o queimador panelas com fundo instável ou deformado para evitar acidentes causados por derramamento ou extravasamento de líquido.*
- *Não coloque sobre a placa panelas cujo tamanho ultrapassa as bordas da placa.*

UTILIZAÇÃO

Observações:

a utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no aposento no qual está instalado. Portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do aposento mantendo as aberturas de ventilação natural desobstruídas (fig. 1) e activando o dispositivo mecânico de ventilação (exaustor ou ventilador eléctrico fig. 2 e fig. 3).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, mediante o aumento da potência de exaustão mecânica, se presente.

(*) ENTRADA DE AR: CONSULTE O CAPÍTULO INSTALAÇÃO (PARÁGRAFOS 5 E 6)

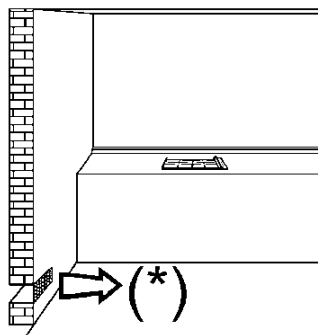


FIG. 1

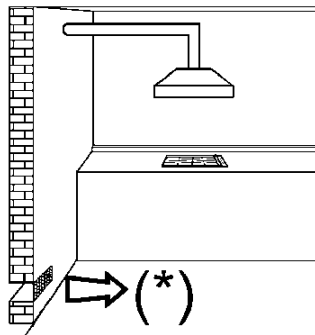


FIG. 2

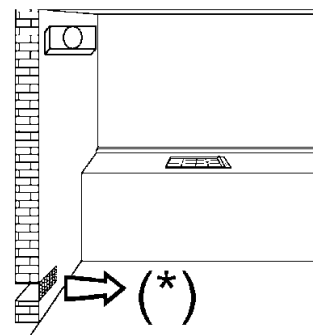


FIG. 3

LIMPEZA

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho das redes de alimentação de gás e eléctrica.

2) MESA DE TRABALHO

Para manter o brilho da superfície de vitrocerâmica, aconselhamos a tratar a superfície vítrea antes da utilização com um produto à base de silicone que, com a sua película, protege a superfície da água e da sujidade. Esta película de protecção não é duradoura e, por isso, aconselhamos a renovar frequentemente a aplicação do produto.

É muito importante limpar a placa depois de cada utilização, com o vidro ainda morno.

Não utilize para a limpeza palhas de aço, pós abrasivos ou sprays corrosivos.

Dependendo do grau de sujidade as sugestões de limpeza são:

- para as manchas fáceis de remover, é suficiente utilizar uma esponja húmida.
- Elimina-se facilmente a sujidade resistente e incrustada utilizando um raspador (fig. 4) não fornecido com a placa, mas que pode ser facilmente encontrado no comércio local. **Utilize-o com atenção porque pode provocar feridas.**

- As marcas de líquidos extravasados das panelas são eliminadas com vinagre ou limão.
- **Cuidado para não deixar cair açúcar e alimentos açucarados sobre a placa durante a cozedura. Se isso acontecer, desligue a placa e limpe-a imediatamente com água quente, utilizando um raspador nas manchas ainda quentes.**
- Com o passar do tempo, podem aparecer colorações, reflexos metálicos ou riscos causados por uma limpeza inadequada e pela movimentação incorrecta dos recipientes. Estes riscos são dificilmente elimináveis, mas isso não prejudica o bom funcionamento da sua placa.
- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.



FIG. 4

LIMPEZA

Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "C", as cabeças dos queimadores "M" (ver a fig. 5) e devem ser limpas as velas de ignição "AC" e de detecção de chama "TC" (ver a fig. 6). Estas peças não devem ser limpas em máquinas de lavar loiça.

A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes estiverem arrefecidos e não devem ser utilizadas palhas de aço, pós abrasivos ou sprays corrosivos.

Não deixe que vinagre, café, leite, água salgada e sumo de limão ou de tomate permaneçam durante muito tempo em contacto com as superfícies.

ADVERTÊNCIAS:

ao reinstalar os componentes, queira por favor respeitar as recomendações indicadas a seguir:

- *verifique se as aberturas das cabeças dos queimadores "M" (fig. 5) não estão obstruídas por objectos estranhos.*

- *Certifique-se de que as tampas esmaltadas "C" (fig. 5) estejam colocadas correctamente sobre a cabeça do queimador. É possível considerar esta condição satisfeita quando a tampa colocada sobre a cabeça se encontra perfeitamente estável.*
- *Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.*
- *Para prevenir dificuldades de acendimento, proceda periodicamente a uma boa limpeza das velas de ignição (cerâmica e eléctrodo) e de detecção de chama.*

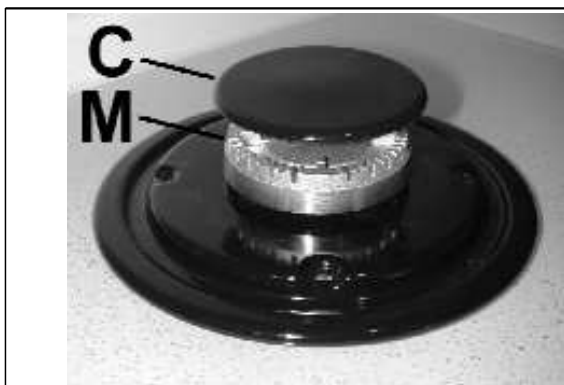


FIG. 5

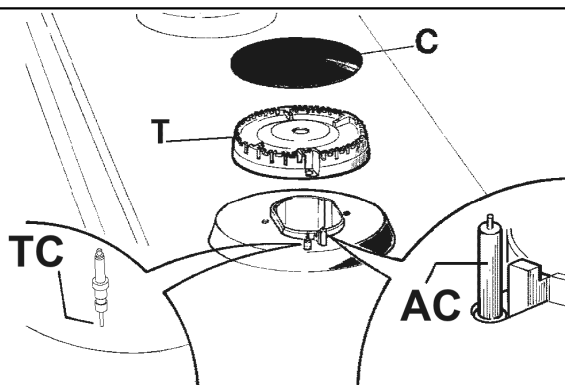


FIG. 6

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado (de acordo com a legislação em vigor).

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

- O dispositivo foi concebido para permanecer na posição de funcionamento durante um tempo inferior a 24h (sistema para funcionamento não-permanente). O alcance deste limite acarreta uma paragem de regulação para permitir ao dispositivo verificar a própria eficiência.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não deve ser modificado. A modificação do dispositivo acarreta a exclusão de toda e qualquer responsabilidade do fabricante e a anulação da garantia.
- Respeite as normas nacionais e europeias aplicáveis (ex. EN 60335-1/EN 50165) relativas à segurança eléctrica.
- Antes de pôr o aparelho a funcionar, verifique bem os cabos: cablagens erradas podem danificar o dispositivo e prejudicar a segurança do equipamento.
- Coloque e remova a placa de cozinha somente na ausência de tensão.
- Evite expor o dispositivo à queda de gotas de água.
- Evite colocar os cabos das válvulas junto de cabos de alta tensão do transformador de ignição.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que nenhum objecto esteja presente sobre a placa de cozinha, nomeadamente na zona do painel de comando.
- Depois de ligar a placa de cozinha, aguarde alguns segundos para permitir a conclusão do procedimento de calibração automática do teclado.
- Em caso de curto-circuito "parcial" ou isolamento insuficiente entre a linha e a terra, a tensão no eléctrodo de detecção pode ser reduzida até provocar a paragem de bloqueio do dispositivo, causada pela impossibilidade de detectar o sinal de chama.
- O circuito de baixíssima tensão (ELV) não é seguro ao tacto (somente isolamento principal de acordo com a norma EN 60730-1); portanto, a instalação deve garantir o grau de protecção contra choques eléctricos equivalente ao isolamento duplo para a interface com o utilizador.

MEDIDAS A RESPEITAR (em mm)

	A	B	C	D	E
4F (60)	553	475	62.5	62.5	55 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.

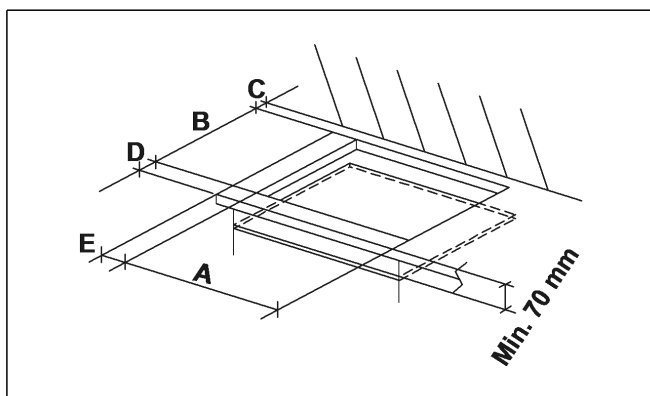


FIG. 7

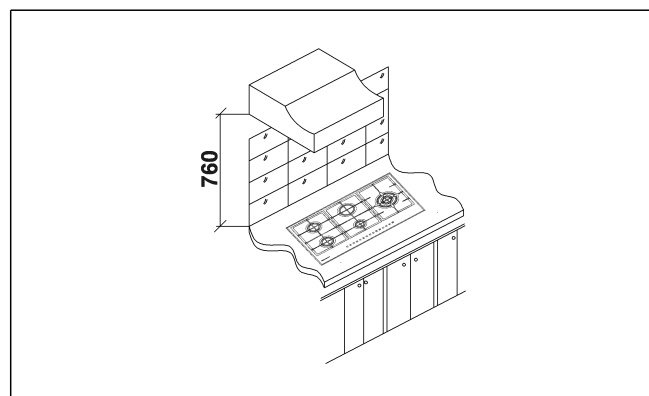


FIG. 8

INSTALAÇÃO

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.

No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encaixe com as dimensões indicadas na fig. 7, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver a fig. 8).

O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

Adverte-se o instalador que o aparelho pode ser instalado com uma só parede lateral (à direita ou à esquerda da placa) com altura superior à da placa de cozinha e colocada à distância mínima indicada na tabela abaixo.

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 9) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos.
- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 10).
- Para evitar possíveis contactos accidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 70 mm do tampo do móvel. (fig. 7).
- Para fixar este produto na estrutura de sustentação, aconselhamos a não utilizar aparafusadoras mecânicas ou eléctricas e a exercer uma pressão moderada com a mão nos ganchos de fixação.

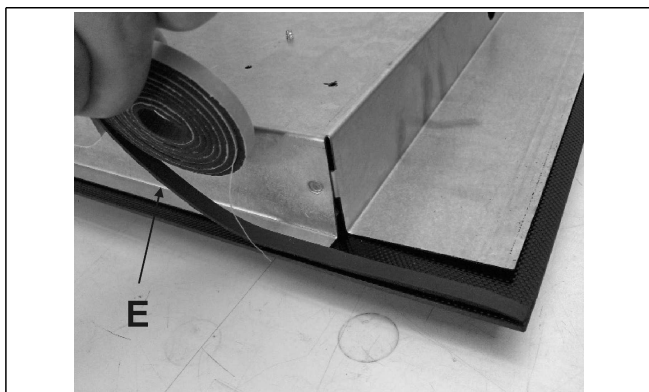


FIG. 9

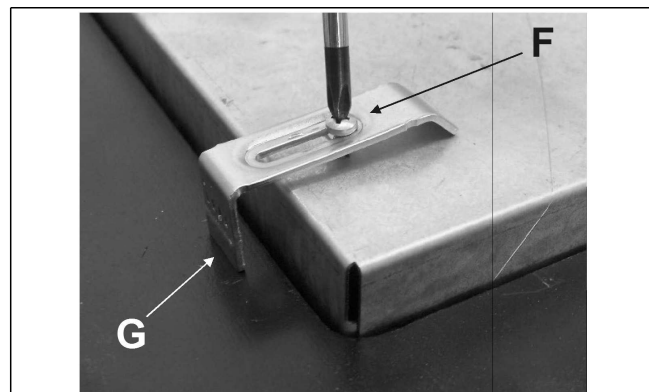


FIG. 10

INSTALAÇÃO

PRESCRIÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

Adverte-se o instalador que o aparelho pode ser instalado com uma só parede lateral (à direita ou à esquerda da placa) com altura superior à da placa de cozinha e colocada à distância mínima indicada na figura 7. Para além disso, a parede traseira e as superfícies vizinhas e à volta da placa devem resistir a um aumento de temperatura de 65K.

O adesivo que cola o laminado plástico ao móvel deve resistir a temperaturas iguais ou superiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita de acordo com as prescrições das normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Portanto, ele deve ser ligado respeitando as regras de instalação mencionadas anteriormente. Uma atenção especial deve ser dedicada às disposições abaixo indicadas, aplicáveis em matéria de ventilação e arejamento.

5) VENTILAÇÃO DO APOSENTO

É indispensável que o aposento no qual o aparelho é instalado seja permanentemente ventilado para garantir um funcionamento correcto dele. A quantidade de ar necessária é a requerida pela combustão normal do gás e pela ventilação do aposento cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. A entrada natural de ar deve acontecer de

maneira directa através de aberturas permanentes feitas nas paredes do aposento a ventilar que dêem para o exterior, com uma secção mínima de 100 cm² (ver a fig. 3). Estas aberturas devem ser feitas de maneira que não possam ser obstruídas.

É permitida também a ventilação indirecta mediante obtenção do ar de locais contíguos ao aposento a ventilar, respeitando à risca as prescrições das normas em vigor.

6) LOCALIZAÇÃO E AREJAMENTO

Os aparelhos de cozedura a gás devem descarregar sempre os produtos da combustão mediante exaustores ligados a chaminés, fumeiros ou directamente ao exterior (ver a fig. 4). Se não existir a possibilidade de instalação do exaustor, admite-se a utilização de um ventilador instalado numa janela ou numa parede que dê para o exterior, que deve funcionar simultaneamente ao aparelho (ver a fig. 5), desde que sejam respeitadas à risca as disposições referentes à ventilação impostas pelas normas em vigor.

INSTALAÇÃO

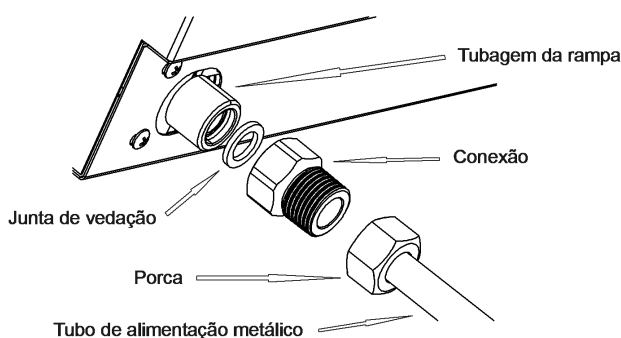
7) LIGAÇÃO AO GÁS

Antes de proceder à ligação do aparelho, certifique-se de que os dados da etiqueta de identificação, aplicada na parte inferior da caixa, sejam compatíveis com a rede de distribuição do gás.

Uma etiqueta impressa neste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indicam as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de trabalho.

Se o gás for distribuído mediante canalização, o aparelho deve ser ligado à rede de distribuição do gás:

- o com tubo metálico rígido de aço em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões roscadas em conformidade com a norma EN 10226.
- o Com tubo de cobre em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões com vedação mecânica que respeitem as normas em vigor.
- o Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, em conformidade com as normas em vigor, com extensão máxima de 2 metros e vedantes que cumpram os requisitos das normas em vigor. Este tubo deve ser instalado de maneira que não possa entrar em contacto com partes móveis do módulo de encastre (por exemplo, gavetas) e não deve atravessar compartimentos onde se armazena material.



Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão em conformidade com as normas em vigor, deve ser ligado:

- o com tubo de cobre em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões com vedação mecânica que respeitem as normas em vigor.
- o Com tubos flexíveis de aço inox de parede contínua, em conformidade com as normas em vigor, com extensão máxima de 2 metros e vedantes que cumpram os requisitos das normas em vigor. Este tubo deve ser instalado de maneira que não possa entrar em contacto com partes móveis do módulo de encastre (por exemplo, gavetas) e não deve atravessar compartimentos onde se armazena material. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser facilmente encontrado em comércio, para facilitar a ligação com o porta-tubos do regulador de pressão instalado na garrafa.

Concluída a ligação, verifique a perfeita estanqueidade utilizando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.

ADVERTÊNCIAS:

- **ressaltamos que a conexão de entrada de gás do aparelho tem rosca de 1/2" gás cônico macho em conformidade com as normas EN 10226.**

- **O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias abaixo indicadas:**

CEE 90/396 + 93/68 relativas à segurança dos aparelhos a gás.

Para além disso, as paredes e as superfícies vizinhas e à volta da placa devem resistir a um aumento de temperatura de 65K.

INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:

- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido, uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação.
- Ligue os fios respeitando o esquema da fig. 11 tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra \oplus = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um aumento de temperatura de 65K.
- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.
- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:

- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Como alternativa, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.

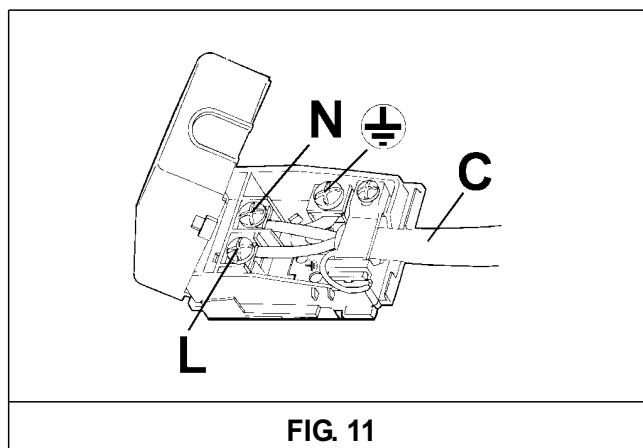
O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho.

ADVERTÊNCIAS:

todos os nossos aparelhos são concebidos e realizados segundo as normas europeias EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 e respectivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- CEE 2004/108/CE relativa à compatibilidade electromagnética.
- CEE 2006/95 relativa à segurança eléctrica



REGULAÇÕES E TRANSFORMAÇÕES

As regulações indicadas a seguir são reservadas exclusivamente aos técnicos instaladores qualificados.

Uma vez concluídas as regulações ou pré-regulações, os lacres eventualmente presentes devem ser recolocados pelo técnico.

A regulação do ar primário nos nossos queimadores não é necessária.

9) PROCEDIMENTO DE REGULAÇÃO DA CAPACIDADE MÍNIMA DOS QUEIMADORES

O procedimento para a regulação dos mínimos permite modificar a capacidade mínima predefinida, adaptando cada queimador às características da rede de distribuição de gás à qual a placa de cozinha é ligada.

Activa-se o procedimento mantendo premidas as teclas + e - do queimador 3 juntamente com as teclas + e - do queimador 1 (no modelo 5F) e + e - do queimador 5 (no modelo 4F) durante 3 segundos, com todos os queimadores apagados (condição de stand-by).

A activação do procedimento de regulação é assinalada no display pela mensagem "MIN". Nesta altura, é possível seleccionar o queimador a regular premindo as teclas 12 e 13 (- e + da programação do relógio). Após a confirmação com a tecla Relógio (11), o queimador seleccionado acende ao nível mínimo e será possível aumentar ou diminuir a capacidade ao nível mínimo premindo respectivamente as teclas + e - do queimador. Durante o procedimento de regulação, os displays de nível de chama exibem a indicação - se o mínimo ajustado for igual ao ajuste de fábrica, e a indicação muda para ^ ou v a piscar para indicar, respectivamente, uma capacidade superior ou inferior relativamente à predefinida.

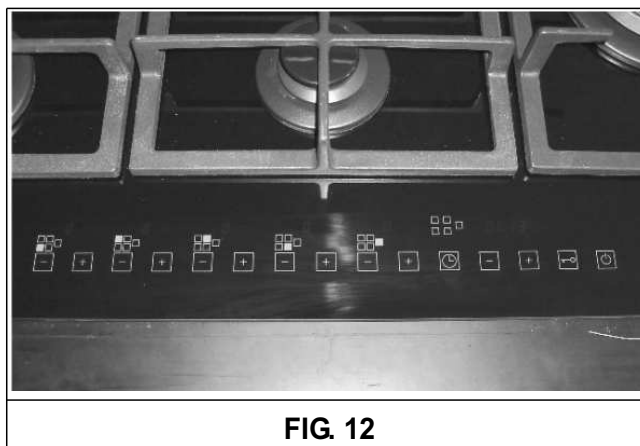
Para confirmar a capacidade mínima desejada, é necessário premir a tecla Relógio (11). A mensagem "MIN" permanece exibida e nenhum LED pisca; portanto, nesta altura, será possível premir a tecla Relógio (11) para sair do procedimento ou premir as teclas 12 e 13 para seleccionar um outro regulador e ajustar a respectiva capacidade mínima. Os níveis de capacidade mínima são então adquiridos e memorizados pelo dispositivo, e serão utilizados durante a utilização normal da placa de cozinha (ver a fig. 12).

Seleção do tipo de gás combustível

É possível configurar a placa de cozinha para funcionar com gás metano ou GPL. Para activar o procedimento de selecção do gás combustível empregado, é necessário que a placa esteja ligada e com todos os queimadores apagados. Basta premir juntas as teclas - do queimador 3, - do queimador 4 e a tecla 12 durante pelo menos 2 segundos. O início do procedimento de selecção do tipo de gás combustível é assinalado pela desactivação dos displays de nível dos queimadores e pelo aparecimento nos displays do timer da mensagem "Met" ou "Gpl", em função da configuração actualmente em uso. É possível escolher o ajuste desejado utilizando as teclas 12 e 13. Para finalizar o procedimento, é necessário premir a tecla Relógio (11).

A activação desta função acarreta o cancelamento de eventuais tempos programados para apagar os queimadores (ver a fig. 12).

OS QUEIMADORES NÃO NECESSITAM DE NENHUMA REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.



REGULAÇÕES E TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

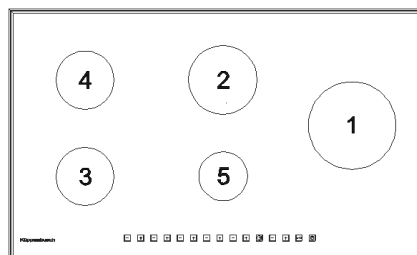
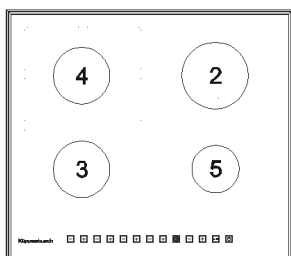
Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (ver a fig. 13) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselhamos a apertar o injector energicamente. **Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos**

queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os componentes de regulação ou pré-regulação eventualmente presentes e aplicar no aparelho, no lugar da existente, a etiqueta correspondente à nova regulação de gás feita no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores sobressalentes.

Para auxiliar o instalador, reproduzimos abaixo uma tabela com os débitos, as capacidades térmicas dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de trabalho para os vários gases.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO mbar	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)	
Nº	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		Min.	Max.
1	ULTRA-RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	244 239	319	93 93 128 Y	1500 1500 1500	3350 3350 3350
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 Y	800 800 800	2800 2800 2800
3	SEMI-RÁPIDO DIANT. ESQ.	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	98 96	133	58 58 85 Y	750 750 750	1350 1350 1400
4	SEMI-RÁPIDO TRAS. ESQ.	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	750 750 750	1750 1750 1750
5	AUXILIAR	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 75 X	550 550 550	1000 1000 1000

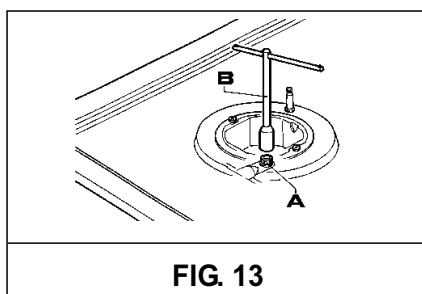


FIG. 13

REGULAÇÕES E TRANSFORMAÇÕES

Visualização da temperatura dentro da placa de cozinha

Na placa electrónica está presente um sensor de temperatura com o qual é possível visualizar a medida da temperatura dentro da placa de cozinha directamente no display do timer. Activa-se a visualização mantendo premidas juntas as teclas + e - do queimador 3 e as teclas 12 e 13 durante pelo menos 3 segundos. Nesta condição, não é possível utilizar a tecla 11 para executar ajustes relativos a programações do tempo para apagar um queimador.

A mesma sequência de teclas utilizada para activar a visualização da temperatura dentro da placa deve ser utilizada para inibi-la.

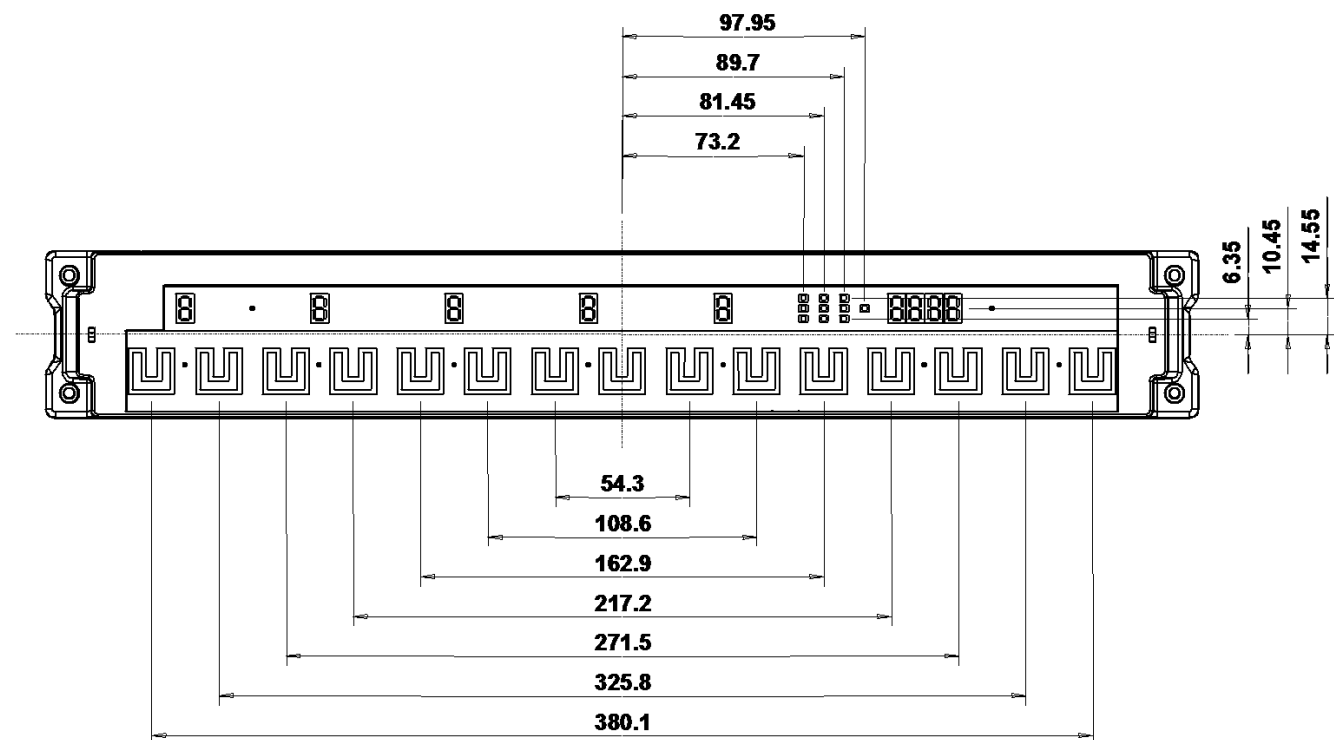
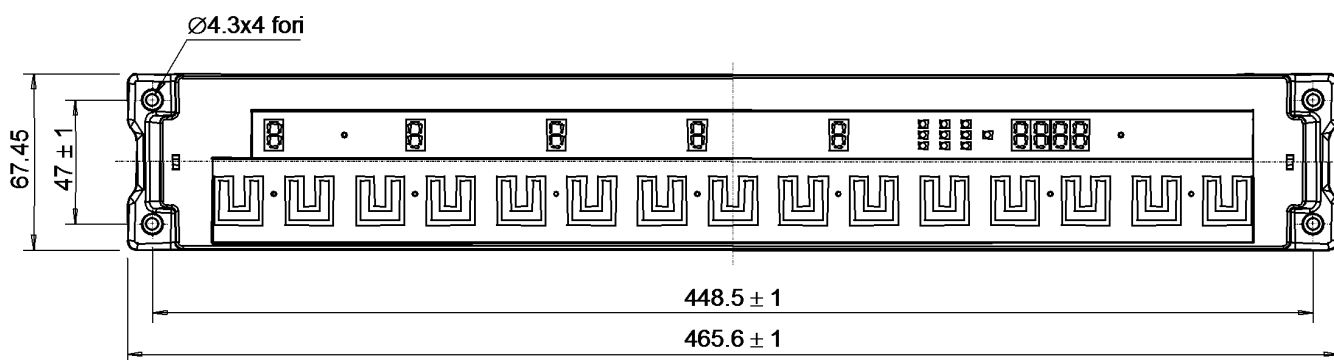
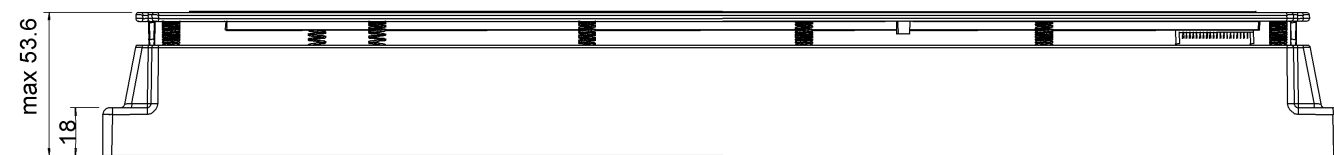
Autodiagnóstico electrónico

As placas electrónicas executam uma verificação contínua do seu estado. Se forem encontrados eventuais problemas hardware ou avarias dentro da placa que possam prejudicar a segurança do utilizador final, o dispositivo entra num estado “seguro” no qual as electroválvulas são desligadas e nos displays aparece uma codificação que indica o tipo de avaria.

Tipo de anomalia	Codificação do erro visualizado
Queimador individual bloqueado	B
Chama parasita/anomalia no circuito de detecção de chama em queimador individual	F
Anomalia no circuito de controlo da válvula principal	FIt00
Anomalia no circuito de tensão de referência	FIt01
Anomalia no circuito watchdog	FIt02
Anomalia nas portas do microcontrolador	FIt03
Anomalia Eeprom	FIt04
Anomalia no circuito de comando das válvulas	FIt05
Foi ultrapassado o limite máximo de 5 desbloqueios em 15 minutos	FIt06
Anomalia no circuito de alimentação	FIt08
Anomalia no ressonador/Anomalia genérica	FIt09
Todos os queimadores no estado bloqueado	FIt0A
Erros de comunicação na lógica de controlo	FIt0[
Erro no controlo do teclado	FIt0E

REGULAÇÕES E TRANSFORMAÇÕES

DIMENSÕES (placa electrónica)



MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes de alimentação de gás e eléctrica.

INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

- O dispositivo foi concebido para permanecer na posição de funcionamento durante um tempo inferior a 24h (sistema para funcionamento não-permanente). O alcance deste limite acarreta uma paragem de regulação para permitir ao dispositivo verificar a própria eficiência.
- Este dispositivo automático é um dispositivo de segurança e não deve ser modificado. A modificação do dispositivo acarreta a exclusão de toda e qualquer responsabilidade do fabricante e a anulação da garantia.
- Respeite as normas nacionais e europeias aplicáveis (ex. EN 60335-1/EN 50165) relativas à segurança eléctrica.
- Antes de pôr o aparelho a funcionar, verifique bem os cabos: cablagens erradas podem danificar o dispositivo e prejudicar a segurança do equipamento.
- Coloque e remova a placa de cozinha somente na ausência de tensão.
- Evite expor o dispositivo à queda de gotas de água.
- Evite colocar os cabos das válvulas junto com cabos de alta tensão do transformador de ignição.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que nenhum objecto esteja presente sobre a placa de cozinha, nomeadamente na zona do painel de comando.

- Depois de ligar a placa de cozinha, aguarde alguns segundos para permitir a conclusão do procedimento de calibração automática do teclado.
- Em caso de curto-circuito “parcial” ou isolamento insuficiente entre a linha e a terra, a tensão no eléctrodo de detecção pode ser reduzida até provocar a paragem de bloqueio do dispositivo, causada pela impossibilidade de detectar o sinal de chama.
- O circuito de baixíssima tensão (ELV) não é seguro ao tacto (somente isolamento principal de acordo com a norma EN 60730-1); portanto, a instalação deve garantir o grau de protecção contra choques eléctricos equivalente ao isolamento duplo para a interface com o utilizador.

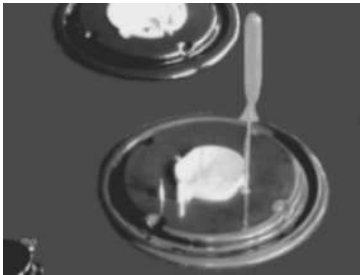

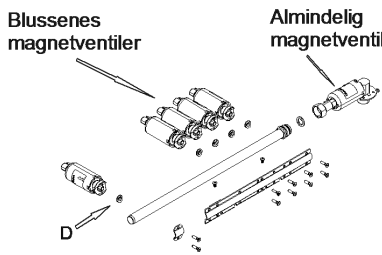
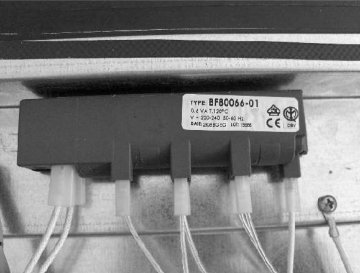
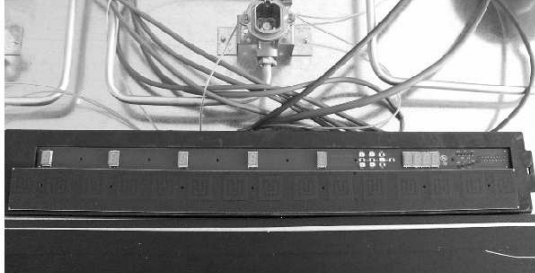
11) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes alojados no interior da placa, é necessário tirar as flanges desatarraxando os parafusos (fig. 14) e removendo a superfície de vitrocerâmica.

Depois de fazer as operações indicadas acima, é possível substituir as electroválvulas (figs. 15 - 16), os componentes eléctricos e a placa electrónica (figs. 17 - 18).

Aconselhamos a mudar a junta de vedação “D” todas as vezes que substituir uma electroválvula para garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a rampa.

Para facilitar o trabalho do técnico encarregado da manutenção, reproduzimos a seguir uma tabela com os tipos e secções dos cabos de alimentação.

		
<p>FIG. 14</p>	<p>FIG. 15</p>	<p>FIG. 16</p>
		
<p>FIG. 17</p>	<p>FIG. 18</p>	

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR-F	Secção 3 x 0.75 mm ²

ATENÇÃO!!!

No caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra "B" mais comprido do que os condutores de fase (fig. 19) e deverá também respeitar as advertências indicadas no parágrafo 8.

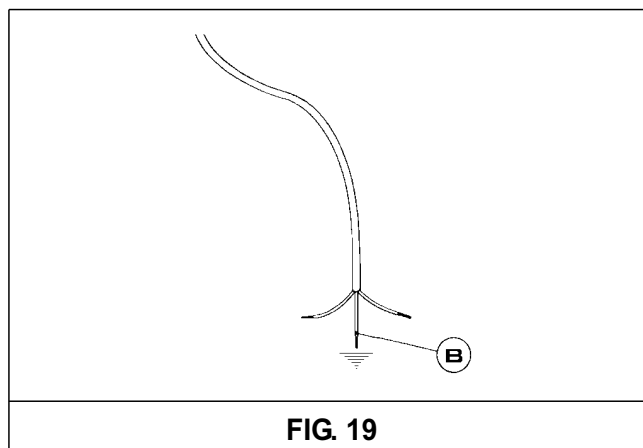


FIG. 19

DADOS TÉCNICOS

DESCRIÇÃO

A placa electrónica permite gerir uma placa de cozinha a gás com 5 queimadores.

Este dispositivo funciona em combinação com as válvulas Brahma VPC01, que permitem a regulação da capacidade de cada queimador alimentado a gás metano ou GPL.

O dispositivo é constituído também por uma interface com o utilizador com display de sete segmentos e por um touch panel.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

As características de base estão indicadas a seguir:

- display de 7 segmentos de cor vermelha e LEDs para a visualização do nível de capacidade de cada queimador, para a visualização da hora e das programações.
- Um touch panel com 15 zonas sensíveis ao tacto para a selecção do nível de cada queimador, ajustes, bloqueio do teclado e para ligar/desligar.
- Cinco saídas de 24 Vcc para válvulas modulantes Brahma VPC01.
- Saída de 24 Vcc para válvula principal Brahma VPC01 a montante do colector de gás.
- Interface RS232 útil para o diagnóstico do dispositivo.
- Cinco entradas com terminal para eléctrodos de detecção de chama dos cinco queimadores.
- Saída para o controlo de um acendedor de 220-240 Vca.
- Gestão dos níveis de modulação pré-ajustados em memória FLASH.
- Possibilidade de gestão de duas tabelas de modulação (G20 e G 30).
- Procedimento integrado no dispositivo para a regulação do nível mínimo de cada queimador.
- Placa de alimentação realizada com tecnologia switching.
- Relógio diário formato 24h.

DADOS TÉCNICOS

Alimentação:	220 - 240 Vca $\pm 10\%$
Frequência:	50 - 60Hz
Consumo:	30 VA
Contactos de saída transf. ignição:	220 - 240 Vca $\pm 10\%$ – 250 mA – $\cos\phi = 0,4$
Conexão dos eléctrodos de detecção:	Terminal 4,8 x 0,8 mm
Temperatura de funcionamento:	de -10°C a $+85^{\circ}\text{C}$
Grau de protecção:	IP 00
Código de classificação EN298:	

Carácter	Especificação	Código
1°	Atmosférico	A
2°	Ignição directa do queimador principal	M
3°	Repetição do ciclo	C
4°	Bloqueio não volátil	L
5°	Tempos fixos	X
6°	Funcionamento não permanente	N

Comprimento máximo dos cabos dos componentes externos: $\leq 1\text{m}$

Controlo de chama

O dispositivo de detecção de chama utiliza a propriedade rectificadora da mesma.

Corrente de ionização mínima:

Corrente de ionização máxima: (tensão de alimentação 264 V_{RMS})

Corrente de ioniz. recomendada:

Comprimento máximo do cabo:

Resistência de isolamento mínima do eléctrodo e do cabo de detecção para a terra:

Capacidade parasita máx. do eléctrodo:

Corrente máx. de curto-circuito:

Dimensões:

Peso:

Material da caixa:

0,2*ADC
4,5 mADC
de 3 a 5 vezes a mínima
1 m
$\geq 50\text{M}\Omega$
$\leq 1\text{nF}$
$\leq 200\mu\text{A}_{\text{AC}}$
466 x 67,5 x 44,5 mm
640 g aproximadamente
TPA6 V0 preto

TEMPOS

- tempo de espera (TW): 1s
- tempo de segurança (TS): 4s
- tempo de intervenção caso o queimador apague: 3s (de acordo com EN 30-1-4)
- tempo de inter-espera ou inter-ventilação: 10s
- tempo de espera para bloqueio causado por chama parasita: 10s
- tempo de pré-ignição: 0s
- número de tentativas de ignição: 3

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

4 QUEIMADORES (60)

Categoria = II_{2H3+}

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar

G 31 - Propano = 37 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

Σ Qn Gás Natural = 6.95 kW

Σ Qn GPL = 502 (G30)

496 (G31)

Tensão = 230 - 240 V ~

Frequência = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES (90)

Categoria = II_{2H3+}

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar

G 31 - Propano = 37 mbar

G 20 - Natural = 20 mbar

Σ Qn Gás Natural = 10.30 kW

Σ Qn GPL = 745 (G30)

732 (G31)

Tensão = 230 - 240 V ~

Frequência = 50/60 Hz

DADOS TÉCNICOS RELATIVOS À REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO



<p>Dieses Gerät darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Räumen verwendet werden wo eine gute Lüftung besteht. Vor der Installation und Benutzung des Gerätes, die Installations- und Bedienungsanleitungen durchlesen.</p> <p>Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind, sind die Anweisungen beachten.</p> <p>Engestellt auf:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (AT)</p> <p>G20 (2E) 20 mbar (DE)</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance.</p> <p>For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use.</p> <p>This household appliance is adjusted to work at:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (GB)</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (IE)</p>	<p>Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie do aparatu, konsultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Este aparelho esta regulado para funcionar con:</p> <p>G20 (2E) 20 mbar (PL)</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (PT)</p>	<p>Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções.</p> <p>Este aparelho está regulado para funcionar com:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (SI)</p>	<p>Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с подаването на гас и в стаи оборудвани с необходимата вентилация. Проверете параметрите на подаваната гас, за да свържете правилно уреда. Прочетете инструкцията за употреба преди да инсталирате или използвате уреда.</p> <p>Този уред е настроен да работи със:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (BG)</p>	<p>Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.</p> <p>Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.</p> <p>Pour autre type de gaz, il faut opérer comme décrit dans la notice d'emploi.</p> <p>Cet appareil est réglé pour fonctionner à:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (FI)</p>	<p>Laitteen asennuksen ja käytön tulee tapahtua ainoastaan pysyvästi tuuletetussa tilassa voimassa olevien standardien mukana.</p> <p>Litää läte kaasuverkkoon voimassa olevan standardin mukaisilla metallipunkilataileilla.</p> <p>Lue ohjekirja ennen laitteen asennusta.</p> <p>Laitte on säädetty toimimaan seuraavalla kaasuyypillä:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (EE)</p>	<p>Antud seade tohib paigaldada ja kasutada ainult sellistes ruumides, kus on pidev ventilatsioon ning mis vastavad kehtivatele standarditele.</p> <p>Antud seadme gaasimagistraaliga ühendamiseks tuleb kasutada kehtivatele standarditele vastavat jäika või elastset metalloru.</p> <p>Enne seadme paigaldamist tuleb kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda.</p> <p>Antud seade on ette nähtud (seadistatud) teoks järgmise gaasi ja tüübi jaoks:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LV)</p>	<p>Pateiktja dujinė viryklė yra naudojama patalpose su gera ventiliacija.</p> <p>Gnežtari rekomenduojama laikyti dujotekio reguliavimo taisyklę, taip pat įdėmiai perskaityti instrukciją prieš dujinės viryklės naudojimą.</p> <p>Dujinės viryklė veikia tik esant:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (LT)</p>	<p>Ta aparat smete namestiti in/ali vgraditi v skladu z vsemi veljavni splošnimi in lokalnimi predpisi. Delovati sme samo v stalno prezracenih prostorih.</p> <p>Ta aparat sme priključiti in vzdrževati samo pooblašteni serviser.</p> <p>Pred priključitvijo in uporabo aparata prebrante navodila za uporabo in vzdrževanje.</p> <p>Ta aparat je prirejen za delovanje z določeno vrsto plina. Označa o vrsti plina, za katero je aparat prirejen, je na nalepki s tehničnimi podatki, ki je priložena aparatu.</p> <p>Če je aparat prirejen za delovanje z utakotljenim plinom ima oznako:</p> <p>G20 (2H) 20 mbar (SI)</p>
<p>COD.: 0030779 09/08</p>									

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de deixar a fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal experiente e especializado, com o intuito de garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças sobressalentes genuínas estão disponíveis somente nos nossos Centros de assistência Técnica e lojas autorizadas.

Todas as reparações ou regulações que se tornem posteriormente necessárias devem ser feitas com a máxima atenção e cuidado por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos a contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema apresentado pelo seu aparelho. Os dados do aparelho estão gravados na etiqueta de identificação aplicada na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem ao técnico da assistência procurar as peças sobressalentes adequadas e, assim, garantir uma intervenção rápida e focalizada. Aconselhamos a transcrever estes dados abaixo para os ter sempre prontos quando necessário:

MARCA:

MODELO:

SÉRIE: