

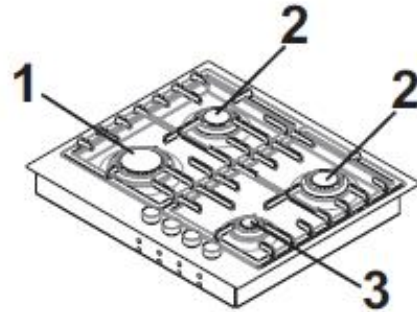
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PLACA A GÁS

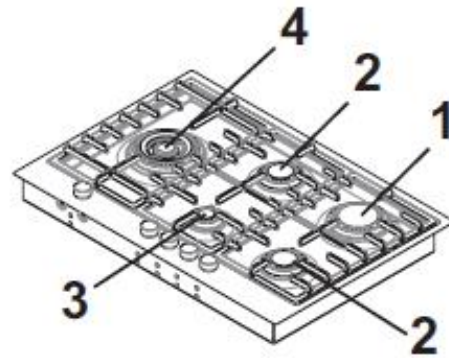
DPE7929X-DPE7729X-DPE7620X

De Dietrich

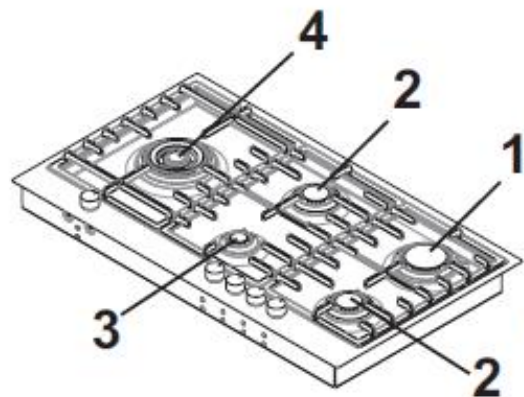
• 0

DPE7620XF (EE_{gas hob} = 58.1 %)

0.1.1

DPE7729XF (EE_{gas hob} = 57.3 %)

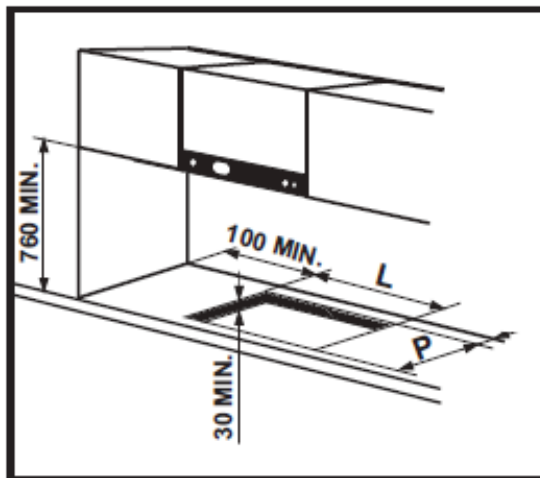
0.1.2

DPE7929XF (EE_{gas hob} = 57.3 %)

0.1.3

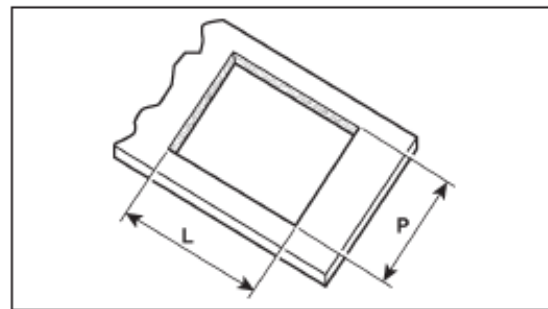
1	3000 W	G20
2	1750 W	G20
3	1000 W	G20
4	4000 W	G20

• 1



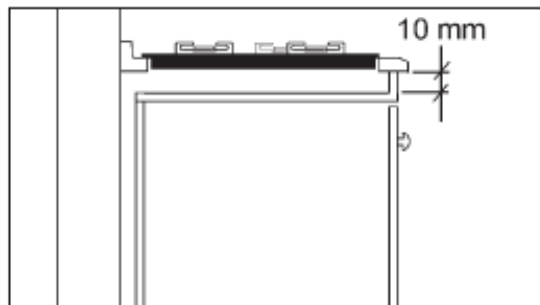
1.1

1.1.1

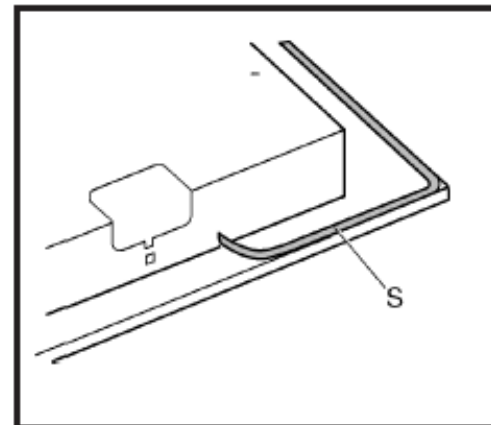


	L	P
DPE7620XF	560	480
DPE7729XF	720	480
DPE7929XF	860	480

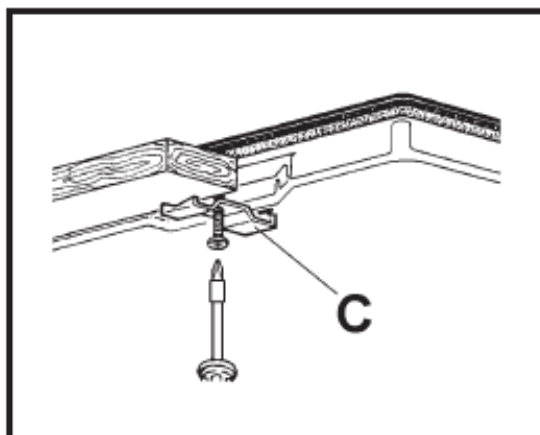
1.1.2



1.1.2

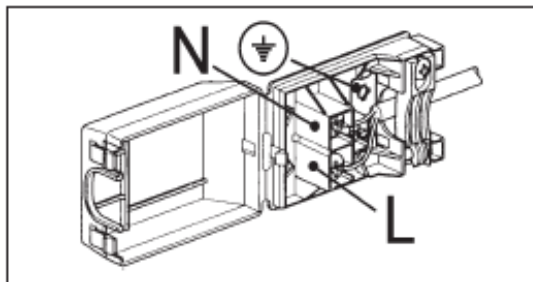


1.1.3



1.1.4

• 1

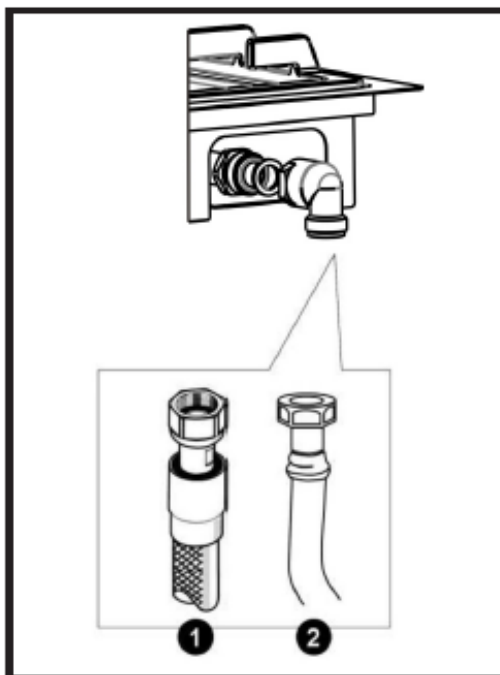


1.2.

1.2.1

Cabo L castanho	FASE
Cabo N azul	NEUTRO
Cabo verde-amarelo ⚡	TERRA

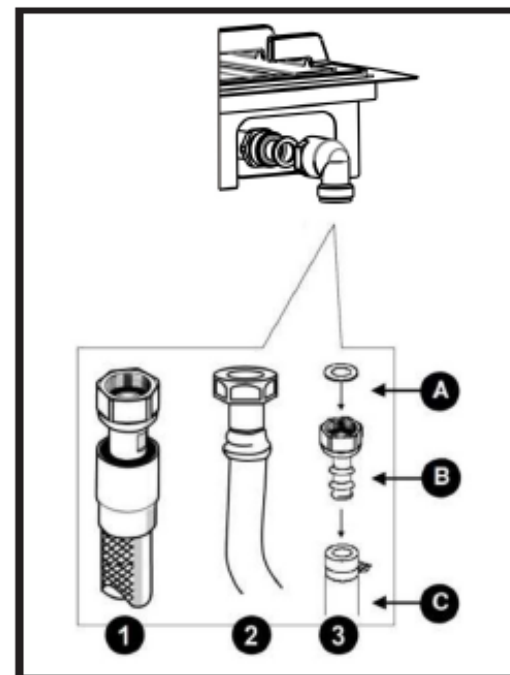
G20/25



1.3.

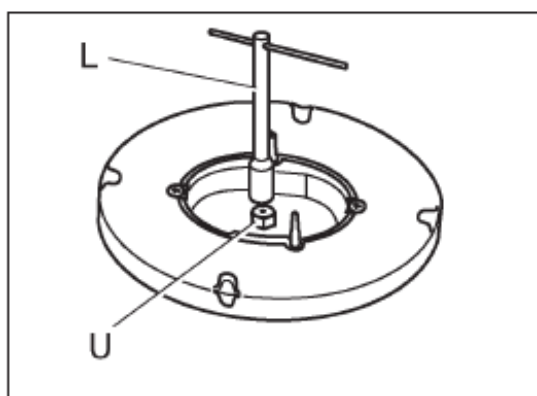
1.3.1

G30/31



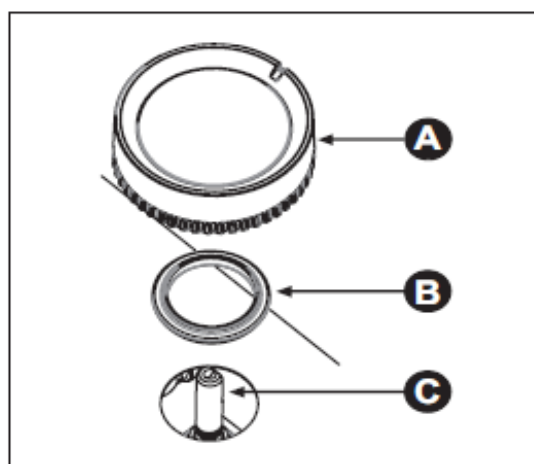
1.3.2

• 1

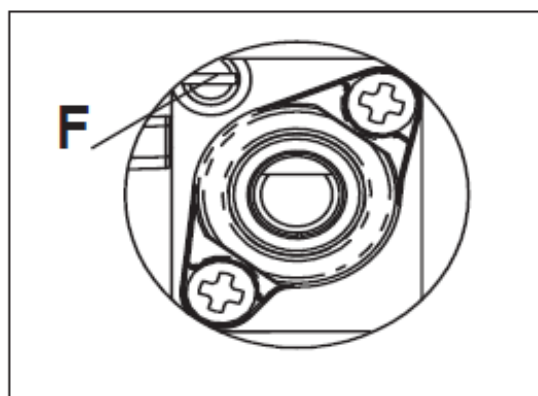


1.4.

1.4.1



1.4.2



1.4.3

• 1

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE SERVIÇO mbar	DÉBITO		DIÂMETRO INJETOR 1/100 mm	DIÂMETRO PASSAGEM TORNEIRA 1/100 mm	DÉBITOS CALORÍFICOS (W)		EE queimador gás (%) *
Nº	DESIGNAÇÃO			g/h	L/h			Max.	Min.	
1	RÁPIDO	G30	28-30	218	-	87	42	3000	950	58.6
		G31	37	214	-	82	42	3000	950	
		G20	20	-	286	128	Reg.	3000	950	
		G25.3	25	-	332	132	Reg.	3000	950	
2	SEMI-RÁPIDO	G30	28-30	120	-	67	31	1750	600	57.8
		G31	37	118	-	64	31	1750	600	
		G20	20	-	157	103	Reg.	1750	600	
		G25.3	25	-	183	106	Reg.	1750	600	
3	AUXILIAR	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450	N.A.
		G31	37	71	-	48	27	1000	450	
		G20	20	-	95	78	Reg.	1000	450	
		G25.3	25	-	111	79	Reg.	1000	450	
4	TRIPLA COROA	G30	28-30	255	-	45(int)-68(ext)	60	4000	2300	55
		G31	37	250	-	42(int)-63(ext)	60	4000	2300	
		G20	20	-	334	68(int)-101(ext)	Reg.	4000	2300	
		G25.3	25	-	388	71(int)-100(ext)	Reg.	4000	2300	

1.5

Título abreviado ou referências com métodos de medição e cálculo usados para estabelecer a conformidade com os requisitos acima.

O desempenho de cada queimador individual é calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 + A1: 2003 + A2: 2005.

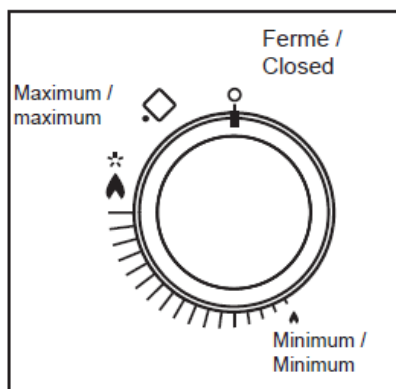
A eficiência geral da placa é calculada de acordo com o Regulamento da UE 66/2014 Par. 2.2.

A eficiência é calculada apenas para queimadores com capacidade nominal acima de 1,16 KW (EN 30-2-1+A1:2003+A2: 2005; Par 4.1)

Informações relevantes para o cliente para minimizar o consumo de energia durante o uso.

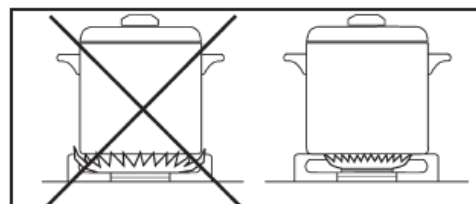
Para maior economia de energia: recomendamos o uso de recipientes de fundo plano. Use tampas do tamanho dos recipientes. Ajuste as quantidades de óleo ou gordura para evitar respingos ajustando a potência do queimador.

 • 2

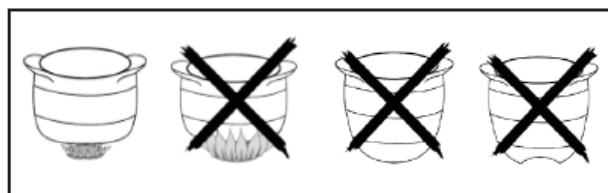


2.1.

2.1.1

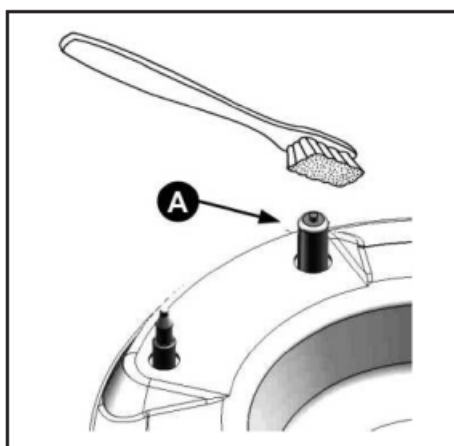


2.1.2



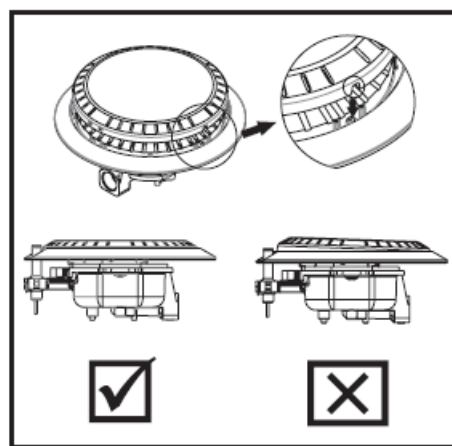
2.1.3

 • 3



3.1.

3.1.1



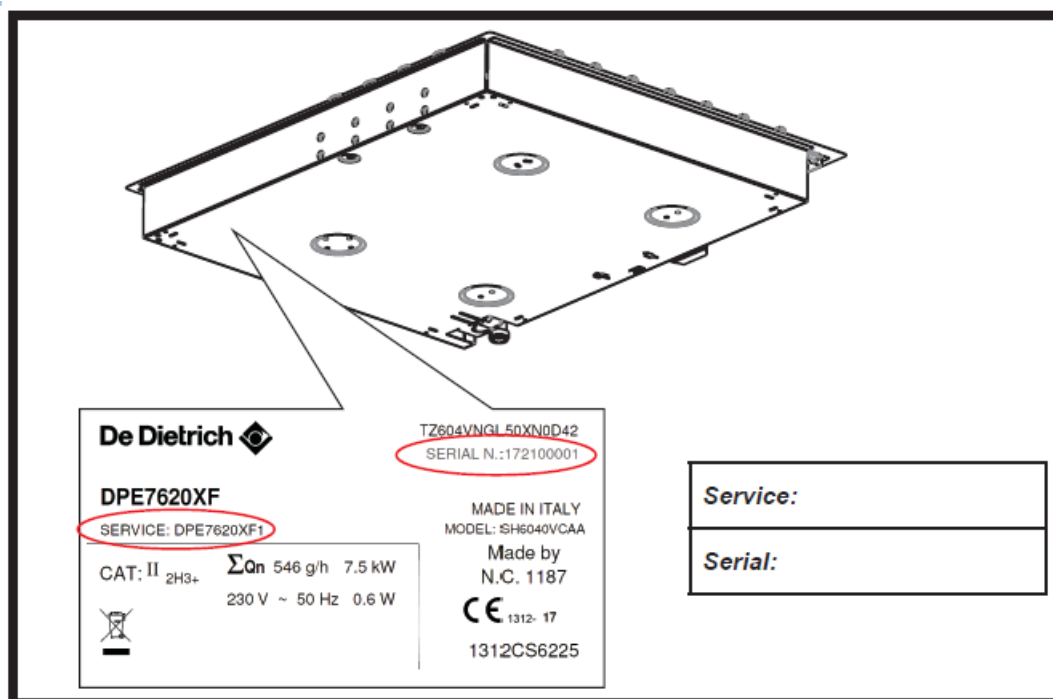
3.1.2

- Depois de limpar o queimador deve certificar-se de que o chapéu do queimador está colocado no devido local.
- Conforme indicado no desenho 3.1.2, os 2 queimadores devem ser colocados na frente das 2 marcas.
- O chapéu do queimador deve estar posicionado de forma estável e nivelado.

- 5

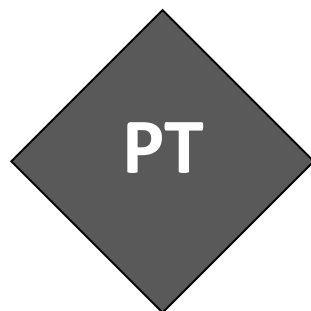


- 6



6.1

6.1.1



***CARA CLIENTE,
CARO CLIENTE,***

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

ÍNDICE

CONSELHOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES -----	11
0/ IDENTIFICAÇÃO -----	13
1/ INSTALAÇÃO	
Encastre -----	13
Ligação elétrica -----	14
Ligação de gás -----	14
Mudança de gás -----	15
Características de gás -----	16
2/ UTILIZAÇÃO	
Colocação dos queimadores a gás em funcionamento -----	17
Recipientes para queimadores a gás -----	18
3/ MANUTENÇÃO	
Manutenção do seu aparelho -----	19
Velas e injetores -----	19
Grelhas e queimadores -----	19
Esmaltados ou inox -----	19
4/ PROBLEMAS E SOLUÇÕES	20
5/ AMBIENTE	21
6/ SERVIÇO APÓS VENDA	22

CONSELHOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO E GUARDAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

As instruções estão também disponíveis no site da marca para serem descarregadas.

- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e restantes pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzida ou inexperientes e sem conhecimento, se puderem beneficiar da vigilância ou instruções prévias sobre o uso do dispositivo de maneira segura e de remover e entender os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças não supervisionadas.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o dispositivo.
- Deve ser possível desconectar o dispositivo da rede de fonte de alimentação, seja usando uma tomada de corrente, quer incorporando um interruptor nos tubos fixos de acordo com as regras de instalação.
- O cabo de alimentação deve estar acessível após a instalação.
- Não use aparelhos de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto ou comando à distância separado.
- CUIDADO: Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
- Não extinga o fogo com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou cobertura antifogo.
- Risco de incêndio: nunca coloque objetos em cima da placa.
- Antes da instalação, assegure-se que as condições de distribuição local (tipo de pressão do gás) e regulação do aparelho, são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão mencionadas na placa situada no saco ou na placa sinalética.
- Este aparelho não pode ser ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado conforme as normas em vigor. Uma particular atenção para os dispositivos aplicáveis em matéria de ventilação.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás conduz à produção de calor e humidade no local onde é instalado. Assegure o bom arejamento da cozinha: manter abertos orifícios de arejamento mecânicos.
- A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de um arejamento suplementar, por exemplo, abrindo uma janela ou até, mais eficaz, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso esta exista.
- Não utiliza recipientes que ultrapassem as bordas da placa de cozedura.
- Se o cabo de alimentação se encontrar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço após venda ou pessoa de qualificação semelhante aprovada pela marca e por um de tipo H05RR-F-3x0.75mm².
- Esta placa foi concebida para uso particular e num local de residência.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos aplicáveis e usado apenas em áreas bem ventiladas.

Consulte este guia antes de instalar e usar seu dispositivo.

- A cozedura deve ser sempre feita sob a sua supervisão.
- Estas placas destinam-se exclusivamente a cozinhar alimentos e bebidas não contêm qualquer componente à base de amianto.
- Não guarde no armário localizado sob a sua placa, produtos de MANUTENÇÃO ou INFLAMÁVEIS (atomizador ou recipiente de pressão, bem como papéis, livros de receitas, etc.).
- Se você usar uma gaveta colocada em baixo da placa, não recomendamos armazenar objetos sensíveis à temperatura (plásticos, papéis, latas de aerossol, etc.).
- A placa deve ser desconectada da fonte de alimentação (elétrica e gás) antes de qualquer intervenção.
- Conectando os dispositivos elétricos a uma tomada próxima, certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contato com as zonas quentes.
- Por motivos de segurança, após o uso, não se esqueça de fechar a válvula de controlo geral para o gás canalizado ou válvula de garrafa de gás butano/propano.
- A marca de conformidade CE está afixada nestas placas.
- A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.
- Quando um botão for difícil de girar, NÃO FORCE. Solicite urgentemente a intervenção do instalador.
- Este dispositivo pertence à classe 3 e foi projetado para apenas uso doméstico. O dispositivo é fabricado para ser encastrado em móveis resistentes ao calor. As paredes dos móveis devem suportar uma temperatura de 65°C acima da temperatura ambiente, de acordo com as normas europeias. O dispositivo é do tipo “Y”, ou seja, pode ser instalado com apenas uma parede lateral, à direita ou à esquerda da placa.
- Para cozinhar, nunca use papel alumínio. Nunca coloque produtos embrulhados em papel alumínio ou num tabuleiro de alumínio, na sua placa.
O alumínio derreterá e danificará permanentemente o seu aparelho de cozinha.
- Para encontrar facilmente as referências do seu dispositivo, aconselhamos a anotá-los na página “Serviço Após Venda e Relações de Consumo”. (Esta página também explica onde encontrá-las no seu dispositivo).

Declaração de conformidade:



Declaramos que nossos produtos atendem às atuais diretivas, portarias e regulamentos europeus, bem como os requisitos estabelecidos nas normas de referência.

• 0 IDENTIFICAÇÃO

Identifique o seu tipo de placa comparando o número e a disposição das zonas de cozedura do seu aparelho com as ilustrações (0.1.1) e (0.1.2) e (0.1.3) .

• 1 INSTALAÇÃO

A fim de encontrar facilmente no futuro as referências do seu dispositivo, aconselhamos a anotá-los na página ““Serviço Após Venda e Relações de Consumo” (6.1.1). Esta página também informa onde pode encontrar estes elementos.

1.1-ENCASTRE

A mesa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor.

No caso da presença de um móvel acima da placa, deve prever uma distância mínima de 760 mm entre este e a bancada.

É aconselhável isolar o dispositivo do armário abaixo com um separador deixando um espaço de depressão de pelo menos 10 mm (1.1.2).

No caso de encastrar sobre um forno, será necessário assegurar que a instalação atende aos padrões de segurança atual.

De qualquer forma, não guarde nenhum atomizador ou recipiente sob pressão no compartimento que poderia existir debaixo da placa (ver capítulo “Instruções de segurança”).

Respeite o croqui (1.1.1).

- Retire as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus e as cabeças dos bicos, estando atento às respetivas posições.

- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar os botões e as velas de acendimento.

- Para assegurar a estanquicidade entre o cárter e o plano de trabalho, cole a junta de espuma S fornecida juntamente com o aparelho, sobre o lado externo do caixilho, antes da instalação da placa (1.1.3).

- Coloque a placa na abertura do móvel de suporte, puxando a placa para si.

- Instale as cabeças de bicos, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.

- Ligue a placa de gás (ver capítulos referentes à "Ligação de gás e elétrica").

- Poderá imobilizar a placa, se o desejar, com as quatro patilhas de fixação C e os parafusos fornecidos (1.1.4), que se fixam aos quatro cantos do cárter.

Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito, segundo o desenho.



- **1 INSTALAÇÃO**

1.2-LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estas mesas são fornecidas com um cordão de alimentação (de tipo H05RR-F-T90, secção 0.75 m²) com 3 condutores (fase + terra + neutro) e devem ser ligadas à rede 220-240 V monofásica através de uma tomada de corrente fase + terra + neutro normalizado CEI 60083, ou de um interruptor de corte omnipolar com uma distância mínima de abertura de 3.5 mm.

A ficha se corrente deve estar acessível após a instalação.

Secção do cabo a utilizar
220-240V – 50 Hz – gás
Cabo H05RR-F-T90
2 condutores, 1 terra
Secção de condutores em mm ²
0.75

O fio de proteção (verde/amarelo) ligado ao terminal da terra  do aparelho deve ser ligado ao terminal da terra  da instalação (1.2.1).

Se o cordão de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído imperativamente pelo Serviço de Após Venda ou profissional equivalente, pois esta operação exige o emprego de ferramentas especiais.

1.3-LIGAÇÃO DE GÁS

Se a mesa de cozedura estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos aquecedores, existe o risco de aquecimento da ligação, sendo, por conseguinte, imperativa a ligação por tubo rígido.

Se um tubo flexível ou mole (como é o caso do gás butano) for utilizado, este deve ser instalado de maneira a não entrar em contacto com uma parte móvel do móvel ou passar em sítio suscetível de ser obstruído.



Todos os tubos flexíveis têm duração limitada e devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar visíveis a toda a sua extensão. Devem ser substituídos antes da data limite de utilização (marcada no tubo).

Seja qual for o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

A ligação do gás deve ser sempre efetuada de acordo com as normas em vigor do país da instalação.

• 1 INSTALAÇÃO

GÁS DISTRIBUÍDO POR CANALIZAÇÃO DE GÁS NATURAL (1.3.1)

Para sua segurança, escolha exclusivamente uma das ligações seguintes.

- **Ligação por tubo rígido em cobre com extremidades mecânicas aparafusadas** (demarcada pela norma de gás G1/2). Faça a ligação diretamente à extremidade do cotovelo montado no aparelho.
- **Ligação com tubo flexível metálico (inox) ondulado com extremidades mecânicas aparafusadas (em conformidade com a norma NF D 36-121) cuja vida útil é ilimitada.**
- **Ligação com tubo flexível metálico de borracha reforçada com extremidades mecânicas aparafusadas (em conformidade com a norma NF D 36-103) cuja vida útil é de aproximadamente 10 anos).**

Ao ligar o gás à sua placa, se tiver que mudar a orientação do cotovelo montado no dispositivo:

- Troque a junta de estanquicidade.
- Aperte a porca do cotovelo não excedendo um torque de aperto de 17 N.m.

GÁS DISTRIBUÍDO POR BOTIJA OU RESERVATÓRIO (GÁS BUTANO/PROPANO) (1.3.2).

Para a segurança do utilizador aconselhamos a escolha exclusivamente de uma das opções seguintes:

- **Ligação por tubo rígido em cobre com extremidades mecânicas aparafusadas** (demarcada pela norma de gás G1/2).
- **Ligação com tubo flexível metálico (inox) ondulado com extremidades mecânicas aparafusadas (em conformidade com a norma NF D 36-125) cuja vida útil é ilimitada.**
- **Ligação com tubo flexível metálico de borracha reforçada com extremidades mecânicas aparafusadas (em conformidade com a norma NF D 36-112) cuja vida útil é de aproximadamente 10 anos).**

Em caso de instalação já existente, pode ser usado um tubo flexível equipado com seus grampos C (em conformidade com a norma XP D 36-110) cuja vida útil é de 5 anos. É necessário, neste caso, usar um vedante sem esquecer de colocar uma junta de estanquicidade A entre a extremidade B e o cotovelo da placa.

A extremidade e a junta de estanquicidade encontram-se disponíveis no serviço após venda.

Aperte a extremidade do tubo com uma pressão não superior a 25 N.m.

1.4-MUDANÇA DE GÁS



Esta placa de cozedura é fornecida com regulação para o gás natural.

Os injetores necessários para a adaptação ao gás butano/propano estão na bolsinha onde se encontra este manual.

A cada mudança de gás, deve:

- 1- Adaptar a ligação do gás
- 2- Mudar os injetores
- 3- Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

• 1 INSTALAÇÃO

1- ADAPTE A LIGAÇÃO DO GÁS da placa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "Ligação ao gás" correspondente.

2- MUDE OS INJECTORES procedendo como segue:

. Retire as grelhas, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.

. Com ajuda da chave fornecida L, desenrosque os injetores U situados no fundo de cada um (1.4.1).

No lugar dos precedentes, instale os injetores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado (1.5). Para tal:

- Engate totalmente a chave no injetor.

- Bloqueie firmemente os injetores.



Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.

- Recoloque as cabeças dos queimadores, chapéus e grelhas de suporte dos recipientes.



A cada troca de gás, marque a caixa correspondente ao nível de gás na etiqueta localizada na bolsa. Veja no parágrafo "Ligação de gás correspondente".

3) Ajuste os dispositivos de redução do débito das torneiras; estes estão localizados sob os botões A (1.4.2).

- Ajuste 1 por 1 (C).

- Retire os botões A, as juntas de estanquicidade B puxando-os para cima.

• Passagem do gás natural ao gás butano/propano

- Insira uma chave de fendas de ponta chata C no orifício do painel de controlo e gire o bypass do parafuso F (1.4.5). Para um ajuste correto do mínimo, gire o parafuso no sentido horário.

Para queimadores operando em gás G30, o parafuso de bypass deve ser completamente aparafusado.

A regulação do mínimo deve estar sempre correta e a chama deve estar sempre acesa mesmo em caso de passagem rápida da posição máxima para a mínima.

• Passagem do gás butano/propano ao gás natural

- Insira uma chave de fendas de ponta chata C no orifício do painel de controlo e gire o bypass do parafuso F (1.4.5). Para um ajuste correto do mínimo, gire o parafuso no sentido anti-horário.

A regulação do mínimo deve estar sempre correta e a chama deve estar sempre acesa mesmo em caso de passagem rápida da posição máxima para a mínima.


1.5- CARACTERÍSTICAS DE GÁS

A tabela (1.5) fornece indicações sobre os injetores do seu aparelho em função do gás utilizado. Cada número é marcado no injetor.

• 2 UTILIZAÇÃO


2.1. Como utilizar os queimadores de gás

Cada queimador é controlado por uma torneira apetrechada com um sistema de segurança que, em caso de extinção acidental da chama (transbordamento, corrente de ar...) corta rápida e automaticamente a chegada de gás e impede que este se escape. Cada queimador é alimentado por uma torneira cuja abertura se faz premindo e girando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. O ponto "0" corresponde ao fecho da torneira.


. Escolha o queimador desejado tendo em conta os símbolos situados junto dos botões (ex. queimador posterior direito ).

2.1.1

Para acender um queimador:

. Carregue na manete e gire-a no sentido inverso aos dos ponteiros do relógio até atingir a posição máxima .

Mantenha premindo para que apareça uma série de faíscas que permitem acender o seu queimador.

. Ajuste a altura da chama entre a posição máxima  e mínima .



Em caso de extinção acidental da chama, basta acender novamente o bico como indicado nas instruções de acendimento.

As chamas dos bicos são menores ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da mesma.

O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.

Em caso de corte da corrente elétrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo do bico que se quer acender ao mesmo tempo que se carrega na manete correspondente.



Mantenha a manete premida durante alguns segundos após o aparecimento da chama para desencadear o sistema de segurança.

Regule a coroa de chamas de modo a não ultrapassar o contorno do recipiente (2.1.2/2.1.3).

Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (2.1.2/2.1.3).

Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

Não deixe funcionar um queimador de gás com um recipiente vazio.



Mantenha os orifícios de arejamento natural abertos, ou instale um dispositivo mecânico (ventilação mecânica controlada). A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respetiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

Potência total: 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.

7,75 kW x 2 = 15,5 m³/h de débito mínimo.

- **2 UTILIZAÇÃO**

2.2. Recipientes para queimadores de gás

Diâmetro do recipiente	Queimador	Uso
22 a 24 cm	Tripla coroa	Fritos, ebulição
20 a 22 cm	Rápido	Selar alimentos
16 a 18 cm	Semi-rápido	Molhos, reaquecer
10 a 14 cm	Auxiliar	Fervura lenta

• 3 MANUTENÇÃO

3.1 Manutenção do seu aparelho

Velas e injetores

Em caso de engorduramento das velas de Acendimento A, limpe-as com uma escovinha de pelo duro (não metálica) (3.1.1).

O injetor de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Tenha atenção para não obstruir o injetor enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa.

Grelhas e queimadores a gás

Caso as manchas persistam, utilize um creme não abrasivo e enxague em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do queimador antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura.

Esmaltados ou inox

Para limpar o esmalte da placa (caso exista), use um creme de limpeza e passe um pano seco para puxar o brilho.

Não deixe no esmalte líquidos ácidos como sumo de limão, vinagre, etc.

Para limpar o aço inoxidável da placa, use uma esponja e água com sabão ou um produto comercial especial para inox.



A manutenção da sua placa é muito fácil se a efetuar após e antes de cada funcionamento. Coloque a 0 todas as zonas de cozedura.



Prefira uma limpeza à mão dos acessórios da placa em vez de os colocar na máquina da louça.

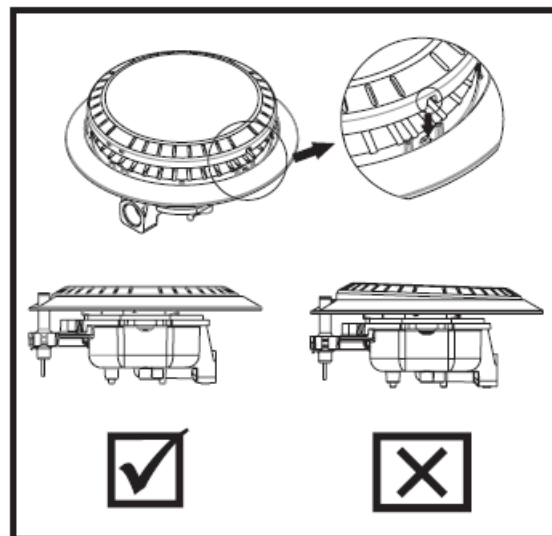
Não utilize esponjas metálicas para limpar a sua placa.

Não utilize nenhum aparelho de limpeza a vapor.

Após a limpeza dos queimadores, assegure-se de que o chapéu é colocado no local correto.

Tal como mostra o desenho 3.1.2, os 2 chapéus devem estar bem colocados face às 2 marcas.

O chapéu de queimador deve estar posicionado de forma estável e plana.



• 4 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

4.1 Acendimento dos queimadores

Quando se carrega nos botões não aparecem faíscas.

- Verifique a ligação elétrica da placa de cozedura.
- Verifique se as velas de acendimento estão limpas.
- Verifique se os bicos estão limpos e bem montados.
- Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas.
- Verifique se os anéis de vedação situados sob as manetes não saíram do seu lugar.

4.2 Quando se carrega nos botões aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.

É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.

4.3 Aparecem faíscas, mas os bicos não acendem.

- Verifique se a chegada de gás está aberta.
- Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia.
- Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha o botão apoiado em posição de acendimento.
- Verifique se a tampa está corretamente posicionada (3.1.2).

4.4 Aquando do acendimento, as chamas acendem, mas extinguem-se assim que retira a mão do botão

- Mantenha pressão no botão até ao fundo durante alguns segundos após aparecerem as chamas.
- Verifique se as peças do queimador estão todas bem colocadas.
- Verifique se as juntas de estanquidade sob os botões não saíram do lugar.
- Evite fortes correntes de ar no local.
- Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.

4.5 Na posição de lume brando, o queimador apaga-se ou as chamas permanecem altas.

- Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injetores instalados (ver a marcação dos injetores no capítulo "Características gás").

Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural).

- Verifique a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "Mudança do gás").

4.6 As chamas apresentam aspeto irregular

- Verifique a limpeza dos bicos e dos injetores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc..

4.7 Durante a cozedura, os botões ficam quentes

Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores e mais distantes dos botões.

Instalar a caçarola bem no centro do bico. Esta não deve encobrir os botões.

- **5 AMBIENTE**

RESPEITO PELO AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos.



Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio-ambiente.

- **6 SERVIÇO APÓS VENDA**

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Exija sempre peças de origem em caso de substituição.