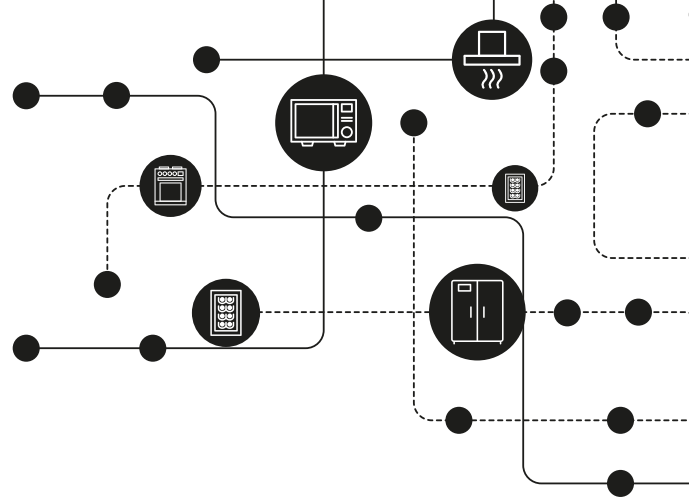


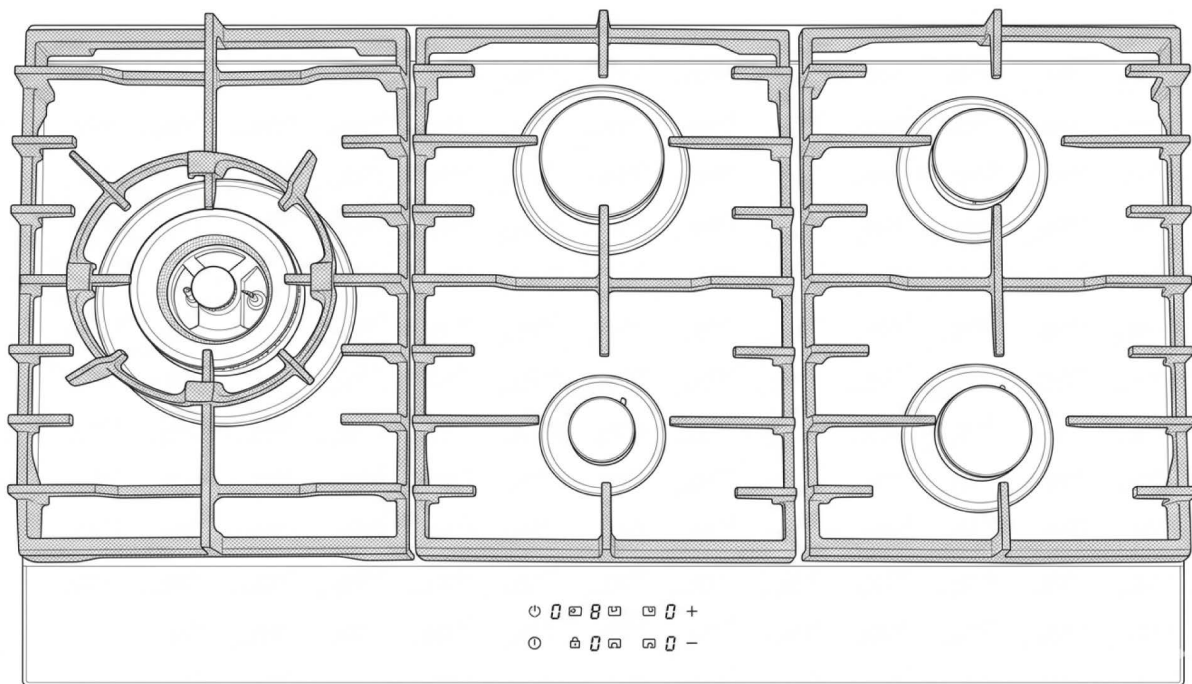
Mod.: PFHE95OSLMG-E / PFHE640SMG-E
Cód.: 4092740309 / 4092740310



Manual de Instruções

Cooktop a Gás

Painel digital



Cuisinart

ÍNDICE

AVISO DE SEGURANÇA	04
DESCRIÇÃO DO COOKTOP	06
INSTRUÇÕES DE USO	06
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
DADOS TÉCNICOS	14
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO	15
LIGAÇÃO ELÉTRICA	18
INSTALAÇÃO EM ARMÁRIOS DE COZINHA EMBUTIDOS	20
DESCARTE	22

AVISO DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR ANTES DE USAR O APARELHO.

Estas instruções foram elaboradas para sua segurança e a de outras pessoas. Por isso, pedimos que as leia atentamente antes de instalar e utilizar o aparelho. Guarde este manual de instruções para consulta futura, caso seja necessário. Se o aparelho for vendido ou transferido, certifique-se de que o manual seja entregue ao novo usuário.

Instalação

- A instalação do aparelho e sua conexão à rede elétrica devem ser realizadas exclusivamente por PESSOAL QUALIFICADO. Antes de qualquer procedimento, é importante verificar se o aparelho está DESLIGADO da rede elétrica.
- É arriscado modificar ou tentar modificar as características deste produto.
- Após retirar o aparelho da embalagem, certifique-se de que ele não esteja danificado e que o cabo elétrico esteja em perfeitas condições. Caso contrário, entre em contato com seu revendedor antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- O Fabricante isenta-se de toda a responsabilidade em caso de incumprimento das normas de prevenção de acidentes.
- Certifique-se de que o ar possa circular livremente ao redor do aparelho. A ventilação inadequada pode causar falta de oxigênio
- Certifique-se de que o aparelho seja alimentado com o tipo de gás indicado na etiqueta correspondente, próxima ao tubo de conexão do gás da rede.
- O uso de um aparelho de cozinha a gás produz calor e umidade na sala em que está instalado. Certifique-se de que a sala esteja bem ventilada, mantendo as entradas de ar abertas e em bom estado de funcionamento ou instalando um exaustor com tubo de exaustão.
- Se o aparelho for utilizado intensivamente por um longo período, a eficácia da ventilação deverá ser aumentada, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de um exaustor elétrico.

Durante o uso

- Este produto foi concebido para cozinhar alimentos em residências comuns e para fins não profissionais. Não deve ser utilizado para qualquer outro fim.
- Após usar o aparelho, certifique-se de que todos os controles estejam na posição “FECHADO” ou “DESLIGADO”.
- Se utilizar uma tomada elétrica próxima a este aparelho, certifique-se de que os cabos dos aparelhos que estiver usando estejam afastados das partes quentes deste aparelho.

Segurança das crianças

- Este aparelho deve ser utilizado apenas por adultos. Certifique-se de que as crianças não toquem nos controles nem brinquem com o aparelho.
- As partes expostas deste aparelho aquecem durante o cozimento e permanecem quentes por algum tempo, mesmo após o desligamento. Mantenha as crianças bem afastadas até que o aparelho tenha esfriado.

Limpeza e manutenção

- Mantenha o aparelho bem limpo. Resíduos de alimentos podem causar risco de incêndio.

Assistência técnica e peças

- Em caso de avarias. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria. Reparos realizados por pessoas não qualificadas podem causar danos e acidentes. Consulte primeiro o conteúdo deste manual. Se não encontrar as informações necessárias, entre em contato com o Centro de Assistência mais próximo. Os trabalhos de manutenção neste aparelho devem ser realizados por um Centro de Assistência Técnica autorizado. Solicite sempre a utilização de peças de reposição originais.

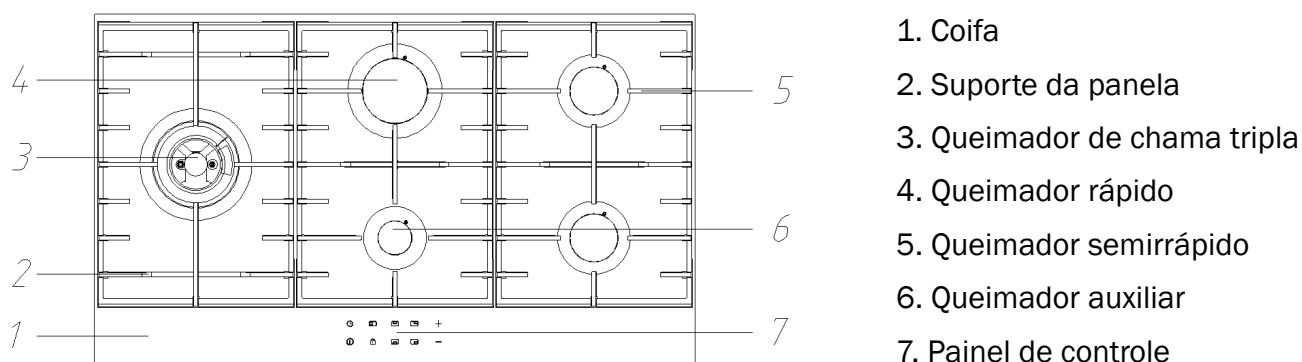
Conselhos de proteção ambiental

- Todos os materiais utilizados são ecologicamente corretos e recicláveis. Contribua para a preservação do meio ambiente utilizando os canais de coleta seletiva de lixo disponíveis.

Aparelhos fora de serviço

- Aparelhos que não são mais utilizados ou que não funcionam não são lixo sem valor. Através de um descarte ecologicamente correto, vários materiais utilizados na produção do seu aparelho podem ser recuperados.
- Informe-se sobre as opções de descarte atuais junto ao seu revendedor especializado ou à prefeitura local.
- Antes de descartar os aparelhos, corte o cabo de alimentação e torne-o inutilizável.

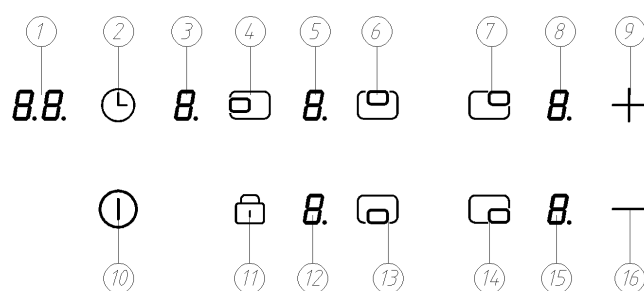
DESCRIÇÃO DO COOKTOP



INSTRUÇÕES DE USO

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS NO PAINEL DE CONTROLE FRONTAL

Todos os controles da placa de cozimento estão agrupados no painel frontal. A tabela abaixo fornece uma descrição dos símbolos utilizados.



1. VISOR DE AJUSTE DO TEMPORIZADOR DA ZONA
2. BOTÃO DE AJUSTE DO TEMPORIZADOR
3. ZONA DE EXIBIÇÃO DO NÍVEL DE COZEDURA PARA O QUEIMADOR ESQUERDO
4. ZONA DE COZEDURA ESQUERDA
5. ZONA DE EXIBIÇÃO DO NÍVEL DE COZEDURA PARA O QUEIMADOR TRASEIRO CENTRAL
6. ZONA DE COZEDURA TRASEIRA CENTRAL
7. ZONA DE COZEDURA TRASEIRA DIREITA
8. ZONA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL DE COZEDURA PARA O QUEIMADOR DIREITO TRASEIRO
9. BOTÃO DE AUMENTO DE VALOR
10. IGNIÇÃO DA PLACA

11. CONTROLES LIGAR/DESLIGAR

12. ZONA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL DE COZEDURA PARA O QUEIMADOR CENTRAL DA PARTE DA FRENTE

13. ZONA DE COZEDURA central da parte da frente

14. ZONA DE COZEDURA DIREITA FRONTAL

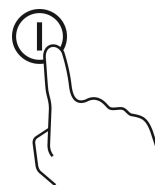
15. ZONA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL DE COZEDURA PARA O QUEIMADOR DIREITO DA PARTE FRONTAL

16. BOTÃO DE REDUÇÃO DE VALOR

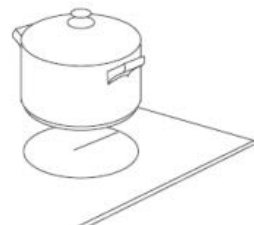
Para iniciar o cozimento

• Após ligar o aparelho, o alarme soa uma vez, todos os indicadores acendem por 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa de COOKTOP entrou no modo de espera.

1. Toque no  botão ON/OFF. Todos os indicadores mostram “0”.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar.



3. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla exibirá “9”.

9.

4. Selecione uma configuração de calor tocando no contro.

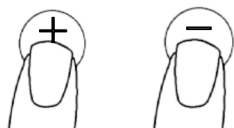


Quando terminar de cozinhar

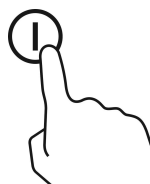
1. Toque na seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.

9.

2. Desligue a zona de cozimento rolando para baixo até “0”. Certifique-se de que o visor exiba “0”.



3. Desligue todo o COOKTOP tocando no controle ON/OFF.



Bloqueio de controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso indesejado (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, ficam desativados.

Para bloquear os controles

Toque no botão de bloqueio de teclas (). O indicador do temporizador exibirá “Lo”.

Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que a placa de cozimento esteja ligada.
2. Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio de teclas () por 3 segundos.
3. Agora você pode começar a usar a sua placa de COOKTOP.

Quando a placa de cozinhar está no modo de bloqueio, todos os controles ficam desativados, exceto o ON/OFF; você sempre pode desligar a placa de cozinhar com o controle ON/OFF em caso de emergência, mas deverá desbloqueá-la primeiro na próxima operação.

Usando o temporizador

Você pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um lembrete de tempo. Nesse caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
- Você pode usá-lo como temporizador de desligamento para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo terminar.

* Você pode configurar o temporizador para até 99 minutos.

Usando o temporizador como contador de minutos

1. Certifique-se de que a placa de cozimento esteja ligada. E que a tecla de seleção de zona não esteja ativada (a indicação da zona “-” não está piscando).

Observação: você pode configurar o temporizador de minutos antes ou depois de concluir a configuração de potência da zona de cozimento.

2. Toque na tecla do temporizador; “00” aparecerá no visor do temporizador e “0” piscará.



3. Defina o tempo tocando nos controles “+,-” do temporizador.



4. Toque novamente no botão do temporizador e, em seguida, em “0”. O número “ ” piscará.

5. Defina o tempo tocando em “+,-”; agora, o temporizador está ajustado para 95 minutos.

95

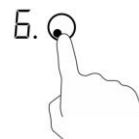
6. Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

7. A campainha soará por 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá “- -” quando o tempo definido terminar.



Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozimento

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.



2. Toque no controle do temporizador; “00” aparecerá no visor do temporizador. E o “0” piscará.

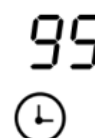


3. Defina o tempo tocando no controle “+ , -”.

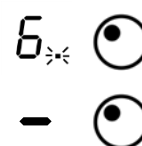


4. Toque no controle do temporizador novamente; o “0” piscará.

5. Defina o tempo tocando no controle “slider”; agora o temporizador está definido para 95 minutos.



6. Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.



7. Quando o temporizador de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

Acender os queimadores

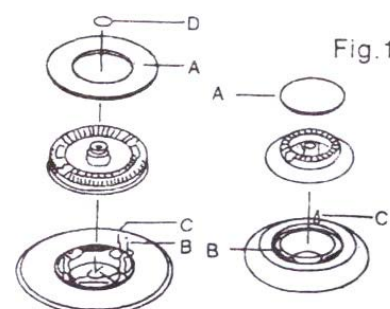
i Para acender a chama com mais facilidade, acenda o queimador antes de colocar um utensílio de cozinha no suporte da panela .

Em caso de falta de energia, aproxime uma chama do queimador e proceda conforme descrito anteriormente.

Se a chama não acender após algumas tentativas, verifique se a “tampa do queimador” e a “tampa da chama” estejam posicionadas corretamente.

Para desligar a chama, gire o botão de controle no sentido horário até o símbolo ●.

Antes de retirar as painelas dos queimadores, sempre diminua ou desligue a chama.



- A. Tampa do queimador
- B. Vela de ignição (ou eletrodo de ignição)
- C. Termopar
- D. Tampa do queimador de chama tripla (ou tampa da chama tripla)

Para o uso correto da placa de COOKTOP

Para menor consumo de gás e maior eficiência: Use apenas panelas de fundo plano com dimensões adequadas aos queimadores, conforme mostrado na tabela à direita. Além disso, assim que o líquido começar a ferver, certifique-se de diminuir a chama para um nível que apenas mantenha a ebulição.

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Grande (rápido)	180mm	220mm
Médio (semi-rápido)	120mm	200mm
Pequeno (auxiliar)	80mm	160mm
Triple Flame	220mm	260mm



Durante processos de cozimento que envolvam gorduras ou óleos, preste atenção aos alimentos com cuidado, pois essas substâncias podem pegar fogo se atingirem altas temperaturas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de cada utilização, desligue o aparelho da rede elétrica e deixe-o arrefecer.

Limpeza geral

Lave as peças esmaltadas com água morna e detergente: não use produtos abrasivos que possam danificá-las.

Lave frequentemente as tampas das chamas e dos queimadores com água fervente e detergente, tomando cuidado para remover todos os resíduos.

Os suportes das panelas também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Para sujeira mais difícil, use detergentes comuns não abrasivos ou produtos comerciais específicos.

Recomendamos enfaticamente que você não use esponjas de aço, palha de aço ou ácidos para limpeza.

Cooktop

Limpe a placa regularmente com um pano macio umedecido com água morna e um pouco de detergente líquido. Não utilize os seguintes produtos:

- detergentes domésticos ou alvejantes;
- esponjas de aço ensaboadas, inadequadas para utensílios antiaderentes;
- esponjas de aço;
- removedores de manchas para banheiras ou pias.

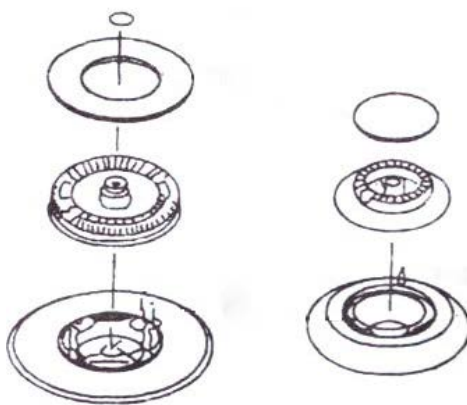
Se a placa ficar muito suja, use produtos comerciais específicos.

Vela de ignição

A ignição automática do queimador é assegurada (quando instalada) por uma “vela” de cerâmica e um eletrodo de metal (B na fig. 1). Limpe periodicamente essas partes da placa de cozinha com cuidado.

Além disso, para evitar dificuldades de ignição, verifique se as cavidades do queimador não estão obstruídas.

Para remover resíduos das cavidades do queimador, retire a tampa e separe as duas partes (veja o diagrama abaixo). Após a limpeza, reúna as duas partes e recoloque-as corretamente à sua posição. Após a lavagem, recoloque os suportes da bandeja da placa, verificando se estejam posicionados corretamente.



Manutenção de rotina

Verifique periodicamente o estado e a eficiência do tubo de gás e do regulador de pressão (se instalado).

Se forem encontradas anomalias, não faça reparos, mas solicite a substituição da peça defeituosa.

Para garantir um bom desempenho e segurança, as válvulas do regulador de gás devem ser lubrificadas periodicamente.



A lubrificação periódica das válvulas deve ser realizada apenas por pessoal qualificado, que também deve ser contatado em caso de mau funcionamento do aparelho.

Manutenção e peças

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e ajustado por pessoal especializado e qualificado para proporcionar os melhores resultados de funcionamento. Quaisquer reparos ou ajustes necessários posteriormente devem ser realizados com o maior cuidado e atenção.

Por esse motivo, recomendamos enfaticamente que você sempre entre em contato com o revendedor que lhe vendeu o aparelho ou com o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a natureza do problema, o modelo do equipamento (Mod.), o número do produto (Nº Prod.) e o número de série (Nº Série). Esses dados estão indicados na placa na capa deste manual. Solicite sempre o uso de peças de reposição originais.

Condições de garantia

Seu novo aparelho está coberto por uma garantia. As condições de garantia estão descritas na íntegra no folheto “Condições de garantia – Centros de assistência”, que você encontrará dentro do aparelho.

Guarde o recibo fiscal ou a nota de entrega, qualquer um dos quais comprova a compra do aparelho e fornece prova da data de compra, em local seguro juntamente com o folheto.

Se for necessário chamar o Serviço Pós-Venda, apresente esses documentos à equipe. Se esse procedimento não for seguido, o Centro de Assistência não terá outra opção a não ser cobrar pelas reparações.

Se necessário, você pode localizar o Centro mais próximo consultando o folheto “Condições de garantia – Centros de assistência”.

DADOS TÉCNICOS

Dimensões em mm:

Abertura de instalação C x P

1730 x 490

TIPO DE QUEIMADOR	POTÊNCIA MÁX.	POTÊNCIA MÍN.	G20 20 mbar		G30 28 - 30 mbar	
	kW	kW	Bocal fabricação mm	Cons M³ /h	Bocal fabricação mm	Cons M³ /h
Pequeno Aux. queimador	1,00	0,35	0,72	0,095	0,50	73
Médio semi-rápido queimador	1,75	0,65	0,97	0,167	0,65	127
Queimador rápido grande	3,00	1,0	1,15	0,286	0,85	218
Queimador de três chamas	5,0 (G20) 4,5 (G30)	0,35	0,65 + 1,58	0,475	0,43 + 0,98	328,5

Conexão de entrada de gás: **G1/2"**

Alimentação elétrica: **220 - 240 V CA, 50/60 Hz**

INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO



ATENÇÃO

Este aparelho só deve ser instalado e utilizado em ambientes com ventilação permanente, de acordo com as normas locais.

A instalação do aparelho e sua conexão à rede elétrica devem ser realizadas exclusivamente por PESSOAL QUALIFICADO.

Antes de qualquer procedimento, é importante verificar se o aparelho está DESLIGADO da rede elétrica. O Fabricante isenta-se de toda a responsabilidade por quaisquer danos decorrentes de uma instalação que viole os regulamentos em vigor ou do incumprimento das normas de prevenção de acidentes.

Condições de instalação

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e ajustado por pessoal especializado e qualificado para proporcionar os melhores resultados de funcionamento. Quaisquer reparos ou ajustes necessários posteriormente devem ser realizados com o maior cuidado e atenção.

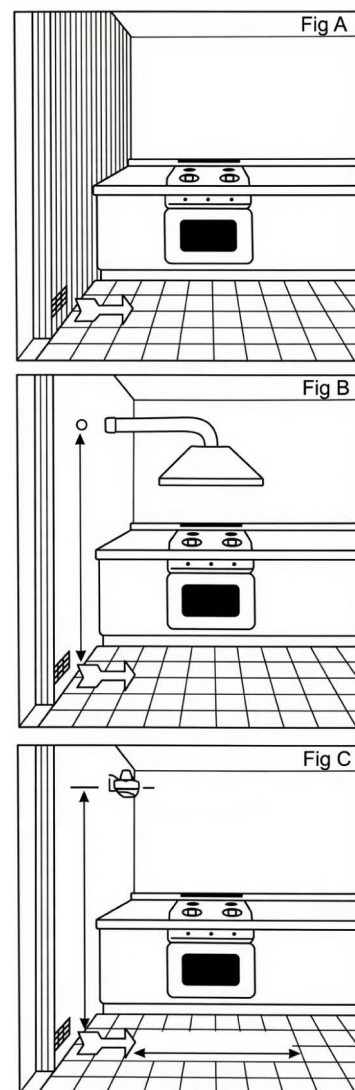
Condições de instalação

Para o funcionamento adequado de um aparelho a gás, o ar necessário para a combustão do gás deve poder fluir para o ambiente naturalmente.

O ar deve fluir para o ambiente diretamente através de aberturas nas paredes externas. Essas aberturas devem ter uma seção transversal desobstruída de pelo menos $2 \text{ m}^3/\text{h}$ para cada kW de potência (consulte a potência total em kW na placa de identificação do aparelho).

Essa abertura deve ser construída de forma a não ser obstruída por dentro ou por fora, nem construída perto do piso. Recomenda-se que a abertura fique no lado oposto àquele por onde os gases de combustão são descarregados. Se não for viável providenciar essas aberturas na sala onde o aparelho está instalado, o ar necessário pode ser obtido de uma sala adjacente, desde que:

- essa divisão não seja um quarto nem um ambiente perigoso;
 - esta sala possui ventilação;
- a ventilação entre a sala onde o aparelho está instalado e a sala adjacente possui aberturas.



Descarga de gases de combustão

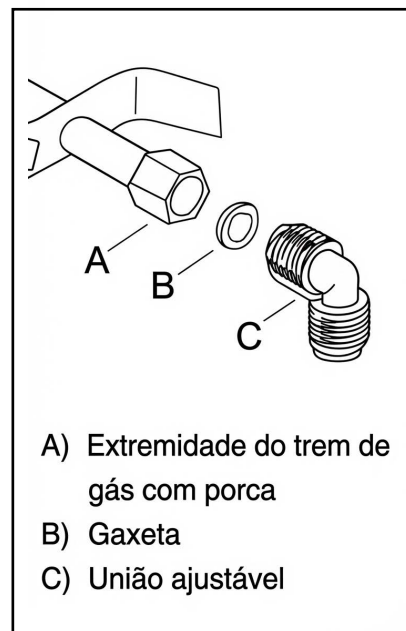
Os aparelhos de cozinha a gás devem descarregar seus gases de combustão por meio de exaustores conectados diretamente a chaminés ou ao exterior. Se não for possível instalar o exaustor (fig. B), deve-se instalar um ventilador elétrico na parede externa ou na janela da sala, desde que seja possível aumentar a abertura de ventilação seja aumentada proporcionalmente à vazão do ventilador (fig. C). Para uma cozinha, a vazão desse ventilador elétrico deve garantir uma renovação de ar de 3 a 5 vezes o seu volume por hora. Em ambos os casos, é proibida a utilização de chaminés já utilizadas por outros aparelhos para a descarga dos gases de combustão.

Conexão de abastecimento de gás

A conexão de gás deve ser feita de acordo com as normas locais. Durante a instalação, instale uma torneira de segurança na extremidade da tubulação. O aparelho sai da fábrica testado e ajustado para o tipo de gás indicado na placa dentro da proteção inferior, próxima ao tubo de conexão de gás. Certifique-se de que o tipo de gás a ser fornecido ao aparelho seja o mesmo indicado na placa. Caso contrário, siga as instruções fornecidas na seção “Adaptação a diferentes tipos de gás”.

Para obter a máxima eficiência e o mínimo consumo, certifique-se de que a pressão de alimentação de gás esteja de acordo com os valores indicados. Caso o gás utilizado seja diferente do especificado (ou variável), um regulador de pressão adequado deve ser instalado na tubulação de alimentação.

A união deve ser montada na extremidade da linha de gás. Complete com a porca roscada GJ1/2”, colocando a junta entre os componentes conforme mostrado na ilustração. As juntas devem estar em conformidade com as normas locais. Aparafuse as peças sem forçar, posicione a união de modo que aponte na direção necessária e, em seguida, aperte todas as peças.



Quando a instalação estiver concluída, verifique sempre se todas as conexões estão absolutamente vedadas usando uma solução com sabão.

Nunca use uma chama para fazer essa verificação.

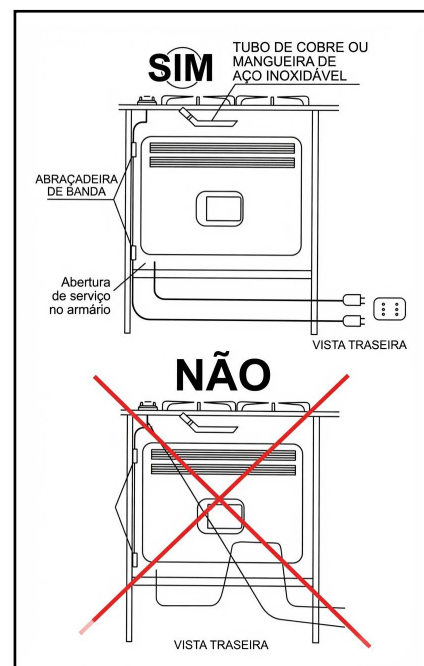
LIGAÇÃO ELÉTRICA

O aparelho está projetado para funcionar com uma tensão de alimentação de 230 V monofásica.

A conexão deve ser feita de acordo com os regulamentos e leis em vigor.

Antes de fazer a conexão, certifique-se de que:

1. o disjuntor de segurança e o sistema elétrico sejam capazes de suportar a carga do aparelho (ver placa de identificação);
2. o sistema de alimentação elétrica tenha uma ligação à terra em bom estado de funcionamento, de acordo com a regulamentação em vigor;
3. A tomada ou o interruptor omnipolar utilizados sejam facilmente acessíveis com o aparelho instalado.



Instale um plugue adequado para a carga no cabo de alimentação e conecte-o a uma tomada de segurança adequada.

Se desejar fazer uma conexão direta à rede elétrica, deve ser instalado entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma distância entre os contatos de pelo menos 3 mm, com classificação adequada para a carga e em conformidade com a regulamentação em vigor. O interruptor não deve interromper o contato no fio de aterramento amarelo/verde.

O fio marrom sob tensão (conectado ao terminal “L” da placa de terminais) deve estar sempre conectado ao fio sob tensão da rede elétrica.

Em todos os casos, o cabo de alimentação deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura 50 °C acima da temperatura ambiente em nenhum ponto.

Um exemplo de um percurso ideal é mostrado na ilustração. O cabo é guiado por meio de braçadeiras fixadas na lateral do gabinete, a fim de evitar qualquer contato com o aparelho localizado abaixo da placa de cozimento.

A conexão do adaptador de alimentação

A extremidade do adaptador de alimentação com plugue DC deve ser conectada à tomada DC na parte inferior da placa de cozinha.

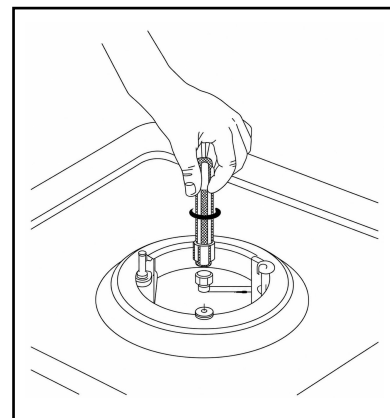
Tensão disponível: CA 220-240 V

Frequência disponível: 50-60 Hz

Adaptação aos diferentes tipos de gás

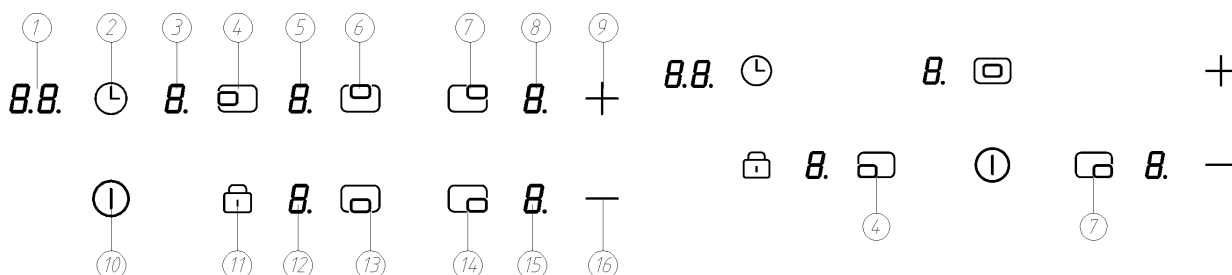
Troca dos bicos

1. Remova o suporte para painéis.
2. Remova as tampas dos queimadores e as tampas de chama dos queimadores.
3. Use uma chave de soquete tamanho 7 para desaparafusar e remover os bicos, substituindo-os pelos correspondentes ao tipo de gás a ser utilizado (consulte a tabela).
4. Remonte as peças, invertendo as operações descritas acima.
5. Em seguida, substitua os dados de configuração (próximos à conexão de gás da rede) pelos correspondentes ao novo tipo de gás. Se a pressão do gás utilizado for diferente da especificada (ou variável), um regulador de pressão de gás adequado, em conformidade com a norma, deve ser instalado na tubulação de abastecimento.



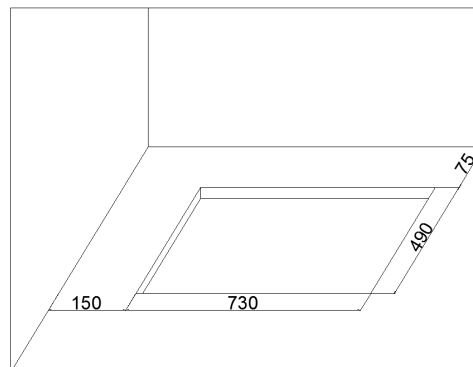
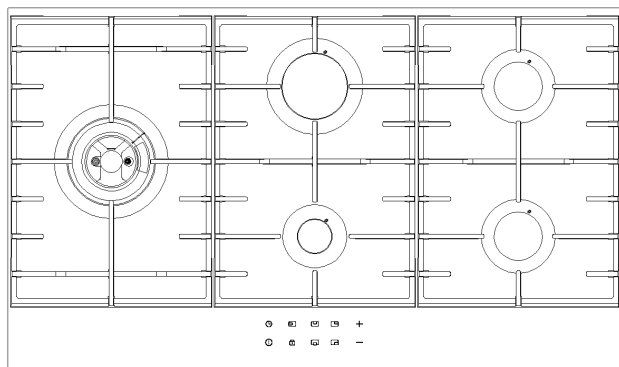
Troca da fonte de gás

Mantenha a alimentação elétrica ligada; a placa de cozinha executará a função de autodiagnóstico por 5 segundos e, em seguida, pressione e mantenha pressionados os botões 4 e 7 por 3 segundos para entrar no modo de troca de fonte de gás. O visor do temporizador exibirá "01" por padrão, o que significa que o gás é GPL. Pressione '+' ou '-', o temporizador exibirá o programa em '01', '02', '03', '04', '05' ou '06', a troca da fonte de gás depende da necessidade. Pressione 'ligar/desligar' para sair do processo de troca da fonte de gás. Troque o gás de acordo com as informações abaixo.



Programa n.º	Tipo de queimador	Fonte de gás
01	Queimador M-B	GPL
02		GN
03	Queimador M-A	GPL
04		GN
05	Queimador SABAF	GPL
06		GN

INSTALAÇÃO EM ARMÁRIOS DE COZINHA EMBUTIDOS



Colocação e fixação

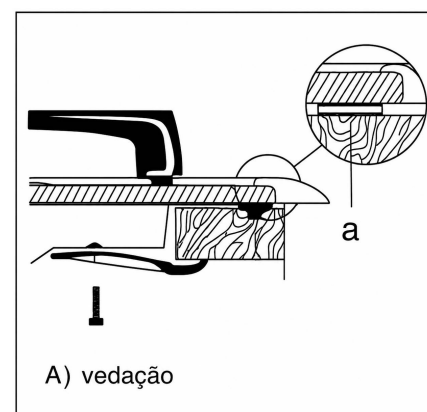
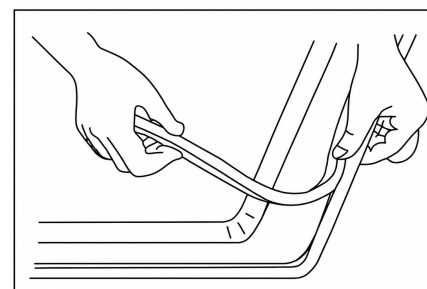
Antes de inserir a placa de cozinha na abertura de instalação, coloque a junta especial ao redor da borda inferior da placa.

É importante fixar essa junta de maneira uniforme, sem folgas ou sobreposições, para evitar que líquidos penetrem por baixo da placa.

1. Remova os suportes das panelas e as tampas dos queimadores e vire a placa de cozinha de cabeça para baixo, tomando cuidado para não danificar as velas de ignição e os termopares.

2. Coloque a junta ao redor da borda inferior da placa, conforme mostrado na ilustração à direita.

3. Coloque a placa na abertura de instalação e empurre-a para baixo de modo que ela fique firmemente apoiada no armário, conforme mostrado na ilustração. As molas laterais a manterão no lugar.

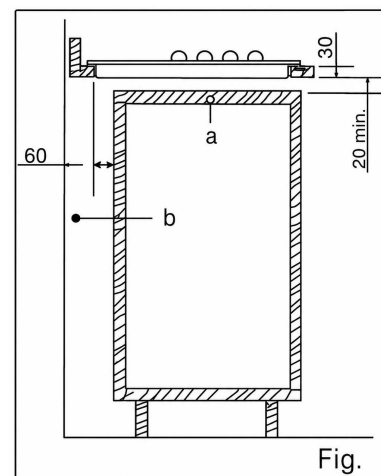


Opções de instalação

Em armário inferior com porta

Ao construir o armário, devem ser tomadas as precauções adequadas para evitar o contato com a carcaça da placa, que fica muito quente durante o funcionamento. O método recomendado para resolver este problema está ilustrado na fig. 1

O painel abaixo da placa de cozinha deve ser facilmente removível para permitir que a placa seja travada na posição e liberada em caso de manutenção



a Painel removível
b Espaço para conexões

Em armário de base com forno

O compartimento de instalação deve ter as dimensões mostradas nas figuras 2 e 3 e deve possuir suportes para permitir uma ventilação satisfatória. Dois métodos possíveis para evitar o superaquecimento são ilustrados nas figuras 3 e 4. As conexões elétricas da placa de cozimento e do forno devem ser feitas separadamente, tanto por motivos elétricos quanto para simplificar a remoção do forno pela parte frontal do armário.

Os armários de parede ou exaustores devem estar a pelo menos 650 mm acima da placa de cozinha.

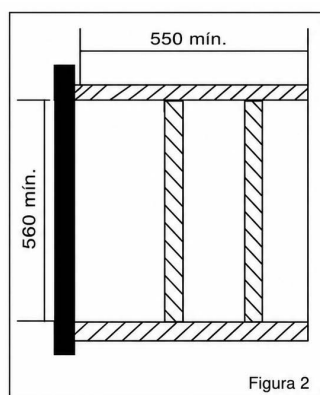


Figura 2

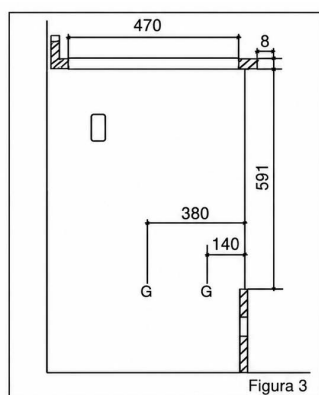


Figura 3

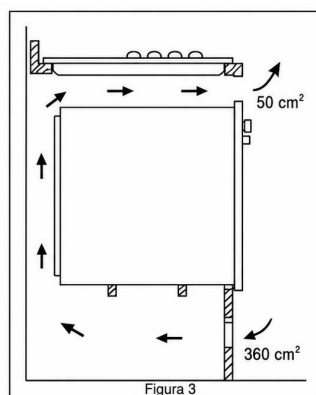


Figura 3

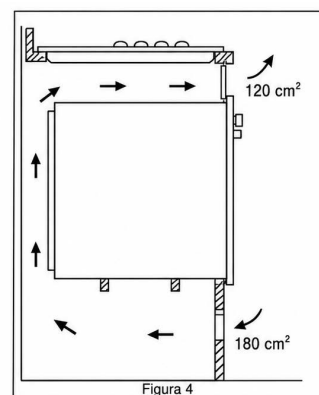
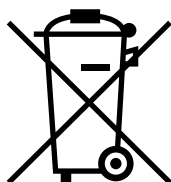


Figura 4



DESCARTE:
Não descarte esse
produto como lixo
municipal não
classificado.
É necessário coletar
esses resíduos
separadamente
para tratamento
especial.

Este aparelho é rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se ele fosse descartado de maneira incorreta.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Ele deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer descarte especializado de resíduos. Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, com o serviço de coleta de lixo doméstico ou com a loja onde o produto foi comprado.



Atendimento ao consumidor:

SP (11) 3003-9030 / Demais localidades: 0800 770-6222