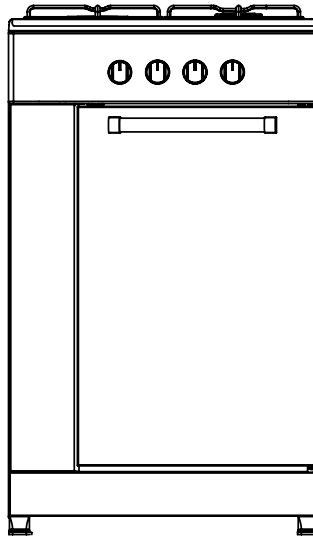




ENCIMERA DE GAS CON PORTABOMBONAS

GAS COOKER WITH GAS CYLINDER COMPARTMENT
CUISINIÈRE À GAZ AVEC RANGEMENT POUR BOUTEILLE
FOGÃO COM COMPARTIMENTO PARA GARRAFA DE GÁS



COCI50P3

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Estimado usuario,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado que se fabrica en nuestras instalaciones modernas en un entorno de trabajo cuidadoso, en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

ADVERTENCIA: Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

ADVERTENCIA: Las imágenes que aparecen en el manual son ilustrativas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este producto se ha fabricado en instalaciones modernas y ecológicas sin afectar al medioambiente.

ADVERTENCIA: Las características marcadas con (*) son opcionales o dependen del modelo.

"Cumple con la normativa AEEE"

ÍNDICE

ES

- 4 Advertencia importantes
- 8 Seguridad de gas
- 11 Conexión de gas
- 16 Introducción al aparato
- 17 Características técnicas
- 18 Configuración del aparato
- 20 Panel de mandos
- 21 Uso de aparato
- 24 Mantenimiento y limpieza
- 25 Solución de problemas
- 26 Reglas de manejo
- 26 Consejos para ahorrar energía
- 27 Eliminación de producto
- 27 Información del embalaje
- 28 Garantía

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- 1.** La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el “**SERVICIO AUTORIZADO**”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- 2.** Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
- 3.** El aparato se debe usar de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
- 4.** Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.
- 5. ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**
- 6. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**
- 7.** Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)
- 8.** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
- 9. ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**
- 10.** Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

11. NUNCA trate de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del aparato y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

12. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

13. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

14. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe vigilarse. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado en todo momento.

15. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

16. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se les supervise o se les proporcione información sobre los peligros.

17. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

18. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

19. Mantenga el aparato y su cable de alimentación (si lo hay) lejos de niños menores de 8 años.

20. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

21. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

22. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

23. No use el aparato estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

24. Verifique que el aparato esté apagado después de cada uso.

25. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

26. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

27. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

28. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

29. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

30. Durante las obras de construcción en la casa, el aparato debe estar desconectado. Tras finalizar las obras, la reconexión del aparato debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

31. No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

32. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

33. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

34. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

35. ADVERTENCIA: Si se rompe el vidrio del aparato, apague inmediatamente cualquier elemento de calefacción y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no toque la superficie del aparato y no lo utilice.

36. El usuario no debe manejar el aparato solo.

37. El usuario debe tener cuidado al limpiar las placas superiores del aparato. Puede causar lesiones personales.

38. Dado que el aparato está caliente durante la cocción y también durante cierto tiempo tras acabar, existe el riesgo de quemaduras tanto por el vapor como por la temperatura extrema.

39. Los usuarios podrían entrar en contacto con superficies calientes y podrían sufrir quemaduras si se olvida de apagar el aparato durante la cocción.

40. En caso de poner elementos pesados sobre el aparato, éstos pueden caer y causarle lesiones.

41. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Seguridad con gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas, se puede generar humedad, calor y humo en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el aparato durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este aparato.

5. Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El mecanismo de encendido no se puede accionar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

9. El gas debe arder correctamente en los productos a base de gas, es decir, con llama azul y combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

10. Pregunte a su suministrador de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se deben tomar en caso de que se detecte olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

- 1.** No use llamas abiertas y no fume.
- 2.** No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: el interruptor de una lámpara o el timbre de la puerta)
- 3.** No use el teléfono ni el teléfono móvil.
- 4.** Abra las puertas y ventanas.
- 5.** Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
- 6.** Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
- 7.** Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
- 8.** No vuelva a entrar a la casa hasta que las autoridades confirmen que es seguro.

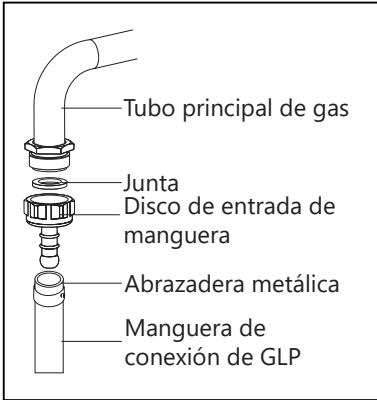
Uso previsto

- 1.** Este aparato está diseñado para uso doméstico. El uso comercial del aparato no está permitido.
- 2.** Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
- 3.** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
- 4.** La vida útil del aparato que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los repuestos necesarios para el funcionamiento de este aparato según lo definido.

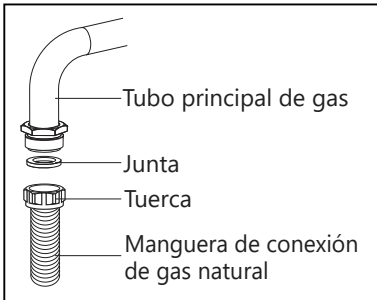
Conexión de gas

ADVERTENCIA: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que los ajustes sean compatibles con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas).



Para la conexión de GLP, coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un extremo de la manguera en el conector de entrada detrás del aparato; puede ayudarse de agua caliente para ablandarla. A continuación, apriete con un destornillador llevando la abrazadera hasta el final de la manguera. La manguera y el sello de entrada necesarios para la conexión son los que se muestran en la imagen lateral.



Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para fijar la manguera a la tubería principal de gas, gire la tuerca. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. La manguera y el sello de entrada necesarios para la conexión son los que se muestran en la imagen lateral.

ADVERTENCIA: Se debe realizar todo tipo de trabajos en los equipos y sistemas de gas por parte de personas autorizadas y calificadas.

ADVERTENCIA: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

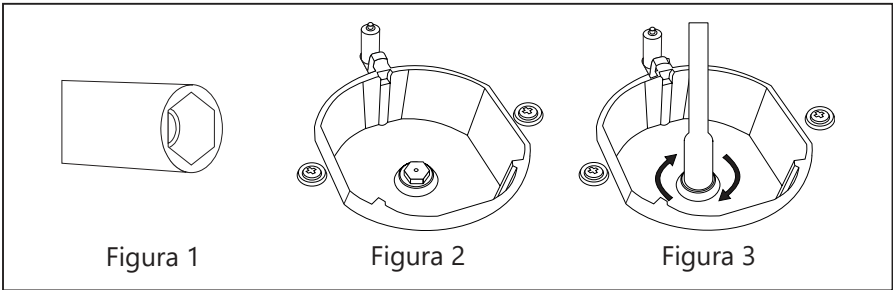
Cambio de Gas Natural a GLP y de GLP a Gas Natural

1. Cierre el gas y desconecte la electricidad del aparato. Si el aparato está caliente, espere para que se enfríe.

2. Para la sustitución del inyector utilice un destornillador con la punta que se muestra en la figura 1.

3. Saque la tapa del quemador y el quemador del aparato tal y como se indica en la figura 2 y asegúrese de que el inyector es visible.

4. Retire el inyector girando como se muestra en la figura 3 con un destornillador y sustitúyalo por uno nuevo.



Recorrido de la manguera de gas

Conecte su aparato a la toma de gas de la forma más corta y sin fugas. La forma correcta de conexión se indica en la figura siguiente.

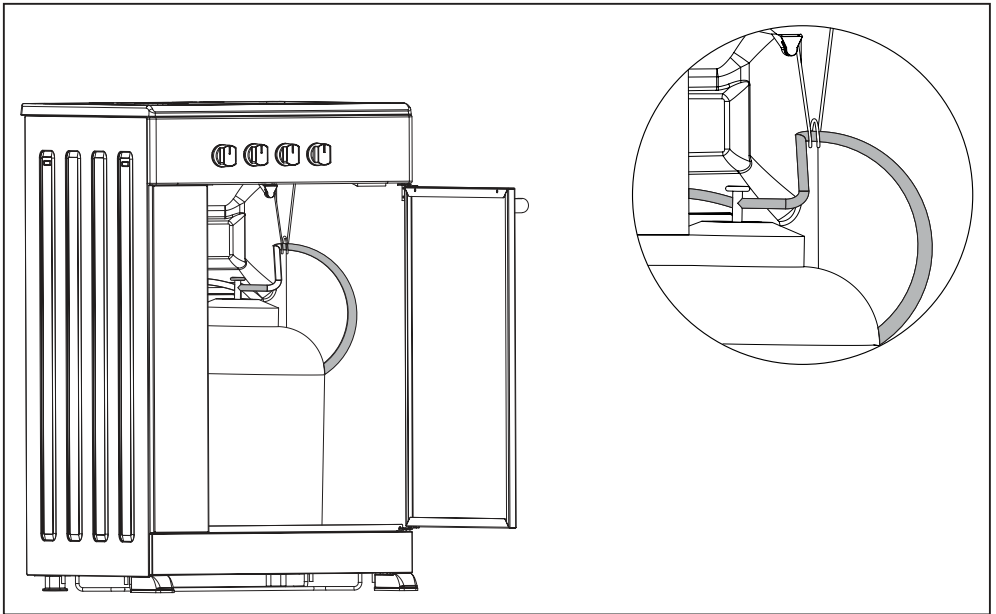
Compruebe que los botones del panel de control están cerrados y que el cilindro de gas está abierto para el control de la seguridad de la junta y el sellado.

ADVERTENCIA: Al comprobar las fugas de gas no utilice mecheros, cerillas, cigarrillos encendidos o materiales inflamables similares.

Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.

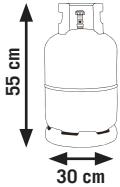
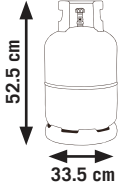
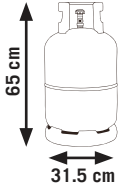
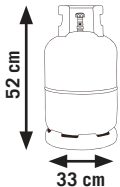
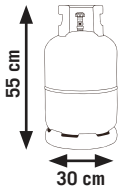
Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que queden niveladas con la encimera.

Utilice el aparato en una superficie plana y en un entorno bien ventilado.



Tamaños estándar de las bombonas de butano

ADVERTENCIA: La bombona de GLP que se utilizará en este producto debe cumplir con la tabla que se proporciona a continuación.

País	Tamaños de bombonas de GLP
España	 <p>55 cm 30 cm</p>
Portugal	 <p>52.5 cm 33.5 cm</p>
Italia	 <p>65 cm 31.5 cm</p>
Francia	 <p>52 cm 33 cm</p>
Rumania	 <p>55 cm 30 cm</p>

Ventilación de la habitación

Para la combustión, el aire necesario se obtiene del aire de la habitación y los gases producidos se devuelven directamente a la habitación.

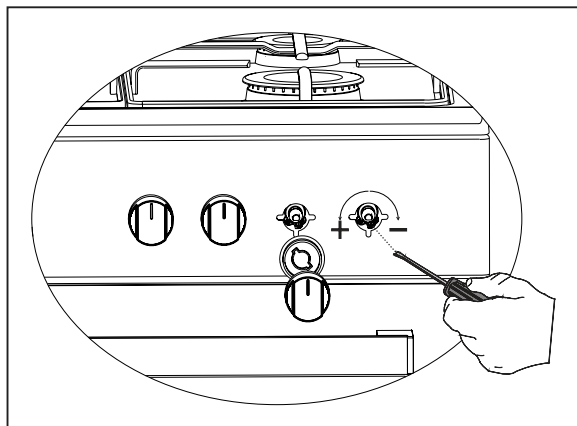
Es esencial que haya una buena ventilación en la habitación para el funcionamiento seguro de su aparato.

En caso de que no haya ventanas o puertas para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. No obstante, si la habitación tiene una puerta que se abre directamente al exterior, no es necesario instalar sistemas de ventilación adicionales.

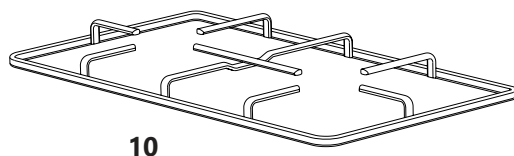
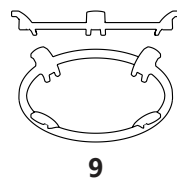
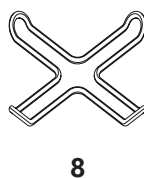
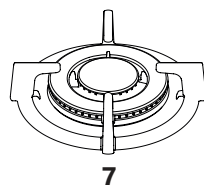
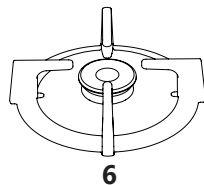
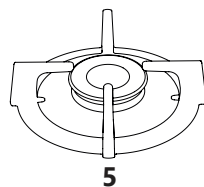
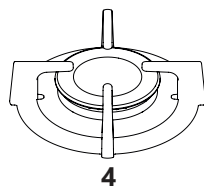
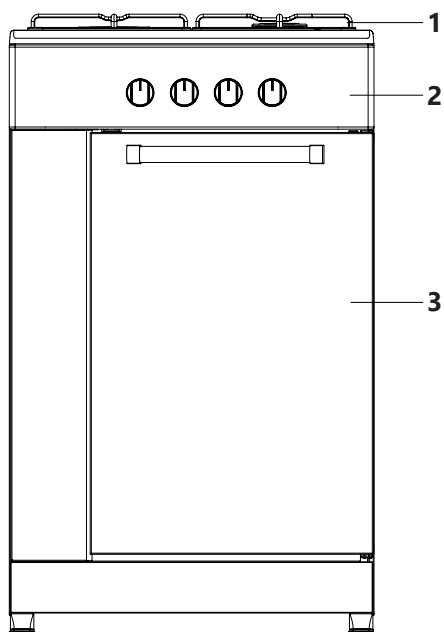
Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m ³	mín. 100 cm ²
de 5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
Mayor que 10 m ³	no es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm ²

Ajuste del caudal de gas para los grifos de la encimera

Primero, retire los botones del panel de control. Ajuste girando el tornillo en el medio de las llaves de gas con un destornillador pequeño según se muestra en la siguiente imagen. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal. Gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Realice el procedimiento inverso para realizar el ajuste adecuado y vuelva a colocar los mandos. En el nivel bajo, la longitud normal de la llama debe ser de 6-7 mm. Por último, compruebe que la llama se enciende correctamente.



INTRODUCCIÓN AL APARATO



1. Placas superiores
2. Panel de control
3. Puerta
4. Fuego grande
5. Fuego intermedio
6. Fuego pequeño*
7. Fuego WOK*
8. Adaptador para cafetera *
9. Adaptador para el fuego Wok *
10. Rejilla

Tablas de especificaciones técnicas

Especificaciones de la encimera según tipo de gas	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	GLP			GLP		GLP	
Fuego wok (3,5)	Inyector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Fuego wok (1,9)	Inyector	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Fuego pequeño	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Fuego pequeño	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Fuego pequeño	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Especificaciones de la encimera según tipo de gas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gas natural			Gas natural	
Fuego wok (3,5)	Inyector	1,40	mm	1,28	mm
	Flujo de gas	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW
Fuego wok (1,9)	Inyector	1,05	mm	1,05	mm
	Flujo de gas	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW
Fuego wok (2,4)	Inyector	1,15	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Potencia	2,40	kW	2,40	kW
Fuego pequeño	Inyector	1,15	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW
Fuego pequeño	Inyector	0,97	mm	0,92	mm
	Flujo de gas	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW
Fuego pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW

ADVERTENCIA: Se deben considerar las tablas de especificaciones técnicas para el cambio a realizar por el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Para aumentar la calidad del aparato, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores declarados en las indicaciones sobre el aparato o en otros documentos impresos entregados con el aparato son los valores obtenidos en el entorno de pruebas en laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según la operación y las condiciones ambientales.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique que la instalación es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si no lo es, llame a un profesional que adapte las instalaciones de suministro según sea necesario. El fabricante no se responsabilizará de los daños derivados de las operaciones realizadas por personas no autorizadas y la garantía del aparato quedará invalidada.

ADVERTENCIA: El cliente es responsable de preparar el lugar donde se colocará el aparato y de la instalación.

ADVERTENCIA: Se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad y el gas al instalar el aparato.

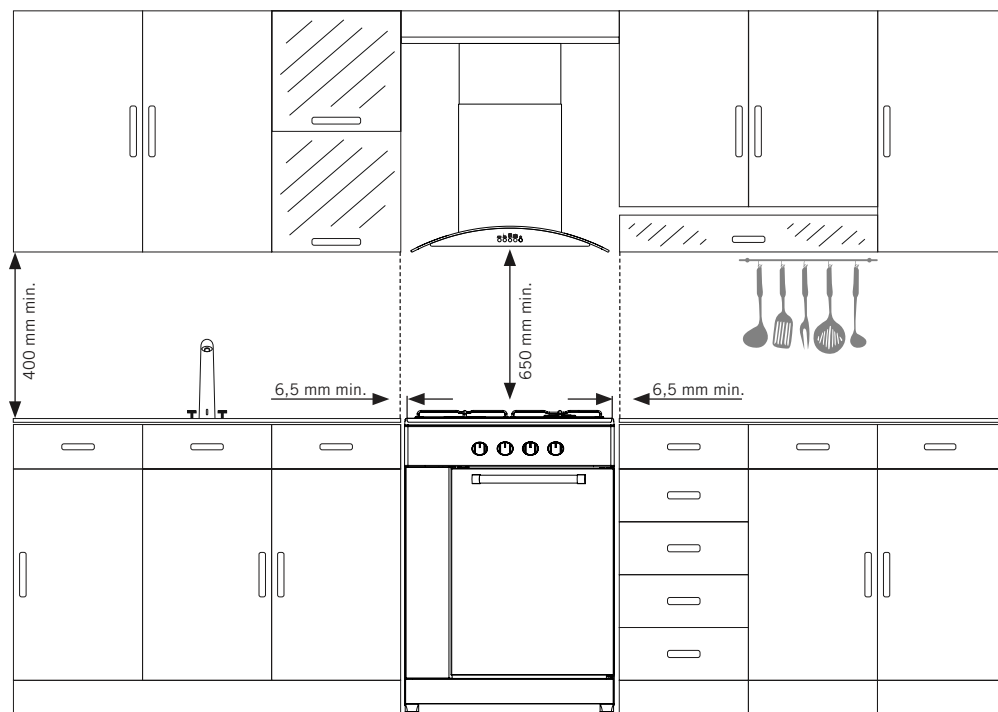
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los aparatos dañados representan un peligro para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Es necesario utilizar el aparato dentro de los muebles de la cocina de manera que haya una distancia de al menos 400 mm entre la superficie superior de la placa de cocción y otras superficies y una distancia de 6.5 mm de las superficies laterales.

Si se instala una campana o extractor encima del aparato, siga las instrucciones del fabricante para la altura de instalación. (Mín. 650 mm)

Es posible colocar el aparato junto a las paredes de la cocina, los muebles de la cocina o detrás o a un lado de los aparatos de cualquier tamaño. Los muebles de cocina que se encuentren cerca del aparato deben ser del mismo tamaño o más pequeños que el aparato.

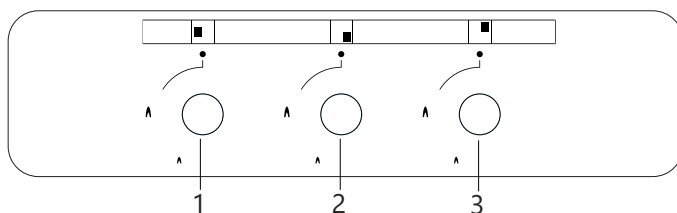


ADVERTENCIA: Todos los tipos de muebles de cocina próximos al aparato deben ser resistentes al calor. (No menos que 100°C)

ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de frigoríficos o congeladores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

PANEL DE MANDOS

Para modelos de 3 fuegos:



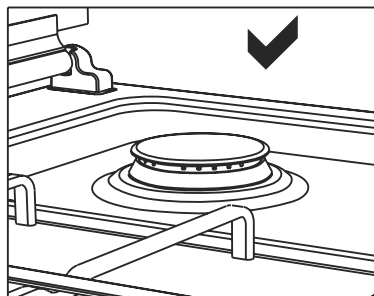
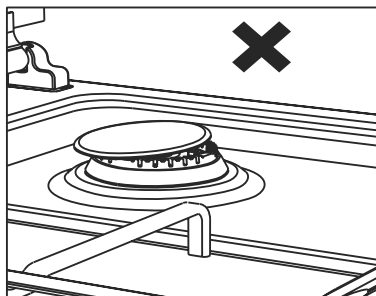
1. Fuego izquierdo
2. Fuego delantero derecho
3. Fuego delantero izquierdo

ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su aparato.

USO DEL APARATO

Uso de la encimera

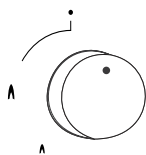
1. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las tapas superiores de la placa de cocción están en la posición correcta. En la siguiente figura se muestra la colocación correcta de las tapas de la placa superior.



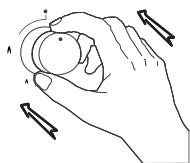
2. Respete las señales del panel de control que indican la ubicación de la placa superior correspondiente para accionar la placa superior deseada desde el botón correcto. Las llaves de gas tienen un mecanismo especial de bloqueo. Por este motivo, pulse el botón hacia delante y manténgalo pulsado mientras abre o cierra la llave para accionar la placa superior.

3. ● Posición Cerrada ▲ Llama Completa ▲ Llama Baja

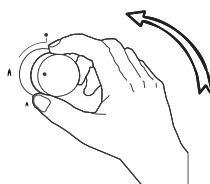
4. Para encender la llama, acerque una cerilla o mechero a la parte inferior de la placa del fogón mientras tiene el mando correspondiente presionado.



Fuego
apagado.

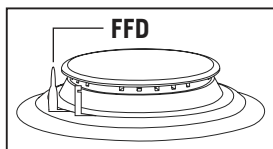


Presione el
mando hacia
delante.



Gire el mando a la posición
deseada y acerque el
encendedor al fogón hasta
alcanzar el tamaño deseado
de la llama

5. Espere entre 5 y 10 segundos efectuando el proceso de ignición conforme a las instrucciones, viendo la llama en el quemador y, a continuación, pulsando el botón hacia delante sin retirar la mano en los modelos con mecanismo de seguridad de corte de gas. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que el aparato esté en condiciones de funcionamiento. El mecanismo de seguridad del cortador de gas corta el gas automáticamente a las placas superiores en caso de que éstas se apaguen por cualquier motivo no deseado.



6. El Dispositivo de Seguridad de Corte de Llama (FFD, por sus siglas en inglés): opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

7. Al utilizar el aparato de café suministrado como opción, asegúrese de que las patas del aparato estén completamente asentadas en la rejilla y centradas en las placas superiores.

8. Verifique que las rejillas estén completamente asentadas en su lugar. Las rejillas no ajustadas correctamente podrían provocar el derrame de los materiales que se coloquen sobre ellas.

9. Para evitar que los mangos de las ollas y sartenes se calienten coloque los mangos de forma que no lleguen a las placas superiores.

10. Coloque la cantidad adecuada de comida en las ollas y sartenes. De esta forma se evita la limpieza innecesaria al impedir que la comida se desborde.

11. El tamaño del recipiente y la llama de gas deben coincidir entre sí. Ajuste la llama de gas para que no se extiendan más allá de la base del recipiente.

12. En las placas superiores no se deben utilizar recipientes inestables y fácilmente inclinables.

13. No ponga recipientes y ollas vacías en las placas superiores.

14. Siempre cierre el flujo de gas de las placas superiores después de cada uso.

15. No ponga recipientes que puedan verse afectados por el calor.

16. Cuando desee poner la olla en otra placa superior, en lugar de deslizarla, levántela y póngala encima de la placa superior que desee.

17. Mantenga abierta la tapa del recipiente que utilice para calentar el aceite.

18. Nunca llene la sartén con más de un tercio de aceite. No abandone la cocina mientras calienta aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

19. Utilice ollas de mango largo que encajen exactamente en la superficie del aparato. De esta manera, podrá utilizar la energía de forma más eficiente.

20. Al cocinar asegúrese de que la tapa superior del aparato esté en posición totalmente abierta. Cuando las placas superiores estén calientes, no cierre la tapa superior.

Tabla de Diámetros de Olla

Placa superior	Diámetro de olla
Fuego grande	22-26 cm
Fuego intermedio	18-20 cm
Fuego pequeño	12-18 cm
Fuego wok (3.5)	24-28 cm
Fuego wok (1.9)	22-26 cm

La siguiente tabla indica los diámetros de olla que se recomiendan utilizar en función de las placas superiores.

ADVERTENCIA: El diámetro de olla a utilizar en aparato debe ser de 120 mm como mínimo.



Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie del aparato y provocar un incendio.



No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas.



En caso de que el diámetro de la olla sea menor que el de la placa superior, se desperdiciará energía.



Utilice sólo ollas o sartenes de fondo plano.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza a intervalos regulares prolonga la vida útil del aparato y reduce los posibles problemas.

ADVERTENCIA: Desconecte el aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Antes de limpieza espere hasta que el aparato se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No utilice herramientas duras como cepillos, esponjas de acero o cuchillos para limpiar el aparato. No use agentes abrasivos, que rayen ni detergentes.

Limpie las piezas del aparato con un paño jabonoso y enjuague. Luego seque completamente con un paño suave.

ADVERTENCIA: No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

ADVERTENCIA: Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

No lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas.

Utilice estearato de potasio (jabón arábigo) para la suciedad y las manchas. Es necesario limpiar a fondo el aparato después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el aparato posteriormente.

Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

Limpie el panel de control y los botones con un trapo húmedo y séquelos con un trapo seco.

Limpie con rapidez las sustancias que contengan vinagre, limón, sal, cola y ácidos y alcalinos similares derramados sobre el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa Posible	Solución
Sin encendido	Sin chispa	Revise el suministro eléctrico.
	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
	El paso del gas está cerrado.	Ábralo por completo.
Arde de forma incorrecta	Paso de gas medio abierto.	Ábralo por completo.
	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
	El dispositivo de encendido está obstruido.	Limpiar con un paño.
	La placa superior está mojada.	Seque las placas superiores con cuidado.
	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
Se produce ruido al quemar el gas o durante el encendido.	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	La llama se apaga al desbordarse la comida en cocción	Apague la placa superior. Esperar un minuto y encender otra vez
	Es posible que una fuerte flujo de aire haya apagado la llama.	Apague la placa superior correspondiente y revise la zona de cocción para ver si hay corrientes de aire. (abra ventanas, etc.) Esperar un minuto y encender otra vez
Llama amarilla	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
	Se utilizó un tipo de gas diferente.	Comprobar qué tipo de gas se está utilizando.
Llama inestable	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
Olor a gas	Alguna llave de gas se dejó abierta.	Compruebe si alguna llave de gas se ha dejado abierta.
	Fugas en los acoples de cilindro de gas, o en la manguera de conexión a la placa.	Asegurarse de que las conexiones y la manguera sean a prueba de fugas, y de que no haya ninguna fuga tampoco.
El encendedor no funciona.	Los extremos y las partes del cuerpo de las bujías de ignición en las placas superiores pueden estar contaminados.	Limpiar los extremos y el cuerpo de las bujías de ignición de las placas superiores con un material que quite la suciedad.
	Los canales de las placas superiores pueden estar obstruidos.	Limpiar y abra los canales bloqueados de las placas superiores.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

- 1.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 2.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 3.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- 4.** Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
- 5.** Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su aparato ecológica y económicamente.

- 1.** Consume la menor cantidad de agua posible durante el proceso de cocción.
- 2.** Utilice sartenes y ollas que sean suficientes para la cantidad de comida.
- 3.** Utilice sartenes y ollas del tipo adecuado a la cantidad de alimentos para pequeñas cantidades.
- 4.** Utilice ollas y sartenes de materiales que tengan una buena conducción del calor. Por ejemplo, las ollas y sartenes de hierro fundido, acero o esmalte se calientan más rápidamente que las de vidrio o cerámica, y consumen menos energía.
- 5.** Escoja el ajuste de energía más bajo en el que el agua pueda hervir. Disminuya el ajuste de energía corriente al mínimo posible a fin de mantener la temperatura requerida.
- 6.** Asegúrese de que el elemento de cocción esté centrado en la estufa.

CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO

Este aparato no contiene los materiales peligrosos y prohibidos indicados en el Reglamento de control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Cumple con el Reglamento AEEE.

INFORMACIÓN DEL EMBALAJE

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Llévelo al punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Podrá consultar en su administración local sobre estos puntos de recogida. Usted puede ayudar a conservar el medio ambiente y los recursos naturales al entregar aparatos obsoletos para el reciclaje. Antes de desechar el aparato y para mayor seguridad de los niños, corte el cable de corriente de tal forma que el aparato no se pueda volver a usar. El embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra reglamentación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using the appliance so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

WARNING: The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

WARNING: Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

CONTENTS

EN

- 4 Important warnings
- 8 Gas Safety
- 11 Gas connection
- 16 Appliance introduction
- 17 Technical specifications
- 18 Setting up the appliance
- 20 Control Panel
- 21 Appliance use
- 24 Maintenance and cleaning
- 25 Troubleshooting
- 26 Handling rules
- 26 Tips for saving energy
- 27 Disposal of waste product
- 27 Packing information
- 28 Warranty

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORISED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The appliance should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this appliance are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grate is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. **NEVER** try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process should be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This appliance has been designed for household use only.

18. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the appliance in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. Check that the appliance is off after each use.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

28. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

29. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

30. The appliance should be disconnected during any construction work in the house. After completing the work, reconnecting the appliance should be done by authorised service.

31. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

32. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

33. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

34. Cable fixing point shall be protected.

35. WARNING: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

36. User should not handle the appliance by themselves.

37. The user should be careful when cleaning the upper hobs of the appliance. It may cause personal injuries.

38. Since the appliance is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.

39. Users may contact hot surfaces and burns may occur if the appliance is forgotten to be turned off during cooking.

40. If heavier loads are placed on the appliance, the loads may overturn. It may cause personal injuries.

41. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Gas Safety

- 1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance should be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.
- 2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
- 3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
- 4.** This appliance should be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this appliance.
- 5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
- 6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the upper hob is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the upper hob again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation should be performed by authorised and competent people.

8. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

9. Gas should burn well in gas appliances. Well burn-ing gas can be understood from blue flame and contin-uous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

10. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

- 1.** Do not use naked flame, and do not smoke.
- 2.** Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
- 3.** Do not use telephone or mobile phone.
- 4.** Open the doors and windows.
- 5.** Close all valves on the appliances that utilise gas and the gas counters.
- 6.** Call fire brigade from a telephone outside the home.
- 7.** Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
- 8.** Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

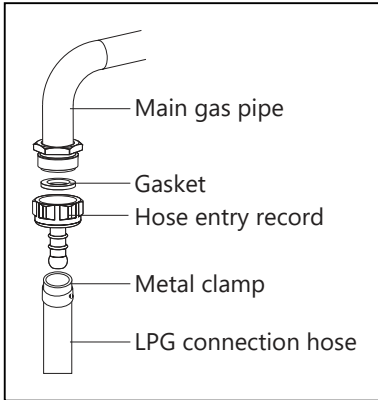
Intended Use

- 1.** This appliance is designed for domestic use. Commercial use of the appliance is not permitted.
- 2.** This appliance should only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 4.** The operational life of the appliance you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this appliance as defined is provided by the manufacturer.

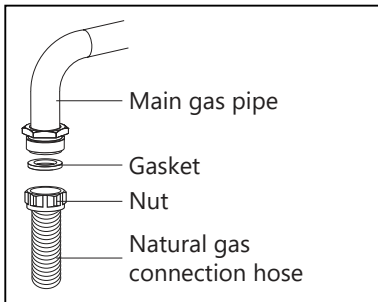
Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (gas type and gas pressure) before placing the appliance.



For LPG connection, attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet record on the back of the appliance by heating it in boiling water. And tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.



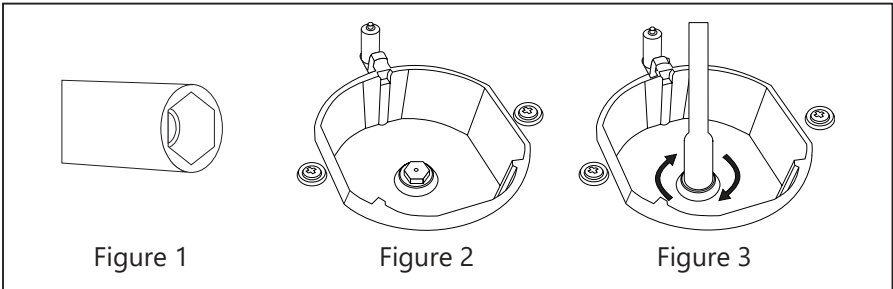
For natural gas connection, place the gasket in the nut at the end of the natural gas connection hose. Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Conversion from Natural Gas to LPG or from LPG to Natural Gas

1. Switch off the gas and electricity of the appliance. If the appliance is hot, wait for it to cool down.
2. Use a screwdriver with the tip as shown in figure 1 for injector replacement.
3. Remove the burner cover and burner of the appliance as shown in figure 2 and ensure that the injector is visible.
4. Remove the injector by turning it as shown in figure 3 with a screwdriver and replace it with a new one.



Gas Hose Crossing Path

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage. The correct connection shape is shown in the figure below.

Ensure that the buttons on the control panel are closed and the gas cylinder is open for sealing and gasket safety control.

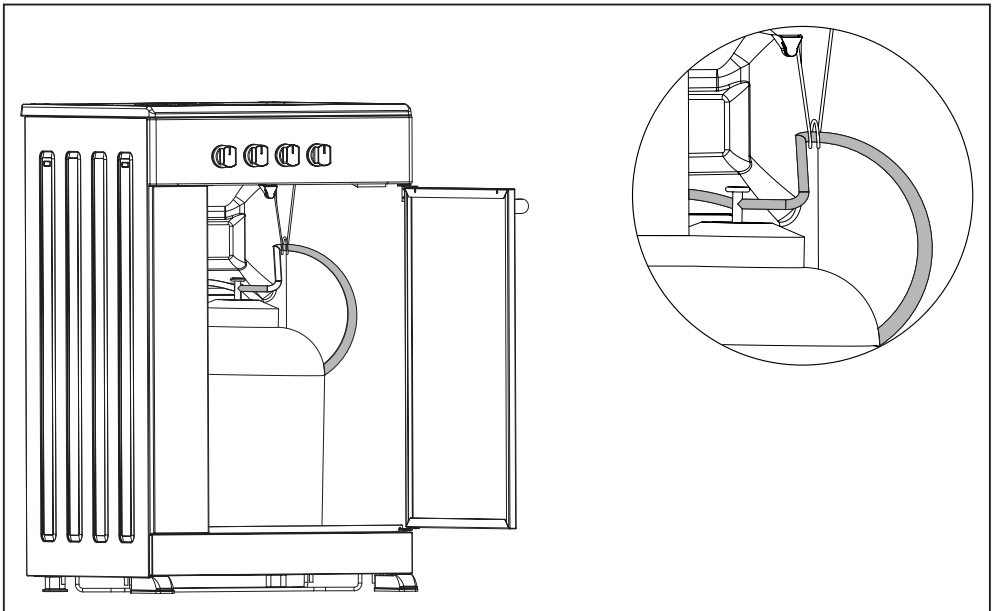
WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

Ensure that the appliance is at the counter level when placing your appliance in place.

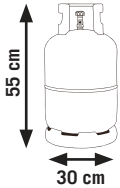
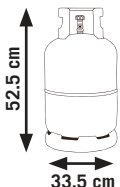
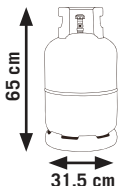
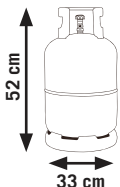
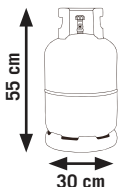
Adjust the appliance to the counter level by adjusting the feet, if necessary.

Use your appliance on a flat surface and in a well-ventilated environment.



LPG bottle sizes

WARNING: The LPG bottle to be used in this product should comply with the table given below.

Country	LPG Bottle Sizes
Spain	 <p>55 cm 30 cm</p>
Portugal	 <p>52.5 cm 33.5 cm</p>
Italy	 <p>65 cm 31.5 cm</p>
France	 <p>52 cm 33 cm</p>
Romania	 <p>55 cm 30 cm</p>

Room Ventilation

Air required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

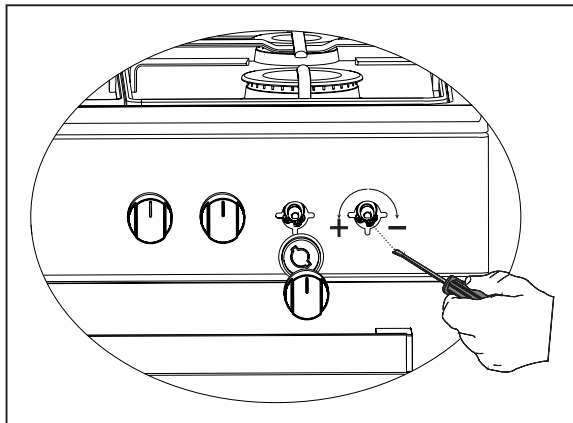
A good room ventilation is essential for the safe operation of your appliance.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

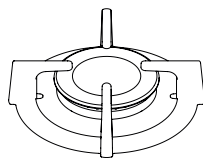
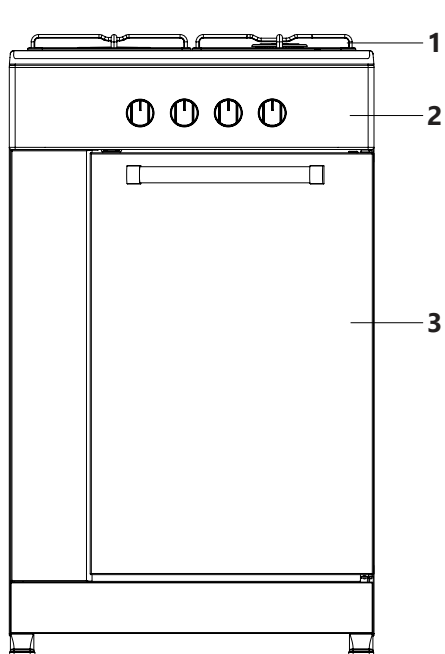
Room size	Ventilation opening
Less than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Greater than 10 m ³	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Flame Output Speed Setting

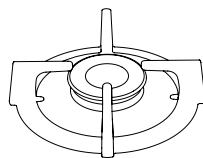
First pull out the buttons on the control panel to do this. Adjust by turning the screw in the middle of the gas cocks with a small screwdriver, as shown in the picture below. Use a screwdriver of appropriate size to adjust the flow adjustment screw. Turn the screw clockwise. Reverse the procedure to make the appropriate adjustment and reinsert the buttons. A normal flame length in the low position should be 6-7 mm. Check if the flame is on or off for the last check.



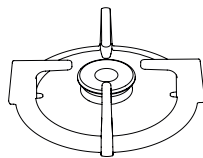
APPLIANCE INTRODUCTION



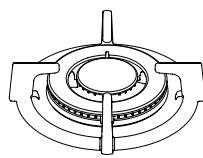
4



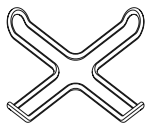
5



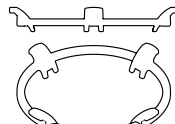
6



7

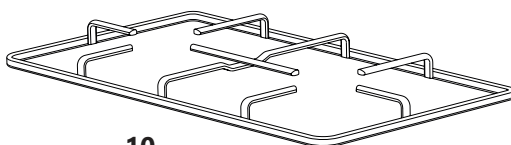


8



9

1. Upper hobs
2. Control panel
3. Cabinet door
4. Large burner
5. Middle burner
6. Small burner *
7. Wok burner *
8. Coffee adapter (coffee pot) *
9. Wok burner adapter *
10. Grate



10

Technical Specification Tables

By gas type upper hob specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3.5)	Injector	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large burner	Injector	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

By gas type upper hob specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Natural gas			Natural gas	
Wok burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.28	mm
	Gas flow	0.333	m ³ /h	0.333	m ³ /h
	Power	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm
	Gas flow	0.196	m ³ /h	0.196	m ³ /h
	Power	1.90	kW	1.90	kW
Wok burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.243	m ³ /h	0.243	m ³ /h
	Power	2.40	kW	2.40	kW
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h
	Power	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm
	Gas flow	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h
	Power	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm
	Gas flow	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h
	Power	0.95	kW	0.95	kW

WARNING: Technical specification tables should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

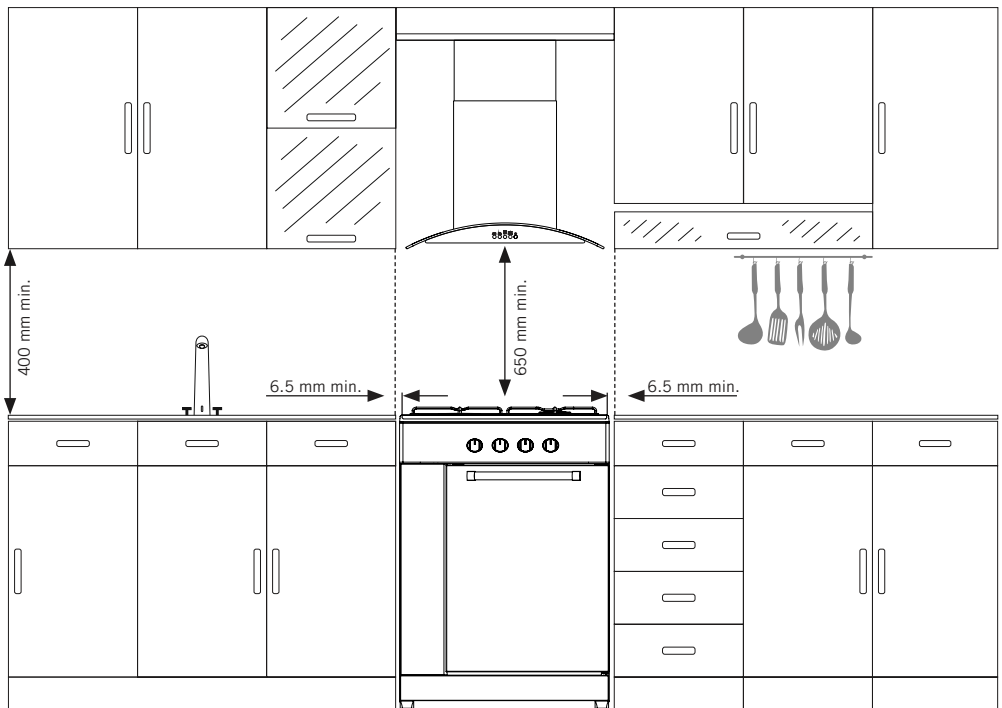
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not install the appliance if it is damaged. Damaged appliances pose a danger to your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

The appliance should be used within the kitchen furniture in such a way that there is a distance of at least 400 mm between the upper hob surfaces and other surfaces and a distance of 6.5 mm from the side surfaces.

If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of installation. (Min. 650 mm)

The appliance can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of appliance behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the appliance should be the same size or smaller than the appliance.

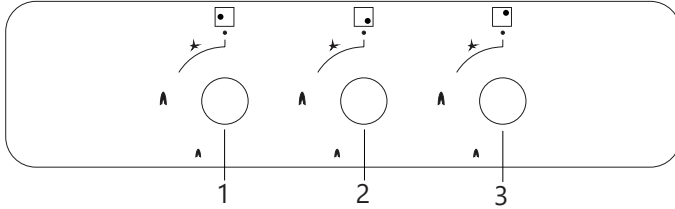


WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100°C)

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling appliances.

CONTROL PANEL

For 3-upper hob models



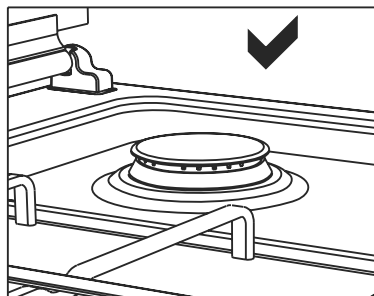
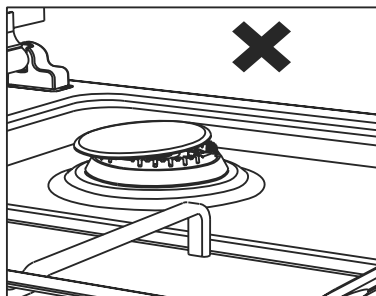
1. Left middle upper hob
2. Right front upper hob
3. Right rear upper hob

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your appliance.

APPLIANCE USE

Use of the Upper Hob Section

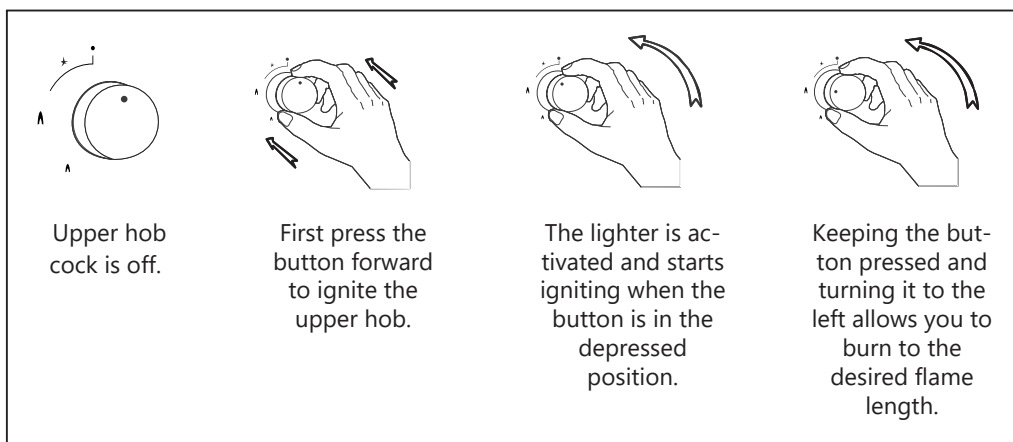
1. Ensure that the upper hob covers are in the correct position before using your appliance. The correct placement of the upper hob covers is shown in the figure below.



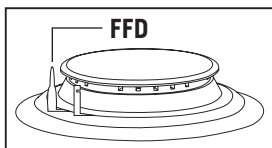
2. Follow the signs on the control panel indicating the location of the relevant upper hob to operate the desired upper hob from the correct button. The gas cocks have a special locking mechanism. For this reason, push the button forward and keep the button pressed while opening or closing the cock to operate the upper hob.

3. ● Closed Position ▲ Full Flame ▲ Low Flame

4. The ignition takes place by means of electricity in automatic ignition models. Therefore, make sure that the appliance is electrically connected before using the appliance.



5. Wait 5-10 seconds by performing the ignition process in accordance with the instructions, seeing the flame on the burner, and then pushing the button forward without withdrawing your hand in models with a gas cutter safety assembly. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the appliance is in working condition. The gas cutter safety assembly automatically cuts off the gas to the upper hobs in the event that the upper hobs are extinguished for any undesirable reason.



6. Flame Cut-Off Safety Device (FFD); operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

7. When using the coffee pot apparatus provided with your appliance as an option, ensure that the apparatus feet are fully seated on the grate and centred on the upper hobs.

8. Make sure that the grates are fully seated in place. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

9. Place the handles so that they do not come on the upper hobs to prevent the handles of pots and pans from heating.

10. Place suitable amount of food to the pots and pans. You do not have to clean unnecessarily by preventing the food from overflowing in this way.

11. The size of the container and the gas flame shall match each other. Adjust the gas flames so that they do not protrude from the bottom of the container.

12. Do not use unstable and easily tiltable containers on the upper hobs.

13. Do not place containers and pots empty in exposed upper hobs.

14. Always turn off the upper hobs after each use.

15. Do not place containers that may be affected by heat on the appliance.

16. When you want to put the pot in another upper hob, instead of sliding it, lift it and put it on top of the upper hob you want.

17. Keep the lid of container you use for heating oil open.

18. Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

19. Use long-handled pots that fit exactly on the surface of the appliance. This way you will be able to use energy more efficiently.





20. Make sure that the top cover of the appliance is in the fully open position when cooking. Do not close the top cover when the upper hobs are hot.

Pot Diameters Table

Upper hob	Pot diameter
Large burner	22-26 cm
Middle burner	18-20 cm
Small burner	12-18 cm
Wok burner (3.5)	24-28 cm
Wok burner (1.9)	22-26 cm

The next table shows the recommended pot diameters to be used according to the upper hobs.

WARNING: The pot diameter to be used in the appliance should be minimum 120 mm.

			
Splashes and overflows may damage the appliance surface and cause fire.	Do not use containers with convex or concave bases.	The energy is wasted if the pot diameter is smaller than the upper hob diameter.	Use only flat-bottomed pots or pans.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

WARNING: Unplug the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasives, scratching agents, or detergents.

Wipe the parts of the appliance with a soapy cloth and rinse. Then dry thoroughly with a soft cloth.

WARNING: Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

Use potassium stearate (arabic soap) for dirt and stains.

The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the appliance is used again later.

Ensure that you completely wipe off any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

Clean the control panel and buttons with a wet cloth and dry them with a dry cloth.

Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your appliance by checking the following points before calling the technical service.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition	No sparks.	Check power supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	The upper hobs are wet.	Dry the upper hobs carefully.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Flame turns off during operation	Overflow food turns off the flame.	Turn off the upper hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong current of air may have extinguished the flame.	Please turn off the relevant upper hob and check the cooking area for air currents. (open windows, etc.) Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas being used.
Unstable flame	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Gas odour	Any gas cock was left on.	Check if any gas cocks are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating	The ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs may be contaminated.	Clean the ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs with a dirt-removing material.
	The channels on the upper hobs may be blocked.	Clean and open the blocked channels on the upper hobs.

HANDLING RULES

- 1.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 2.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 3.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 4.** Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 5.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your appliance ecologically and economically.

- 1.** Use as little water as possible during the cooking process.
- 2.** Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.
- 3.** Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.
- 4.** Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.
- 5.** Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.
- 6.** Ensure that the cooking item is centred on the cooker.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This appliance does not contain harmful and prohibited substances specified in the Regulation on Control of Waste Electrical and Electronic Equipment. It complies with AEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this appliance with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic appliances. You can ask your local administration about these collection points. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used appliances for recycling. Before disposing of the appliance, cut the power cord and render it non-functional for children's safety. The packaging of the appliance is manufactured from recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

Chers clients,

Nous vous remercions de la confiance que vous apportez à ce produit.

Nous souhaitons vous permettre d'utiliser de manière optimale et efficace cet appareil respectueux de l'environnement conçu dans nos installations modernes, dans des conditions précises et dans le respect du sens de la qualité totale.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser cet appareil afin qu'il conserve longtemps ses caractéristiques d'origine.

AVERTISSEMENT: Ce mode d'emploi est établi pour plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir certaines fonctions spécifiées dans le manuel.

AVERTISSEMENT: Les figures du manuel sont schématiques et peuvent ne pas être en harmonie exacte avec votre produit.

Cet appareil a été conçu dans des installations modernes, respectueuses de l'environnement et sans dommage pour la nature.

AVERTISSEMENT: Les caractéristiques marquées d'une * sont facultatives.

« Conforme à la réglementation AEEE »

CONTENU

FR

- 4 Avertissements importants
- 8 Raccordement électrique
- 11 Raccordement au gaz
- 16 Présentation de l'appareil
- 17 Spécifications techniques
- 18 Configuration de l'appareil
- 20 Panneau de commande
- 21 Usage de l'appareil
- 24 Entretien et nettoyage
- 25 Dépannage
- 26 Règles de manipulation
- 26 Astuces pour économiser l'énergie
- 27 Élimination des déchets
- 27 Informations sur l'emballage
- 28 Garantie

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AGRÉÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non agréées.
2. Veuillez lire attentivement les instructions. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.
3. L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.
4. Veuillez-vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.
5. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie; ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**
6. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent lors de l'utilisation.**
7. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (Ou sur la plaque signalétique)
8. Les parties accessibles de la grille peuvent chauffer pendant l'utilisation de la grille. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
9. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**
10. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

11. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture antifeu.

12. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

13. Il convient d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

14. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

15. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

16. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

17. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

18. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

19. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

20. Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez-vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable sont tenus à l'écart de l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

21. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

22. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

23. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous prenez des médicaments et/ou êtes sous influence de l'alcool, cela peut affecter votre capacité de jugement.

24. Vérifier que l'appareil est éteint après chaque cuisson.

25. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu, ce qui provoquerait un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

26. N'allumez pas l'appareil s'il est cassé ou visiblement endommagé.

27. Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

28. Ne placez pas d'objets accessibles aux enfants sur l'appareil.

29. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

30. L'appareil doit être débranché pendant les travaux de construction dans la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la reconnexion de l'appareil doit être effectuée par un technicien agréé.

31. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

32. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

33. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

34. Le point de fixation du câble doit être protégé.

35. AVERTISSEMENT: Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et ne l'utilisez pas.

36. L'utilisateur ne doit pas manipuler l'appareil lui-même.

37. L'utilisateur doit faire attention lorsqu'il nettoie les plaques supérieures de l'appareil. Cela peut causer des blessures.

38. Étant donné que la plaque est chaude lors de la cuisson ou juste après, des brûlures peuvent se produire en raison de températures extrêmes et de la vapeur.

39. Les utilisateurs peuvent entrer en contact avec des surfaces chaudes et des brûlures peuvent survenir si l'on oublie d'éteindre l'appareil pendant la cuisson.

40. Si des charges plus lourdes sont placées sur la cuisinière, ces charges peuvent se renverser. Cela peut causer des blessures.

41. N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Sécurité du gaz

1. Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé ; les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. Premièrement, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

3. Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

4. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

5. Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

6. Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si la plaque n'est pas allumée après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de la rallumer.

7. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes agréées et compétentes.

8. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

9. Le gaz devrait bien brûler dans les appareils à gaz. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique; même de petites quantités ont un effet létal.

10. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

Quoi faire en cas de détection d'odeur de gaz

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette.)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'aurez pas autorisé.

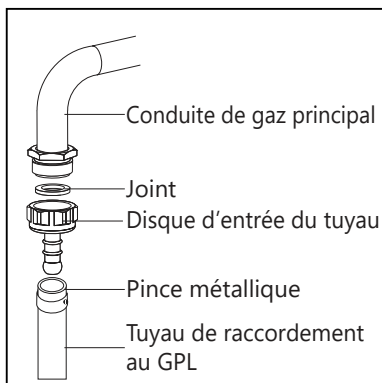
Utilisation prévue

- 1.** Cet appareil est conçu pour un usage professionnel. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 4.** La durée de vie de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

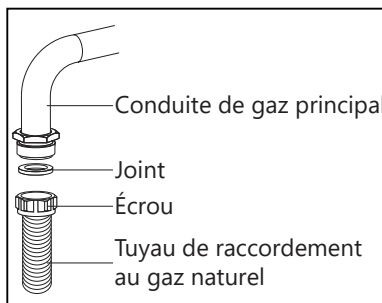
Raccordement au gaz

AVERTISSEMENT: Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion.

Vérifiez que les réglages de l'appareil sont compatibles avec les conditions locales de distribution (type et pression du gaz) avant de placer l'appareil.



Pour le raccordement au GPL, fixez la pince métallique au tuyau provenant du cylindre GPL. Installez une extrémité du tuyau en la poussant jusqu'au disque d'entrée du tuyau à l'arrière de l'appareil en la chauffant dans de l'eau bouillante. Et serrez avec un tournevis en amenant la pince à l'extrémité du tuyau. Le disque du tuyau et du joint d'entrée requis pour le raccordement est le suivant.



Pour le raccordement au gaz naturel, placez le joint de l'écrou au bout du tuyau de raccordement au gaz naturel. Tournez l'écrou pour fixer le tuyau à la conduite de gaz principal. Vérifiez l'absence de fuite de gaz et terminez le raccordement. Le disque du tuyau et du joint d'entrée requis pour le raccordement est le suivant.

AVERTISSEMENT: Toutes sortes de travaux à effectuer sur les équipements et les installations de gaz doivent être réalisés par des personnes agréées et qualifiées.

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entraîner la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

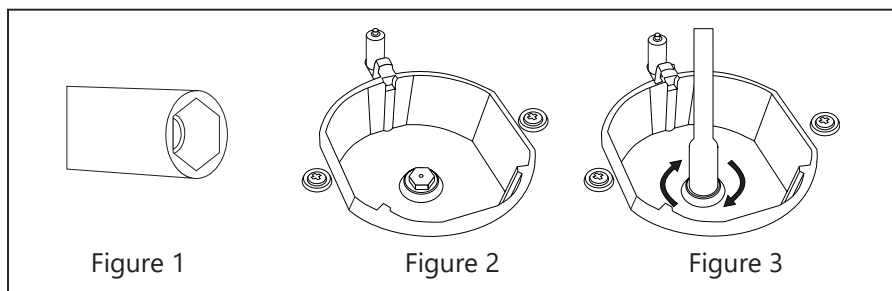
Conversion du gaz naturel en GPL ou du GPL en gaz naturel

1. Coupez le gaz et l'électricité de l'appareil. Si l'appareil est chaud, attendez qu'il refroidisse.

2. Pour le remplacement de l'injecteur, utilisez un tournevis dont la pointe est représentée sur la figure 1.

3. Retirez le couvercle du brûleur et celui de l'appareil comme indiqué sur la figure 2 et assurez-vous que l'injecteur est visible.

4. Retirez l'injecteur en le tournant comme indiqué sur la figure 3 à l'aide d'un tournevis et remplacez-le par un nouveau.



Passage du tuyau de gaz

Raccordez votre appareil au robinet de conduite du gaz par la voie la plus courte et sans fuite. La forme correcte du raccordement est illustrée dans la figure ci-dessous.

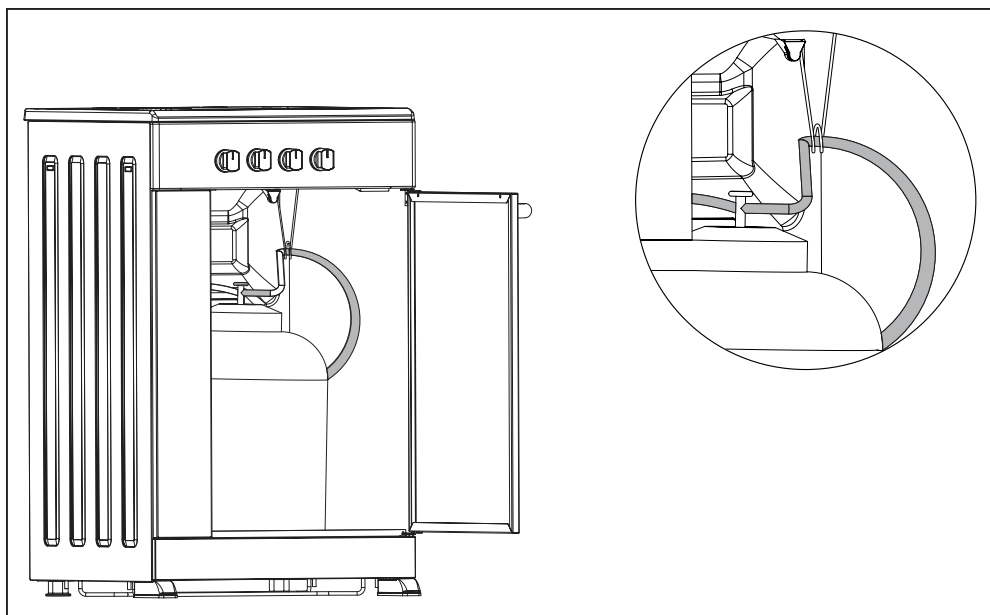
Assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés et que la bouteille de gaz est ouverte pour le contrôle de l'étanchéité et de la commande de sécurité des joints.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de briquets, d'allumettes, de cigarettes allumées ou d'autres matériaux inflammables semblables lorsque vous vérifiez une fuite de gaz.

Appliquez la mousse de savon sur les points de raccordement. Il y aura de la mousse ici s'il y a fuite.

Assurez-vous que l'appareil est au niveau du comptoir lorsque vous le mettez en place.

Réglez l'appareil à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire. Placez votre appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.



Ventilation des pièces

L'air nécessaire à la combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz produits sont renvoyés directement dans la pièce.

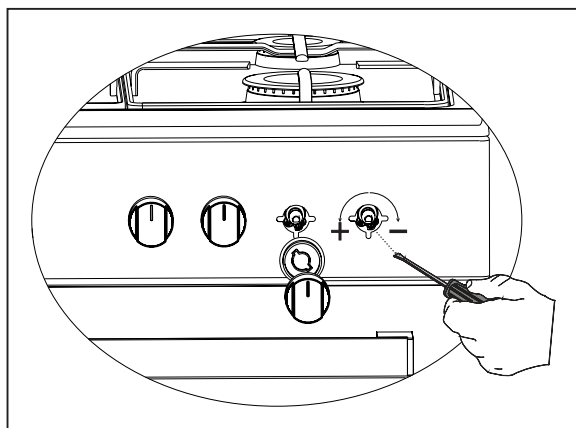
Une bonne ventilation de la pièce est importante pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Si les fenêtres et les portes sont absentes pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée. Toutefois, si la pièce dispose d'une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, il n'est pas nécessaire d'installer des systèmes de ventilation supplémentaires.

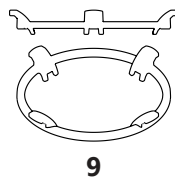
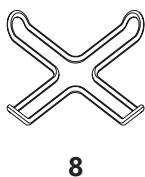
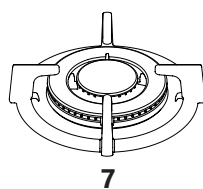
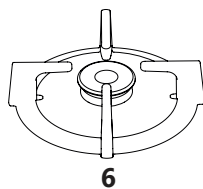
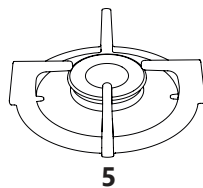
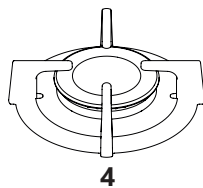
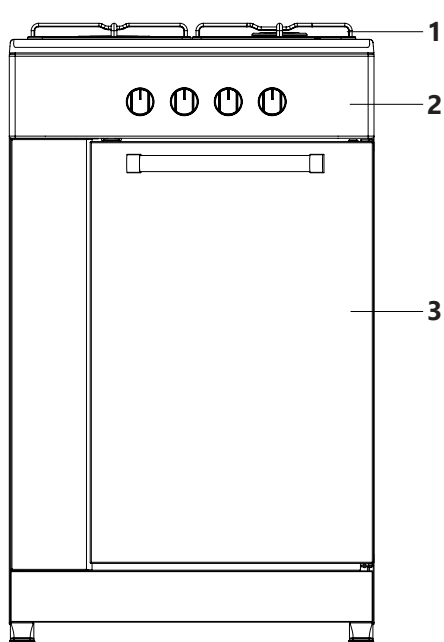
Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Inférieure à 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ à 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieure à 10 m ³	Pas nécessaire
En sous-sol ou cave	min. 65 cm ²

Réglage de la vitesse de sortie de la flamme

Pour ce faire, retirez d'abord les boutons du panneau de commande. Réglez en tournant la vis au milieu des robinets de gaz avec un petit tournevis comme indiqué sur l'image ci-dessous. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Inversez la procédure pour effectuer le réglage approprié et réinsérez les boutons. Une longueur de flamme normale en position basse doit être de 6 à 7 mm. Vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte lors du dernier contrôle.



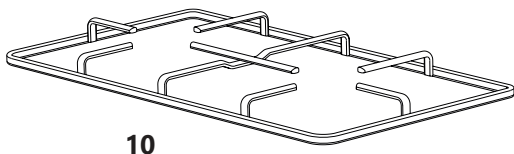
PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



8

9

1. Plaques supérieures
2. Panneau de commande
3. Porte d'armoire
4. Grand brûleur
5. Brûleur moyen
6. Petit brûleur *
7. Brûleur wok *
8. Adaptateur café (cafetière)
9. Adaptateur de brûleur Wok *
10. Grille



10

Tableaux de spécifications techniques

Type de gaz Plaque supérieure spécifications	G30,28à30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Brûleur wok (3,5)	Injecteur	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Débit de gaz	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brûleur wok (1,9)	Injecteur	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Débit de gaz	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Type de gaz Plaque supérieure spécifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel	
Brûleur wok (3,5)	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm
	Débit de gaz	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW
Brûleur wok (1,9)	Injecteur	1,05	mm	1,05	mm
	Débit de gaz	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW
Brûleur wok (2,4)	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Alimentation	2,40	kW	2,40	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm
	Débit de gaz	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm
	Débit de gaz	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW

AVERTISSEMENT: Les tableaux de spécifications techniques doivent être pris en compte dans la modification à effectuer par le service agréé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Pour améliorer la qualité de l'appareil, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs déclarées dans les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont les valeurs obtenues en laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions de fonctionnement et des conditions ambiantes de l'appareil.

CONFIGURATION DE L'APPAREIL

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter d'opérations effectuées par des personnes non agréées et la garantie de l'appareil est annulée.

AVERTISSEMENT: Il incombe au client de préparer l'endroit où l'appareil sera placé et l'installation électrique.

AVERTISSEMENT: Les règles indiquées dans les normes locales relatives à l'électricité doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

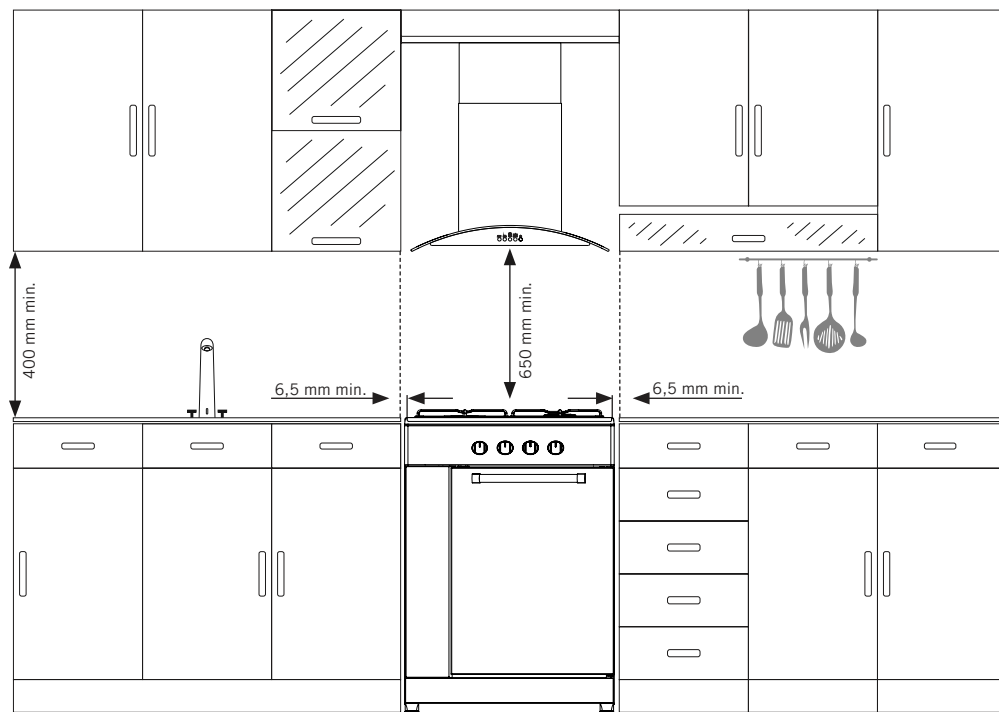
AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés constituent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

L'appareil doit être utilisé dans les meubles de cuisine de sorte qu'il y ait une distance d'au moins 400 mm entre les surfaces supérieures de la plaque et les autres surfaces et une distance de 6.5 mm par rapport aux surfaces latérales.

Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de l'appareil, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de l'installation. (Min. 650 mm)

L'appareil peut être placé côte à côte avec les murs de la cuisine, les meubles de cuisine, ou tout appareil de taille quelconque derrière ou d'un côté. Les meubles de cuisine situés directement à proximité de l'appareil doivent être de la même taille ou plus petits que l'appareil.

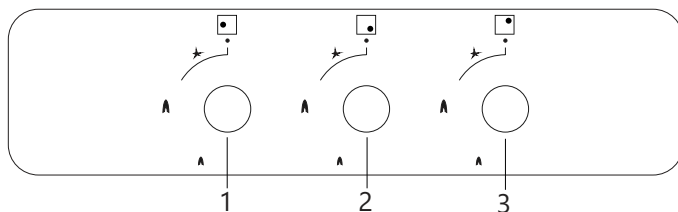


AVERTISSEMENT: Toutes sortes de meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur. (Pas moins de 100°C)

AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

PANNEAU DE COMMANDE

Pour les modèles 3 de la plaque supérieure



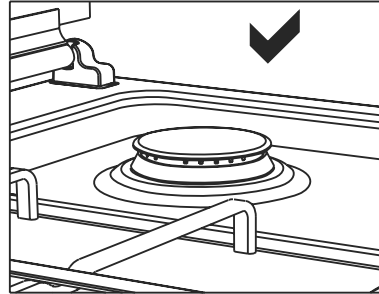
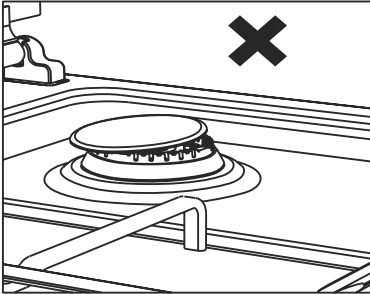
1. Plaque supérieure centrale
2. Plaque supérieure avant droit
3. Plaque supérieure arrière droite

AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

USAGE DE L'APPAREIL

Utilisation de la section supérieure de la plaque supérieure

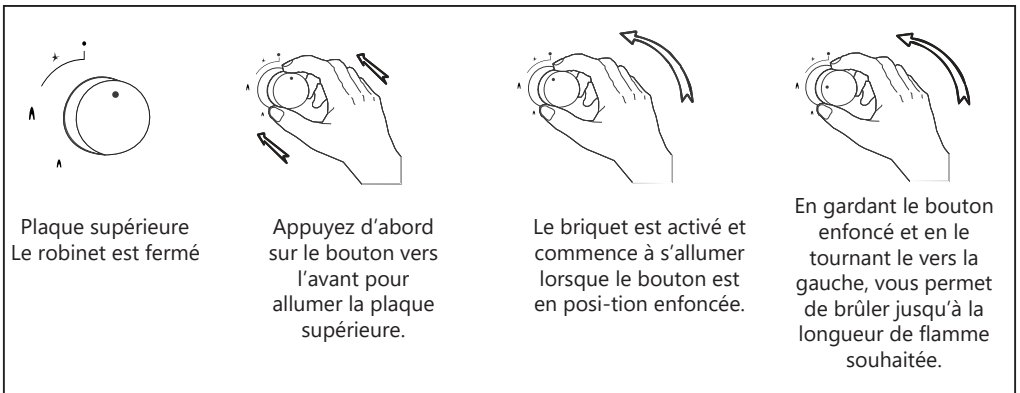
1. Assurez-vous que les couvercles de la plaque supérieure sont dans la bonne position avant d'utiliser votre appareil. La mise en place correcte des couvercles de la plaque supérieure est illustrée dans la figure ci-dessous.



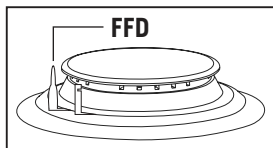
2. Suivez les signes sur le panneau de commande indiquant l'emplacement de la plaque supérieure concernée pour faire fonctionner la plaque supérieure souhaitée à partir du bon bouton. Les robinets de gaz sont dotés d'un mécanisme de verrouillage spécial. Pour cette raison, poussez le bouton vers l'avant et maintenez-le enfoncé tout en ouvrant ou en fermant le robinet pour allumer la plaque supérieure.

3. ● Position fermée ▲ Flamme vive ▲ Feu doux

4. L'allumage se fait par l'électricité dans les modèles à allumage automatique. Par conséquent, assurez-vous que l'appareil est connecté électriquement avant de l'utiliser.



5. Attendez 5 à 10 secondes en effectuant le processus d'allumage conformément aux instructions, en voyant la flamme sur le brûleur, puis en appuyant sur le bouton vers l'avant sans retirer la main dans les modèles avec un dispositif de sécurité pour coupure de gaz. Le mécanisme de sécurité sera activé pendant cette période et permettra de s'assurer que l'appareil est en état de marche. Le dispositif de sécurité de coupure de gaz coupe automatiquement l'alimentation en gaz des plaques supérieures en cas d'extinction de ces plaques pour toute raison indésirable.



6. Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD); Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

7. Lorsque vous utilisez une cafetière fournie en option avec votre appareil, assurez-vous que les pieds de cette la cafetière sont bien posés sur la grille et centrés sur les plaques supérieures.

8. Assurez-vous que les grilles sont bien en place. Si la grille ne s'adapte pas correctement, les aliments qui y sont placés risquent de se renverser.

9. Placez les poignées de sorte qu'elles ne viennent pas sur les plaques supérieures afin d'éviter que les poignées des casseroles et des poêles ne chauffent pas.

10. Placez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles. En empêchant ainsi les aliments de déborder, vous ne devez pas nettoyer inutilement.

11. La taille du récipient et la flamme du gaz doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de sorte qu'elles ne débordent pas le fond du récipient.

12. N'utilisez pas de récipients instables et facilement inclinables sur les plaques supérieures.

13. Ne placez pas les récipients et les casseroles vides sur les plaques supérieures exposées.

14. Éteignez toujours les plaques supérieures après chaque utilisation.

15. Ne posez pas de récipients susceptibles d'être affectés par la chaleur sur l'appareil.

16. Lorsque vous voulez placer la casserole sur une autre plaque supérieure, au lieu de la faire glisser, soulevez-la et placez-la sur la plaque supérieure souhaitée.

17. Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

18. Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers de l'huile. Ne quittez pas la cuisine pendant que vous chauffez de l'huile. Les huiles extrêmement chaudes présentent un risque d'incendie.

19. Utilisez des casseroles à long manche qui s'adaptent exactement à la surface de l'appareil. Vous pourrez ainsi utiliser l'énergie de manière plus efficace.

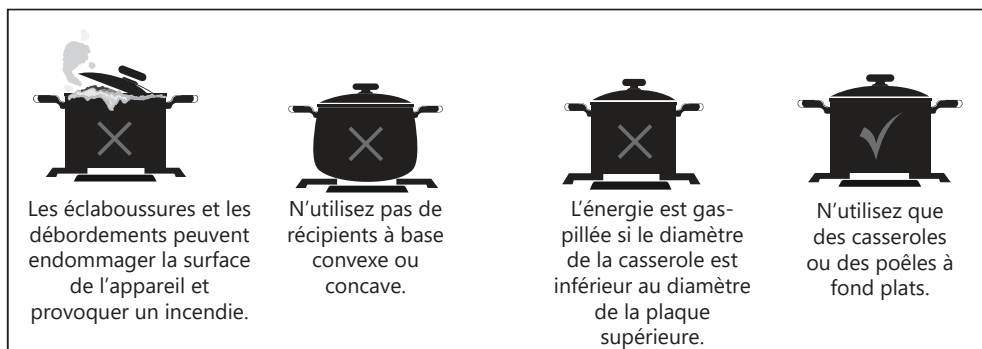
20. Assurez-vous que le couvercle supérieur de l'appareil soit complètement ouvert lorsque vous cuisinez. Ne fermez pas le couvercle lorsque les plaques supérieures sont chaudes.

Tableau des diamètres des casseroles

Plaque supérieure	Diamètre de la casserole
Grand brûleur	22-26 cm
Brûleur moyen	18-20 cm
Petit brûleur	12-18 cm
Brûleur wok (3,5)	24-28 cm
Brûleur wok (1,9)	22-26 cm

Le tableau suivant indique les diamètres des casseroles recommandées à être utilisé en fonction des plaques supérieures.

AVERTISSEMENT: Le diamètre des casserole à utiliser dans l'appareil doit être au minimum de 120 mm.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes rencontrés sont réduits s'il est nettoyé à intervalles réguliers.

AVERTISSEMENT: Débranchez l'appareil. Le choc électrique est un danger.

AVERTISSEMENT: Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des outils durs tels que des brosses, des éponges en acier ou des couteaux. N'utilisez pas d'abrasifs, de produits de grattage ou de détergents.

Essayez les pièces de l'appareil avec un chiffon savonneux et rincez. Ensuite, séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que des acides, des diluants ou du gaz lorsque vous nettoyez votre appareil.

Ne lavez aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle.

Utilisez du stéarate de potassium (savon arabe) pour la saleté et les taches.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont facilement nettoyés et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

Assurez-vous d'essuyer complètement les liquides restants après nettoyage et de nettoyer immédiatement les aliments qui éclaboussent pendant la cuisson.

Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

Nettoyez le panneau de commande et les boutons à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyez rapidement les substances contenant du vinaigre, du citron, du sel, du soda et les autres acides et alcalins semblables renversés sur l'appareil.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service technique, vous pouvez essayer de résoudre d'éventuels problèmes rencontrés avec votre appareil en vérifiant les points suivants.

Problème	Causes probables	Solution
Pas d'allumage	Pas d'étincelles.	Vérifiez l'alimentation.
	Le couvercle de la plaque supérieure est mal adapté.	Installez correctement le couvercle de la plaque supérieure.
	L'alimentation en gaz est fermée.	Alimentation en gaz complètement ouverte.
Il s'enflamme mal	L'approvisionnement en gaz n'est pas complètement ouvert.	Alimentation en gaz complètement ouverte.
	Le couvercle de la plaque supérieure est mal adapté.	Installez correctement le couvercle de la plaque supérieure.
	La bougie d'allumage est bouchée par des corps étrangers.	Essuyez les corps étrangers avec un chiffon.
	Les plaques supérieures sont humides.	Séchez soigneusement les plaques supérieures.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Bruit venant lors de la combustion ou pendant l'allumage	Le couvercle de la plaque supérieure est mal adapté.	Installez correctement le couvercle de la plaque supérieure.
La flamme s'éteint pendant le fonctionnement	Trop-plein de nourriture éteint la flamme.	Éteignez la plaque. Attendez une minute et allumez à nouveau.
	Un fort courant d'air peut avoir éteint la flamme.	Veillez éteindre la plaque supérieure concernée et vérifier l'absence de courants d'air dans la zone de cuisson. (fenêtres ouvertes, etc.) Attendez une minute et allumez à nouveau.
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Un autre gaz est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable	Le couvercle de la plaque supérieure est mal adapté.	Installez correctement le couvercle de la plaque supérieure.
Odeur de gaz	Tout robinet de gaz est resté allumé.	Vérifiez si les robinets de gaz sont laissés ouverts.
	Fuite du raccordement de la bouteille de gaz à la cuisinière.	Assurez-vous que les connexions sont étanches.
Le briquet ne fonctionne pas.	Les extrémités et les parties de la bougie d'allumage des plaques supérieures peuvent être contaminées.	Nettoyez les extrémités et les parties des bougies d'allumage dans les plaques supérieures avec un produit de désencrassement.
	Les canaux des plaques supérieures peuvent être bloqués.	Nettoyez et ouvrez les canaux bouchés sur les plaques supérieures.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
2. Faites très attention à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manutention.
3. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
4. Protégez l'appareil contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
5. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des accidents, des chocs, des chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil pendant son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et économique.

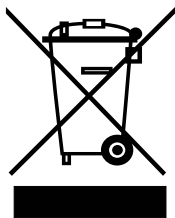
1. Utilisez le moins d'eau possible pendant la cuisson.
2. Utilisez des casseroles et des poêles suffisantes pour la quantité de nourriture.
3. Pour les petites quantités, utilisez des casseroles et des poêles dont le type est adapté à la quantité d'aliments.
4. Utilisez des casseroles et des poêles composées de matériaux ayant une bonne conduction thermique. Par exemple, les casseroles et les poêles en fonte, en acier ou en émail chauffent plus rapidement que les ustensiles de cuisson en verre ou en céramique, et consomment donc moins d'énergie.
5. Sélectionnez le réglage d'énergie le plus bas où l'eau peut bouillir. Réduisez le réglage actuel de l'énergie aussi bas que possible pour maintenir la température requise.
6. Assurez-vous que le produit à cuire soit centré sur la cuisinière.

CONFORMITÉ AVEC LES RÉGLEMENTATIONS AEEE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Cet appareil ne contient pas de substances nocives et interdites mentionnées dans le règlement des déchets d'équipements électriques et électroniques. Il est conforme au Règlement AEEE.

INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisé et recyclé. Ne le jetez donc pas avec les ordures ménagères habituelles à la fin de son cycle de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez contacter vos autorités locales pour trouver un centre proche de votre domicile. Participez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les appareils usagés. Avant de vous débarrasser de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le inutilisable pour la sécurité des enfants. Les emballages de ces appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales. Évitez de mettre les déchets d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou d'autres déchets; déposez-les dans les points de collecte dédiés désignés par les autorités locales.



CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

Caro Cliente,

Agradecemos por confiar neste produto.

Ambicionamos permitir que use de forma ideal e eficazmente este produto ecológico produzido nas nossas modernas instalações em condições precisas em relação ao conceito de qualidade no total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o mantenha sempre antes de usar o aparelho de modo a que o mantenha com as características originais durante muito tempo.

ADVERTÊNCIA: Este Manual de Funcionamento está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

ADVERTÊNCIA: As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu produto.

Este produto foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

ADVERTÊNCIA: As funções assinaladas com * são opcionais.

“Cumpra com a Regulamentação REEE.”

CONTEÚDO

PT

- 4 Advertências importantes
- 8 Segurança do gás
- 11 Ligação do gás
- 16 Apresentação do aparelho
- 17 Especificações técnicas
- 18 Preparar o aparelho
- 20 Painel de controlo
- 21 Utilização do aparelho
- 24 Manutenção e limpeza
- 25 Resolução de problemas
- 26 Regras de manuseamento
- 26 Dicas para poupar energia
- 27 Eliminação do produto
- 27 Informação da embalagem
- 28 Garantia

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **“ASSISTÊNCIA AUTORIZADA”**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
2. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.
3. O aparelho deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.
4. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.
5. **ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.**
6. **ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.**
7. As condições de montagem deste aparelho. são especificadas na etiqueta.(Ou na chapa de dados)
8. As partes acessíveis podem estar quentes.quando é usado o grelhador. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
9. **ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.**
10. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

11. NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do aparelho e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

12. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

13. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

14. CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

15. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

16. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.

17. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

18. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

19. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

20. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

21. Manter os canais de ventilação abertos.

22. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

23. Não usar o aparelho em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

24. Verificar se o aparelho está desligado após cada utilização.

25. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

26. Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

27. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

28. Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

29. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

30. O aparelho deve ser desligado durante qualquer trabalho de construção na casa. Depois de os trabalhos estarem concluídos, a nova ligação do aparelho deve ser feita pela assistência autorizada.

31. Não colocar utensílios de metal, como faca, gar-fo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

32. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

33. Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

34. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

35. ADVERTÊNCIA: Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não tocar na superfície do aparelho e não usar o mesmo.

36. O utilizador não deve tratar do fogão de forma autónoma.

37. O utilizador deve ser cuidadoso quando da limpeza dos queimadores superiores do aparelho. Pode causar danos pessoais.

38. Uma vez que o aparelho aquece durante a cozedura ou logo após a cozedura, podem ocorrer queimaduras devido à temperatura extrema e ao vapor.

39. Os utilizadores podem tocar nas superfícies quentes e podem ocorrer queimaduras se o aparelho for deixado ligado durante a cozedura.

40. Se forem colocadas sobre o aparelho cargas mais pesadas, as mesmas podem tombar. Pode causar danos pessoais.

41. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Segurança do gás

1. Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamento de instalação em vigor. Devem ser tidas em conta as condições relativamente à ventilação.

2. Quando um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Em primeiro lugar, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando estiver a operar com o aparelho e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.

3. Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.

- 4.** Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler o manual antes de instalar ou usar este aparelho.
- 5.** Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.
- 6.** O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- 7.** Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.
- 8.** Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.
- 9.** O gás deve queimar bem nos aparelhos a gás. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.
- 10.** Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

O que fazer quando for detetado odor a gás

- 1.** Não usar chama livre e não fumar.
- 2.** Não ligar nenhum interruptor elétrico.
(Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)
- 3.** Não usar telefone ou telemóvel.
- 4.** Abrir as portas e janelas.
- 5.** Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.
- 6.** Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.
- 7.** Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas.
Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.
- 8.** Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

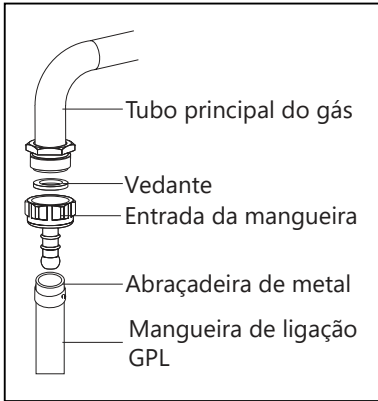
Utilização prevista

- 1.** Este aparelho é apenas destinado ao uso doméstico. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
- 2.** Este aparelho deve apenas ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- 3.** O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
- 4.** A vida útil do aparelho que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste aparelho são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

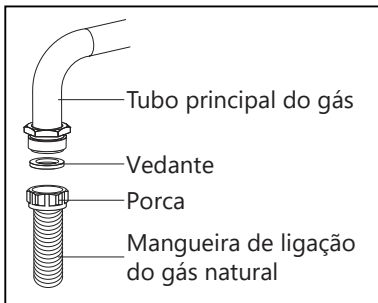
Ligação do gás

ADVERTÊNCIA: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

Verificar se as definições do aparelho são compatíveis com as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) antes de instalar o aparelho.



Para ligação GPL, colocar a abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Instalar uma das extremidades da mangueira empurrando-a totalmente para a entrada da mangueira na parte de trás do aparelho aquecendo-a em água a ferver. E apertar com uma chave de fendas trazendo a abraçadeira para a extremidade da mangueira. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica



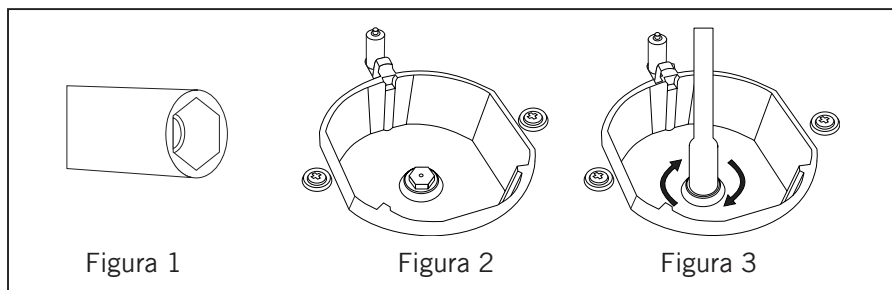
Para ligação de gás natural, colocar o vedante na porca na extremidade da mangueira de ligação do gás natural. Rodar a porca para fixar a mangueira ao tubo principal do gás. Verificar se há fuga de gás e completar a ligação. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica.

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de trabalho a serem realizados num equipamento ou sistemas a gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e qualificadas.

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Conversão de gás natural para GPL ou de GPL para gás natural

1. Desligar o gás e a eletricidade do aparelho. Se o aparelho estiver quente, deixar que arrefeça.
2. Usar uma chave de fendas com a ponta conforme mostrado na figura 1 para substituição do injetor.
3. Remover a tampa do queimador e o queimador do aparelho conforme mostrado na figura 2 e assegurar que o injetor está visível.
4. Remover o a injetor rodando-o conforme mostrado na figura 3 com a chave de fendas e substituí-lo por outro novo.



Trajeto cruzado da mangueira do gás

Ligue o seu aparelho à torneira de alimentação do gás na forma mais curta e sem qualquer fuga. A forma de ligação correta é mostrada na figura abaixo.

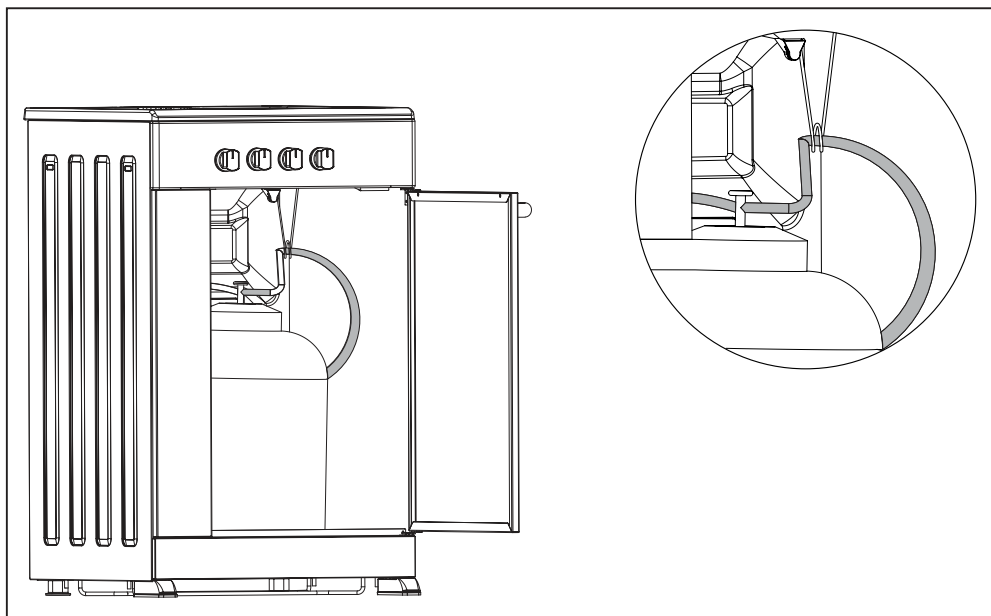
Assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados e que a garrafa de gás está aberta para selagem e controlo de segurança do vedante.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar isqueiros, fósforos, cigarros acesos ou materiais inflamáveis semelhantes quando estiver a verificar se há fuga de gás.

Aplicar espuma de sabão nos pontos de ligação. Haverá aqui a formação de espuma se existir uma fuga.

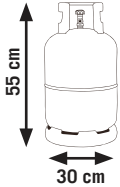
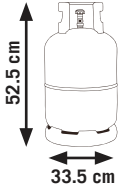
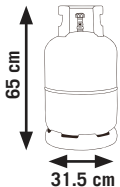
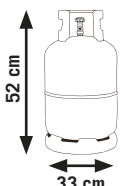
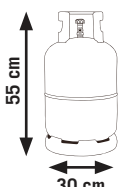
Assegurar que o aparelho é colocado ao nível da bancada quando estiver a colocar o mesmo.

Ajustar o aparelho ao nível da bancada ajustando os pés, se necessário. Usar o aparelho numa superfície plana e num ambiente bem ventilado.



Tamanhos de garrafas de GPL

ADVERTÊNCIA: O frasco de GPL a ser usado neste produto deve estar de acordo com a tabela abaixo.

País	Tamanhos de garrafas de GPL
Espanha	 <p>55 cm 30 cm</p>
Portugal	 <p>52.5 cm 33.5 cm</p>
Itália	 <p>65 cm 31.5 cm</p>
França	 <p>52 cm 33 cm</p>
Romênia	 <p>55 cm 30 cm</p>

Ventilação do espaço

O ar necessário para que se dê a combustão é obtido no ar ambiente e gases produzidos são devolvidos diretamente para o espaço.

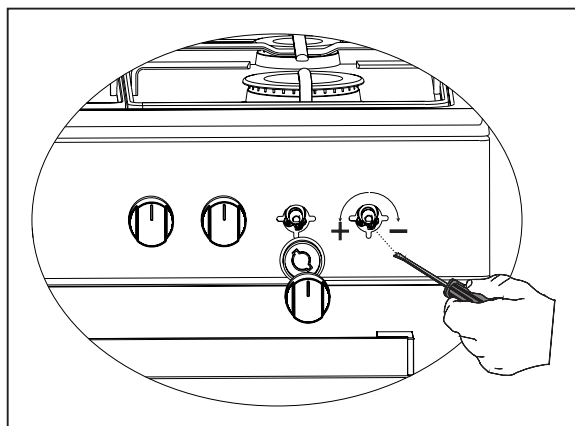
Uma boa ventilação do espaço é fundamental para um funcionamento seguro do seu aparelho.

Se não existirem nem portas ou janelas para serem usadas para ventilação do espaço, deve ser instalada uma ventilação adicional. No entanto, se o espaço tiver uma porta que abre diretamente para o exterior, não há necessidade de ventilação adicional.

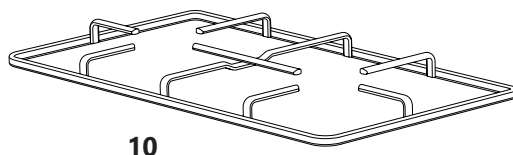
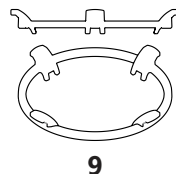
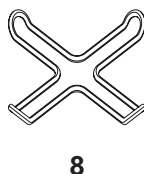
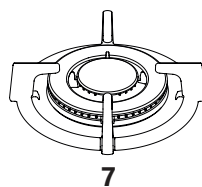
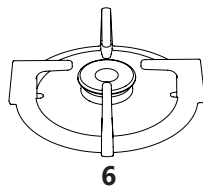
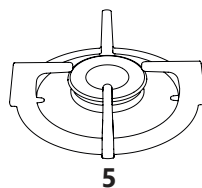
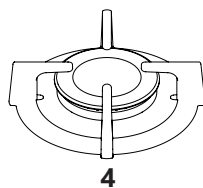
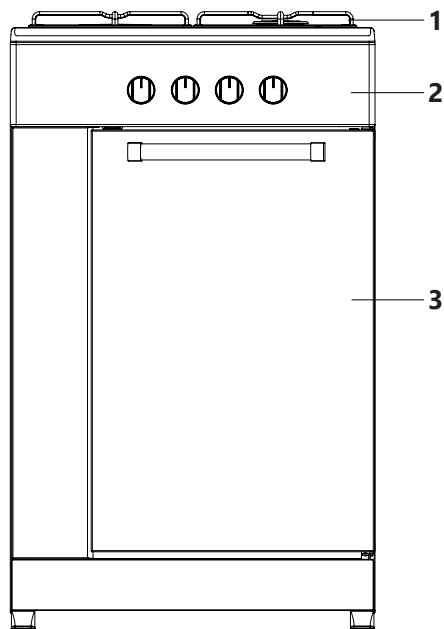
Dimensão da divisão	Abertura de ventilação
Inferior a 5 m ³	mín. 100 cm ²
5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
Superior a 10 m ³	Não é necessária
Na cave ou adega	mín. 65 cm ²

Definição da velocidade de saída da chama

Primeiro puxar os botões no painel de controlo para fora para fazer isto. Ajustar rodando o parafuso no meio das torneiras do gás com uma chave de fendas pequena conforme mostrado na imagem abaixo. Usar uma chave de fendas do tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo. Rodar o parafuso no sentido horário. Inverter o procedimento para fazer o ajuste apropriado e voltar a inserir os botões. A altura normal da chama na posição de chama reduzida deve ser de 6-7 mm. Verificar se a chama está acesa ou apagada para a última verificação.



APRESENTAÇÃO DO APARELHO



1. Queimadores superiores
2. Painel de controlo
3. Porta do armário
4. Queimador grande
5. Queimador médio
6. Queimador pequeno *
7. Queimador wok *
8. Adaptador de café (recipiente para café) *
9. Adaptador do queimador wok *
10. Grelha

Tabelas das especificações técnicas

Por tipo de gás Queimador superior especificações	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Queimador wok (3,5)	Injetor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	Injetor	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Queimador grande	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Por tipo de gás Queimador superior especificações	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20,25 mbar	
	Gás natural			Gás natural	
Queimador wok (3,5)	Injetor	1,40	mm	1,28	mm
	Fluxo de gás	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	Injetor	1,05	mm	1,05	mm
	Fluxo de gás	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW
Queimador wok (2,4)	Injetor	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Potência	2,40	kW	2,40	kW
Queimador grande	Injetor	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,97	mm	0,92	mm
	Fluxo de gás	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,72	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW

ADVERTÊNCIA: As tabelas das especificações técnicas devem ser tidos em consideração na modificação a ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade aparelho, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores indicados nas marcações no aparelho ou em outros documentos impressos fornecidos com o aparelho são os valores obtidos em ambiente laboratorial de acordo com as normas respetivas. Estes valores podem diferir dependendo das condições ambientais e de funcionamento do aparelho.

PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido a operações realizadas por pessoas não autorizadas e a garantia do aparelho será anulada.

ADVERTÊNCIA: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o aparelho será colocado e a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: As regras especificadas nas normas locais relacionadas com a eletricidade devem ser seguidas quando instalar o aparelho.

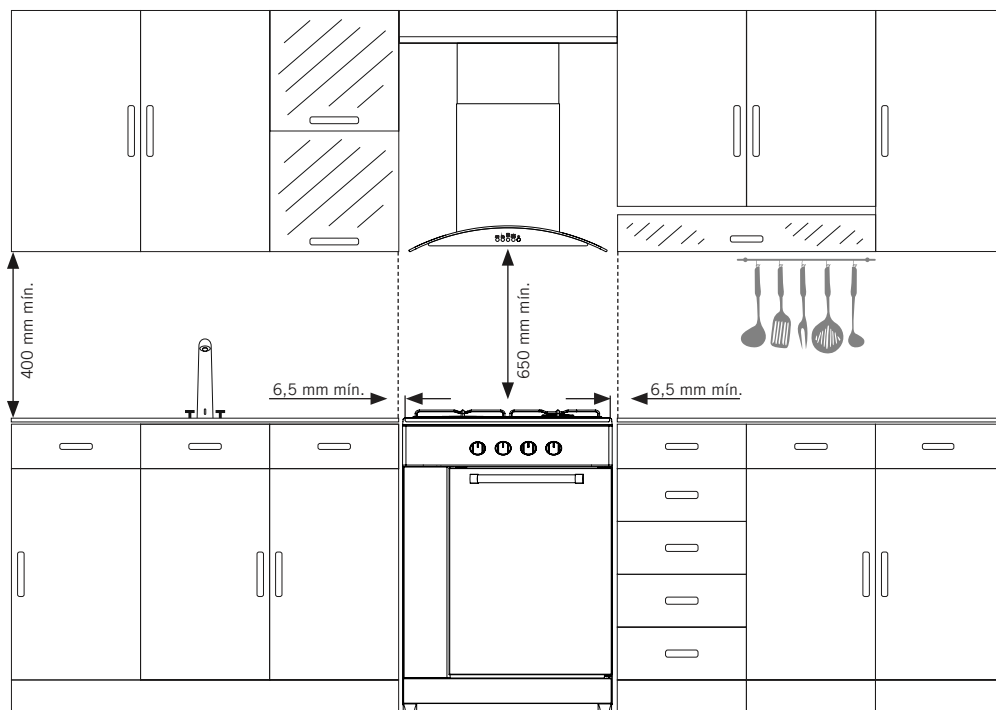
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados são um perigo para a sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

O aparelho deve ser usado num armário de cozinha de modo a que exista uma distância de pelo menos 400 mm entre as superfícies superiores do queimador e as outras superfícies e a uma distância de 6,5 mm das superfícies laterais.

Se for instalado um exaustor ou aspirador por cima do aparelho, seguir as instruções do fabricante para a altura da instalação. (Mín. 650 mm)

O aparelho pode ser colocado lado a lado com as paredes da cozinha ou qualquer dimensão do aparelho atrás ou num dos lados. Os armários de cozinha que se encontrem próximos do aparelho devem ter o mesmo tamanho ou serem mais pequenos que o aparelho.

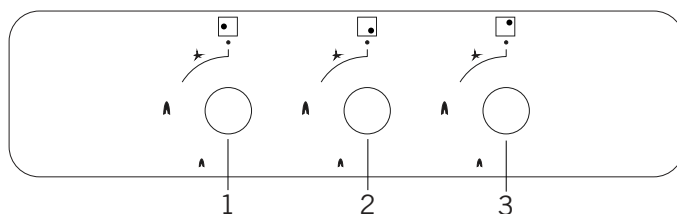


ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de armários de cozinha junto do aparelho devem ser à prova de aquecimento. (Não menos que 100°C)

ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

PAINEL DE CONTROLO

Para os modelos com 3 queimadores superiores



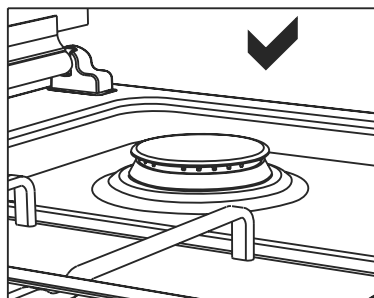
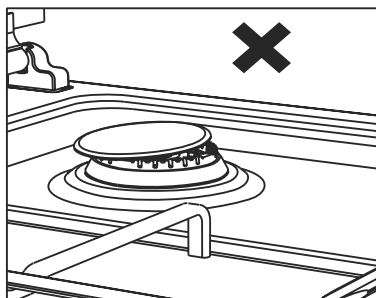
1. Queimador superior médio esquerdo
2. Queimador superior frontal direito
3. Queimador superior traseiro direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Uso da secção superior do queimador

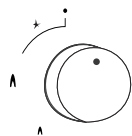
1. Assegurar que as tampas do queimador estão na posição correta antes de usar o seu aparelho. A colocação correta das tampas do queimador superior é mostrado na figura abaixo.



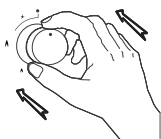
2. Seguir os sinais do painel de controlo indicando a localização do queimador superior respetivo para operar o queimador pretendido com o botão correto. As torneiras de gás têm um mecanismo especial de bloqueio. Por esta razão, empurrar o botão para a frente e manter o botão premido enquanto abre ou fecha a torneira para operar o queimador superior.

3. ● Posição fechada ▲ Chama total ▲ Chama reduzida

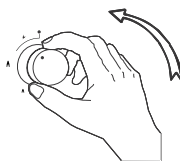
4. A ignição ocorre através da eletricidade nos modelos com ignição automática. Sendo assim, assegurar que o aparelho está ligado à eletricidade antes de usar o mesmo.



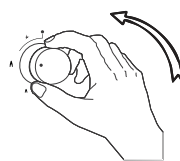
Queimador superior
A torneira está fechada.



Premir primeiro o botão para a frente para acender o queimador superior.

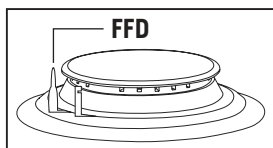


O isqueiro é ativado e tem início a ignição quando o botão está na posição de premido.



Manter o botão premido e rodar o mesmo para o lado esquerdo permite acender com a altura de chama pretendida.

5. Aguardar 5-10 segundos para realizar o processo de ignição de acordo com as instruções, vendo chama no queimador e depois empurrar o botão para a frente sem retirar a mão nos modelos com equipamento de segurança de corte do gás. O mecanismo de segurança será ativado neste período e irá assegurar que o aparelho está em boas condições de funcionamento. O equipamento de segurança de corte do gás corta automaticamente o gás nos queimadores superiores na eventualidade de os mesmos serem apagado por qualquer razão.



6. Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD): funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre os queimadores superiores.

7. Quando usar o recipiente para café fornecido com o seu aparelho como opção, assegurar que os pés do recipiente estão totalmente assentes e centrados nos queimadores superiores.

8. Assegurar que as grelhas estão totalmente assentes na posição. Se a grelha não encaixar corretamente, pode dar origem a que os materiais que forem colocados sobre a mesma se partam.

9. Colocar as pegas de modo a não tocarem nos queimadores superiores para evitar que as pegas dos recipientes e os recipientes aqueçam.

10. Colocar a quantidade adequada de alimentos nos recipientes e nas panelas. Não tem de limpar desnecessariamente para impedir que os alimentos desta forma derramem.

11. O tamanho do recipiente e da chama do gás deve coincidir. Ajustar as chamas do gás de modo a que não fiquem salientes da base do recipiente.

12. Não usar recipientes instáveis e que podem inclinar-se com facilidade nos queimadores superiores.

13. Não colocar recipientes vazios sobre os queimadores superiores.

14. Desligar sempre os queimadores superiores após cada utilização.

15. Não colocar recipientes que possam ser afetados pelo calor no aparelho.

16. Quando pretender colocar o aparelho noutra queimador superior, em vez de o deslizar, deve levantar o mesmo e colocá-lo em cima do queimador superior pretendido.

17. Deve manter a tampa no recipiente que utiliza para aquecer óleo.

18. Nunca encher o recipiente com mais de um terço do óleo. Não deixar de supervisionar a cozinha quando estiver a aquecer óleos. O óleo demasiado quente é um risco de incêndio.

19. Usar recipientes com pegas compridas que se ajustem exatamente à superfície do aparelho. Assim será possível usar a energia de forma mais eficiente.





20. Assegurar que a tampa superior do aparelho está na posição de totalmente aberta quando estiver a cozinhar. Não fechar a tampa superior quando os queimadores superiores estiverem quentes.

Tabela de diâmetros dos recipientes

Queimador superior	Diâmetro do recipiente
Queimador grande	22-26 cm
Queimador médio	18-20 cm
Queimador pequeno	12-18 cm
Queimador wok (3.5)	24-28 cm
Queimador wok (1.9)	22-26 cm

A tabela seguinte mostra os diâmetros recomendados para os recipientes a serem usados de acordo com os queimadores superiores.

ADVERTÊNCIA: O diâmetro do recipiente a ser usado no aparelho deve ter um mínimo de 120 mm.

			
Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície da aparelho e provocar um incêndio.	Não usar recipientes com bases convexas ou côncavas.	A energia é gasta se o diâmetro do recipiente for mais pequeno que o diâmetro do queimador superior.	Usar apenas recipientes com bases planas.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A vida útil do aparelho é aumentada e os problemas encontrados são reduzidos se o mesmo for limpo em intervalos regulares.

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: Aguardar que o aparelho arrefeça antes de limpar o mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.

Não limpar o aparelho com ferramentas rijas como escovas, esponjas de aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

Limpar as partes do aparelho com um pano embebido em detergente e enxaguar. Depois secar em profundidade com um pano macio.

ADVERTÊNCIA: Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

Não lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça. Usar estearato de potássio (sabão árabe) para a sujidade e as manchas. O aparelho deve ser limpo em profundidade após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o aparelho for usado novamente mais tarde.

Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

Limpar a painel de controlo e os botões com um pano húmido, secar com um pano seco.

Limpar rapidamente quaisquer substâncias que contenham vinagre, limão, sal, coca-cola e ácidos e alcalinos similares que se entornem no aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu aparelho através da verificação dos seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Problema	Causa Possível	Solução
Não há ignição	Não há centelhas	Verificar a fonte de alimentação.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa do queimador superior.
	O fornecimento de gás está fechado.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
Faz a ignição incorretamente	O fornecimento de gás não está totalmente aberto.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa do queimador superior.
	A ficha de ignição está obstruída com materiais estranhos.	Remover os materiais estranhos com um pano.
	Os queimadores superiores estão molhados.	Secar cuidadosamente os queimadores superiores.
	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
É produzido ruído quando está a queimar ou durante a ignição	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa do queimador superior.
A chama apaga-se durante o funcionamento	O derramamento de alimentos apaga a chama.	Desligar o queimador superior. Aguardar um minuto e acender novamente.
	Uma corrente de ar forte pode ter apagado a chama.	Desligar o queimador superior respetivo e verificar a zona de cozedura em relação às correntes de ar. (janelas abertas, etc.) Aguardar um minuto e acender novamente.
Chama amarela	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
	É usado um gás diferente.	Verificar qual o gás que está a ser usado.
Chama instável	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa do queimador superior.
Cheiro a gás	Foi deixada qualquer torneira de gás aberta.	Verificar se foi deixada aberta qualquer torneira de gás.
	Fuga na ligação da garrafa de gás ao fogão.	Assegurar que as ligações são anti-fuga.
Isqueiro não está a funcionar	Os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores podem estar contaminados.	Limpar os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores com um material de remoção de sujidade.
	Os canais nos queimadores superiores podem estar bloqueados.	Limpar e abrir os canais bloqueados nos queimadores superiores.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

- 1.** Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
- 2.** Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/ descarregamento e manuseio.
- 3.** Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
- 4.** Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
- 5.** Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o aparelho. ecológica e economicamente.

- 1.** Usar o mínimo de água possível durante o processo de cozedura.
- 2.** Usar recipientes que sejam suficientes para a quantidade dos alimentos.
- 3.** Usar recipientes do tipo adequado para a quantidade de alimentos para pequenas quantidades.
- 4.** Usar recipientes feitos de materiais com uma boa condução de calor. Por exemplo, recipientes feitos em ferro fundido, aço ou esmalte aque-cem mais rapidamente quando comparados com recipientes em vidro ou cerâmica, consumindo menos energia.
- 5.** Selecionar a definição de energia mais reduzida a que a água pode ferver. Reduzir a definição de energia de corrente para o mais baixo possível para manter a temperatura necessária.
- 6.** Assegurar que item que está a ser cozinhado está centrado em cima do fogão.

CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS USADOS

Este aparelho não contém substâncias perigosas e proibidas especificadas no Regulamento de Controlo de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos. Cumpre com a Regulamentação REEE.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

Este aparelho foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine o aparelho com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Pode ajudar a proteger o meio ambiente e os recursos naturais, ao entregar os produtos usados para reciclagem. Antes de eliminar o aparelho, cortar o cabo de alimentação e deixá-lo não funcional para segurança das crianças. A embalagem do aparelho é fabricada com materiais recicláveis em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou em outros resíduos, eliminá-los nas áreas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.



CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentadas de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

